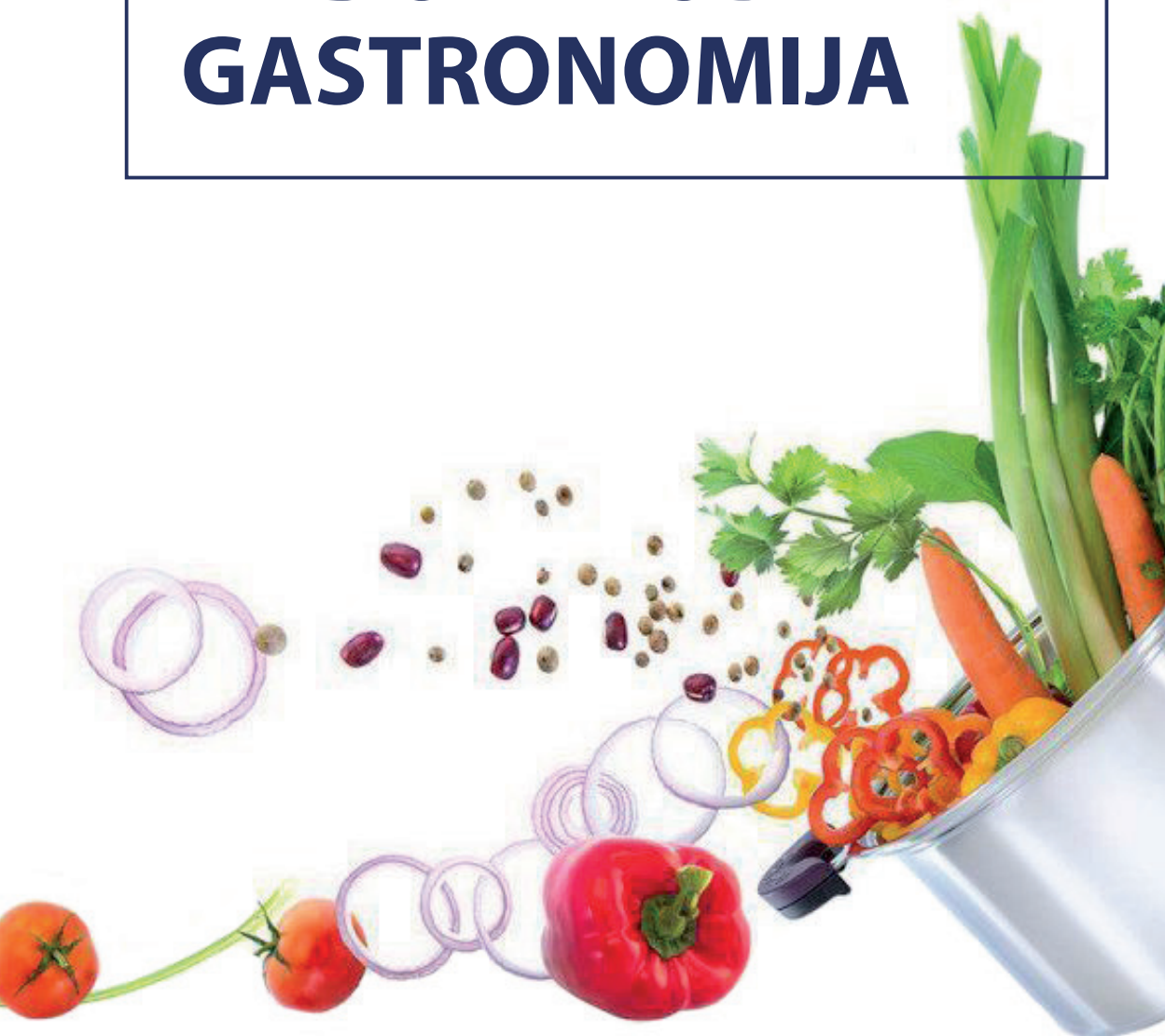


Slavka Drašković

MEĐUNARODNA GASTRONOMIJA



UNIVERZITET SINGIDUNUM

Slavka Drašković

**MEĐUNARODNA
GASTRONOMIJA**

Prvo izdanje

Beograd, 2018.

MEĐUNARODNA GASTRONOMIJA

Autor:

dr Slavka Drašković

Recenzenti:

dr Svetlana Stanišić

dr Žaneta Đukić Perišić

Izdavač:

UNIVERZITET SINGIDUNUM

Beograd, Danijelova 32

www.singidunum.ac.rs

Za izdavača:

dr Milovan Stanišić

Priprema za štampu:

Jelena Petrović

Dizajn korica:

Aleksandar Mihajlović

Godina izdanja:

2018.

Tiraž:

300 primeraka

Štampa:

Mobid, Loznica

ISBN 978-86-7912-674-0

Copyright:

© 2018. Univerzitet Singidunum

Izdavač zadržava sva prava.

Reprodukcija pojedinih delova ili celine ove publikacije nije dozvoljena.

Predgovor

Pojam, nastanak i razvoj, a pre svega istraživanje gastronomije kao nauke i njeno izučavanje na visokoškolskim ustanovama, kod nas je još uvek u začetku.

Ovaj udžbenik ima nameru da popuni postojeću prazninu u domaćoj literaturi koja se bavi gastronomijom kao naukom. Pored toga, naša namera je da ukažemo na nove perspektive u gastronomiji, pre svega u međunarodnoj gastronomiji, koja beleži posebno brz razvoj i sve češće je predmet izučavanja akademske zajednice širom sveta.

Ovo je prvi materijal koji na srpskom jeziku donosi interdisciplinarni i holistički pogled na gastronomiju i međunarodnu gastronomiju i sadrži obuhvatan pregled međunarodnih kuhinja, njihov razvoj, istorijske i društvene uticaje i značenja..

Hrana je najvažnija roba za opstanak, ali je ona i naše socijalno i kulturno nasleđe. Ona utiče na zdravlje ljudi i na ceo sistem privrede, proizvodnje, potrošnje, otpada, vode, transporta, kao i na socijalnu pravdu, održivi razvoj. Hrana je zato od vitalne važnosti, ne samo za ljudsko zdravlje već i za ukupno blagostanje ljudi, što je izdvaja u odnosu na ostale čovekove proizvode. Zato proučavanje i studije hrane i ishrane treba da budu od najvećeg značaja. I zaista, tokom poslednje decenije, kreatori svetske politike, kao i akademska zajednica u svetu, naglašavaju uloge hrane i gastronomije u razvoju planete, nacija, lokalnog ekonomskog i ukupnog razvoja. Ekonomisti, geografi, stručnjaci iz oblasti regionalnog razvoja, sociologije, psihologije, filozofije, antropologije, istorije, medicine, i druge profesije, bavili su se, između ostalog, ovom značajnom temom, dok se, možemo slobodno reći, ljudsko društvo njome bavi od svojih početaka.

Knjiga je namenjena studentima međunarodne gastronomije, ali i onima koji izučavaju hranu i ishranu na antropološkom, sociološkom, istorijskom, kulturološkom nivou, ili sa bilo kog drugog od mnogih aspekata ovog izuzetnog predmeta.

Sadržaj

Predgovor	III
Uvod	VIII
I GASTRONOMIJA KAO NAUKA	2
1. HRANA KAO PREDMET NAUČNOG ISTRAŽIVANJA	3
1.1. Hrana u radovima antropologa, istoričara i drugih delatnika.....	5
1.2. Istraživanja ishrane u Srbiji	9
2. RAZVOJ GASTRONOMIJE	13
2.1. Nastanak i definisanje gastronomije kao nauke	14
2.2. Razvoj evropske gastronomije.....	16
Srednjovekovna i renesansna kuhinja i uspon francuske kuhinje.....	16
Nastanak <i>velike francuske kuhinje (haute cuisine, grand cuisine)</i> – 17. i rani 18. vek	18
Osnivanje moderne evropske gastronomije – kraj 18. i 19. vek.....	21
Evropska kuhinja u 20. veku	24
Savremena evropska gastronomija	27
II GASTRONOMIJA I KULTURA	30
1. Društvena i kulturna uslovljenost ishrane	32
2. Mi i oni drugi: hrana i identitet	33
3. Klasna dimenzija hrane	35
4. Izmeštanje ishrane iz doma ka javnom sektoru.....	36
5. Religija i hrana	38
6. Ishrana i rituali	39
7. Simbolička upotreba hrane.....	40

III TURIZAM I GASTRONOMIJA.....	42
1. Tendencija rasta gastronomskog turizma.....	44
2. Gastronomski turizam i lokalna kultura.....	44
3. Gastronomski turizam i brendiranje destinacija.....	46
4. Gastronomski turizam u Srbiji	48
IV SAVREMENE TENDENCIJE U GASTRONOMIJI.....	54
1. Nove metode kuvanja – <i>sous vide</i>	57
2. Molekularna gastronomija.....	59
3. Hrana, moda i mediji.....	62
4. Izučavanje gastronomije danas.....	63
5. Nacionalne i međunarodne organizacije	64
V GASTRONOMIJA STARIH CIVILIZACIJA.....	66
1. Mesopotamija.....	70
2. Egipat	71
3. Stara Grčka.....	72
4. Stari Rim	75
VI MEĐUNARODNA KUHINJA.....	78
1. EVROPSKA KUHINJA	80
1.1. FRANCUSKA KUHINJA.....	80
Gastronomski uticaji kroz istoriju	81
Karakteristike francuske kuhinje	82
1.2. ITALIJANSKA KUHINJA	87
Gastronomski uticaji kroz istoriju	88
Karakteristike italijanske kuhinje	89
1.3. KUHINJE ŠPANIJE I PORTUGALIJE	93
Gastronomski uticaji kroz istoriju	94
Karakteristike kuhinja Španije i Portugalije	95
1.4. KUHINJA SREDNJE I ISTOČNE EVROPE	98
Gastronomski uticaji kroz istoriju	98
Karakteristike kuhinja srednje i istočne Evrope	99

1.5. RUSKA KUHINJA	102
Gastronomski uticaji kroz istoriju	103
Karakteristike ruske kuhinje	105
1.6. NEMAČKA KUHINJA	109
Gastronomski uticaji kroz istoriju	110
Karakteristike nemačke kuhinje	111
1.7. SKANDINAVSKA KUHINJA	114
Gastronomski uticaji kroz istoriju	114
Karakteristike skandinavske kuhinje	116
1.8. BRITANSKA KUHINJA	120
Gastronomski uticaji kroz istoriju	121
Karakteristike britanske kuhinje	122
1.9. GRČKA KUHINJA	126
Gastronomski uticaji kroz istoriju	127
Karakteristike grčke kuhinje.....	127
2. KUHINJA BLISKOG ISTOKA.....	130
Gastronomski uticaji kroz istoriju	130
Karakteristike kuhinje Bliskog istoka.....	132
2.1. Iranska kuhinja.....	136
2.2. Turska kuhinja	137
2.3. Izraelska kuhinja	138
3. AZIJSKA KUHINJA	139
3.1. INDIJSKA KUHINJA	140
Gastronomski uticaji kroz istoriju	140
Karakteristike indijske kuhinje	142
3.2. KINESKA KUHINJA.....	147
Gastronomski uticaji kroz istoriju	148
Karakteristike kineske kuhinje	150
3.3. JAPANSKA KUHINJA.....	157
Gastronomski uticaju kroz istoriju.....	158
Karakteristike japanske kuhinje.....	159

3.4. KUHINJA TAJLANDA	164
Gastronomski uticaju kroz istoriju.....	164
Karakteristike tajlandske kuhinje	165
4. AMERIČKA KUHINJA	168
4.1. KUHINJA SJEDINJENIH AMERIČKIH DRŽAVA.....	169
Gastronomski uticaju kroz istoriju.....	170
Karakteristike kuhinje Sjedinjenih Američkih Država	172
4.2. MEKSIČKA KUHINJA	176
Gastronomski uticaju kroz istoriju.....	177
Karakteristike meksičke kuhinje.....	178
4.3. KARIPSKA KUHINJA	182
Gastronomski uticaji kroz istoriju	182
Karakteristike karipske kuhinje	185
4.4. KUHINJA JUŽNE AMERIKE.....	188
Gastronomski uticaji kroz istoriju	188
Karakteristike kuhinje Južne Amerike.....	189
5. AFRIČKA KUHINJA	193
5.1. KUHINJA SEVERNE AFRIKE.....	194
Gastronomski uticaji kroz istoriju	194
Karakteristike kuhinje severne Afrike	196
Značajne kuhinje severne Afrike	199
6. ISHRANA NA ANTARKTIKU I U SVEMIRU	202
6.1. ISHRANA NA ANTARKTIKU.....	203
6.2. ISHRANA U SVEMIRU.....	207
VII SRPSKA KUHINJA.....	214
Gastronomski uticaji kroz istoriju	216
Karakteristike srpske kuhinje	226
Literatura	230

Uvod

Knjiga *Međunarodna gastronomija* ima za cilj da kroz multidisciplinarni pristup, obuhvatajući rezultate istraživanja i saznanja većeg broja nauka, kao što su gastronomija, istorija, antropologija, etnografija i sociologija, iz različitih perspektiva ispita ulogu hrane u savremenim društvima i njihovim istorijskim prethodnicima.

Studije hrane poslednjih decenija stekle su u svetu veliki značaj i popularnost, kako u univerzitetskim programima i naučnim radovima, tako i u širokoj javnosti. Ovaj udžbenik prati najnovija naučna dostignuća, u želji da na srpskom jeziku predstavi savremena saznanja iz međunarodne gastronomije i kulturu ishrane različitih naroda širom sveta.

Prvi deo knjige bavi se hranom i ishranom kao predmetom naučnog istraživanja, razmatra pojmove „gastronomija” i „međunarodna gastronomija”, daje osnovne odrednice gastronomije kao naučne discipline, kao i istoriju njenog razvoja, uključujući istoriju rane evropske gastronomije.

Drugi deo udžbenika bavi se odnosom gastronomije i kulture. Predmet analize je hrana kao ljudska potreba, kao kulturno-društveni proizvod, njena klasna i simbolička dimenzija, odnos religije, hrane i rituala, polna i nacionalna identifikacija vezana za ishranu.

Treći deo knjige predstavlja odnos gastronomije i turizma.

Četvrti deo bavi se savremenim tendencijama u gastronomiji.

Peti deo knjige bavi se odnosom hrane i razvoja ljudskog društva i ishranom starih civilizacija, posebno gastronomijom Mesopotamije, Egipta, stare Grčke i starog Rima.

Šesti deo knjige je najobimniji i nosi naziv „Međunarodna kuhinja”. U njemu se razmatraju kuhinje različitih zemalja, uključujući njihove istorijske, socijalne i kulturološko-antropološke specifičnosti. Posebna pažnja posvećena je analizi istorijskih uticaja na pojedine kuhinje u svetu. Poglavlje prati razvoj gastronomije i hrane u svakoj od predstavljenih zemalja i na taj način unosi antropološku perspektivu i sliku socijalnih, istorijskih i kulturnih kretanja u svakoj od njih.

U ovom delu obrađene su kuhinje evropskih zemalja: Francuske, Grčke, Italije, Španije i Portugalije, zemalja srednje i istočne Evrope (Mađarske, Rumunije i Poljske), Rusije, kao i kuhinje Nemačke, skandinavskih zemalja i Velike Britanije. U drugom odeljku ovog dela knjige obrađene su kuhinje Bliskog istoka: Irana, Turske i Izraela. U trećem, kuhinje azijskih zemalja: Indije, Kine, Japana i Tajlanda. Četvrti odeljak opisuje kuhinje Južne Amerike i Meksika, kao i Severne Amerike, zapravo Sjedinjenih Američkih Država. Sledi odeljak sa opisom afričke kuhinje, a kao predstavnik pojavljuje se Maroko. Zbog specifičnih okolnosti na Antarktiku i u svemiru, poslednji, šesti odeljak ovog dela knjige bavi se hranom i ishranom ljudi u posebnim uslovima.

Sedmi, završni deo udžbenika, predstavlja Srbiju i njenu kuhinju.

I

GASTRONOMIJA KAO NAUKA



1. HRANA KAO PREDMET NAUČNOG ISTRAŽIVANJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Zašto je hrana oduvek bila predmet interesovanja različitih nauka;
- šta znače pojmovi „nauka o hrani” i „studije hrane”;
- šta predstavlja gastronomija u radovima značajnih antropologa, istoričara i sociologa;
- kako su se razvijala istraživanja ishrane u Srbiji.

Hrana, kao predmet naučnog istraživanja, odvajkada je bila u žiži čovekovog interesovanja. Ako pretpostavimo „minimalnu definiciju nauke”¹, koju je dao legendarni antropolog Bronislav Malinovski, hrana – kako doći do nje i kako je spremiti – počela je naučno da se izučava još u prvobitnoj zajednici. Kao jedna od osnovnih potreba čoveka kao biološke i društvene jedinice, hrana je u toj meri važna za ljude da gotovo nema ljudske delatnosti koja za nju nije vezana, posredno ili neposredno. Hrana i njeno pripremanje je, stoga, oduvek bilo važan deo ljudskog postojanja i predmet interesovanja raznorodnih nauka.² Rekli bismo da nema nauke koja barem sporadično ne izučava hranu i način čovekove ishrane, bilo u potpunosti, ili delimično. Prehrambene navike, na primer, proučavaju lekari sa aspekta zdravlja, dijetetike, itd.; ekonomisti izučavaju hranu kroz marketing, ponudu i tražnju hrane u odnosu na prehrambene navike; pravnici se bave hranom kroz zakonodavstvo o hrani; teolozi sa aspekta košera u judaizmu, halala u islamu, posta u hrišćanstvu i pravila ishrane u drugim religijama; antropolozi i kulturolozi posmatraju kulturnu uslovljenost i promene navika u ishrani, modu u ishrani, odnos medija i ishrane; istoričari pak promene navika u ishrani kroz epohe i širenje namirnica i običaja tokom društvenih promena, što takođe, sa svojih stanovišta, ispituju i sociologija, etnografija i druge nauke.

¹ Za Malinovskog nauka počinje tamo gde se koriste ranija posmatranja za predviđanje budućnosti, te je naučni stav isto toliko star koliko i kultura, dakle, koliko i ljudsko biće. Osnove nauke čine: izdvajanje i izolovanje značajnih faktora i pravilnosti; proveravanje kroz eksperiment i posmatranje; kontrola sa praktičnom primenom.

² Hranu sa svog aspekta izučavaju, između ostalih nauka, istorija, biologija, hemija, fiziologija, sociologija, antropologija, etnologija, medicina, agronomija, farmakologija, ekonomija, filozofija, teologija, psihologija, itd.

Jedan broj nauka bavi se hranom kao osnovnim predmetom istraživanja. Među njima je *bromatologija*, koja proučava sastav, strukturu i osobine namirnica, sastojke i njihove hemijske i biohemijske promene. *Tehnologija hrane* važna je za bezbednost i kvalitet hrane. Hranom i ishranom bavi se *nutricionizam*, kao deo medicinskih nauka. Ljudi su oduvek hranu i način spremanja i konzumiranja hrane povezivali sa zdravljem, tako da medicina ima jednu od najdužih istorija bavljenja hranom.

Kao nauka koja objedinjuje napore gore pomenutih i drugih nauka na engleskom govornom području, pre svega u Sjedinjenim Američkim Državama, prvo se javlja pojam **nauka o hrani (Food Science)**. Začeci savremene nauke o hrani mogu se naći već početkom 20. veka, dok se sâm pojam „nauka o hrani” u Sjedinjenim Državama pojavio šezdesetih i sedamdesetih godina 20. veka, da bi poslednjih decenija ova grana nauke doživela izrazite promene i rast. Nauka o hrani definiše se kao mešavina naučnih disciplina, među kojima su biologija, mikrobiologija, ekonomija, agronomija, hemija, fizika, kao i kulinarska umetnost.³ Ona proučava fizički, biološki i hemijski sastav hrane i osnovne pojmove vezane za preradu hrane, uključujući razvoj novih proizvoda, sigurnost hrane, uopšte pojmove i znanje iz oblasti prehrambene tehnologije. Nauka o hrani danas sve više usmerava pitanja o samoj hrani (njenoj proizvodnji, preradi, sastavu i sigurnosti) ka pitanjima izbora hrane (kao što je organska hrana), ishrane stanovništva u svetu i borbe protiv gladi.

Ovaj trend prati akademsko izučavanje hrane pa se od šezdesetih godina 20. veka nauka o hrani prvo izučava na univerzitetima u Sjedinjenim Američkim Državama, a onda u ostalom delu sveta. Univerzitetski programi bave se, pre svega, znanjima iz hemije i biologije, razvojem specijalizovanih područja vezanih za preradu hrane, razvojem proizvoda i biotehnologije. U programe se uvodi i oblast nauke o hrani koja se bavi potrošačima, kao i više društvenih nauka. Tako se *nauka o hrani i potrošači (Consumer Food Science)* bavi izborom hrane, vezom kulture i hrane i pitanjima marketinga i potrošača hrane. Upravljanje kvalitetom obično je bio sastavni deo oba aspekta izučavanja hrane na američkim univerzitetima.⁴

Pojam **studije ishrane** ili **studije hrane (Food Studies)** javlja se kasnije, sa sve većim uključivanjem socioloških, istorijskih, antropoloških, etnoloških, kulturoloških i drugih studija hrane i ishrane. Poslednjih decenija ovaj pravac dobio je na značaju i popularnosti. Kako je vremenom oblast koju pokrivaju pomenute i druge društvene nauke postajala sve izraženija, krajem 20. i početkom 21. veka pojavio se naziv *studije ishrane*. Studije ishrane definišu se kao ispitivanje hrane i njenih sadržaja i značenja unutar nauke, umetnosti, istorije, društva i drugih područja istraživanja ishrane u najširem smislu.⁵ Studije ishrane su, po svojoj suštini, interdisciplinarne i holističke. Ovo interdisciplinarno polje nauke još uvek je u nastajanju i razvoju. Njenim utemeljivačima smatraju se istoričar Voren Belasko i antropolog Sidni Minc.⁶ **Međunarodna**

³ Arnold, R. et al. (2000). *A Century of Food Science*. Chicago: Institute of Food Technologists, str.3; Takođe i: Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., (2004). *Food and cultural studies*. London: Ruthledge.

⁴ Beardsworth, A., T. Keil. (1997). *Sociology on the Menu: an Invitation to the Study of Food and Society*. London: Routledge.

⁵ Arnold, R. et al. (2000). *A Century of Food Science*. Chicago: Institute of Food Technologists, str.3; Takođe i: Ashley, B., Hollows, J., Jones, S., (2004). *Food and cultural studies*. London: Ruthledge

⁶ Ivanišević, J., Belaj, M. (2015). Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti NU 52/2 2015, str. 241-264.

gastronomija, i gastronomija uopšte, neodvojive su unutar novog područja naučnog istraživanja. Štaviše, velika popularnost koju ima ovo polje istraživanja umnogome dolazi od gastronomije i njene popularnosti, kao i preplitanja akademskog, sa jedne strane, i medijskog i popularnog bavljenja ovom oblašću, sa druge strane. Još jedna naučna disciplina doprinosi popularnosti nauke o hrani, a to je turizam. Nova, sve čvršća veza između turizma i gastronomije dovela je kako do povećanog boja naučnih istraživanja ove oblasti, tako i do porasta popularne literature, uključujući pisanje medija o temama vezanim za oblast **gastronomskog turizma**.

Od početka 21. veka vidljivo je i sve veće interesovanje za pitanja uticaja migracija i turizma na promene u prehrambenim navikama i na stvaranje nacionalnih kuhinja. U poslednje dve decenije na rast istraživanja o hrani značajno je uticala i globalizacija. Pojavila se i mnogobrojna literatura o hrani i globalizaciji.

Naučna istraživanja u Americi bave se uglavnom proučavanjem hrane i ishrane u okviru globalnih ekonomskih tokova. Zato su najčešće teme američkih autora: politika ishrane, globalizacija i industrijalizacija ishrane (i strahovi koji se javljaju tim povodom u oblasti zdravlja i hrane), kao i bavljenje osnovnim problemima ishrane u Sjedinjenim Državama, a to je problem gojaznosti. Istraživači sve više povezuju zdravlje i ishranu, a teme kao što su gojaznost ili bacanje hrane (*foodwaste*) postaju zanimljive društveno-humanističkim naukama.⁷ U Evropi se uvođenje studija hrane na univerzitetu odvija gotovo u isto vreme kao i u Americi. I univerzitetska izdanja sve više se bave kulturom ishrane⁸, a studije hrane studijama kulture.

Uporedo s institucionalizacijom istraživanja ishrane na fakultetima i visokim školama, raste i izdavačka produkcija o ishrani, i to, kako akademske tako i publicističke i popularne literature. Doprinos medija širenju ove teme u naučnim radovima je značajan, s obzirom na uticaj časopisa, kao i knjiga o hrani iz pera poznatih novinara, koji su učinili da tema hrane bude zanimljiva za širu javnost, ali, što je još važnije, ukazali i na potrebu naučnog pristupa.

1.1. Hrana u radovima antropologa, istoričara i drugih delatnika

Za izdvajanje ishrane kao teme istraživanja (danas je prisutna u gotovo svim poljima nauke), presudni su bili rezultati koje su ostvarile **socijalna antropologija i etnologija**.

Antropolozi su uvek bili zainteresovani za hranu. Prvi značajni radovi pojavili su se **još u 19. veku**, a među njima izdvajamo radove „Maniri i obroci” Gerika Malerija⁹ i „Lekcije o religiji Semita” Vilijama Robertsona Smita, koji sadrže važna poglavlja o hrani.¹⁰ **Početkom 20. veka** pojavljuje se niz etnografskih monografija o tradicionalnim kulturama koje su sadržale i deo o ishrani. Poznati su monografija o zuni¹¹

⁷ Isto.

⁸ Oxford University Press, University of California Press, Columbia University Press, University of Illinois, itd.

⁹ Rad je objavljen 1888. godine u časopisu *Američki antropolog* (*American Anthropologist*).

¹⁰ Rad je objavljen 1889. godine.

¹¹ Zuni je indijansko pleme iz američke države Nju Meksiko, nastanjeno na području rezervata Zuni. Obrada zemlje kukuruzom glavna je kultura koju koriste za ishranu i tipična za taj kraj. Monografiju o zuni prezlama objavio je Frenk Hamilton, 1920. godine.

prezlama, kao i detaljan recept za pripremu kvakiutl¹² lososa, koje je dao jedan od najpoznatijih antropologa tog vremena, Franc Boas. Ovaj detaljan recept za pripremu lososa može da izgleda kao obično nabranje činjenica, ali za antropologa to je vredan materijal koji mnogo govori o jednom društvu i njegovoj organizaciji.¹³

Britanska antropološka škola u istraživanjima tradicionalnih društava istražuje proizvodnju, pripremu i konzumiranje hrane i pomoću njih objašnjava strukturu i odnose unutar društvenih grupa. U britanskoj školi izdvaja se jedna od prvih značajnih antropoloških studija o gladi. U pitanju je studija iz 1932. godine¹⁴, a od tada do danas tema gladi ostaje važna antropološka tema. Ričards upravo u toj studiji pokazuje da su pripremanje hrane i ishrana u direktnoj vezi sa očuvanjem društvenih struktura, što se posebno ističe u rodnoj podeli poslova vezanih za pripremu hrane.¹⁵

Mnogi kasniji antropolozi, s kraja 20. veka, među kojima i neki od vodećih antropologa strukturalista, kao što su proslavljeni francuski antropolog Klod Levi-Stros ili britanska antropološkinja Meri Duglas, dali su važan doprinos viđenju hrane i ishrane. Ovi antropolozi nisu istraživali hranu, već kuhinju.¹⁶ Levi-Stros je jednom prilikom rekao da su mu recepti indijanskog plemena Kvakiutl dali ključ za razumevanje pojedinih problema iz mitologije, otkrivajući tom prilikom da među namirnicama postoji odnos kompatibilnosti i inkompatibilnosti, i da taj odnos nije samo pitanje ukusa. Poznat je i kritikovan *kulinarski trougao* Levi-Strosa, koji svaki od temenâ trougla poimence označava kao „sirovo-kuvano-pokvareno”. Tumačenjem ove tri tačke, Levi-Stros uspostavlja opoziciju priroda – kultura, pokušavajući da dođe do univerzalnog modela kulture.¹⁷

Klasične sveobuhvatne antropološke monografije o sistemima hrane ipak su retke. Antropolozi su neuporedivo više pisali o pojedinačnim stvarima¹⁸ – izvorima hrane, biljkama, životinjama i pripremljenoj hrani. Prvi značajan rad sa ovom temom je *Istorija i socijalni uticaj krompira*¹⁹, koji se pojavio sredinom 20. veka. Od tog vremena objavljene su i mnoge druge knjige: o šećeru, soli, o bakalaru, tropskoj paprici, o banani, paradajzu, mesu i njegovom značaju i uvođenju u ishranu ljudi, o mleku, teškim i lakim drogama, odnosu prema pojedinim namirnicama i izbegavanju hrane.

¹² Kvakiutl je indijansko pleme koje su kolonizatori zatekli u Severnoj Americi, a koje je u narednim godinama gotovo istrebljeno, tako da je sa 15.000, koliko ih je bilo pre dolaska Evropljana, spalo na oko 2.000 ljudi 1990. godine. Pleme je proučavao antropolog Franc Boas, a čuveni recept za pripremu lososa objavio je 1921. godine.

¹³ Helen Koder, na primer, tumači upravo ovaj materijal u svom radu o kvakiutl društvu, kako bi objasnila njegovu društvenu organizaciju i hijerarhiju, s obzirom da recepti sadrže detalje iz svakodnevnog života, uključujući korake u pripremi hrane za porodične obroke, praznike, ceremonije, itd.

¹⁴ Richards, Audrey. (1932) *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*. Uporedi sa Ivanišević, J., Belaj, M. (2015). Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti NU 52/2 2015, str. 245.

¹⁵ Ivanišević, J., Belaj M., (2015). Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti. NU 52/2 2015, str. 241-264.

¹⁶ Isto, 246.

¹⁷ Lévi-Strauss, C. (2013). Culinary triangle, u *Food and Culture: a reader*, Counihan, C. i Van Esterik, P. (ur.). Routledge, New York, p. 36-43.

¹⁸ Mintz S, C.M. Du Bois. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review Anthropology* 2002, 31, str. 99–119.

¹⁹ Knjiga je objavljena 1949. godine i bavila se poreklom krompira, uzgajanjem, njegovom rasprostranjenosti u svetu i političkim uticajem na evropski život.

Za **prekretnicu**, međutim, smatra se knjiga Džeka Gudija *Kuvanje, kuhinja i klasa: studija o komparativnoj sociologiji*, objavljena početkom devedesetih godina 20. veka. Posle ove studije sledi niz radova koji se bave hranom kao sistemom (da bi objasnili društvene i političke procese) ili istraživanja o izbegavanju hrane (da bi ukazali na vezu između kulturne i biološke evolucije). Radovi trojice autora: Džeka Gudija, Stefana Menela i Sidnija Minca danas su postali model za **osnove studija ishrane**. Gudijska knjiga *Kuvanje, kuhinja i klasa* bavi se pitanjem zašto se u određenim društvima razvijaju dve suprotstavljene kuhinje: visoka²⁰ kuhinja i jednostavna, domaća kuhinja.²¹ Razliku između dvorske i domaće kuhinje ističe i Menel, koji pokazuje kako promene u društvenoj strukturi utiču na promene u ishrani i kako nastaju specifične nacionalne kuhinje (on poredi englesku i francusku kuhinju). Menel pokazuje i kako su novine u proizvodnji i dostupnost hrane dovele do odbacivanja srednjovekovnog koncepta pretrpane trpeze, na kojoj je ogroman apetit predstavljao ogledalo položaja i moći, a ideal bilo veliko i mkoćno telo. Novi ideal vitkosti koji ga je zamenio, posebno se odnosi na žene.²² U svojoj kultnoj knjizi *Slatko i moć*, Minc pak donosi studiju o šećeru, koja izražava društvene i ekonomske odnose kroz istoriju kolonijalnih plantaža šećerne trske u Indiji. Početkom 18. veka šećer je prestao da bude retka i otmena namirnica i postaje prva luksuzna, masovno proizvedena namirnica, dostupna svim društvenim grupama.²³

Antropolozi takođe istražuju promene u obrascima ishrane pojedinih naroda, koje su nastupile uvođenjem krompira u ishranu, na primer u Nemačkoj tokom 18. i 19. veka. Početkom 18. veka krompir je bio sirotinjska hrana. Krajem 19. Veka, pak, on je postao građanska hrana. Put kafe je takođe trajao stotinak godina. Kafa se širila „odozgo”, i do početka 20. veka, baš u isto vreme kada i šećer, nije više bila luksuzna namirnica – postala je jedan od stubova ishrane radnika. Prateći put namirnice od jedne do druge društvene grupe možemo da pratimo društvene i političke promene toga doba.²⁴ Tako je istraživanje međusobnog odnosa hrane i društvenih promena postalo još jedno polje istraživanja antropologa. Studije koje se bave ovom oblašću, na osnovu hrane istražuju promene u odnosima između društvenih grupa, masovnu proizvodnju hrane, biotehnologiju, kretanje ljudi, rastuću globalizaciju hrane, rat i druge teme.²⁵ Ova oblast bavi se i pitanjem kako je industrijalizacija proizvodnje hrane i distribucija uticala na način ishrane, a najpoznatija je pomenuta Mincova istorijska studija o proizvodnji i upotrebi šećera. Genetski modifikovana hrana i reakcije potrošača takođe su predmet istraživanja – antropolozi se bave i migrantima, izbeglicama i kolonizatorima kao agensima promena u ishrani, ali i ulogom rata u pomenutom kontekstu.

²⁰ Ova kuhinja se sreće pod nazivom *haute cuisine*, *grand cuisine*, visoka kuhinja, velika francuska kuhinja, dvorska kuhinja, plemićka kuhinja, profesionalna kuhinja, za razliku od domaće kuhinje, narodne kuhinje, privatne kuhinje, a koristi se i naziv niska kuhinja.

²¹ Ivanišević, J., Belaj M., (2015). Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti. NU 52/2 2015, str. 248-249.

²² Isto, str. 249.

²³ Minc, S. (2004). Hrana, društvenost i šećer, u *Kultura svaštijeda*, Đorđević, J. (ur.) *Kultura* 1, 109/112, str. 287-301.

²⁴ Ivanišević, J., Belaj, M. (2015). Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti NU 52/2 2015, str. 251.

²⁵ Neke od obrađenih tema, na primer: Promena na tržištu turske brze hrane u Nemačkoj, nakon pada Berlinskog zida; Kako promena odnosa među kastama utiče na seoske puteve hrane u Indiji; Kako su vladina politika i socijalne transformacije u Kini uticali na navike u ishrani, posebno kod dece, itd.

Posebna grupa istraživanja odnosi se na sigurnost hrane. U njima možemo naći studije koje se bave posledicama loše ishrane kod starije dece i odraslih, studije o uzrocima gladi, društvenoj pozadini sigurnosti hrane, raspodelom resursa unutar domaćinstva, rodnom neravnopravnošću, preduzetničkim rizicima seljaka i sličnim pitanjima.²⁶

Veza između ishrane i rituala posebna je oblast istraživanja. Ona se bavi odnosom hrane i rituala, simbolima i verovanjima. Na primer: istraživanjem hinduizma i pravila ishrane, istraživanjem rituala žrtvovanja u islamu, studijom religijske dimenzije japanske ceremonije ispijanja čaja, transformacijom biblijskih simbola među ranim hrišćanima, istraživanjem veze između šećera i meksičkih rituala za Dan mrtvih i drugim.

Još jedna oblast predmet je velikog interesovanja antropologa, a to je odnos ishrane i identiteta. Hrana služi da okupi članove grupe ili da ih razdvoji. Istražuju se značenja hrane u etničkom, rasnom, nacionalnom i klasnom smislu, kao i lična i rodna pripadnost. Hrana se istražuje kao beleg nacionalnog i etničkog identiteta.

Osim ovih oblasti, antropologija se bavi i temama kao što su: hrana u praistoriji; biološki aspekt ishrane (nutritivna antropologija i hrana u antropologiji medicine); hranjenje deteta i odvajanje deteta od dojke; kanibalizam; supstance kao uzročnici velike psihoaktivne promene, itd.²⁷

Bujicu novih pravaca u antropologiji hrane pratila je **poplava knjiga, silabusa i filmova o hrani**. U velikoj meri oni su se **odnosili na regionalne, nacionalne kuhinje**. Mnogo je knjiga objavljeno, na primer, o kineskoj kuhinji. Izdanje knjige *Hrana i Kina*, iz 1977. godine, na engleskom jeziku, bilo je prvo ove vrste. Knjiga je predstavljala prvu ozbiljnu analizu i istoriju kineske kuhinje za studente i pomogla je da se uspostavi standard na studijama hrane. Uskoro se pojavilo više knjiga o kineskoj hrani, da pomenemo samo naslove nekih od najznačajnijih, u periodu od 1991. do 2002. godine: *Kineska kuhinja*, *Azijska hrana: Globalno i lokalno*, *Ishrana malih kineskih careva*, itd. **Ovim i drugim radovima, koji se bave nacionalnim i regionalnim kuhinjama, počinje razvoj međunarodne gastronomije kao posebne grane gastronomije.**

Što se objavljenih antologija hrane tiče, onih koje se nisu bavile pojedinom zemljom ili oblašću, njihov broj je izuzetno velik. Pomenućemo neke od naslova: *Hrana: Priroda i kultura*; *Menjanje navika u ishrani*; *Hrana i rod*; *Tropske šume, ljudi i hrana*, itd.²⁸

Hrana se koristi i kao pokazatelj evolucije i stepena razvoja ljudskog društva u brojnim studijama sociologa i istoričara. Oni se, na svoj način, oslanjaju na rad Morgana²⁹, koji je u svojoj knjizi *Drevno društvo* prvi koristio hranu da bi odredio stepen razvoja civilizacije.

²⁶ Mnogi radovi iz antropologije o sigurnosti hrane odnose se na Afriku, ali ima i studija slučaja iz Avganistana, južne Azije, itd.

²⁷ Mintz S., Du Bois, C.M. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review Anthropology* 2002, 31, str. 99–119.

²⁸ Isto.

²⁹ Luis Morgan je poznat američki antropolog i socijalni filozof koji je živio krajem 19. veka, čuven upravo po knjizi *Drevno društvo*, koja predstavlja kapitalno delo socijalne antropologije.

Interesovanje istoričara za ishranu, međutim, započinje tek šezdesetih godina 20. veka pojavom koncepta *istorije svakodnevnog života*. Osim velikih političkih i nacionalnih tema kojima se do tada bavila, istorija počinje da otkriva i svakodnevni život običnih ljudi i njihovu istoriju. Do tada je tema ishrane, zbog toga što se smatrala banalnom i vezanom uglavnom za privatni, ženski prostor kuće, ostajala izvan istraživačkih napora istoričara. Fernan Brodel, Žan Luj Flandrin i drugi istoričari okupljeni oko časopisa *Anali*, koji su se okrenuli proučavanju svakodnevice i materijalne kulture, dali su veliki podsticaj razvoju istorije ishrane kao posebne oblasti nauke. Brodel je započeo ovaj proces u *Strukturama svakodnevice*³⁰, istražujući istoriju pojedinih namirnica, posebno onih koje su došle iz Severne i Južne Amerike (Novog sveta).³¹

Neki istoričari istraživali su kako se menjala uloga određenih proizvoda tokom dugih vremenskih intervala (na primer, istraživanja o krompiru i njegovoj ulozi u ishrani velikog broja zemalja), a mnogi su istraživali i istoriju nacionalnih kuhinja. **Na ovim radovima, uz pomenute radove antropologa, zasniva se veliki deo međunarodne gastronomije, koja istražuje kuhinje različitih naroda, njihov razvoj i istorijske, socijalne i kulturne uticaje.**

Ranih osamdesetih godina 20. veka, istoričari počinju da se bave istraživanjem kuvanja, ukusa i jelâ, a svoja istraživanja vrše tumačeći i analizirajući materijale iz izvora kao što su recepti, jelovnici, tekstovi o kuvanju, itd. **Period s početka osamdesetih godina 20. veka smatra se prekretnicom u istraživanju kulture ishrane – dolazi se do saznanja da tema hrane zahteva multidisciplinarni pristup, što iziskuje uključivanje etnologije u istorijska istraživanja. Do sredine devedesetih godina 20. veka preovladao je kulturološki pristup istraživanju ishrane. Promene započete radovima s početka osamdesetih godina, desetak godina kasnije doveli su do istraživanja tema koje problematizuju pitanja identiteta, vrednosnih stavova, kao i simboličke i komunikativne funkcije hrane.**³² Pomenuti radovi Flandrina čine veliki iskorak istoričara prema etnološkim i antropološkim istraživanjima i metodologiji. Za najnoviji period istraživanja istorije ishrane, upravo je knjiga Flandrina i Montanaria, *Hrana: Kulturna istorija*³³, ključna za pomeranje interesovanja istraživača sa hrane na kuhinju i sa kvantitativnih istraživanja na istraživanja kulture ishrane³⁴, a time i na ubrzan razvoj međunarodne gastronomije.

1.2. Istraživanja ishrane u Srbiji

Etnološka istraživanja u Srbiji bavila su se ishranom najpre kroz prikupljanje podataka o tradicionalnoj ishrani Srbije (pre svega srpskog sela) i kroz kulturno-istorijska istraživanja ishrane u Srbiji tokom istorije (posebno ishrane u srednjovekovnoj Srbiji). Javlja se i kulturno-istorijska istraživanja porekla pojedinih elemenata tradicionalne

³⁰ Brodelova knjiga *Strukture svakodnevice* objavljena je 1967. godine.

³¹ Ivanišević, J., Belaj, M. (2015). Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti NU 52/2 2015, str. 254.

³² Isto, 255.

³³ Ova knjiga je objavljena 1999. godine.

³⁴ Ivanišević, J., Belaj, M. (2015). Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti NU 52/2 2015, str. 256.

hrane i kuhinje. Nova istraživanja bave se odlikama regionalnih gastronomijâ, a sve je više istraživanja koja otkrivaju mogućnosti gastronomije u razvoju turizma, posebno seoskog turizma. Pojavljuju se i antropološke monografije o ishrani, kao i naučni radovi koji povezuju turizam, gastronomiju, kulturni identitet i promociju hrane.

Od naučnih institucija u Srbiji ishranom se bavi *Centar izuzetne vrednosti u oblasti istraživanja ishrane i metabolizma* (CENM), kao deo Instituta za medicinska istraživanja. CENM proučava uticaj hrane i ishrane na nastanak i razvoj bolesti.³⁵

Podatke o ishrani stanovništva u Srbiji danas možemo naći i u različitim istraživanjima o zdravlju populacije, o ishrani dece, ili u studijama koje istražuju ishranu i fizičku aktivnost odraslog stanovništva u Srbiji. Analize uglavnom sprovodi Republički zavod za statistiku ili u saradnji sa Institutom za javno zdravlje Srbije „Dr Milan Jovanović Batut“, Medicinskim fakultetom u Beogradu i raznim udruženjima građana. U nekoliko istraživanja o ishrani dece i odraslih u Srbiji, koja su sprovedena 2015. godine, na primer, rezultati su bili vrlo loši. Sličan je i zaključak studije koja je istraživala ishranu i fizičku aktivnost, a ovde izdvajamo nekoliko ključnih: 1) Ishrana odraslog stanovništva u Srbiji nije u skladu sa preporukama SZO, kada su u pitanju masti i pojedine vrste namirnica; 2) Preovlađuje u velikoj meri unos skroba u kombinaciji sa mastima koje se dodaju pri pripremi hrane; 3) Unos voća i povrća (posebno zelenog i lisnatog) je nizak; 4) Sa uzrastom raste ITM, a opada fizička aktivnost, itd.³⁶

Vodeći etnografski naučni časopisi u Srbiji, *Glasnik Etnografskog instituta SANU* i *Glasnik Etnografskog muzeja* povremeno se bave gastronomskim temama. Teme istraživanja su, naročito, obredni hlebovi, slave, hrana i rituali kod Srba, itd.³⁷ Objavljuju se i posebni tematski brojevi o narodnim običajima pojedinih regija Srbije, u okviru kojih se obrađuje i tradicionalna i savremena ishrana iz tog kraja. I časopis *Kodovi slovenskih kultura*, na početku izlaženja, objavio je tematski broj posvećen hrani i piću.³⁸

U poslednjim decenijama 20. i početkom 21. veka javljaju se naučno-stručni časopisi iz oblasti kulture i turizma koji imaju gastronomiju kao jednu tematsko-istraživačku oblast. Među njima je časopis *Turizam – Savremene tendencije u turizmu* Univerziteta u Novom Sadu.³⁹ Časopis za teoriju i sociologiju kulture *Kultura* objavljuje tekstove sa gastronomskim temama, kao što su prevodi klasičnih radova antropologa i istoričara (Minca, Fišlea i drugih) i interdisciplinarni prikaz pojedinih svetskih kuhinja, kao i kuhinje Srbije.⁴⁰ U isto vreme pojavljuje se i multimedijalna monografija *Srbija, zemlja, narod i običaji* Petra Vlahovića, koja posebno govori o običajima u ishrani.⁴¹ I druge studije u ovom periodu, istražujući etnološko nasleđe nekog kraja, često sadrže i osvrt na ishranu, kao, na primer, studija *Kulturno mapiranje Vojvodine*.

³⁵ Centar izuzetne vrednosti za ishranu i metabolizam <http://srbnutrition.info/naslovna>

³⁶ Institut za javno zdravlje Srbije, „Dr Milan Jovanović Batut”. 2016. Zdravstveno- statistički godišnjak Republike Srbije, <http://www.batut.org.rs/download/publikacije/pub2015.pdf>

³⁷ Etnografski muzej 1964. godine objavljuje rad „Ishrana“, „Obredni kolači i hlebovi“ 1977. godine; „Srpske slave“ 1978. godine, a knjigu *Iz stare srpske religije* 1970. godine objavljuje Srpska književna zadruga.

³⁸ Časopis izlazi od 1996, a tematski broj *Hrana i piće* bio je već drugi broj časopisa, 1997. godine.

³⁹ U periodu od 2003. do 2008. godine ovaj časopis nosi naziv *Turizam – Savremene tendencije u turizmu, hotelijerstvu i gastronomiji*, naglašavajući u naslovu da podjednak značaj daje istraživanjima u oblasti gastronomije, kao i onima u turizmu i hotelijerstvu.

⁴⁰ Odnosi se posebno na period od 2003. do 2005. godine.

⁴¹ Monografija je objavljena 2005. godine. Prethodno izdanje iz 1999. godine objavio je Etnografski muzej.

Od univerzitetskih naučnih časopisa, istraživanja iz oblasti gastronomije objavljuju povremeno, tokom 2010. i 2012. godine, i *Ekonomске teme*, časopis Univerziteta u Nišu, o pozicioniranju i marketingu tradicionalne srpske hrane i slično.

Od etnologa, gastronomijom, i to pre svega srpskom, bavi se Dragomir Antić, koji je objavio i više knjiga⁴², dok je prvu naučnu monografiju pod nazivom *Dijalozi za trpezom* napisala Dragana Radojčić. Ova antropološka monografija iz 2012. godine, prva u Srbiji na sistematski i sveobuhvatan način obrađuje gastronomske teme, uključujući teme hrane i identiteta, kulture i ishrane, a bavi se i kuvarima i receptima kao antropološkom građom. Pre ovog izdanja, ozbiljnije bavljenje u okviru antropologije temom ishrane nalazimo kod Ivana Kovačevića, u njegovoj studiji *Antropologija tranzicije*, u odeljku pod naslovom „Gastronomske tradicijade”, u kome autor analizira gastronomske festivale u Srbiji.⁴³ Poslednjih godina javili su se i radovi koji kroz antropološko tumačenje teksta donose analizu srpske kulture i njen odnos prema hrani.⁴⁴

S druge strane, u istraživanjima razvoja turizma objavljuju se radovi koji se bave gastronomskim turizmom. To su prvenstveno radovi koji se bave etnografskim manifestacijama u Srbiji kao turističkim potencijalom⁴⁵ ili se direktno bave gastronomskim turizmom, kao rad Slavke Drašković.⁴⁶

U oblasti koja povezuje istoriju, literaturu i gastronomiju, serija knjiga *Privatni život u srpskim zemljama srednjeg veka*, *Privatni život u srpskim zemljama u osvrt modernog doba* i *Privatni život kod Srba u 19. veku*⁴⁷ analizira aspekte društvenog života i kroz pripremu i konzumiranje hrane. Edicija *Kultura kuhinje*, pre toga, kroz literarne eseje povezala je ishranu i kulturu življenja.⁴⁸

Kulinarstvo je tema i mnogih drugih knjiga uglednih izdavača i knjižara pa se više od trideset naslova sa temom ishrane, umetnosti kuvanja, nacionalnih gastronomija pojedinih zemalja ili kuvara u svakom trenutku može naći u knjižarama širom zemlje. Specifičan poduhvat u ovoj oblasti čini knjiga Žanete Đukić Perišić *Kulinarski putopisi*, koja se na popularan način bavi upravo međunarodnom gastronomijom.⁴⁹ Ovu knjigu, za razliku od brojnih kuvara koji se objavljuju kod nas, ne čini samo knjiga recepata, već i kulturološki i literarno-istorijski uvod u kuhinje pojedinih zemalja sveta. Posebna tema, krajem prve decenije ovog veka, postaje i kultura ishrane u srpskim kafanama i sagledavanje kafana kao mesta gde se jede i pije, ali i kao specifičnih i posebno značajnih društvenih institucija kod Srba.⁵⁰

⁴² Ove knjige, osim recepata, daju i običaje u srpskoj tradicionalnoj kuhinji, na primer knjige *Običajni bonton* ili *Posni jelovnik: za 40 dana posta* i druge.

⁴³ Kovačević, I. (2007). *Antropologija tranzicije*. Beograd: Etnološka biblioteka, Filozofski Fakultet Univerziteta u Beogradu.

⁴⁴ Đerić, G. (2014). „Kulturna intimnost i ishrana: jedan intervju i rasprava“. Beograd: Glasnik Etnografskog instituta SANU, LXII (1).

⁴⁵ Bjeljac, Ž., Čurčić, N. (2010). Turizmološka valorizacija etnografskih manifestacija u Srbiji.

Etnoantropološki problemi, Beograd, vol. 5, br. 3, str. 227-242.

⁴⁶ Drašković, S. (2006). „Gastronomy and Tourism Destination Competitiveness”. Sitcon 2016, Conference Proceedings. Univerzitet Singidunum. Beograd: p. 150-154.

⁴⁷ Knjige su objavljene u periodu od 2004. do 2006. godine.

⁴⁸ Ovu ediciju Geopolitika izdaje od 2009. do 2013, a objavljene su tri knjige: *Kuvanje pod drugim zvezdama*, *Cepidlaka u kuhinji* i *Kuvar*.

⁴⁹ Đukić Perišić, Ž. (2008). *Kulinarski putopisi. Internacionalni kuvar*. Beograd: Čigoja.

⁵⁰ Vidi knjige: Golubović, V. *Mehane i kafane starog Beograda*; Đorđević, B. *Kazuj krčmo džerimo* i *Kultura kafane u ogledalu štampe*; Belingar i Mijatović, *Ilustrovana istorija beogradskih kafana*.

Od državnih institucija, temom ishrane bavio se Zavod za proučavanje kulturnog razvitka Republike Srbije, koji je 2010. godine objavio *Gastronomsku mapu Srbije*, koja prikazuje rezultate istraživanja vezanih za gastronomiju regiona Srbije. Zaključci ove studije govore o potrebi razvijanja i očuvanja gastronomske kulture u Srbiji.

Vežu gastronomije, narodne tradicije i turizma naročito prate i promovišu institucije kao što je Turistička organizacija Srbije (TOS), koja objavljuje promotivne video materijale gastronomije Srbije, kao i druge turističke organizacije u zemlji.

Gastronomijom se bave i mnogi mediji i časopisi u Srbiji, a njihova popularnost raste kod nas, kao i u svetu. Osim uglednih časopisa sa velikim tiražom, kao što je *Hrana i vino*, recepti i kulinarske teme deo su gotovo svakog „zabavnog” časopisa, a sve je veća popularnost i različitih emisija na televiziji čija su tema kuvanje i ishrana. I društvene mreže i kanali, kao što je *Youtube*, preplavljeni su snimcima pripreme hrane i receptima za pripremu jela, tradicionalnih, srpskih i iz kuhinja celog sveta.



2. RAZVOJ GASTRONOMIJE

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Kada se pojavio termin „gastronomija”;
- kada je nastala gastronomija kao nauka;
- šta je gastronomija kao nauka.

Istovremeno sa procesima koji su uticali na istraživanje ishrane, na početku 19. veka javlja se pojam „gastronomija” kada se govori o hrani i kulinarskim uživanjima. Ovaj pojam vremenom se razvija, da bi se poslednjih decenija 20. veka pojavila potreba da se gastronomija definiše kao nauka i ozakoni kao naučna disciplina, da se sistematizuje znanje iz gastronomije i da se odrede njene granice. Navodimo osnovne uzroke koji su do toga doveli⁵¹:

- **Antropološka istraživanja** koja počinju još sa etnografskim radovima početkom 20. veka;
- **interesovanje francuske škole istorije** koja se okreće svakodnevnom životu;
- **sve veća interesovanja javnosti za hranu** kroz popularizaciju ishrane u medijima. Veliki broj pitanja vezanih za hranu u medijima, dijeta, način ishrane, zdravlje, stilovi života (i slavnih ličnosti), kao i obimna popularna izdanja koja se bave hranom, uključujući sve vrste kuvara, enciklopedija i pisanog materijala o hrani, ishrani i kujanju;
- sve veća **zabrinutosti da li je hrana** koju jedemo **zdrava** i nepoverenje u proizvode velikih kompanija u prerađivačkoj industriji i zaštitne mere države;
- **sve veći broj gojaznih i bolesnih** ljudi, kao posledica nepravilnog odnosa prema hrani i načinu života. Krajem 20. veka ovaj broj postao je alarmantan na Zapadu;
- **nove tehnologije koje su podigle životni standard ljudi, što je omogućilo dostupnost i distribuciju hrane** širom sveta i dovelo do toga da se gastronomija jasno definiše kao naučna oblast. Sve veći broj ljudi konzumira hranu ne samo da bi utolili glad, već i da bi uživali u njoj;

⁵¹ O pojedinim uzrocima već je bilo reči u delu koji se bavi istraživanjima hrane i ishrane.

- **globalizacija, ideje održivog razvoja** planete i potreba da se **smanji glad** i pothranjenost u siromašnim zemljama. Koncept održivog razvoja, koji je postao deo globalne ekonomije i sastavni deo ključnih dokumenata Ujedinjenih nacija, obavezujući za sve vlade sveta, uočava glad u svetu kao jedan od ključnih problema, a smanjenje gladi kao jedan od najvažnijih zadataka čovečanstva.

2.1. Nastanak i definisanje gastronomije kao nauke

Reč gastronomija označava sve što je vezano za kuvanje, posebno gurmanluk, dakle – kvalitetnu ishranu u kojoj se uživa. Koren reči „gastronomija” potiče od grčkih reči *gaster* (stomak) i *nomos* (zakon). Savremena upotreba termina gastronomija vezuje se za Francusku i početak 19. veka, tj. za 1801. godinu kada se ovaj termin pojavio u naslovu pesme *Veština kuvanja ili seljak za stolom*⁵² Žozefa Beršua. Stoga se uzima da je Beršu, koji u pomenutoj pesmi nadugačko peva hvalospeve dobrom kuvanju, uveo reč *gastronomie* u francuski jezik.⁵³ Nedugo zatim, 1803. godine, još jedno književno delo, *Veština kuvanja u Parizu*⁵⁴, autora Kroz-Manjana, koristi ovaj termin u naslovu dela, a nekoliko decenija kasnije, 1835. godine, Francuska akademija nauka reč uvodi u rečnik francuskog jezika.⁵⁵ Reč „gastronomija” za veoma kratko vreme stiče veliku popularnost, zbog čestog pojavljivanja u literaturi i širokog značenja.⁵⁶

Definiciju gastronomije kao nauke, koja se i danas koristi u velikoj meri, dao je još Francuz Brija-Savaren (inače pravnik po struci) u svom eseju o kulinarskim uživanjima iz 1825. godine. Prema Savarenu, gastronomija i njen naučni opseg je sledeći:

- *Gastronomija naučno osmišljava sve što se odnosi na ishranu i blagostanje čoveka.*
- *Gastronomija ima za cilj da čovek preživi koristeći najbolju hranu.*
- *Gastronomija pokreće i usmerava, u skladu sa određenim principima, one koji nabavljaju, proizvode i pripremaju sve što može da postane dobra hrana: zemljoradnika, stočara, vinogradara, mesara, ribara, kuvara ili osobu bilo kog drugog zanimanja, zanata ili poziva.*
- *Gastronomija ima svoje mesto u okviru istorije, fizike, hemije, psihologije, fiziologije, ali i visoke umetnosti.*⁵⁷

⁵² *La Gastronomie ou l' Homme des champs à table*

⁵³ Parkhurst Ferguson, P. (1998). A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th Century France. *American Journal of Sociology*, 104 (3), p. 602.

⁵⁴ *Le Gastronomes à Paris*

⁵⁵ Portić, M. (2011). *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum.

⁵⁶ Pored reči „gastronomija”, javljaju se i reči: „gastroman” i „gastrofil”, u značenju sladokusac, gurman, osoba koja voli dobro, ukusno, kvalitetno jelo, dok reč „gastronom” označava i osobu koja je vešta u pripremanju jela.

⁵⁷ Portić, M. (2011). *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum.

U drugoj polovini 20. veka pojavljuju se radovi koji gastronomiju definišu kao posebnu oblast ljudskog znanja, naglašavajući neophodnost sinteze različitih ljudskih saznanja o ishrani. Danas gastronomija objedinjuje teorijska i praktična znanja vezana za ishranu čoveka u okviru jedne discipline, koristeći pristup velikog broja nauka, kako prirodnih tako i društveno-humanističkih. Gastronomija je, dakle, interdisciplinarna nauka, u tesnoj vezi sa dostignućima drugih nauka, kao što su medicina, nauka o ishrani, tehnologija životnih namirnica, poznavanje robe i druge nauke.

Stoga, šira definicija gastronomije je: *Sve što je u vezi sa ishranom čoveka, sa ciljem da, koristeći najkvalitetniju hranu, čovek bude živ i zdrav.* Kroz celu istoriju ljudskog roda prisutna je svest o povezanosti hrane, načina ishrane i bolesti. Smatra se da su prvi kuvari bili lekari, te je tokom istorije gastronomija uvek bila u tesnoj vezi sa medicinom. Zapravo, obe su se vremenom usavršavale i dopunjavale. I sam pojam „gastronomija” se razvijao: od veštine pripremanja hrane, preko namirnica koje se koriste u ishrani i njihove hranljive vrednosti, do kulturoloških i komunikacijskih vidova hrane. U tom smislu, gastronomija istražuje i opisuje istorijski razvoj ishrane, tradiciju i običaje pripremanja i serviranja hrane.

Gastronomija je društveno i klasno uslovljena, od svojih početaka do danas. Hrana i način ishrane razlikuju se u različitim slojevima društva, oni se tokom vremena i menjaju. Dobri recepti i ukusna jela, na primer, u početku su bili privilegija samo bogatih i povlašćenih slojeva društva, da bi vremenom ušli u narod.

Važan deo gastronomije danas predstavlja simboličko proučavanje hrane. Mnogi verski rituali, mitovi i legende vezani su za pojedine namirnice. Ljudska bića su oduvek povezivala hranu sa kulturnim, religioznim i duhovnim vrednostima. Ishrana nikad nije bila čisto biološka potreba. Gozbe i ritualne žrtve, kasnije svečanosti, imaju svoju simboliku, kao što je ima i odricanje od hrane (post, gladovanje kao vrsta protesta i slično).

Deo gastronomije bavi se i pitanjem koja pića pijemo uz koju hranu i kada, u odnosu na vreme, mesto, klimu, običaje i religiju.

Posebna grana gastronomije, koja doživljava procvat u ovom veku – **međunarodna gastronomija**, bavi se nacionalnim kuhinjama, njihovim karakteristikama, istorijom, navikama u ishrani, poreklom namirnica i običaja, kao i odnosom hrane i istorije, hrane i kulture, stilovima ishrane, tj. metodama kuvanja pojedinih regija. Zato bi definicija međunarodne gastronomije mogli da glasi: Nauka koja **proučava kuhinje, kulinarsku tradiciju i istoriju, način i kulturu ishrane naroda širom sveta.**

2.2. Razvoj evropske gastronomije

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Kako je izgledala evropska gastronomija u začetku i kako je tekao uspon francuske kuhinje;
- nastanak velike francuske kuhinje⁵⁸ i početke moderne evropske gastronomije;
- ko su osnivači evropske gastronomije, život i rad velikih kuvara francuske kuhinje i njihov uticaj na razvoj gastronomije.

Srednjovekovna i renesansna kuhinja i uspon francuske kuhinje

Smatra se da su gastronomski proizvodi pronašli svoju „dušu” i dobili „na težini” u srednjem veku. U tom periodu hrana je počela da se doživljava u mnogo širem smislu nego što je zadovoljenje osnovne biološke potrebe.⁵⁹ Nakon pada Rimskog carstva pa sve do 15. veka, gastronomija se razvija u manastirima. Monaški redovi su živeli od zemlje, proizvodili sopstveni hleb, sir i med, pravili vina, alkoholna pića i likere. Veruje se da je to razlog zbog koga je manastirska kuhinja, zajedno sa domaćinstvom feudalaca, u velikoj meri oblikovala regionalnu gastronomiju. U to vreme bilo je uobičajeno da svaki dvorac ima brojno kuhinjsko osoblje koje je živelo i radilo u njemu. Kuhinje ovih vlastelinskih, kneževskih ili kraljevskih porodica imale su značajan broj zaposlenih, a važnu ulogu imao je glavni kuvar. Prvi profesionalni šef kuhinje i prvi istaknuti francuski kuvar, koji je ostavio trag u istoriji gastronomije, bio je Tirel, poznatiji kao **Tajvan** (Guillaume Tirel, Taillevent). Tajvan je radio za nekoliko plemićkih porodica, a istakao se dok je bio ispomoć u kuhinji supruge kralja Šarla IV Lepog. U početku mu je bilo povereno da okreće ražanj nad otvorenom vatrom. Neki tvrde da je nadimak Tajvan dobio zbog svoje spretnosti i brzine, dok drugi tvrde da je nadimak nasledio zbog veličine svog nosa.⁶⁰ Tajvan je poznat po **knjizi recepata** pod nazivom **Viandier**⁶¹. Za ovu knjigu se smatra da je **prvi kuvar napisan na francuskom jeziku** i da je čitava francuska gastronomija zasnovana na njemu. Tajvan je knjigu napisao po narudžbini kralja Šarla VI Ludog, i ona predstavlja značajan dokument iz koga

⁵⁸ Naziv *velika francuska kuhinja* odnosi se na *haute cuisine* ili *grand cuisine* (doslovno „visoka” ili „velika” kuhinja) koja se razvijala u Francuskoj na dvorovima, u plemićkim kućama, a kasnije u luksuznim restoranima i hotelima.

⁵⁹ Portić, M. (2011). *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum, str.7.

⁶⁰ Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann, 43

⁶¹ *Viliandier* je objavljen u 14. veku i smatra se velikim srednjovekovnim delom.

saznajemo koje su se namirnice koristile na francuskom dvoru u 14. veku, kakve su bile kraljeve gastronomske želje i šta su bili dvorski specijaliteti. Plemstvo se snabdevalo sa svoje zemlje i išlo je u lov. Na dvoru su se spremale supe, jako začinjeni soso-vi, jelo se dosta živinskog mesa i ribe, a od začina su se često koristili šafran, biber, đumbir i cimet. Namirnice su se najčešće pekale ili kuvala.⁶² Iz ovog kuvara saznajemo kako su se hranili plemići, ali ne i seljaci. Međutim, objavljivanje kuvara *Viandier* imalo je veliki značaj, to je bio početak velike francuske škole kulinarstva, po kojoj je Francuska i danas poznata.

To je bilo vreme kada je, uz podršku Vatikana, počela da cveta umetnost i sklonost ka lepom životu. Na dvorovima se razvija gastronomija. Period renesanse predstavlja početak novog doba – raste interesovanje za vreme i umetnost stare Grčke i Rima, a široko obrazovanje postaje renesansni ideal. Dolazi do procvata književnosti koja se bavi gastronomskim temama, kao i do promena tema u samoj gastronomiji. Pažnja se pomera ka zdravoj ishrani i zdravstvenim problemima, ulazi se u borbu protiv gojaznosti. Ishranom i pitanjima zdravlja bave se ne samo lekari, već i naučnici i intelektualci onog vremena. Sa pronalaskom novog kontinenta, u Evropu stižu i nove namirnice, kao što su kakao i krompir. U vreme renesanse i kafa je, sa istoka, stigla u Evropu. Kao rezultat ugovorenih brakova i razmene dobara između Francuske i Italije, u Francuskoj počinju da se gaje različite vrste voća i povrća. Šećer, koji se ranije koristio samo kao lek, sada je počeo da se koristi i kao namirnica. Korišćenje escajga ušlo je u modu. Posuđe za kuvanje se takođe menjalo – sve je raznovrsnije u obliku, a za izradu sve više se koristi metal. Metalno posuđe počelo je da se koristi više od drvenog. Kao i u srednjem veku, tipična renesansna gozba uglavnom se sastojala od tri jela. Prvo jelo je bilo potaž, čorba ili paprikaš, drugo jelo je bilo kuvano ili pečeno meso. Desert se služio u posebnoj sobi, i to su obično bili sitni kolači i sušeno voće, a nakon toga su sledili mlečni proizvodi i sveže voće.⁶³

Upravo tada je **štampan Rimski kuvar Marka Gavijsa Apicija** (Marcus Gavius Apicius), koja je postala temelj gastronomije ovog doba. Naime, ono što bismo mogli nazvati prvim kuvarima, bili su zapravo zapisi koji su služili kao osnovna pomoć kuvaricama u porodicama u kojima su radile. U ovim spisima su, osim recepata, zapisane instrukcije kako da se neometano odvija rad svih zaposlenih u kuhinji. Takve knjige nisu bile javne, već su pisane za domaćice i povremeno zaposlene.⁶⁴ Smatra se da je ova **Apicijeva knjiga iz 1. veka, sa receptima i postupcima kuvanja iz starog Rima**⁶⁵, prvo štampano izdanje kuvara na svetu.

⁶² Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

⁶³ Isto, 43-44.

⁶⁴ Isto.

⁶⁵ Apicijeva knjiga *Rimski kuvar* (*Liber de re Coquinaria*), objavljena je 1483. godine.

Nastanak velike francuske kuhinje (*haute cuisine, grand cuisine*) – 17. i rani 18. vek

Velike promene u francuskom kulinarstvu primećuju se dolaskom Katarine Mediči u Francusku, pošto se udala za francuskog kralja Anrija II. Sa sobom je iz Italije povela kuvare i pekare koji su bili istaknuti na italijanskom dvoru, kao i svoju posluđu. Dolaskom velikog broja kuvara iz Italije javlja se nova francuska kuhinja, a Francuska je postepeno prestigla Italiju kao najistaknutiju zemlju u kulinarskoj veštini.

Formiranju nove kuhinje u Francuskoj doprinelo je i objavljivanje ***Francuskog kuvara***⁶⁶ **Pjera de la Varena** (François Pierre de la Varenne). Kuvar je podigao kulinarsku veštinu na nov nivo, kuvari su uživali veće poštovanje, a knjiga je izašla u trideset izdanja za sedamdeset pet godina. U Francuskoj je u 16. veku objavljeno još nekoliko značajnih kuvara, ali je *Francuski kuvar* ostao najvažniji posle *Viandiera*. Osnovni razlog tako velikog uspeha je u tome što je to prva knjiga koja hronološki prati razvoj francuske kuhinje od srednjeg veka do renesanse.⁶⁷

VELIKI MAJSTORI FRANCUSKE KUHINJE

Oni su uticali da francuska kuhinja postane ono što je danas

FRANSOA PJER DE LA VAREN

Pjer de la Varen je još 1651. godine objavio jednu od prvih knjiga, *Francuski kuvar*, koja je napravila revoluciju u francuskoj kuhinji.

Uticaj firentinskih kuvara sa kojima je radio, na Varena je bio presudan. To se pre svega vidi iz njegovog kuvara, u kome nije bilo jake i začinjene hrane tadašnje francuske kuhinje. Varen je inspiraciju našao u italijanskoj kuhinji, u jelima koja su se oslanjala na pojedine sastojke, a ne na sosove koji su, zapravo, maskirali ukuse. Zahvaljujući njemu, u gastronomsku klasiku ušla je upotreba pečuraka za spremanje sosa, sa mladim lukom i biljnim začinima.

Varenova knjiga nije bila samo prvi kuvar koji je dao francuskoj kuhinji identitet, već se smatra i prvim evropskim tekstom sa uputstvima kuvarima kako da kuvaju. Do tada, u većini knjiga o hrani, pisanje je bilo usmereno na dijetetiku i ishranu i tretiralo je hranu, pre svega, kao lek. Varen je bio majstor velike kuhinje i pre nego što se taj pojam pojavio.⁶⁸

⁶⁶ Uticaj najstarijeg francuskog kuvara *Viandier* osećao se sve do uspona firentinskih kuvara pod zaštitom Katarine Mediči i objavljivanja knjige recepata pod nazivom *Francuski kuvar*.

⁶⁷ Parkhurst Ferguson, P. (1998). A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology*, 104 (3), p. 597-641.

⁶⁸ Isto.

U Evropi su iz jednoličnog evropskog stila počele da se izdvajaju nacionalne kuhinje, a to je i period velikog uticaja pisanih i štampanih dela na razvoj gastronomije. Kada su teme o hrani počele da izlaze u najranijem štampanom materijalu, počeli su da se objavljuju nacionalni kuvari. Do 1650. godine, kulinarske knjige štampane su na gotovo svim zapadnoevropskim jezicima, i od tada do danas, kada postoji više objavljenih knjiga o hrani i piću od bilo čega dugog, vidljiv je porast štampanog materijala o svim aspektima ishrane, hrane i kulinarstva.

Majstorima kuhinje u Francuskoj, počevši od 16. veka kada se francuska kuhinja uzdiže, trebalo je manje od sto godina da izgrade kulinarsku reputaciju koja traje do danas. Transformacija francuske kuhinje od klasične do moderne, dogodila se tokom 17. i 18. veka, kada su vešti, obrazovani i profesionalni kuvari počeli da rade na dvoru i kod plemića. U seoskim kućama uglavnom su kuvale domaćice. Na dvor i u palate aristokratije uvedene su iste namirnice koje su činile osnov kuhinje u seoskim kućama (sočivo, bundeva, špargla i korenasto povrće). Ušlo je u modu da se na dvoru sprema seljačka hrana, od najjednostavnijih sastojaka. Zanimljivo je i da su tartufi, na primer, od jelovnika na selu postali dostupni samo na dvorovima.⁶⁹ Tartufi i gljiva smrčak, kao i puter, bile su glavne namirnice u novoj kuhinji.⁷⁰

Doba prosvetiteljstva u 18. veku donosi svoje gastronomske novitete. Francuska kuhinja se razvijala i napredovala.⁷¹ Luj XIV držao je profesionalnu službu za spremanje ručka. Šef kuhinje pripremao je u Versaju spektakl od gozbi jednom ili dva puta nedeljno, na kojima je kralj bio u centru pažnje. Sa usponom regenta Filipa Orleanskog, došlo je do velikih promena. Regent, ljubitelj dobrog jela i pića, razlikovao se od Luja XIV u tome što je za njega ukusna hrana bila samo ona koja je zahtevala puno truda. Neslaganja među kuvarima u ovom periodu bila su česta. Jedni su težili inovacijama i modernijem pristupu, drugi su bili tradicionalisti koji su se držali starih, sigurnih metoda. Do sredine 18. veka ustanovljen je nov tip francuske kuhinje, koji je zahtevao mnogo veštine, a kompleksnost i ekstravagancija postale su njene glavne odlike. Dosta se raspravljalo i pisalo o hrani. Značajan prethodnik savremene gastronomije, koji je stvarao u to vreme, bio je **Vensen de la Šapel** (Vincent de la Chapelle), čiji se španski sos (*sauce espagnole*) i danas smatra klasikom. On je napisao delo *Moderna kuhinja* i važi za jednog od utemeljivača velike francuske kuhinje. Vrhunska kuhinja, koja se razvija u 17. i do sredine 18. veka, zahtevala je veliki rad, a na njenom meniju bila su kompleksna i neobična jela. Šapel, sa svojom *Modernom kuhinjom*, utvrdio je glavne kriterijume ove nove, velike kuhinje.⁷²

Još jedna ličnost doprinela je razvoju francuske kuhinje tog vremena – **Antoan Karem** (Marie Antoane Careme).

⁶⁹ Korišćenje masti umesto putera bila je zaostavština iz sednjeg veka. Mast je redovno korišćena umesto putera, a korišćenje putera je bilo dozvoljeno i za vreme velikog posta, što je poznato na osnovu podataka iz *Viandiera*.

⁷⁰ Parkhurst Ferguson, P. (1998). A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology*, 104 (3), p. 597-641.

⁷¹ Ovaj pravac razvoja francuske kuhinje nastavio se sve do Francuske revolucije 1789. godine, koja predstavlja jednu od prekretnica u istoriji francuske gastronomije.

⁷² Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann; Kao i: Parkhurst Ferguson, P. (1998). A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology*, 104 (3), p. 597-641.

MARI-ANTOAN KAREM

Karem se smatra se jednim od prvih, međunarodno poznatih šefova kuhinje. On je na razvoj kulinarstva uticao smanjujući na banketima broj jela i priloga. Do promena koje je uveo Karem, na većini banketa preterivalo se u svemu, bili su pretrpani, a očekivalo se da svaki sledeći bude i veći i bolji od prethodnog. Na stolovima je bilo servirano i po tri stotine različitih jela u isto vreme – od ogromnih imitacija divljih životinja do sličnih „kreacija”. Karem je smatrao da je sve to nepotrebno i suvišno. Njegov doprinos ogleda se u tome što je servirao manju količinu hrane i koristio samo jestive proizvode, dovodeći u sklad veličinu kreacije i vrstu hrane koju je nudio. Karemova ponuda sastojala se „samo” od stotinak jela i priloga koji su bili u međusobnom skladu. Bila je to prvi veliki korak ka rafiniranoj kuhinji u kojoj se više ceni kvalitet nego kvantitet.⁷³

Karem je postao poznat kuvar na kraljevskim dvorovima, ne samo u Francuskoj, već i u Engleskoj i Rusiji. On je napisao i veliki broj knjiga, kako onih vezanih za kuvanje tako i onih koje su se bavile organizacionim aspektom ishrane (kao što su knjiga o tome kako pravilno postaviti švedski sto ili uputstvo za serviranje hrane).⁷⁴

Pred izbijanje Francuske revolucije gastronomija na dvoru je cvetala, a aristokratija je trošila veliko bogatstvo na zabavu. Građani nisu mogli da prate ovakve navike aristokratije, i promene su bile neizbežne. Buržoazija je jela domaća jela koja su bila jednostavnija za spremanje, količinski manja i zdravija, i bila su svima dostupna. U Parizu su kuvali najbolji kuvari, otvoreni su prvi kafei u kojima su se vodile političke rasprave. U Francuskoj su postojale gostionice sa prenoćištem još u vreme Rimljana, ali i manastirska konačišta koja su dočekivala putnike. Pre pojave železnice postojao je veliki broj konaka za odmor i zamenu konja, i oni su igrali važnu društvenu i političku ulogu, što je predstavljalo plodno tlo ne samo za vrhunske kuvare, već i za mnogobrojne radnike koji su tražili nov posao i način da zarade nakon izbijanja Francuske revolucije. Revolucija je svrgla sa vlasti kralja i plemiće, i cela četa kuvara, ne samo kraljevske porodice, nego i sa drugih vlastelinskih imanja, ostala je bez posla. Mnogi od vrhunskih kuvara feudalaca morali su da traže posao, a nalazili su ga u novim gradovima. Mnogi su postali kuvari u novootvorenim restoranima, u postojećim gostionicama, ili su sami otvarali svoje. U novoformiranim gradovima hranu su, obično, činili meso i hleb. Obrazuju se esnafi i bratstva mesara, kuvara i pekara. U prvim gradovima ovi esnafi predstavljali su moćne organizacije, delom i zbog toga što su se individualna bogatstva mogla meriti količinom namirnica koje su pojedinci bili u stanju da kupe.⁷⁵

⁷³ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning., p.108.

⁷⁴ Isto.

⁷⁵ Isto.

Osnivanje moderne evropske gastronomije – kraj 18. i 19. vek

Krajem 18. i početkom 19. veka francuska gastronomija i dalje napreduje. U tom periodu, među osnivačima moderne evropske gastronomije, možemo izdvojiti dve osobe koje su istorijski veoma značajne i smatraju se utemeljivačima gastronomije kakvu danas znamo. To su **Žan Brija-Savaren** (Jean Anthelme Brillat-Savarin) i **Grimo de la Renjer** (Grimod de la Reyniere).

ŽAN BRIJA-SAVAREN

Žan Savaren se zainteresovao za kuvanje preko majke, koja je bila kuvarica. Studirao je pravo, hemiju i medicinu. Posle završenih studija prava, postaje član advokatske komore i sudija za prekršaje. Nakon francuske revolucije, Savaren je izabran za gradonačelnika Belea, ali ga je kasnije optužio revolucionaran sud, uhapšen je i osuđen na streljanje. Pobegao je iz zatvora i otišao u egzil u Švajcarsku. Zatim je prešao u Holandiju, odakle je oputovao za SAD, gde je boravio tri godine. Tokom boravka u izgnanstvu izgubio je svu imovinu, uključujući i vinograd. Zarađivao je za život dajući časove francuskog i svirajući violinu u orkestru jednog pozorišta u Njujorku. Po povratku u Francusku, postavljen je za predsednika Vrhovnog suda i na ovom položaju ostao je sve do smrti. Imao je mnoga interesovanja, među kojima je bila i gastronomija.⁷⁶ Naročito je voleo da ide u restorane. Često je priređivao večere za prijatelje u svojoj kući u Parizu, gde je sam kuvao i spremao specijalitete, poput omleta sa tunjevinom, goveđeg filea sa tartufima i punjenog fazana.⁷⁷

Dva meseca pred smrt objavio je knjigu Fiziologija ukusa, po kojoj je ostao upamćen. Bila je to prekretnica u gastronomskoj literaturi. Odmah pošto je objavljena, knjiga je postala klasik. Čak je i Balzak izrazio svoje oduševljenje knjigom. Ipak, bilo je i kritičara koji su tvrdili da je autor izostavio važne činjenice, kao i celo jedno poglavlje o vinu.

Savaren je želeo da prikaže gastronomiju kao pravu nauku, pozivajući se na fiziku, hemiju i anatomiju. Sve kritike upućene Savarenu danas se uglavnom smatraju neopravdanim, jer je autor bio jedan od najobrazovanijih ljudi svog vremena, izvanredan pisac, poznat po prefinjenom humoru, a njegova dela imaju i didaktičku crtu. Poznat je i po izreci: „Kaži mi šta jedeš, i ja ću ti reći ko si.“⁷⁸

GRIMO DE LA RENJER

Grimo de la Renjer je rođen u Parizu, hendikepiran zbog genetske deformacije ruku, zbog čega ga majka odbacila, ali i ostatak aristokratske porodice. Grimo je, izgleda, ovaj nedostatak nadoknađivao velikom strašću za hranom. Tokom studija prava postao je poznat po ekstravagantnom ponašanju i mnogobrojnim skandalima.

⁷⁶ Osim gastronomijom, Savaren se u slobodno vreme bavio i astronomijom, hemijom i arheologijom.

⁷⁷ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning

⁷⁸ Isto.

Tako je jednom organizovao neobičnu večeru poslavši pozivnice sa sledećom sadržinom: „Pozvani ste da prisustvujete pogrebnoj povorci i sahrani gozbe koju će prirediti Aleksandar Baltazar Loron Grimo de la Renjer, pravnik u višem sudu i dopisnik. Mesto održavanja: Jelisejska polja. Vreme: devet sati, a obrok će biti poslužen u deset.” Bio je jedan od najboljih dramskih kritičara svoga vremena. Međutim, njegovi ispadi su bili brojni, i nakon jedne neprijatnosti, čija priroda nikada do kraja nije otkrivena, njegova porodica tražila je dozvolu od kralja da Grimoa udalji iz grada i pošalje u manastir blizu Nice. Kralj je ovaj zahtev lično odobrio. Po odlasku u manastir, Grimo se susreće sa odličnom kuhinjom.

Izvesno vreme radio je kao dramski kritičar, ali nakon što mu je zabranjeno, počeo je da piše o restoranima. Napisao je više almanaha pod nazivom *Almanah gurmana*. Ove knjige čine svojevrstan vodič kroz parisku kuhinju. Bio je i jedan od prvih koji je u *Priručniku za gostioničare* pisao o tome kako se treba ponašati za stolom.

Grimo je učvrstio svoj autoritet u gastronomiji, pošto je osnovao žiri sastavljen od degustatora koji su dodeljivali sertifikat, nazvan „legitimacija”, za hranu ili jelo koje su probali. Žiri se periodično sastajao u Grimoovoj vili na Jelisejskim poljima, gde su degustirali sveže namirnice trgovaca koji su na ovaj način želeli da se reklamiraju. Posle mnogo prigovora i žalbi, žiri je na kraju raspušten, a zbog opasnosti od zvaničnih tužbi, Grimo je prestao i da objavljuje *Almanah*.⁷⁹

Jedan od najboljih kuvara tog vremena bio je **Aleksis Sojer** (Alexis Soyer).

ALEKSIS SOJER

Aleksis Sojer je rođen u blizini Pariza, gde je sa starijim bratom Filipom prošao obuku za kuvara. Kada je brat Filip otišao u London da radi kao kuvar vojvode od Kembridža, Aleksis je pošao za njim u London, gde je radio u više plemićkih kuća. Postao je poznat kao kuvar u Rifform klubu u Londonu, u kome je radio dvanaest godina.

Tokom velike gladi u Irskoj, poznate kao velika krompirova glad, britanska vlada ga je pozvala u Dublin. Sojer je ostao upamćen kao dizajne kuhinje koja je mogla da primi hiljadu ljudi na sat. Po povratku u London, na osnovu ovog modela, napravio je narodnu kuhinju za siromašne tkače svile u Spajtalfildsu. Dizajnirao je i opremu i posuđe za kuhinju.

Kada je saznao za užasne uslove koji su vladali među vojnicima u Krimskom ratu, odlučio je da o sopstvenom trošku ode na front i da na licu mesta ponudi svoje znanje i pomoć. Sojera su u ovome podržali mnogi ugledni ljudi koje je upoznao dok je radio u Rifform klubu. Po dolasku na Krim, shvatio je da se hrana priprema u velikim količinama, ali da je zbog načina pripreme skoro nejedinstvena. Centralizovao je proizvodnju

⁷⁹ Parkhurst Ferguson, P. (1998). A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France. *American Journal of Sociology*, 104 (3), p. 597-641. Kao i: Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

hrane na frontu i obučio osoblje. Napravio je nov model šporeta koji je već koristio u Dublinu, kako bi se gorivo koristilo što ekonomičnije. Šporeti su napravljeni u Britaniji i isporučeni na Krim. Model Sojerovog poljskog šporeta bio je toliko koristan, da ga je uz manje izmene britanska vojska koristila sve do 1980. godine. Za pravljenje velike količine čaja dizajnirao je „skadarski čajnik“ (Scutari Tea-pot), veliku posudu sa unutrašnjim cilindrom. Blisko je sarađivao sa Florens Najtingejl na poboljšanju uslova za vojnike na frontu, ali su oboje podlegli krimskoj groznici. Po povratku u Britaniju, na kraju rata, preuzeo je zadatak da prepravi kuhinje u barakama u Velingtonu. Bio je to njegov poslednji kreativan napor. Umro je od kimske groznice, mesec dana pre nego što su kuhinje otvorene. Imao je četrdeset devet godina.⁸⁰ Upamćen je kao čovek koji je zadužio Britaniju i Irsku, poboljšao uslove boravka britanske vojske na Krimu i otvorio put za dalje unapređenje gastronomije u okviru vojske.

Sojer je napisao i objavio više knjiga iz gastronomije. Njegove knjige su prodate u stotinama hiljada primeraka, a najznačajnija su: *Gastronomski preporod*, *Savremena domaćica* (namenjena srednjoj klasi), *Narodna kuhinja za šiling* (namenjena siromašnima), u kojoj Sojer piše o ukusnoj ali štedljivoj kuhinji. Napisao je i istoriju gastronomije pod nazivom *Pantrofeon*.

U isto vreme, velika francuska kuhinja bila je na vrhuncu. Pariz je predstavljao prestonicu ukusa i gastronomije. Na značajnim događajima kuvali su velikani francuske kuhinje, poput Karema i drugih. Grimo je 1806. godine napisao: „Pariz je mesto gde se ceni kvalitet svega što čovek koristi za spremanje hrane i gde je hrana na najbolji način obrađena za dobrobit naših čula.”⁸¹ Devetnaesti vek se smatra zlatnim dobom gastronomije. Tada nastaju jela koja su i danas poznata kao svetski klasici. Promene u kuhinjama su očigledne: počinju da se koriste peći od livenog gvožđa, ražanj izlazi iz upotrebe, a otvorena vatra zamenjuje rerna. U 19. veku formirani su glavni principi i tehnike kuvarstva, koji će oblikovati međunarodnu gastronomiju. Prženje u posudama na peći (*pot roasting*) i dinstanje pojavili su se kao dve nove metode spremanja hrane. Klasičnom kulinarskom repertoaru priključili su se i kuvanje mesa (živine i divljači) u zatvorenim posudama. Puter i mast počinju da se koriste sve više, sosovi postaju gušći, i sve češće pokrivaju jela. Uporedo sa izgradnjom francuske kuhinje, došlo je i do promene u naručivanju jela.⁸² U 19. veku hrana je zauzela mesto za stolom, dok su političke i socijalna rasprave iz prošlog veka otišle u drugi plan. U to vreme gurmani su uglavnom bili muškarci, posećivali su restorane u kojima su gosti najčešće bili muškarci i obedovali sami za stolom.

⁸⁰ Isto.

⁸¹ Isto.

⁸² Isto.

Slika 1. Majstori kuhinje od 14. do 20. veka

MAJSTORI KUHINJE SREDNJI VEK - 20. VEK

Tajvan
(1310-1395)

La Varen
(1615-1678)

MAJSTORI KUHINJE 18. i 19. veka

Antoan Karem
(1784-1833)

Žan Savaren
(1755-1826)

Grimo de la Renjer
(1758-1837)

Aleksis Sojer
(1809-1858)

Ogist Eskofje
(1846-1935)

OTAC MODERNE GASTRONOMIJE

Fernan Poan
(1897-1955)

Izvor: Prilagođeno Gillespie, Cailein. 2001. European Gastronomy into the 21st Century.
Butterworth-Heinemann, Oxford

Evropska kuhinja u 20. veku

Do početka 20. veka, velika francuska kuhinja dostigla je svoj vrhunac i na kulinar-skoj sceni se pojavljuju nove ličnosti koje ostavljaju trajan pečat na razvoj kuhinje i gastronomije. Među njima su kuvari **Ogist Eskofje** (Georges Escoffier) i **Fernan Poan** (Fernand Point), otac **nove kuhinje** (*nouvelle cuisine*), kao i gastronom Moris Sejon, poznat kao **Kirnonski** (Moris Sailland, Curnonsky).

OGIST ESKOFJE

Za Eskofjea su govorili da je kralj kuvara i kuvar kraljeva. On je na razvoj francuske kuhinje imao sličan uticaj kao svojevremeno Karem. Eskofje se smatra ocem velike francuske kuhinje, koja se tokom njegove karijere razvijala u luksuznim hotelima. Kuhinju su činila mnoga jela servirana u manjim porcijama, obimni vinski podrumi i profesionalna usluga. Iako je Karem uspešno smanjio broj jela i priloga u francuskoj kuhinji, Eskofje je smatrao da prilozi, broj jela i način na koji su posluženi i dalje zah-teva promenu. Pre ovog perioda, u francuskoj kuhinji sva jela bila bi poslužena odjed-nom, tako da je više različitih jela služeno istovremeno. Ovakav sistem često je dovo-dio do toga da se hrana ohladi pre nego što je bi je ljudi probali, što je naravno uticalo i na kvalitet jela. Nov sistem, koji je preuzet iz Rusije kao „ruski način serviranja”, i

danas je najpoznatiji sistem posluživanja: svaki deo obrok posebno se služi i postavlja na sto. U nameri da ovakav sistem serviranja, koji je dozvoljavao veliki napredak, postane opšteprihvaćen, Eskofje je uveo i nov sistem organizacije u kuhinji koji je nazvan „brigadni sistem”. Sistem je predstavljao revoluciju u profesionalnom kulinarstvu, jer je otvorio prostor za rad kuvara i integrisao hranu koja se odvojeno spremala. Na primer, jelo od mesa, po novom sistemu, spremao je i onaj koji je napravio sos za meso (*saucier*), i onaj koji je grilovao meso (*rottisseur*), i osoba koja je pripremila povrće (*legumier*), a onda bi se svi delovi jela sklopili i svi koji su ga pravili zajedno su dekorisali tanjir sa hranom. Ovaj sistem nije bio samo lakši od prethodnih, već je omogućio da se istovremeno posluži veći broj ljudi, i da kvalitet hrane bude bolji.⁸³

Eskofjeov talenat u organizaciji kuhinje iskoristio je poznat poslovni čovek Sezar Ric, da osnuje svetski lanac luksuznih hotela. Ric i Eskofje su radili zajedno na otvaranju hotela sa luksuznim restoranima, koji su i danas poznati kao Ric-Karlton lanac hotela.⁸⁴

FERNAN POAN

Otac nove kuhinje, Fernan Poan, promenio je francusku kuhinju vodeći računa o principima čuvanja kvaliteta sastojaka i stvarajući nov naraštaj kuvara željan slave. Poan je verovao da je kvalitet proizvoda od izuzetnog značaja. Bio je perfekcionista koji je davao sve od sebe, svakome ko je posetio njegov restoran *Piramida*. Najveći doprinos Poana bila otvorena razmena znanja sa kuvarima, koje je učio kako da od najboljih namirnica skuvaaju najbolje jelo. Među onima koje je obučavao, veliki je broj čuvenih kuvara, koji su i sami kasnije dobili tri Mišelinove zvezdice kao priznanje svog kulinarskog majstorstva. Fernan Poan je svakom od njih ulio svest o: važnosti dobavljača, princip da je bolje platiti više za neki proizvod ukoliko je kvalitetan, vrednosti pravilnog odlaganja i održavanja proizvoda i znanje o najboljim metodama kuvanja proizvoda kako bi se sačuvao njegov kvalitet. Poan ih je učio da zaborave na njuh, dekoraciju ili kompleksnu kombinaciju sastojaka i da počnu od najvažnijeg, a to su najbolja moguća sirovina, tj. proizvod, pravilna obrada proizvoda, a tek onda da uzmu u obzir i druge stvari. Takav pristup kuvanju postao je novo poglavlje, ne samo u francuskoj kuhinji, nego i u vrhu svetskog kulinarstva.⁸⁵

Fernan Poan se smatra pokretačem *nove kuhinje* u Francuskoj, ali su termin skovala dvojica kritičara gastronomije Anri Go i Kristijan Mijo (Henri Gault, Christian Millau).

⁸³ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning ; kao i Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

⁸⁴ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning

⁸⁵ Isto.

Deset „božjih“ zapovesti nove kuhinje izražavale su njihove ideale, i to su⁸⁶:

1. Nemoj hranu da prekuvaš (ne peci previše).
2. Koristi uvek sveže, kvalitetne proizvode.
3. Napravi meni da sadrži lakšu hranu.
4. Ne trudi se da budeš stalno moderan.
5. Ipak, istražuj šta ti nove tehnike mogu doneti.
6. Izbegavaj marinade, fermentacije i slično.
7. Izbaci braon i bele sosove.
8. Ne ignoriši dijetetiku.
9. Ne polaži mnogo na serviranje hrane.
10. Budi inovativan.

Iako ovo nisu ideje Fernana Poana lično, one sadrže neke od njegovih vodećih principa, a to je korišćenje sastojaka najboljeg kvaliteta, pažnja da se ne promeni kvalitet sastojaka i podsticaj novim idejama i stvaranje novih jela. Ovaj pristup omogućio je francuskoj kuhinji da dostigne vrhunac koji ima u poslednjih sto godina. To što je Francuska šampion u pravljenju sjajnih šefova kuhinje, svakako je rezultat i ovakvog razmišljanja.⁸⁷

MORIS SEJON – KIRNONSKI

Kirnonski je bio jedan od najvećih gastronomskih autora, gastronomski književni gigant, koji je svojim pisanjem transformisao klasičnu kuhinju.

On je bio istaknut sagovornik i uspešan novinar i pisac, dobro informisan, erudita koji je prvi dao analizu regionalnih jela. Zvali su ga princem gastronomije, bio je najslavniji pisac o gastronomiji u Francuskoj u 20. veku. Napisao je, ili učestvovao u pisanju, preko šezdeset i pet knjiga o gastronomiji, a ostavio je i ogroman broj novinskih članaka. Smatra se tvorcem gastronomskog automobilskeg turizma koji je kompanija „Michelin“ izvanredno popularisala. Turistički vodič Kirnonskog sadržao je mape francuskih regija sa listama restorana, jela koja su bila na meniju i njihove sastojke. Ovi vodiči rukovodili su se pravcem u gastronomiji koji je bio na vrhuncu sedamdesetih i osamdesetih godina 20. veka, a koji je francusku kuhinju ustoličio kao jednu od najvećih i podstakao druge nacionalne gastronomije da izdvoje svoje kvalitete.⁸⁸

⁸⁶ 1. Tu ne cuiras pas trop, 2. Tu utiliseras des produits frais et de qualité, 3. Tu allégeras ta carte, 4. Tu ne seras pas systématiquement moderniste, 5. Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques, 6. Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc., 7. Tu élimineras les sauces riches, 8. Tu n'ignoreras pas la diététique, 9. Tu ne truqueras pas tes présentations, 10. Tu seras inventif, Prema: Gault&Millau. *Notre histoire* : <https://fr.gaultmillau.com/pages/notre-histoire-gault-millau>

⁸⁷ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning

⁸⁸ Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.

Nova kuhinja nije nužno savremena kuhinja. Nova kuhinja je prisutna u staroj Grčkoj i u starom Rimu. Još je Apicije govorio o novoj kuhinji 1. veku nove ere, a nailazimo na nju i u svakom novom pravcu u razvoju gastronomije. Međutim, smatra se da je upotreba termina prvi put zabeležena 1740, za kuhinju koju su razvili Menon, Maren i La Šapel (Menon, Marin, La Chapelle), a pojam se odnosi na laganu kuhinju koja vodi računa o zdravlju. Termin se ponovo javlja 1880. i 1890, i pripisuje se generaciji koja dolazi posle Eskofjea. Do kraja Drugog svetskog rata i tokom četrdesetih godina 20. veka, dijetetičari, nutricionisti i drugi, ponovo dižu glas, ističući da gastronomija treba da bude kombinacija dva elementa, a to su „dobro zdravlje“ i „dobra kuhinja“. To je bio znak da gastronomija može da postane naučna disciplina. Ideja se postepeno razvila u Francuskoj, i od 1960. godine ovi principi se primenjuju u radovima ondašnjih majstora kuhinje. Estetika, zdravlje, etika i gastronomija dolaze u centar nove kuhinje. Svakodnevna jela iz perioda od Karema do Eskofjea, odbačena su kao previše bogata, složena i teško svarljiva. Poštuju se pre svega ukusi i tekstura pojedinačnih sastojaka jela. Sosovi su ponovo u modi, mada je težak posao rada na sosovima sada olakšan lakom pripremom, koja je došla sa industrijom na struju. Metode kuvanja – kuvanje na pari ili korišćenje mikrotalasne peći – ulaze u modu, kao i druga praktična sredstva i metodi pripreme. Hleb je izbačen iz jelovnika, smanjene su masti, a u više se koriste povrće, pavlaka i puter.⁸⁹

Novo kulinarstvo je prihvatilo i zagovaralo autentičnost, prirodnu proizvodnju i jednostavnost. Vodeća načela novog pokreta su: svežina sastojaka, lakoća i harmonija svih činilaca, kao i upotreba osnovne i najjednostavnije metode kuvanja i serviranja hrane.

Savremena evropska gastronomija

Savremena gastronomija unosi raznolikost u proizvode i proizvodne operacije. Hrana i piće **od sredine 20. veka** izražavaju ovu **raznovrsnost**, jer se potražnja za hranom i bezalkoholnim pićima povećala, kao i specifični zahtevi potrošača za različitim proizvodima i njihovim detaljnim ispitivanjem. Novi zahtevi, zajedno sa neverovatnim razvojem u oblasti tehnologije hrane, stvaraju nove mogućnosti u dizajnu i upravljanju proizvodnim operacijama. Razvoj širokog spektra operacija treba da zadovolji rast raznovrsnosti tražnje. Razvijaju se novi načini služenja hrane i pića.

Najnoviji period uvodi **fuziju u kuhinju**. Termin *fuzija u kuhinji* prvi put je upotrebio Norman Van Ejken (Van Aken), kuvar i vlasnik čuvenog restorana „Normana“ u Majamiju. Kao što se dešava sa većinom novina u kuhinji, značenje termina prošireno je sa rastom pokreta, a fuzija je postala sinonim za pokret. Ono što je Van Ejken imao u vidu, kada je počeo da govori o fuziji, jeste spajanje lokalne kuhinje sa kuhinjom koja je više akademska, prefinjenog ukusa, tj. klasičnom francuskom kuhinjom kao delom Eskofjeovog nasleđa. Van Ejken je aludirao na mešanje hrane različitog porekla, koja kao rezultat ima približavanje različitih kultura. On je, u suštini, posmatrao tržište u svom mestu i istraživao je nove mogućnosti. Fuzija, naravno, može da se odvija bilo gde u svetu, u bilo kom mestu, državi ili kontinentu, a nov termin je omogućio

⁸⁹ Isto.

kuvarima da ga koriste kada hoće različite kuhinje da spoje u skladno jelo.⁹⁰ Kulinarska fuzija razvila se uglavnom u gradovima, s obzirom na veoma raznoliku populaciju i veliki broj restorana u kojima su se sastajali i mnogi poznati kuvari da bi razmjenjivali ideje.

Kao ni nova kuhinja, ni fuzija nije ništa posebno novo. Ona je uvek posledica političkih i ratnih osvajanja, migracija i mešanja naroda. To se jasno vidi, na primer, iz rimskog osvajanja i kolonizacije novih zemalja i teritorija. Rimljani su jeli ono što su meštani konzumirali i ono što su poneli sa sobom od kuće. Međunarodna gastronomija je nastala upravo na proučavanju rezultata ovih i ovakvih fuzija. Popularan primer fuzije je kuhinja na granici Meksika i Teksasa, koja kombinuje hranu sa jugozapada Sjedinjenih Američkih Država i meksičku hranu. Ona je dobila posebno ime: *teks-meks kuhinja*, o čemu će biti reči u poglavlju u kome obrađujemo kuhinju Sjedinjenih Država.

Još jedna novina savremene kuhinje je uspostavljanje i **negovanje skladne veze između hrane i vina, i uopšte, usklađivanje konzumiranja hrane i pića**. Na isti način na koji su se razvijali hrana, meni i poslovanje restorana, razvijale su se i liste vina i drugih pića. Proširena je ponuda i povećana je dostupnost vina (na primer, vina iz Australije ili Amerike u Evropi), a proširen je i raspon pića (na primer, razvijena je ponuda alkoholnih pića modernog ukusa, kao što je bakardi i slično). Razvijen je i običaj da se prvo bira hrana, a onda da se izaberu dva ili više vrste vina koja prate različite delove obroka ili se konzumiraju tokom obroka. Danas se takođe ustalila praksa da se pre obroka pije aperitiv, kako bi se stimulisalo čulo ukusa, očistila nepca i pripremila za konzumiranje hrane.⁹¹

Menja se i priroda obedovanja koje sada postaje holističko iskustvo. U restoranima nastoje da nam stimulišu sva čula. Ručavanje postaje celovit doživljaj i zabava, a deo ovog doživljaja su i dizajn enterijera, kao i motivisano, kreativno i manje formalno osoblje. Već pri ulasku u ove nove, sofisticirane restorane, na gosta se ostavlja utisak da je došao na pravo mesto, gde vladaju sigurnost i poseban šmek, i gde treba očekivati izvanredno holističko iskustvo.

Sa druge strane, **globalizacija standardizuje ukuse, uniformiše i standardizuje ishranu**. Poslovanjem multinacionalnih kompanija u oblasti prehrambene industrije, koje imaju interes da se svi hranimo na isti način i kupujemo iste proizvode, nestaju i tradicionalne sorte voća i povrća, kao i rase domaćih životinja, a nestaje i najveći broj ribljih vrsta.⁹²

Ove negativne strane globalizacije sve više potiskuje drugi, nov pravac, koji ukazuje na važnost **negovanja lokalnih tradicija u ishrani**, posebno kada je u pitanju razvoj gastronomskog turizma. Uz nov pravac javlja se i nova reč „glokalno”, koja objedinjuje značaj globalnog i lokalnog. O tome će biti više reči u poglavlju koje govori o vezi gastronomije i turizma.

⁹⁰ Isto, 85.

⁹¹ Isto, 87, 92.

⁹² Zagorac, D. (2010). *Gastronomska mapa Srbije*. Zavod za proučavanje kulturnog razvitka Republike Srbije. Beograd: Cicero print. Preuzeto sa: http://zaprokul.org.rs/wp-content/uploads/2015/01/gastronomska_mapa.pdf

II

GASTRONOMIJA I KULTURA



Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Zašto je hrana društveni osnov ljudske zajednice;
- zašto je ishrana društveno i kulturno uslovljena;
- zašto hrana ima klasnu dimenziju;
- zašto je i kada ishrana izmeštena iz doma u javnost;
- kakva je veza religije, rituala i hrane;
- kakva je simbolička uloga hrane.

Hrana je društveni osnov ljudske zajednice. Kada je svakodnevni život postao predmet naučnog istraživanja i hrana je postala jedan od predmeta izučavanja. Tada je postalo jasno da hrana predstavlja temelj svake kulture. Još je Klod Levi-Stros, izučavajući urođeničke kulture, uočio da je kulinarsstvo suštinski važno za ove zajednice. U bilo kojoj ljudskoj kuhinji, kaže Levi-Stros, ništa nije naprosto kuvano, već sve mora biti kuvano na određen način. Pominjali smo već čuveni Levi-Strosov trougao u ishrani ljudi, na čijim su krajevima sirovo-kuvano-pokvareno. Međutim, kako on kaže, u ljudskoj ishrani ne postoji ništa što je sirovo u čistom stanju, već je uvek probrano, oprano, očišćeno ili oljušteno, isečeno, a često i začinjeno. Klod Levi-Stros na taj način koristi prerađenu hranu da odredi granicu između prirode i kulture, a time i ljudskosti.⁹³

⁹³ Lévi-Strauss, C. (2013). Culinary triangle, u *Food and Culture: a reader*, C. Counihan i P. Van Esterik, (ur.). Routledge, New York, p. 36-43.

1. Društvena i kulturna uslovljenost ishrane

Ljudskom biću hrana je neophodna da bi preživelo. Međutim, osim ove biološke funkcije, hrana je duboko ukorenjena u društvo i uslovljena njim. Hrana se skoro uvek deli. Ljudi jedu zajedno, a obroci su tradicionalno događaji, kada se okuplja cela porodica, zajednica, nekada i celo naselje. Jesti sa nekim izražava ravnopravnost i prijateljstvo. Hrana se ne samo deli, već je i povod davanju. Daje se i kao izraz ljubavi, nesebičnosti i pomoći drugima, bilo da se radi o roditeljskom davanju deci, o davanju rođacima, poznanicima ili strancima. Hrana je nešto najvažnije što majka daje detetu, u obliku majčinog mleka, i u većini krajeva sveta majčino mleko se smatra jedinom bezbednom hranom za odojčad. Tako hrana postaje ne samo simbol, već i otelotvorenje ljubavi i sigurnosti.⁹⁴

Formiranje navika vezanih za hranu, uključujući formiranje ukusa, takođe je uslovljeno društvom i kulturom. Nutritivna vrednost igra samo malu ulogu u našem izboru hrane. To šta ćemo jesti, ne zavisi samo od toga šta nam je dostupno. Sve kulture su činile, i čine, velike žrtve da bi sačuvala željenu hranu, dok su istovremeno ignorisale neke druge značajne izvore hrane koji su im bili na raspolaganju. Muslimani ne jedu svinjetinu, Indijci govedinu, Englezi ne jedu konje i pse, Srbi ne jedu pse i mačke (koje inače mnogi azijski narodi jedu), Jevreji imaju čitave liste zabranjene hrane. Na primer, verujući Jevreji smeju da jedu samo ribe koje imaju krljušt, tačno je određeno koje vrste ptica ne smeju da jedu, čak dvadeset i četiri vrste, a ne smeju da jedu ni mleko i meso zajedno. Štaviše, mleko i meso moraju da se čuvaju i drže odvojeno, i ne sme se upotrebiti ista posuda u kojoj je bilo mleko za odlaganje mesa, i obratno. Zato, pošto svi moramo da jedemo, ono što jedemo postaje najmoćniji simbol onoga što jesmo.⁹⁵ Onim što jedeš, ti i tvoja grupa razlikujete se od drugih, a istovremeno, ljudi se identifikuju jedni sa drugima jedući iste stvari, na isti način. Razlika koja nastaje između ljudskih zajednica i pojedinaca, kao posledica onog što su spremni ili nisu spremni da pojedu, može da postane društvena barijera koja određuje da li su oni kao mi ili su drugačiji. Neke kulture izjednačavaju zabranu incesta (rodoskrvnuće) i zabranu pojedine hrane. Jedna od najpoznatijih naučnica, antropološkinja Margaret Mid, citira poslovicu iz Nove Gvineje, koja kaže: „Svoju majku, svoju sestru, svoje svinje i krompir koji si sam oljuštio, ne smeš da jedeš.”⁹⁶ To znači da sopstvena hrana, kao i žene sa kojima si u rodbinskim odnosima, nisu za ličnu upotrebu, već za ostvarivanje društvenih veza.

Hrana je bila i ostala način kroz koji se odvija druženje i socijalizacija, ali i mogućnost da se pokaže pripadnost grupi i da se impresionira drugi. Ugostiti nekog, prirediti ručak ili večeru kao vid zabave, oduvek je bio način da se ljudi okupe, povežu, da se ukaže gostoprimstvo i čast nekome, pokaže sopstveni status. Zabave u kućama su, generalno, postale manje formalne. Nema više obaveznog služenja za postavljenim stolom, za kojim se sedi, kako je to ranije bio običaj, kao ni obavezan sleda jela kojima je trebalo da gosti ostanu impresionirani: supa, riba, meso, desert, i tako dalje. Danas imamo neformalan stil koji uključuje, na primer, švedski sto u kući i samoposluživanje. Međutim, neke odlike i danas se moraju poštovati. Osnovna od tih odlika je

⁹⁴ Fox, R. (2015). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. UK: Quail Social Issues Research Centre.

⁹⁵ Isto.

⁹⁶ Mid, M. (1968). *Spol i temperament u tri primitivna društva*. Zagreb: Naprijed.

pokazivanje brige i truda koji je uložen u odabir, sastav, pripremu i prezentaciju hrane, kako bi se gosti zabavili i ugostili. Hrana koja se služi u posebnim prilikama mora da bude posebna, da pokaže domaćinovu obzirnost i brigu. Ova hrana se i dalje sprema ručno, i pored svuda dostupne kupovne hrane, i zahteva ulaganje vremena i truda, a to treba i da se vidi. Sadržaj se može promeniti, ali poruka ostaje ista: ti si važan gost, i mi smo se potrudili oko tebe.⁹⁷

Upadljivo konzumiranje hrane uvek je bilo važan pokazatelj statusa, što se vidi kako kroz razmetanje brojem iznetih prasića na gozbi arapeških plemena u Novoj Gvineji, tako i razmetanjem brdom kavijara i tartufa na žurci holivudskih zvezda. Raskošna prezentacija hrane je i deo antičke tradicije gostoprimitstva, koja se najčešće koristi kako bi se impresionirali stranci. I danas, kao i ranije, obrok od deset, dvadeset i više jela služi da pokaže strancu našu dobru volju i da ga impresionira našim uspehom i raskoši. Svaki obrok je poruka. Poručujemo kako smo bogati, velikodušni, važni. Jelo je najlakši i najefektniji način prenošenja poruke drugima. Gostoprimitstvo se, uz pomoć hrane, pokazuje na različite načine. U Rusiji ili drugim slovenskim zemljama nama blizak način je, na primer, iznošenje hleba i soli. Razumećemo i gostoprimitstvo na Bliskom istoku, gde se gost obilno nudi hranom, a ukoliko ne pojede do kraja sipano jelo, može jako da uvredi domaćina.⁹⁸

2. Mi i oni drugi: hrana i identitet

To šta i kako jedemo, dakle, određuje nas u odnosu na druge. To određuje i našu porodicu, naše pleme, grupu, naciju u odnosu na ona druga i drugačija plemena i grupe, narode, nacije.⁹⁹ Etničke grupe svoj identitet označavaju preporukama i zabranama u ishrani. Tako, kada je hrana u pitanju, svaka kultura, klasa ili grupa nameće ograničenja. Oni koji ne znaju kako da jedu „ispravno“, dobijaju status „autsajdera“. Pravilno konzumiranje hrane odnosi se ne samo na vrstu hrane koja se koristi, već i na način njene pripreme, pravila serviranja i način konzumiranja. Samo iskusni, „pravi“ Japanci poznaju pravila pripreme jela i serviranja u okviru zamršene četvoročasovne ceremonije pijenja čaja. Oni, međutim, koji na Zapadu žele uspon kroz društvenu hijerarhiju, moraju da znaju koju viljušku kada da upotrebe. Korišćenje neodgovarajuće viljuške izraz je prostakluka i velike nekulture. Serviranje vina uz hranu i poznavanje ili nepoznavanje pravila koja su za to propisana, počelo je takođe da bude znak pomoću koga se mogu prepoznati statusi i klase. Za onog ko želi da se integriše u određenu grupu, nema boljeg načina nego da jede sa tom grupom, pošto od etiketiranja vezanog za hranu ne postoji sigurniji način da se prepoznaju oni koju su zaista članovi te grupe od onih koji tu ne pripadaju.¹⁰⁰

⁹⁷ Fox, R. (2015). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. UK: Quail Social Issues Research Centre.

⁹⁸ Isto.

⁹⁹ Almerico, G. (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*. V.8.

¹⁰⁰ Fox, R. (2015). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. UK: Quail Social Issues Research Centre.

VILJUŠKA

Korišćenje viljuške u nekim kulturama smatra se nedelikatnim, a za neka jela i zabranjenim, dok je u Evropi izraz varvarstva ukoliko ne koristite viljušku.

Postoje podaci da su se viljuške koristile u starom Egiptu, ali su korišćene kao kuhinjske alatke, a ne kao pribor za jelo. Pronađeni su ostaci viljuški od kostiju u grobnicama vladara u Kini (2400-1900 p.n.e.). Koristili su ih i stari Grci, i to duge viljuške sa dva zupca koje su služile za posluživanje, da se pomoću njih uzima jelo, a ne kao pribor za jelo. Brojni muzejski primerci bronzanih i srebrnih viljuški iz vremena Rimskog carstva govore o upotrebi viljuške, ali se smatra da su sve te viljuške iz ranih razdoblja uglavnom korišćene za kuvanje i posluživanje.¹⁰¹

Poznato je da je viljuška kao pribor za jelo prvo počela da se koristi u Vizantijskom carstvu, gde je u upotrebi od 4. veka. Pojedini domaći autori govore o tome da su u Srbiji one bile u upotrebi već u 12. veku, ali većina istoričara ovaj navod smatra mitom. Viljuška je na srpski dvor, verovatno, stigla u prvoj polovini 14. veka za vreme Stefana Dušana, poznatog kao Dušan Silni, kada je došlo do značajnog teritorijalnog proširenja srpske države na velike delove vizantijske teritorije i kada se na srpskom dvoru za jelo koristio zlatni pribor.

Od evropskih zemalja, viljuška se kao pribor za jelo prvo koristila u Italiji, i to, kako se smatra, zbog istorijskih veza sa Vizantijom, ali i zato što je zgodna za prikupljanje testenine koja je osnova italijanske ishrane. Za konzumiranje špageta u početku se dugo koristio drven šiljak, koji se na kraju razvio u tri šiljka da bi se lakše vadili rezanci. U Italiji je korišćenje viljuški za ishranu postalo uobičajeno tokom 14. veka, a od početka 17. veka počinju da je koriste trgovci i viša klasa. U to vreme očekivalo se da gost u goste ponese sopstvenu viljušku i kašiku, koje su se nosile u specijalnoj za to pravljenoj kutiji. Ovaj običaj uvela je na francuski dvor Katarina Mediči, i tada je postao popularan u Francuskoj i celoj Italiji, a zatim u Španiji i Portugaliji. Ipak, većina Evropljana prihvatila je upotrebu viljuške tek u 18. veku.

U Evropi se, tako, korišćenje viljuški proširilo sa dvora. Od tada je uzimanje hrane prstima postalo društveno neprihvatljivo, osim kada su u pitanju voće i sir. Ova moda dalje se proširila, prvo na Zapad, dok su na Istoku, u Aziji, u upotrebi bili štapići. Ipak, danas su viljuške sve više dostupne i u celoj Aziji.¹⁰²

¹⁰¹ Ward, Child. (2009). *Origins of the Common Fork*. Leites Culnaria.

<https://leitesculnaria.com/1157/writings-origins-fork.html>

¹⁰² Isto.

3. Klasna dimenzija hrane

Postoji mnogo načina identifikacije kroz hranu. Ne samo društvena pripadnost grupi ili nekoj religiji, već i pripadnost određenoj klasi vidljiva je kroz hranu i navike i rituale ishrane. Vreme kada se jede, tako, oslikava razlike u klasama. U Engleskoj se, na primer, viša klasa izdvajala od radničke po kasnom doručku.

VREME OBEDOVANJA I KLASNE RAZLIKE U ENGLESKOJ

U prošlosti, u Engleskoj je viša klasa doručkovala kasno (oko 10 sati), što je odražavalo njihov povlašćen status. To ih je razlikovalo od ostalih nižih klasa, koje su morale da doručkuju veoma rano, pre odlaska na posao. Viša klasa je imala i neformalan ručak, koji se sastojao od hladnog mesa, ali je sledeći obrok bila večera koja se služila između pet i sedam sati, u zavisnosti od navika porodice. Laka užina se takođe služila pre spavanja. Niže klase su, u međuvremenu, jele lagan obrok od mesa i čaja, nakon što je radni dan bio gotov, a užinu pre spavanja. Nema nikakvog nutritivnog smisla u vremenskom rasporedu jela. Raspored obroka može biti organizovan i drugačije. Kasni doručak bio je primaran kao statusni simbol, i ništa drugo.¹⁰³

Važnost ručka, kao obroka, došla je tek kasnije pod uticajem poslovnog miljea, a večera je pomerena u večernje sate, što je dovelo do toga da užina pre spavanja skoro nestane. Radnici nižeg staleža zadržali su „večeru“ u vreme posle pet sati, sa čajem i glavnim jelom. Pošto je u srednjoj klasi večera pomerena za kasnije, čaj je postao posebna institucija i služio se oko četiri-pet sati.¹⁰⁴

Šta se jede, takođe je klasno određeno. Hranu iz drugih zemalja, na primer, nije koristila radnička klasa, ali je među članovima srednje i više klase ona postala deo prestiža. Poznavanje strane hrane bio je izraz urbaniteta i kosmopolitskog duha. Do nedavno je poznavanje strane hrane bila privilegija onih koji su sebi mogli da priušte putovanja, ali je sada to znanje prošireno na sve slojeve društva, zahvaljujući jeftinim putovanjima i televizijskim programima. Radnička klasa u Evropi i dalje u velikoj količini jede veoma začinjenu hranu, te su *količina* i *ukus* (nadimljen i začinjen) dominantni u njihovim obrocima, što nije slučaj svuda u svetu. Tako kineski radnici i seljaci jedu pomalo i štedljivo. U Evropi je konzumiranje hrane u velikim količinama nekada bila privilegija pripadnika visoke klase, kao i gojaznost. Situacija se danas promenila. Pripadnici visoke klase jedu skupu i egzotičnu hranu, ali u relativno malim količinama. Debljina više nije socijalno i kulturno prihvatljiva, štaviše, potpuno je van mode, izraz nekulture i nižeg društvenog položaja. Debljina je i od strane modne industrije i medija osuđena kao loša, i to ne samo zbog zdravlja, već i zbog društvenog i modnog statusa.¹⁰⁵

¹⁰³ Fox, R. (2015). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. UK: Quail Social Issues Research Centre.

¹⁰⁴ Isto.

¹⁰⁵ Isto.

Kao što je već rečeno, svaki obrok je poruka. Radi prenošenja te poruke, podjednako je važno ne samo šta se jede i kada se jede, već i gde se jede. Trpezarija je obično rezervisana za „ceremonijalne obroke”, one koji uključuju proširenu porodicu i posebne prilike. Tada se mogu pozvati i dalji rođaci i važni gosti koji treba da budu impresionirani. Čitava ideja razdvajanja trpezarije od kuhinje bila je zapravo pokušaj srednje klase da imitira višu, želja da prekinu sedenje u prljavom, bučnom i smrdljivom okruženju kuhinje u kojoj se hrana spremala, i u kojoj je, takođe, niža klasa unosila obroke. Kuhinja je u dvorovima aristokrata bila odvojena od banket-sale, a često se nalazila i u odvojenoj zgradi.¹⁰⁶ Hrana je bukvalno trebalo da putuje kilometrima od kuhinje do banket-sale. Na jednom skromnijem nivou, ambiciozna srednja klasa imitirala je ovu praksu odvajanjem kuhinje gde se sprema hrana od mesta gde se ona jede. Tako je nastala trpezarija.¹⁰⁷

TRPEZARIJA

Dok je u srednjem veku poslua boravila u kuhinji, a posluživala u banket-sali na drugom kraju kuće ili dvora, a često i u drugoj zgradi, sada je posluživala u trpezariji.

Pedesetih – šezdesetih godina 20. veka prestaje i tradicija posebnog ručavanja posluge, uglavnom zahvaljujući progresivnim, egalitaristički nastrojenim pripadnicima srednje klase.

Sa modnim promenama u uređenju unutrašnjeg prostora, počela je da se briše i razlika između kuhinje i trpezarije. Nova moda uticala je na izgled kuća u kojima su trpezarije spajane sa kuhinjom u jedan veći prostor za jelo, večernje zabave i neformalne švedske stolove.¹⁰⁸

4. Izmeštanje ishrane iz doma ka javnom sektoru

Nisu samo obroci u kući i organizovanje vremena, načina i mesta konzumiranja društveno i klasno uslovljeni, nego i ishrana van kuće.¹⁰⁹ Istorija kulinartstva na Zapadu svedoči da je hrana većinom bila pravljena i konzumirana u kućnim uslovima. Hranjenje van kuće bilo je tipično za putnike. U gostionicama i tavernama mušterije su bile poslužene

¹⁰⁶ Ova praksa bila je prisutna i na kraljevskim dvorovima u Srbiji. Dvor kraljevske porodice Karađorđević na Dedinju otvoren je za javnost, te se u obilascima može videti ova veza kuhinje (koja se nalazila u drugoj zgradi) sa salom u samom dvoru (u kojoj se ručavalo).

¹⁰⁷ Fox, R. (2015). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. UK: Quail Social Issues Research Centre.

¹⁰⁸ Isto.

¹⁰⁹ Almerico, G. (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*. V.8.

uglavnom onim što je inače bilo na kućnoj trpezi tog dana. Forma obedovanja van kuće, sa specijalnom hranom kao menijem, bila je u bliskoj vezi sa statusom i korišćena je isprva samo u posebnim prilikama, a Francuska ju je institucionalizovala pre svih, u vreme industrijske revolucije. U većini evropskih jezika, pa i u našem, reči za mesta u kojima se može jesti van kuće sve su francuskog porekla, ili su prevedene: restoran, kafé, meni, aperitiv, šef (šef kuhinje, kuvar), batler, katering, predjelo, hostesa. Samo su nazivi „konobar” i „konobarica” preuzeti iz latinskog jezika, a u Srbiji se koristi i reč „kelner”, koja je iz nemačkog jezika. Ova praksa nije ništa čudna, jer je Francuska kolevka restoraterstva, zemlja u kojoj je otvoreni prvi restoran, kao i prvi hotel.

Želja da se jede van kuće prvo se javila u višoj i srednjoj višoj klasi, kao izraz potrebe da se upadljivo trošenje na hranu i razmetljivo konzumiranje prenese na javno mesto. Kasnije, ovaj vid ishrane raširio se zahvaljujući tehnologiji, bogatstvu i manjku vremena da prezaposleno stanovništvo pripremi obrok u kući. Veliki kuvari, koji su ranije kovali u ogromnim kućama, nameštenje su dobili u velikim restoranima. Kuhinja u restoranima u Francuskoj postaje otmeno mesto, šef kuhinje organizuje kuhinju hijerarhijski, a viša klasa Francuske očekuje da veliki restorani podsećaju na renesansne palate i katedrale. Posle ovako grandioznog uvoda, buržoazija, u želji da obezbedi još bolji status, nastoji da imitira obrasce obedovanja van kuće. Rituali obedovanja van kuće, nedostupni velikom broju ljudi, zadržali su auru „događaja”. Ne troši se toliko na samu hranu, koliko na okruženje, atmosferu i ambijent i dobijeni status plemstvo. Čak i manji i skromniji izlasci nose sa sobom atmosferu događaja. Porodični odlazak u lokalnu ćevabdžinicu zahteva pripremu, i razlikuje se od svakodnevnog obedovanja u kući.¹¹⁰

Poslovni ručak, još jedan vid ishrane napolju, takođe je kulturno uslovljen, i posmatra se kao specijalna institucija, gde se, kako ide priča, sklapaju najvažniji poslovi. Sama činjenica da neko ide na *poslovni ručak*, već dobija na statusu. To znači da je u pitanju važna osoba, uspešna u poslu, jer uglavnom direktori (nova vrsta aristokratije) imaju poslovne ručkove.

Romantične večere, rođendanske žurke, proslave godišnjica, večere u čast odlaska u penziju, i sve slične proslave, premeštene su iz kuće ili sa radnog mesta i odigravaju se napolju. Time dešavanja dobijaju na značaju, a onaj ko ih priređuje, na ugledu.

Jedna od najvećih socijalnih promena u poslednjih pedeset godina upravo je ta – da se konzumiranje hrane preselilo iz kuća na javna mesta. Ova revolucija u ishrani desila se i zahvaljujući neverovatno velikom i brzom rastu lanaca brze hrane u svetu. Na primer, „Makdonalds“, jedan od najbrže rastućih franšiza u Japanu, u Kini je dostigao nezabeležen procvat. Restoran „Kentaki frajd čiken“, po otvaranju postao je šik mesto u Berlinu, a onda se proširio u celom svetu. Tako je zahvaljujući lancima brze hrane ova, zapravo veoma skromna hrana, koja je bila obrok radnika sa ruralnog američkog juga, osvojila svet u nalet. To je bila jedna od najvećih revolucija u ishrani još od vremena otkrića krompira. Radnička klasa je tako razvila svoje forme ishrane van kuće. Među njima su: kafa sa velikom porcijom slanine i jaja u Britaniji ili riba i pomfit (*fish and chips*) u severnoj Engleskoj; pivo i kobasica u Nemačkoj; francuski bistro, koji je otvoren za radništvo, tek kasnije je dobio buržujski šik.

¹¹⁰ Isto.

Obedovanje van kuće prerasta u osnov poslovanja mnogih migranata, pokrenuvši lavinu industrije restorana sa nacionalnim jelima. U tome su prednjačili Kinezi, osnivajući restorane u velikim gradovima i lukama. Kineski kvartovi postaju egzotična mesta gde je moderno jesti, kao na primer u San Francisku ili Njujorku. Kineska hrana je bila prva inostrana hrana koja je prenosila gastronomski doživljaj druge kulture i u tome doživela popularnost. Uz to, kineska hrana je jeftina. Ono što je počelo sa Kinezima, proširilo se na širok varijetet migrantskih kuhinja. Čak i mali gradovi u Evropi i Americi sada imaju u nizu restorane sa nacionalnom kuhinjom. Piće je pratilo hranu, pa su sake, espresso i zeleni čaj, tekila, dostupni svugde.

Upravo ova hrana, koja se služi i konzumira van kuće, odražava svetske trendove u gastronomiji.

5. Religija i hrana

Zbog važnosti koju ima u našim životima, hrana je idealna podloga za rituale, a rituali vezani za hranu centralni su deo mnogih religija. Tabui o hrani određuju i razlikuju jednu religiju u odnosu na drugu. Na primer, tabui/zabrane u ishrani hrišćanskog, muslimanskog i budističkog vernika veoma se razlikuju i, između ostalog, služe upravo tome da se izdvoje pripadnici jedne vere od svih drugih religijskih ili drugih grupa.

Mnogo antropoloških i psiholoških studija istraživalo je tabue u ishrani. Jedna od najupečatljivijih teorija je Frojdova teorija tabua¹¹¹, koja govori o zabrani u prvobitnim zajednicama da se jedu totemi životinja. Totem životinja je simbol oca, pa ova zabrana, po njemu, predstavlja sećanje na vreme iskonskog greha ubistva i proždiranja oca. Stoga je taj čin samo simbolički i ceremonijalan, jednom godišnje, kao što se i dešava kod nekih plemena.

Sveti obrok je od ključnog značaja u mnogim religijama. Obred svetog pričešća, kada se jedu hleb i vino, odnosno krv i telo Hristovo, ima koren u Hristovoj poslednjoj večeri. Međutim, njegov izvor daleko je stariji i proteže se do ideje deljenja hrane sa Bogom. Gotovo svaka religija propisuje šta se sme, a šta se ne sme jesti. Neka hrana je čista, dok je druga nečista. Na primer, neki Indusi ne jedu govedinu, jer se krava smatra svetom; muslimani ne jedu svinjetinu, jer je smatraju nečistom; Jevreji ne jedu svinjetinu iz istih razloga; katolici jedu ribu petkom; u hinduizmu, u Indiji, vernici su vegetarijanci i veruju da su određene hrane čiste i da će i sami postati čisti ukoliko ih jedu, itd. Sve su to verske tradicije vezane za ishranu.

¹¹¹ Frojd, S. (2014). *Totem i tabu*. Beograd: Neven.

6. Ishrana i rituali

Namirnica koja se odvajkada koristila u obredne i simboličke svrhe je *hleb*. Tako hleb zauzima posebno mesto u ishrani ljudi i u obrednom, simboličkom i religijskom smislu. Hleb je od najstarijih vremena prinošen kao žrtva višim silama tokom verskih svečanosti. Hrišćanstvo nije izbrisalo ove rituale i običaje, već ih je prihvatilo i prilagodilo svom učenju. U prošlosti je obredni hleb bio personifikovan i poštovan kao samo božanstvo. On je predstavljao zamenu za žito koje se prinosi kao žrtva višim silama, odnosno božanstvu žita. Obredni hlebovi koriste se isključivo u ritualne svrhe. Kod Slovena je ceo, nenačet hleb, stajao u uglu gostinske sobe i tako štitio kuću od nečistih sila, simbolizovao bogatstvo kuće, a takođe pokazivao spremnost i da se dočekaju uvek dobrodošli gosti.¹¹² U Srbiji se za Božić, kao centralni godišnji praznik, spremao najveći broj hlebova koji su imali obredni značaj. Uz glavni božićni hleb, koji se sreće pod nazivima *česnica*, *pogača*, *vasilica*, mesilo se više hlebova različitih oblika, a svaki je bio namenjen nekom delu domaćinstva: kući, njivi, vinogradu, stoci.¹¹³ Na Mladence, u Srbiji se mesi četrdeset malih kolačića, *mladenčića*, koji se premazuju medom da bi novom bračnom paru život bio sladak kao med. Važni obredni hlebovi su i *vitica*, hleb koji se mesi na Uskrs, i *slavski kolač*, koji je ključani u slavskom ritualu.

Za razliku od hleba, upotreba druge hrane u obredima nije tako lako uočljiva. Međutim, kada se setimo hrane koja se sprema za posebne prilike, ovo postaje jasnije. Tako se puding od voća i kolači u Engleskoj jedu samo za Božić, a palačinke prave samo na Pokladni utorak i priređuju se sa velikom ceremonijom. Amerikanci jedu ćuretinu samo na Dan zahvalnosti, i retko se priprema cela ćurke ukoliko porodica nije na okupu. Takođe, punč od jaja u Americi pije se samo za Božić. U Srbiji se jaja farbaju i jedu samo za Uskrs, i tako dalje.

I red po kome se hrana konzumira postao je ritualan. To je takođe jedan od elemenata po kojima se razlikuju narodi, a unutar njih manje društvene grupe i klase. Na primer, u Francuskoj je standard da se hrana iznosi po određenom redosledu, i to prvo supa, zatim riba, živina, meso i na kraju desert. Slatkiši ne smeju da se jedu pre jela, niti sa jelom. Francuzi jedu salatu nakon glavnog jela, Amerikanci je obavezno jedu pre jela, a Srbi zajedno sa glavnim jelom. Na Istoku je pak običaj da se sva hrana služi zajedno, da bi se isprobale različite namirnica i jela. U restoranima na Zapadu stolovi su jasno odvojeni jedni od drugih, a isto tako i obroci, dok su na Istoku, na primer u Kini, restorani krcati ljudima, a potpuni stranci dele sto i jedu iz zajedničkih posuda.¹¹⁴

Ritali u ishrani takođe su polno uslovljeni. Na primer, postoji mišljenje da muškarac treba da kuva napolju, a žena unutra, u kući. I hrana i zavođenje su polno ritualizovani. Hranjenje je oduvek bilo blisko povezano sa udvaranjem, što nije slučaj samo kod ljudske vrste, već i kod drugih. Mužjaci i ženke različitih vrsta, uključujući i ljudsku, tokom igre udvaranja koriste hranu kao mamac. Kod ljudi taj čin ima dva aspekta.

¹¹² Radojčić, D. (2012). *Dijalozi za trpezom. Antropološka monografija o kulturi ishrane*. Beograd: Etnografski institute SANU.

¹¹³ Isto, 51.

¹¹⁴ Fox, R. (2015). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. UK: Quail Social Issues Research Centre.

¹¹⁵ Isto.

Mlada se obično procenjuje prema svojoj sposobnosti da kuva. Dok su ljudski mladunci zavisni u periodu dojenja, ženi je potreban muškarac da nabavlja hranu. Prema tome, želja muškarca/mužjaka da nabavlja hranu postaje bitan činilac u odabiru poželjnog partnera. Studije preferencija partnera u različitim kulturama otkrile su da dok muškarci univerzalno „padaju” na izgled (koji je u stvari pouzdan pokazatelj plodnosti), žene biraju muškarce sa resursima. Takav muškarac je privlačniji, nezavisno od fizičkog izgleda, a to potvrđuju i studije na Zapadu koje pokazuju da je ženama jedna od najprivlačnijih karakteristika kod muškarca njegova spremnost da plati račun nakon jela.¹¹⁵

Tokom perioda zabavljanja, mesto na kome par jede i vreme u kada obeduje takođe su kulturno uslovljeni i ritualizovani. Danas se početak zabavljanja i prvi sastanak obično dešavaju na nekom javnom mestu, kao što su kafei, barovi, klubovi ili diskoteke. Na ključnom drugom sastanku, par obično odlazi u restoran, gde je muškarac u prilici da pokaže svoju platežnu sposobnost tako što će platiti račun. Ovaj period može biti duži ili kraći, ali u jednom trenutku ona će ga pozvati kod sebe u stan ili će doći do neizbežnog pitanja: „Hoćemo li kod tebe ili kod mene”, sa, kako istraživači tvrde, generalnim preferencijama ka njenom stanu. U ovoj fazi od nje se očekuje da napravi neko jelo. Obično je u pitanju romantična večera pod svetlošću sveća, čime ona pokazuje svoju sposobnost da kuva i bude gostoprимljiva. Na Zapadu, ukoliko on ostane da prenoći kod nje, ritual dalje podrazumeva doručak koji čine ponovo jela koje je žena pripremila, s obzirom da se već nalaze u njenoj kuhinji. Ali, u ovom trenutku je obavezno da muškarac bar ponudi da spremi doručak, čime demonstrira svoju egalitarnost i spremnost na saradnju. Ukoliko veza postane ozbiljna, sledeći ceremonijalni obrok je vrlo verovatno onaj kod njene porodice.¹¹⁶ Jelo se, dakle, ponovo koristi kao most koji naglašava važnost svakog od ovih događaja, a u poslednjem, njime se demonstrira dobra volja porodice i odobravanje veze.

7. Simbolička upotreba hrane

Ritualna upotreba hrane, o kojoj smo govorili, povezana je sa njenom simboličkom funkcijom. Ona je prisutna ne samo u religijskom kontekstu, već je, kao što smo videli, deo svakodnevnog života. Hrana je u središtu našeg postojanja i već je, sama po sebi, simbol. Ona je simbol života, blagostanja, gostoprимstva, druželjubivosti, deljenja, itd. Njeno značenje i simboli menjaju se u okviru društvenog konteksta, od kulture do kulture.¹¹⁷ Mnogi elementi koji se odnose na hranu i njeno konzumiranje socijalnog su i ceremonijalnog karaktera. Hleb, vino i so možda najbolje prikazuju ovu simboličku i društvenu funkciju hrane. Hleb i vino simbolizuju telo i krv Hristovu i zato se ritualno uzimaju pri pričešću. Hrišćanstvo, takođe, osim hleba i vina, koristi i so kao simbol (Isus kaže učenicima: „Vi ste so zemlje.“).

¹¹⁶ Isto.

¹¹⁷ Douglas, M. (1972). *Deciphering a meal*. Daedalus 101 (1): p. 61-81.

Što se vina tiče, ono, zajedno sa lozom, ima snažnu simboliku, koja potiče iz perioda pre Hrista i proteže se još od vremena njihovog korišćenja u ritualima posvećenim bogu Bahu.¹¹⁸ Loza je simbol smrti prirode koju vidimo u zimu i njenog rađanja u proleće, tj. simbol godišnjeg ciklusa smrti i preporoda. S obzirom da je loza simbol smrti i preporoda, vino, kao njen proizvod, predstavlja način da se stupi u kontakt sa snagama koje upravljaju ljudskim životima.

Hleb je, sa svoje strane, simbol života, tela Hristovog, dočim je so bila veoma dragocena i skupa namirnica. So se i danas koristi za konzerviranje hrane, ona čuva od kvarenja i raspadanja. Ljudi su oduvek cenili snagu soli da očuva hranu. Zato je so simbol zaštite porodice i simbol njenog bogatstva i moći. Davanje hleba i soli od davnina ima kultno i simboličko značenje. U različitim prilikama kod Srba služi se hleb sa solju da se tradicionalno dočekaju gosti, kao simbol gostoprимstva. Za gosta koga dočekaju na ovaj način, hleb i so su simbol dobrodošlice, zaštite i počasti. Kao simbol gostoprимstva, na hleb i so se ne nailazi samo kod Srba, već ih gostima nude svi slovenski narodi: Rusi, Bugari, Makedonci, Hrvati.¹¹⁹

Srbi su mesili veliki broj obrednih hlebova¹²⁰, naročito za Božić. Među njima su već pomenuti: pogača, božićni kolač i hlebovi u obliku stvari (bačve, pluga, žita...) ili domaćih životinja nazvanih *zakončići*. Zakončići simbolizuju upravo stvari, odnosno životinje po čijem su obliku umešeni. Na slavskom kolaču se prave Sunce i Mesec, jer sam kolač predstavlja vaseljenu, a tu su, kao simboli, i sveta knjiga života i sveto drvo kao znaci izobilja i večnog života. Na njemu se nalaze i grožđe, klasje, ptičice i proskurnik¹²¹. Ove figure simbolizuju rađanje i obnavljanje, kao i blagostanje.

Slika 2. Božićni obredni hlebovi i slavski kolač



Izvor: <http://www.muzejhleba.rs/o-hlebu.htm>

¹¹⁸ Bah je rimski bog vina koji je zamenio starogrčkog Dionisa.

¹¹⁹ Ovaj simbol je zajednički slovenskim narodima, s obzirom da su hleb i so bili simboli njihovog paganskog boga Radgosta. U Srbiji je ovaj običaj prvo crkva uvrstila u svoj ritual u 10. veku, da bi u 19. veku on postao narodni običaj, s obzirom da ga je narod masovno prihvatio i praktikovao na slavama i okupljanjima. U 20. veku doček sa hlebom i solju postaje i deo državnog protokola, pa se danas na taj način u Srbiji dočekuju i strani državnici, političari itd.

¹²⁰ U Muzeju hleba nalazi se zbirka srpskih obrednih hlebova, koju trenutno čini devedeset i šest raznih hlebova. <http://www.muzejhleba.rs/o-hlebu.htm>

¹²¹ Proskurnik ili pečat nalazi se u sredini slavskog kolača i na njemu su slova ISHS NIKA, što je skraćenica za tekst koji u prevodu znači: Isus Hristos pobeđuje.

III

TURIZAM I GASTRONOMIJA



Ciljevi

Po završetku ovog poglavlja, moći ćete da objasnite:

- Odnos između turizma i gastronomije;
- rast gastronomskog turizma;
- vezu koja postoji između gastronomskog turizma i kulture određene destinacije;
- potencijal gastronomskog turizma u brendiranju destinacija.

Gastronomija se razvila u tesnoj vezi sa turizmom, koji se sve više bavi hranom kao temom naučnog istraživanja, a gastronomski turizam postaje jedno od vodećih trendova u svetu, sa visokom stopom rasta u svim zemljama. Hranu i ishranu danas nije moguće istraživati samo u okviru jedne nauke, već, kao što smo rekli, mora da se primeni multidisciplinarni i holistički pristup. Stoga su istraživanja u okviru turizma dragocena za gastronomiju kao relativno mladu nauku. Ova istraživanja, sa svoje strane, moraju uzeti u obzir i istraživanja drugih nauka, kao što su antropologija, istorija, i druge. Zato gastronomski turizam istražuje ne samo turistička putovanja i preferencije turista, već i ulogu kulture, običaja, simbolike hrane i drugih karakteristika identiteta neke destinacije.

Jedna od definicija gastronomskog turizma glasi: *Gastronomski turizam je putovanje u određene regione radi rekreacije i zabave, kao što su posete proizvođačima hrane, gastronomskim festivalima, sajmovima hrane, kulinarskim demonstracijama, degustacijama kvalitetnih prehrambenih proizvoda ili bilo koji turistički poduhvat koji se odnosi na hranu.*¹²²

¹²² Hall, C. M., Sharples, E. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste, u *Food Tourism around the World: development, management and markets*, Hall, C. M. et al. (ur.), Butterworth-Heinemann: Oxford, p.1-24.

1. Tendencija rasta gastronomskog turizma

Istraživanja u oblasti gastronomskog turizma su retka, i u početku su bila pre svega usmerena na vino, iako ovi „enološki turisti” (*oenotourists*) nisu nužno ti koji se upuštaju u druge, neenološke gastronomske analize.¹²³ Novija istraživanja pokazuju da je gastronomski turizam fenomen u nastajanju, koji se razvija kao novi turistički proizvod zbog toga što, između ostalog, više od trećine turističke potrošnje odlazi na hranu. To ne treba da iznenađuje, jer je kuhinja, odnosno hrana, od izuzetne važnosti za kvalitetan odmor. Istraživanja Svetske turističke organizacije pokazuju da je obrok u restoranima drugo po redu zadovoljstvo turista koji posećuju Sjedinjene Američke Države i na prvom mestu za američke putnike kada oni posećuju druge zemlje. Svetska turistička organizacija takođe izveštava da gastronomski turizam postaje jedan od vodećih trendova, sa visokom stopom rasta u svim zemljama, i predviđa još veći porast ove stope.

Potražnja za gastronomskim sadržajima na putovanjima rezultat je nekoliko činilaca. Među njima, izdvajaju se: 1. Ubrzan rast broja medija koji se bave hranom, naročito društvenih mreža; 2. Pokret „od gazdinstva do stola” među velikim turističkim brendovima i 3. Sve veća ponuda događaja visokog ranga koji promovišu domaće kuhinje.¹²⁴

2. Gastronomski turizam i lokalna kultura

Savremeni turisti su iskusniji, imaju više novca za putovanje, i spremni su da plate više kako bi prikupili nova znanja i priuštili jedinstven doživljaj. Savremeni oblici turizma, koji su se razvili kao odgovor na ove promene u potražnji, pružaju im mogućnost da izbegnu rutinu i uplove u sasvim nov svet, novu kulturu, nove mirise i ukuse. Gastronomski doživljaj je sastavni deo novih iskustava koja se traže. Ona proizlaze iz određenog načina života, a zasnivaju se na eksperimentu, učenju iz različitih kultura, sticanju znanja i razumevanju lokalnih proizvoda, istorije i kulture koji se odnose na turistički proizvod. Turisti danas idu na poznate destinacije kako bi uživali u specifičnim receptima i kuhinji određenog podneblja, što gastronomiju ubraja u glavnu turističku ponudu.

Hrana je najbolji predstavnik kulture nekog naroda i regiona. Kuhinja uvek odražava istoriju i specifičnost određenog kraja. Njena duboka povezanost sa istorijom, običajima, kulturom i religijom lokaliteta omogućava da se područje promoviše upravo preko hrane. Stoga su mnoge destinacije počele da se reklamiraju preko svoje jedinstvene kuhinje, predstavljajući njene sastojke i specijalitete. Gastronomija je potencijal svake destinacije, jer svaka ima svoju specifičnu kuhinju. Važno je samo da se ona prepozna i pametno upakuje kao turistički proizvod.

¹²³ Mak, A.H.N., Lumbers, M., Eves, A. (2012). Globalisation and Food Consumption in Tourism. *Annals of Tourism research*. 39 (1). Elsevier Ltd. UK, p. 171-196.

¹²⁴ World Food Travel Association 2016, www.WorldFoodTravel.org.

Gastronomski turizam je posebno važan za seoske zajednice koje, zbog rapidne urbanizacije, imaju u velikoj meri problem sa ekonomskim rastom. Međutim, kada je hrana u pitanju, ove zajednice su u komparativnoj prednosti u odnosu na druge. Prvo, one same proizvode hranu na svojoj zemlji. Ova hrana je najčešće manje zagađena i zdravija u odnosu na onu koja se proizvodi masovno i uz obilno đubrenje. Drugo, ove zajednice najduže čuvaju tradiciju i kulturu određenih regiona, te, kada je hrana u pitanju, čuvaju stare recepte i tradicionalne načine pripremanja hrane. Turizam, a pre svega gastronomski turizam, omogućava povećanje prihoda ovih lokalnih zajednica i zaposlenje većeg broja ljudi. Javlja se novi poslovi, kao što su lokalni vodiči koji sa turistima obilaze vinograde i vinske podruma (*vineyard tour guides*) ili lokalni šefovi kuhinja, a podstiče se i proizvodnja i potrošnja hrane u poljoprivrednom sektoru i uslužnim sektorima.¹²⁵

Budući da hrana nosi simboličko značenje i poseduje socijalnu i klasnu komponentu, konzumiranje hrane u okviru turističkih putovanja takođe ima **simboličko značenje**. Ono što jedemo pokazatelj je socijalnih razlika, ali i simbol našeg identiteta, po kome se mi, i naša kultura i zajednica, razlikujemo od drugih, od njihove kulture i zajednice.¹²⁶ Nekoliko istraživanja pokazalo je da u uslovima velike globalne konkurencije u turizmu, regionalna hrana i kuhinja mogu biti snažan alat u poređenju sa drugim destinacijama.¹²⁷

Iako se očekuje da globalizacija dovede do povećane homogenizacije, to nije slučaj sa gastronomskim turizmom, jer turisti visoko vrednuju lokalne kulturne vrednosti. Zato se u razvoju konkurentnosti destinacije mora voditi računa o „glokalizaciji“¹²⁸ (globalno+lokalno), odnosno o razvoju lokalnog gastronomskog proizvoda. Globalizacija je nemoguća ako nije lokalno obojena, i upravo jedan od paradoksa savremene globalizacije je velika vrednost lokalnog sadržaja.¹²⁹

Trend u gastronomskom turizmu pomera se ka održivosti destinacije, daljem interesovanju za lokalnu kulturu, tradiciju i autentičnost gastronomskog doživljaja, više izdataka na hranu i piće i uključivanje gastronomske ponude u kombinaciju sa drugim vidovima turizma (velnes i spa turizam). Ako detaljnije analiziramo turistička putovanja na kojima je gastronomija sve više prisutna, bilo kao primaran ili sekundaran motiv, to je vidljivo. Ova putovanja pokazuju, između ostalog, sledeće¹³⁰:

¹²⁵ Drašković, S. (2106). *Gastronomy and Tourism Destination Competitiveness*. Sitcon 2016, Conference Proceedings. Univerzitet Singidunum. Beograd: p. 150-154.

¹²⁶ Fox, R. (2015). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. UK: Quail Social Issues Research Centre; Kao i: Chang, R. C. Y., Kivela, J., Mak, A.H.N. (2011). Attributes that Influence the Evaluation of Travel Dining Experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32 (2), 307-316.

¹²⁷ Long, L.M. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington: University Press of Kentucky; kao i Frochot, I. (2003). An analysis of regional positioning and its associated food images in French tourism regional brochures. *Journal of Travel&Tourism Marketing* 74(3/4) pg. 77-96

¹²⁸ Novi termin koji se koristi u gastronomskom turizmu kako bi se objasnila važnost i uticaj i lokalnog i globalnog istovremeno.

¹²⁹ Cavicchi ,A., Ciampi Stancova, K. (2016). *Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies*. Spain: European Union , Joint Research Centre, Institute for Prospective Technological Studies; Kao i : Chang, R. C. Y., J.Kivela, A.H.N.Mak, (2011). Attributes that Influence the Evaluation of Travel Dining Experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32 (2), 307-316.

¹³⁰ Drašković, S. (2016). *Gastronomy and Tourism Destination Competitiveness*. Sitcon 2016, Conference Proceedings. Univerzitet Singidunum. Beograd: p. 150-154.

- Osetljivost na pitanja životne sredine – Turisti sve više brinu o otpadu i ambalaži koja ostaje posle njih i recikliraju je dok su na putovanju.
- Lokalna kuhinja je i dalje u trendu – Nastavlja se interesovanje turista za izvornu hranu i piće. Sve je više domaćih gastronomskih specijaliteta kao dela turističke ponude. Ovi proizvodi sve više su zastupljeni na terminalima aerodroma, železničkim stanicama i slično.
- Spremnost da se plati više – Turisti troše na hranu i piće više nego ikada ranije, jer su spremni da plate specifično iskustvo koje će na taj način dobiti.
- Potraga za novim znanjima – Turisti su sve više obrazovani i sve više traže nešto novo i drugačije: nova znanja kada su u pitanju hrana i piće i nove sastojke i proizvode.
- Autentičnost – Bilo da putnici istražuju zemlju, regiju, grad ili svoju okolinu, oni žele da osele destinaciju preko hrane.
- *Peer-to-Peer* iskustvo i kada je hrana u pitanju – Ovaj koncept širom sveta promovisale su nove onlajn platforme i entuzijasti, ljubitelji hrane. Usluge nude nove onlajn kompanije kao „EatWith”, „Feastly”, „Meal Sharing” i „CookApp”. „Airbnb” je takođe uključio *peer-to-peer* ishranu u svoju ponudu. Onlajn platforme povezuju kuvare koji žele da budu domaćini u svom domu, sa strancima koji žele obrok skuvan kod kuće. Ovaj vid ima simboličku, kulturnu i socijalnu komponentu, jer sadrži iskustvo deljenja hrane, bržnost, gostoprimstvo, druženje, mešanje i upoznavanje različitih društvenih i kulturnih nivoa i grupa.
- Kombinacija velnes i gastronomskog turizma – Velnes putovanja su sve češće integrisana sa turizmom hrane i pića. Velnes turista očekuje holistički pristup odmoru, dobrobit i blagostanje, kao i određen stil života, a samim tim i svežiji, zdraviji izbor hrane u hotelima, restoranima, aerodromima i na drugim mestima.

3. Gastronomski turizam i brendiranje destinacija

Gastronomija ima, dakle, tu sposobnost da poveća održivost turizma, ojača ekonomiju određenog mesta, prepozna autentičnost regiona i stvori gostoljubivu sredinu.¹³¹

Uloga koju bi hrana mogla da ima na ukupno brendiranje i postavljanje destinacije je višestruka: 1. Hrana je deo propagande određene destinacije zato što pomaže da se mesto doživi i omogućava da se, na neki način, „proba destinacija” u neposrednom susretu sa lokalnom kulturom; 2. S obzirom da jedemo dva-tri puta dnevno, gastronomija je vid kulture sa kojom turisti najčešće dolaze u dodir, i zahvaljujući kojoj „isprobavaju” lokalnu kulturu; 3. Razlike koje se odnose na navike u ishrani odmah padaju u oči: vreme kada ljudi jedu, način na koji jedu i šta jedu – sve postaje drugačije čim se dođe u dodir sa lokalnom kulturom; 4. Hrana omogućava direktan susret sa predelom, a turisti mogu da prepoznaju njeno poreklo.¹³²

¹³¹ Du Rand, G., Health, E., Alberst, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. *Journal of Travel & Tourism Marketing* 14(3/4) p. 37-112

¹³² Cavicchi A., Ciampi-Stancova, K. (2016). *Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies*. Spain: European Union, Joint Research Centre, Institute for Prospective Technological Studies.

Čang i saradnici otkrili su u istraživanju petnaest karakteristika koje utiču na ocenu gastronomskog iskustva na putovanju. Oni su klasifikovani u šest kategorija, i to: kultura ishrane samog turista, kontekstualni faktori gastronomskog iskustva, raznovrsnost i raznolikost hrane, percepcija destinacije, usluga i predstavljanje od strane turističkog vodiča.¹³³

Slika 3. Svojstva koja utiču na ocenu gastronomskog iskustva na putovanju



Izvor: Preuzeto i prilagođeno od Chang et al. 2011. p. 311

I na listi UNESCO nematerijalnih kulturnih nasleđa, hrana je dobila poseban status. Ona postepeno istiskuje brend geografske lokacije¹³⁴ i postaje jedan od najvažnijih čini-laca pri izboru određene destinacije.¹³⁵ Turističke ponude sve više obuhvataju ponudu gastronomskog turizma, kao što su vikend škole kulinarstva, ručavanje u poznatim resto-ranima, posete seoskim domaćinstvima i pijacama i/ili proizvođačima hrane, organizo-vanje tura na festivale i svetski poznate događaje vezane za hranu¹³⁶ i drugo.

¹³³ Chang, R. C. Y., Kivela, J., Mak, A. H. N. (2011). Attributes that Influence the Evaluation of Travel Dining Experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32 (2), 311.

¹³⁴ Williams, H.A., Williams, J.R.L. Omar, M. (2014). Gastro-tourism as destination branding in emerging markets. *International Journal of Leisure and Tourism Marketing*, 4(1), p. 1-18.

¹³⁵ Hall, C. M., Sharples, E. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste, u *Food Tourism around the World: development, management and markets*, C. M. Hall et al. (ur.), Butterworth-Heinemann: Oxford, p.1-24.

¹³⁶ Na primer, Festival sira u Gločesteru (Gloucestershire cheese rolling festival) ili Tomatina, festival gađanja paradajzom u Italiji (Tomato Throwing ,Tomatina Festival).

UNESCO je formirao mrežu gradova „Kreativni gradovi Uneska”, među kojima se kao posebna jedinica izdvojila gastronomija. Ova mreža, za sada, uključuje osamnaest gradova sa specifičnom gastronomskom zajednicom i lokalnom tradicijom u pripremanju hrane. Pored ove inicijative, poslednjih godina osnovano je više nacionalnih i internacionalnih udruženja radi jačanja brenda destinacija i privlačenja međunarodnih turista¹³⁷. Najmasovniji je, i dalje, najstariji program „Čitaslou”, (*Cittaslow*) stvoren 1997. godine u Italiji, sa ciljem da u lokalnim zajednicama i kod njihovog rukovodstva proširi filozofiju „spore hrane”. Trenutno više od sto devedeset gradova širom sveta učestvuje u ovom programu.

4. Gastronomski turizam u Srbiji

Gastronomija je i u Srbiji blisko povezana sa turizmom, a gastronomski turizam postaje sve značajniji. Ipak, kako su pokazala istraživanja, razvoj gastronomskog turizma u Srbiji više je intuitivan, a malo ili nimalo ozbiljno osmišljen i planiran. Obrazovanje iz gastronomije i gastronomske kulture gotovo da ne postoji, a zaključak malobrojnih studija je da ga već od osnovnog obrazovanja, kroz osmišljen sistem školstva, treba razvijati.¹³⁸ Strategija razvoja turizma Republike Srbije za period od 2016. do 2025. godine navodi jedanaest turističkih proizvoda od posebnog značaja za razvoj turizma u Srbiji, ali ne i gastronomski turizam.¹³⁹ Međutim, u SWOT analizi koja sledi, gastronomija se pominje u delu “snage Srbije”. U zaključku tog dela Strategije, ponavlja se da je snaga Srbije, između ostalog, što ima “autentičnu gastronomiju”.¹⁴⁰ Ipak, nedostaju planovi za iskorošćenje potencijala gastronomije u turizmu.

Temu, u čijoj je osnovi veza gastronomije, narodne tradicije i turizma, naročito prate i promovišu institucije kao što su Turistička organizacija Srbije (TOS) i druge turističke organizacije. TOS posebno vodi računa o mnogobrojnim gastronomskim tradicijama i festivalima, te je, verovatno zbog sve većeg broja ovih manifestacija i popularnosti gastronomskog turizma u svetu, u promociji Srbije kao turističke destinacije akcenat stavila na hranu Srbije. Reklama koju je TOS snimio 2011, i kasnije, pod nazivom „Soul Food Srbija – hrana za dušu”, upućuje stranog turistu da će „Srbiju najbolje upoznati za trpezom”, te da će u susretu sa mestom, ljudima i običajima u Srbiji, najbolji vodič biti čulo ukusa. TOS je iste godine štampao i posebnu brošuru „Soul food” pisanu na engleskom jeziku, u kojoj su predstavljeni gastronomski proizvodi po regionima Srbije.¹⁴¹

¹³⁷ Na primer, osnovani su „Održiva mreža gradova – hrane” u Velikoj Britaniji, „Gradovi ishrane” u Francuskoj, projekat „Gastronomski gradovi”, na kome radi Evropski program za održivi razvoj gradova Urbakt (*Urbact*) i drugi.

¹³⁸ Zagorac, D. (2010). *Gastronomska mapa Srbije*. Zavod za proučavanje kulturnog razvitka Republike Srbije. Beograd: Cicero print.

¹³⁹ Strategija razvoja turizma Republike Srbije za period od 2016. – 2025. Vlada Republike Srbije Ministarstvo trgovine turizma i telekomunikacija. Beograd, str. 28.

¹⁴⁰ Isto, 30-33

¹⁴¹ Marinoski, N., Stamenković, P., Conić, M. (2014). Gastronomski sadržaj ruralnog turizma Srbije. *BizInfo* (5), 1, str. 9 - 36

Ipak, u celini, još uvek je nedovoljna zainteresovanost turističkih organizacija u Srbiji, kao i njihovo znanje o mogućnostima povezivanja turizma i gastronomije. Organizacije i grupe koje ovo pitanje razumeju i ozbiljno rade na njemu, pre su izuzeci nego pravilo.¹⁴²

Gastronomski turizam u Srbiji sve je više deo savremene turističke ponude u banjama i spa i velnes centrima. Ovi centri, videli smo, imaju veliki potencijal za razvoj, zajedno sa gastronomskim turizmom, mada je ovaj sektor i dalje nedovoljno razvijen. Ipak, banje i rekreativni centri u Srbiji sve više polažu na prirodnu hranu, uravnoteženu ishranu ili specijalne dijetе kao deo oporavka ili preventivnog i rekreativnog boravka u nekom od njihovih centara. U tom pravcu, u Srbiji je potrebno proširiti i osavremeniti ponudu hrane, da bude atraktivnija, a posebno je potrebno razviti bolju ponudu za zdravu populaciju i afirmisati i češće koristiti autohtone sirovine u pripremi lokalnih specijaliteta.¹⁴³

Gastronomski proizvodi nalaze se i u ponudi seoskog turizma Srbije. I na ovom polju je potrebno raditi više pošto gastronomski proizvodi mogu imati značajno mesto u promociji ruralnog turizma.¹⁴⁴

U Srbiji je razvijen i enogastronomski turizam, koji u svom središtu ima ne samo hranu, već i vino, i celokupnu delatnost vezanu za njegovu proizvodnju, degustaciju i promociju. Vinski podrumi, pivnice, lagumi, dakle prostori za čuvanje i skladištenje vina, koji su veoma važni za njegov kvalitet, ujedno su i turističke atrakcije, mada su u Srbiji i dalje nedovoljno iskorišćeni.¹⁴⁵

Vinogradarstvo u Srbiji ima dugu tradiciju, na kojoj je zasnovano više vinskih tura. Napravljen je projekat o jedinstvenoj bazi podataka vinskih tura u Srbiji, koja sadrži informacije o vinskim podrumima i njihovoj ponudi, smeštajnim kapacitetima, restoranima, turističkim atrakcijama u vinskim regionima i drugim sadržajima. Još uvek je nedovoljna promocija vinskih tura na domaćem i inostranim tržištima, pa ovaj projekat predstavlja i marketinški pokušaj.¹⁴⁶

¹⁴² Zagorac, D. (2010). *Gastronomska mapa Srbije*. Zavod za proučavanje kulturnog razvitka Republike Srbije. Beograd: Cicero print. Preuzeto sa: http://zaprokul.org/wp-content/uploads/2015/01/gastronomska_mapa.pdf

¹⁴³ Tojagić, S., Tešanović, D. (2003). Neka razmišljanja o ishrani u savremenoj turističkoj ponudi. *Turizam*, 7, str. 102-104.

¹⁴⁴ Marinoski, N., Stamenković, P., Conić, M. (2014). Gastronomski sadržaj ruralnog turizma Srbije. *BizInfo* (5), 1, str. 9 - 36

¹⁴⁵ Vujačić, V., Jovović, O. (2007). Hrana kao osnovni ili prateći motiv turističkih kretanja. *Turizam*, 11, str. 259-261.

¹⁴⁶ <http://www.putvinasrbije.rs/>.

PUTEVI VINA

U Srbiji postoje sledeći turistički putevi vina¹⁴⁷:

„More vinograda” – Vršac: Gajenje loze u ovom kraju, po nekim izvorima, vodi poreklo iz vremena rimske vladavine, dok je prvi pisan podatak o tome iz 15. veka.

„Vina sa peska” – Palić: Naziv ovog puta vina inspirisan je činjenicom da leži na pešćanom zemljištu koje je nastalo još u praistorijsko doba, nakon nestanka Panonskog mora. Ovaj kraj karakterišu veoma pitka vina za koja se veruje da su rezultat kombinacije umereno kontinentalne klime i peskovitog terena, kao i posebne sorte vinove loze. Tradicija pojedinih područja, kao što je subotičko-horgoška pešćara, duga je više od dve hiljade godina.

„U odsjaju Dunava” – Fruška Gora: Vinska istorija ovog kraja takođe je veoma stara i potiče od pre više od hiljadu i sedam stotina godina, kada je prvu lozu ovde zasadio rimski car Probus.

„Put vina – Župa”: Župa i okolina više od tri hiljade godina bave se proizvodnjom vina i gajenjem vinove loze, a u pisanim dokumentima vino se prvi put pominje još u 12. veku, u *Studeničkoj povelji*.

„Kraljevska loza” – Oplenac: Ovaj, od davnina poznat vinogradarski kraj, još je u srednjem veku bio čuven po dobrom vinu. Prvi zapisi o vinogradima potiču s početka 15. veka.

„Zlatni breg” – Smederevo: Smederevski kraj je takođe stari vinogradarski kraj, čija istorija uzgajanja loze seže do rimskog vremena, a zapisano je i da su u ovom kraju despot Stefan Lazarević i Đurađ Branković širili vinograde još u 15. veku.

„Rajačke pimmice” – Negotin: I u negotinskom kraju vinova loza gajila se u rimsko doba, od 3. veka. Ovde se nalaze i Rajačke pimmice, kompleks koji čini čak dve stotine sedamdeset vinskih podruma ukopanih dva metra ispod zemlje (kako bi temperatura neznatno varirala). Oni su nastajali od sredine 18. veka do tridesetih godina 20. veka. Kako je u pitanju jedinstven arhitektonski kompleks, Srbija ih je nominovala za listu svetske kulturne baštine.

„Rimska riznica” – Knjaževac: Proizvodnja vina u knjaževačkom kraju datira, takođe, iz doba Rimljana. Arheološko nalazište pored Knjaževca iz rimskog vremena sačuvalo je zapise o tome, kao i kip boga vina, koji je iskopan na tom lokalitetu.

Neraskidiva veza između turizma i gastronomije u Srbiji je na poseban način uspostavljena kroz turističke manifestacije, koje se dugi niz godina održavaju kod nas. One su mnogobrojne, a iz godine u godinu ih je sve veći broj. Znatan broj manifestacija dešava se u leto i na jesen, a odnosi se na završetak žetve i vršidbe, ili je vezan za proizvodnju drugih poljoprivrednih proizvoda – grožđa, voća i povrća, ili druge hrane i pića. Manifestacije imaju privredni i zabavni karakter. Hrana može biti centralna tačka

¹⁴⁷ isto.

cele manifestacije, i takvih je manifestacija na desetine u svakom delu Srbije, a hrana i gastronomija mogu biti i prateći, ali veoma značajan deo manifestacije.

U AP Vojvodini, na primer, veliki je broj privrednih manifestacija, među kojima su i: „Kukuruzijada”, koja se održava u jesen, a u programu učestvuju folklorna društva, dok su nosioci programa deca koja imaju zadatak da u igri sa kukuruzom pokažu znanje i spretnost (u izradi kukuruznog kostima). Nudi se veliki broj jela od kukuruza. Tu su, zatim, „Dani bostana”, u julu-avgustu. Proizvođači lubenice takmiče se u pravljenju fenjera od bundeva kao i u pripremanju paprikaša. „Dani berbe grožđa” u Vršcu imaju i naučno-stručni i privredni karakter, a manifestaciju poseti oko pedeset hiljada ljudi. Veliki je broj i drugih manifestacija kao što su: „Dani piva”, „Dani ludaje”, „Turijska kobasicijada”, „Sabor pčelara”, „Pudarski dani”, „Karlovačka berba grožđa” (ima i naučno-stručni karakter), i mnogo drugih.¹⁴⁸

Od manifestacija zabavno-turističkog karaktera, koje kao osnovni cilj imaju zabavu i razonodu posetilaca, u AP Vojvodini uglavnom su vezane za ribolov ili pripremanje određene vrste hrane, i najčešće se održavaju leti. Najpoznatije takve manifestacije su: „Apatinske ribarske večeri ” i „Zlatni kotlić Dunava”. Ove manifestacije tradicionalno posećuje nekoliko desetina hiljada turista.¹⁴⁹

Sve navedeno potvrđuje nam da je gastronomija jedna od najatraktivnijih turističkih ponuda AP Vojvodine i da predstavlja pokretač privrednog i glavni oslonac njenog turističkog razvoja.¹⁵⁰ Slična situacija je i u ostalom delu Srbije.

Imajući u vidu da je broj gastronomskih manifestacija širom Srbije izuzetno veliki, pomenućemo samo neke od najznačajnijih, koje se održavaju u ostatku zemlje.

Od gastronomskih manifestacija u centralnoj i zapadnoj Srbiji, na svim narodnim manifestacijama u Dragačevu, koje postoje četrdeset, a neke i pedeset godina, spremaju se stara jela. „Dragačevski sabor trubača” (Festival Guča), „Raspevano Dragačevo”, kao i „Sabor dragačevskih tkalja”, već pola veka promovišu gastronomsku ponudu Dragačeva i Srbije. U ovom delu Srbije su i turističke manifestacije „Zlatne ruke grada Loznice”, „Zlatne ruke Srbije”, „Međunarodni Drinski gastro festival” u Ljuboviji, koji obuhvata takmičenje u spremanju riblje čorbe, etno trpeze, moderne kuhinje, pekarstva, poslastičarstva, karvinga (rezbarenje voća i povrća). Takmičari su ne samo iz Srbije, već i iz inostranstva, a sudije su članovi Kulinarske asocijacije Srbije, tako da su nagrade i međunarodno priznate. Zatim, manifestacija „Kupusijada”, „Pitijada”, „Pasuljijada”, „Projada”, „Mudrijada”, takođe međunarodnog karaktera – spravljanje specijaliteta od belih bubrega (afrodizijak), itd.¹⁵¹

¹⁴⁸ Ivkov, A., Maletin, A., Dragin, V. (2003). Gastronomija kao pokretač razvoja manifestacionog turizma Vojvodine. *Turizam*, 7, str. 99-102.

Takođe, Zagorac, D. (2010). *Gastronomska mapa Srbije*. Zavod za proučavanje kulturnog razvitka Republike Srbije. Beograd: Cicero print. Preuzeto sa: http://zaprokul.org.rs/wp-content/uploads/2015/01/gastronomska_mapa.pdf

¹⁴⁹ Isto.

¹⁵⁰ Ivkov, A., Maletin, A., Dragin, V. (2003). Gastronomija kao pokretač razvoja manifestacionog turizma Vojvodine. *Turizam*, 7, str. 99-102.

¹⁵¹ Zagorac, D. (2010). *Gastronomska mapa Srbije*. Zavod za proučavanje kulturnog razvitka Republike Srbije. Beograd: Cicero print. Preuzeto sa: http://zaprokul.org.rs/wp-content/uploads/2015/01/gastronomska_mapa.pdf

Od gastronomskih manifestacija u istočnoj Srbiji izdvajamo „Jagodijade”, „Dane breskve”, „Kupindan”, „Bostanijadu”, a poznati su i „Dani Brestovačke Banje” – kada se tradicionalno organizuje takmičenje u pripremanju jela ovoga kraja, zatim „Zlatne ruke”, „Pasuljijada” u Zaječaru, izuzetno posećene „Alaske večeri”, najstarije takmičenje alasa u Srbiji, sa preko hiljadu takmičara, kada se spremanju čorbe.¹⁵²

Gastronomске manifestacije u južnoj Srbiji takođe su brojne, a njih karakterišu jela sa roštilja i paprika, oba kao zaštitni znaci ove regije. Najznačajnije su „Roštiljijada” u Leskovcu, „Dani paprika” u selu Donja Lokošnica, koja je najveći proizvođač začinske, mlevene i suve paprike, „Priprema starih jela”, u Brusu i okolini, „Dani bureka”, „Pih-tijada”, a tu su i manifestacije čija je suština priprema ribljih čorbi i paprika, čvaraka, obrednih hlebova, zdrave zimnice, slatkih i slanih pita u Nišu i mnoge druge. Od turističkih manifestacija u jugozapadnoj Srbiji treba izdvojiti, na primer, „Sirijadu”, s obzirom da je zlatarski punomasni kravlji sir zaštitni proizvod ovoga kraja.¹⁵³



¹⁵² Isto.

¹⁵³ Isto.

IV

SAVREMENE TENDENCIJE U GASTRONOMIJI



Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Nove tendencije u gastronomiji;
- nove metode kuvanja – *sous vide*;
- šta je molekularna gastronomija i njena budućnost;
- šta je nauka o gastronomiji danas;
- ulogu mode i medija, kao i međunarodnih organizacija koje se bave hranom u popularizaciji i razvoju gastronomije.

Uvod

Težnja ka održivom razvoju i očuvanju planete Zemlje, kao i težnja ka globalizaciji i glad u svetu, uticali su i na razvoj gastronomije, i to da ona dobija sve više političku, ali i humanitarnu dimenziju. Hrana je način da bogati, ovim putem, pomognu ugrožene delove sveta, ali i da šire svoj uticaj, pa i da se oslobode nagomilanog viška hrane sa ograničenim rokom trajanja. Diplomatski ručkovi ili večere, takođe, koriste hranu u političke svrhe, a poznat je i „molitveni doručak” koji jednom godišnje organizuje američki predsednik. Mnogi poslovni poduhvati, sakupljanje novca (*fund raising*) za projekte ili „običan” ručak ili večera sa poslovnim partnerom, obezbedili su da danas gastronomija bude svakodnevno prisutna u oblasti finansija i privrede.

Novi pravci u gastronomiji i njen razvoj, u novije vreme sele se iz Pariza na druga mesta. U Francuskoj, gastronomski procvat doživljava Lion, a i u samom Parizu veliki uspeh postigli su gastronomi iz unutrašnjosti koji donose zanimljive sadržaje iz regionalnih gastronomija. Nova kuhinja predstavlja nov stil i novu filozofiju međunarodne visoke kuhinje, koji preispituju rigorozna pravila klasične francuske gastronomije. Osnovni zahtev je da hrana bude sveža i lagana, kao i da ima izražen ukus. Ovaj savremeni gastronomski pravac teži da istakne prirodne ukuse, teksturu, sastav i strukturu životnih namirnica. Insistira se na namirnicama u svežem i izvornom obliku, dok je sve manje sosova, sokova i ekstrakata. Nova gastronomija je orijentisana ka zdravoj ishrani, te se izbacuje teška hrana bogata masnoćama, a korišćenje soli, šećera ili škrobnih namirnica svodi se na najmanju meru. Jede se sve manje, uglavnom se jedu lako svarljiva jela, kvalitetna i sveža, bez pesticida i drugih štetnih sastojaka i bez preterane količine brašna, šećera i masnoća.¹⁵⁴ Ukoliko se koriste sosovi, oni se prave bez klasične zaprške od brašna i masti, već sa pireom od voća ili povrća, a javile su se i nove kombinacije hrane u malim količinama, kao i umetničko aranžiranje hrane na velikom tanjiru.¹⁵⁵ To je ujedno predstavljalo i početak blistavog razvoja molekularne gastronomije koja danas doživljava svoj puni procvat.

Značaj novog pravca gastronomije ogleda se i u tome da se kuvaru, dodeljuje kreativna uloga. On nije samo zanatlija već i umetnik¹⁵⁶.

U poglavlju u kome smo obradili savremenu gastronomiju, posebno smo analizirali njene karakteristike koje određuju i njene savremene tendencije. Takođe, posebno smo govorili o savremenim tendencijama u gastronomskom turizmu. U delu koji sledi, bavićemo se novom metodom kuvanja i novim pravcem u gastronomiji za koje se smatra da će obeležiti 21. vek.

¹⁵⁴ Portić, M. (2011). *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum

¹⁵⁵ Isto.

¹⁵⁶ Isto.

1. Nove metode kuvanja – *sous vide*

Revolucionarna inovacija u kulinarstvu 21. veka je metoda kuvanja u vakuumiranim plastičnim kesama, na precizno kontrolisanoj temperaturi. Ovaj način kuvanja utiče na sigurnost i ispravnost hrane, produžava rok trajanja, kao i ukus. Metod se sastoji od dve faze. Prvo, hrana se čvrsto vakuumira u plastične kese posebnim mašinama za vakuum pakovanje. Potom se kesa sa hranom potopi u vrelu vodu ili stavi u rernu na paru, gde se hrana kuva na precizno određenoj, relativno niskoj temperaturi (63°-74°C), zavisno od vrste hrane i veličine komada. Temperatura u rerni treba da odgovara unutrašnjoj temperaturi jela, kako bi se sačuvali svi nutritivni sastojci i da se jelo ne bi prekuvalo. Na primer, unutrašnja temperatura jagnjećeg mesa pri pečenju je 63°C, pa ukoliko se peče sa klasičnim metodom, temperatura u rerni je znatno viša od potrebnih 63°C unutrašnje temperature mesa. Sa vakuum metodom, to isto meso kuva se tačno na 63°C, onoliko vremena koliko je potrebno da se izjednači spoljna temperatura vode ili pare i unutrašnja temperatura mesa. Kada meso jednom dostigne potrebnu temperaturu, prestaje dalje kuvanje i nije ga moguće prekuvati, bez obzira koliko dugo stajalo u vreloj vodi ili na pari. Unutrašnja temperatura hrane je ista kao i kod svih drugih metoda kuvanja, a to je za ribe, pečenja i odreske od mesa 63°C, za mlevena mesa 68°C, a za punjena povrća, piletinu i odmrzavanje hrane 74°C.¹⁵⁷ Prilikom klasičnog kuvanja, uglavnom zahvaljujući iskustvu i čulima određujemo kada je hrana dostigla optimalnu unutrašnju temperaturu i kada treba da prekinemo sa kuvanjem, zato što gotovo uvek kuvamo hranu na višoj spoljnoj temperaturi od potrebne unutrašnje temperature hrane. Ono što ovu metodu kuvanja čini revolucionarnom jeste što daje najbolji kvalitet hrane. Kada je meso u pitanju, na primer, ono se vakuumira već u klanici, i to u najkraćem roku. Na taj način sačuvane su sve prirodne arome i hranljivi sastojci mesa. Pored toga, ovaj metod potpuno eliminiše mogućnost da hrana kalira¹⁵⁸ i znatno produžava rok njenog trajanja. Takođe, u kuhinji nema više visoke temperature, dima, naslaga masnoće na ventilaciji.¹⁵⁹ Prednost je to i što za pripremanje jela ovom metodom nije potrebna nikakva naročita stručnost, što direktno utiče na smanjenje troškova rada, a restoranima omogućava da imaju u svakom trenutku mekano, vruće pečenje koje je spremno za deset minuta. Ovaj metod se dobro kombinuje i sa grilovanjem, pa se vakuumirani komadi mesa prvo kuvaju na pari ili u vreloj vodi, a onda se griluju brzo i lako, za nekoliko minuta, bez gubitka sokova. Njih nije potrebno mehanički omekšavati, jer već omekšaju i zriju u vakuum pakovanju, i dodatno tokom potapanja u vrelu vodu ili u parnoj rerni neposredno pre grilovanja.¹⁶⁰

¹⁵⁷ Baldwin, D. (2011). *Sous Vide Cooking: A Review*, u *Gastronomy and Food Science*. Preuzeto sa <http://douglasbaldwin.com/Baldwin-IJGFS-Preprint.pdf>

¹⁵⁸ Hrana kalira kod pečenog mesa i do 50% za pečenja na ražnju, a 40% kod pečenja u rerni.

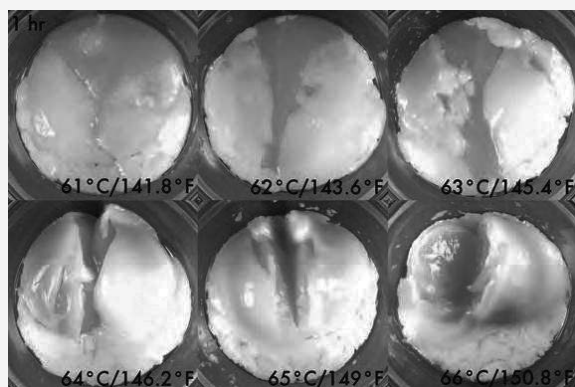
¹⁵⁹ Naslage masnoće na aparatima i kanalima za ventilaciju osnovna su opasnost od izbijanja požara u kuhinjama, koja se ovim putem eliminiše.

¹⁶⁰ Baldwin, D. (2011). *Sous Vide Cooking: A Review*, u *Gastronomy and Food Science*. Preuzeto sa <http://douglasbaldwin.com/Baldwin-IJGFS-Preprint.pdf>

METOD OBRADJE – *sous vide*

Naučnici koji se bave hranom proučavaju obradu namirnica *sous vide* još od 1990. godine, zato što ovaj način obrade značajno produžava rok trajanja minimalno obrađene hrane. Pojedini kuvari i u praksi, i to u nekim od najboljih svjetskih restorana, koriste metod kuvanja *sous vide* još od 1970. Ipak, ovaj metod nije bio široko poznat i nije korišćen sve do sredine 2000. godine.¹⁶¹ Značajan je kao metod 21. veka, jer se razlikuje od tradicionalnih metoda kuvanja u dva ključna elementa: sirova hrana je vakuumirana u plastičnim kesama otpornim na toplotu, i temperatura je strogo kontrolisana.

Slika br. 4: Kokošije jaje u ljusci kuvano 60 min. na 61°, 62°, 63°, 64°, 65° i 66°C



Izvor: Preuzeto od Baldwin, 2011. str. 3

Naučnici su izmerili odgovarajuću temperaturu za pripremu velikog broja namirnica, prateći promene koje se dešavaju u njima i njihovim sastojcima, promenom temperature. Na primer, ako pileća jaja u ljusci zagrevamo dok se temperatura ne ujednači, recimo tokom 30-60 minuta, dešava se sledeće: na 61,5°C protein konalbumin se menja (gubi svoju prirodnu strukturu i osobine), i belance se pretvara u tanak mekani žele; na 64,5°C protein livetin se menja, i žumance se pretvara u mekani žele; na 70°C protein ovomukoid se menja, i belance formira tvrdi gel dok žumance koagulira oko te temperature; i na 84,5°C protein ovalbumin se menja i belance postaje kuvano.¹⁶²

¹⁶¹ Isto.

¹⁶² Isto.

2. Molekularna gastronomija

Ako je *sous vide* metoda kuvanja 21. veka, molekularna gastronomija je gastronomski pravac 21. veka. Za molekularnu gastronomiju se kaže da je pravac između nauke i umetnosti, a onaj ko ode u restoran molekularne gastronomije u Parizu, ili negde drugde u svetu, videće da je i spektakl deo ovog gastronomskog iskustva.

Već smo saznali kako gastronomija u velikoj meri može da bude pokazatelj stepena tehnološkog razvoja društva. To je, na primer, jasno vidljivo ako posmatramo posude za kuvanje i odlaganje hrane, koje se razlikuju od od jednog do drugog doba. U tom smislu, upravo je molekularna gastronomija pokazatelj stepena našeg tehnološkog razvoja. Ona je još uvek novina u kuhinjama, iako postoji i razvija se već dve decenije i pobuđuje veliku medijsku pažnju. U svakom slučaju, u poslednjoj deceniji, najatraktivniji restorani i najcenjeniji kuvari širom sveta imaju upravo molekularnu gastronomiju na svom menju.

Kuvari koji je praktikuju na prvom mestu su hemičari, fizičari i inženjeri, koji su spojili nauku sa ljubavlju prema kulinarsstvu i ne prestaju da pomeraju granice i mogućnosti u pravljenju hrane. Pojam je skovao francuski hemičar Erve Tis, krajem 20. veka. Prema njegovim rečima, molekularna gastronomija može bitno da promeni ljudsku ishranu, upravo u rešavanju problema gojaznosti, tako što će primenom novih znanja o pripremanju hrane, zdrave namirnice učiniti još ukusnijim. Ovaj pravac u gastronomiji ima zbog ovog, i svog eksperimentalnog i multidisciplinarnog aspekta, potencijal da značajno izmeni način pripremanja hrane koji se suštinski nije menjao još od 17. veka.¹⁶³

Molekularna gastronomija ima pompezan naziv, izuzetno visoke cene, koje idu ruku pod ruku sa određenom dozom spektakla u pripremi i služenju hrane. Ipak, molekularna gastronomija još uvek nije precizno definisana¹⁶⁴, a mnogi joj poriču i pravo na ime.¹⁶⁵ Jedna od definicija molekularne gastronomije kaže: *Molekularna gastronomija je naučna disciplina koja ispituje mehanizme i pojave tokom kulinarskog procesa*. Njen cilj je, kao i cilj svake druge nauke, da otkrije nove pojave i mehanizme, ali ona je i primenjena nauka koja može da doprinese razvoju novog znanja u kulinarsstvu.¹⁶⁶ To je prva nauka koja je počela da izučava procese koji se dešavaju tokom samog kuvanja, tj. spremanja jela. Naučno posmatranje se odvija u kuhinji, gde se istražuje ukus, izgled, struktura sastojaka i kako se ponašaju u pripremi. Ona proučava i objašnjava hemijske reakcije – zašto dolazi do fizičke i hemijske promene sastojaka, ali se bavi i umetničkim, estetskim i društvenim aspektom gastronomskog doživljaja.

¹⁶³ Gastro: Molekularna gastronomija (2012). <http://citymagazine.rs/clanak/food-bloggerke>.

Inače, u 17. veku, sa jedne strane, dolazi do uspona francuske kuhinje koja je ustanovila našu savremenu kuhinju u načinu pripreme i serviranja hrane, a sa druge strane, uvode se nove namirnice u ishranu, među kojima: šećer, krompir, pasulj i druge potiču iz Novog Sveta, tj. sa tek otkrivenog američkog kontinenta.

¹⁶⁴ Isto.

¹⁶⁵ Termin *molekularna gastronomija* nastao je 1992. godine, kako bi pokazao da se odnosi na naučnu disciplinu koja izučava fizičke i hemijske procese koji se događaju tokom kuvanja.

¹⁶⁶ Barbar. R, et al. *Study of culinary sayings in traditional Lebanese recipes by means of molecular gastronomy*. Lebanon: USEK. <http://www.palim.fr/colloque/doc/Barbar.pdf>.

Dok je kulinarstvo vezano, pre svega, za pripremu hrane i pravljenje ukusnih jela, gastronomija nam pruža mnogo širu sliku, uvid u sve što se tiče čovekove ishrane. U tom smislu, molekularna gastronomija predstavlja jedan veliki korak dalje u razumevanje hrane. Ona je otkrila neke od osnovnih fizičkih i hemijskih procesa koji se dešavaju u namirnicama tokom njihove pripreme, kao, na primer, zbog čega se belance peni, zašto se majonez stegne ili sufle ima karakterističnu penastu strukturu. Molekularna gastronomija svojim otkrićima menja načine pripreme hrane, na čemu je, uprkos izuzetnom uticaju koji hrana ima na naš razvoj, do sada malo rađeno.

Ipak, ima dosta savremenih kuvara koji za svoj stil kuvanja ne prihvataju naziv *molekularna gastronomija*. Umesto toga, koriste se i termini kao što su „eksperimentalna” ili „avangardna” kuhinja. Neki koriste termin „moderna” kuhinja. Ono što je zajedničko šefovima ovih kuhinja jeste eksperimentalno kuvanje u restoranima i želja da istraže raznovrsne sastojke, alate i tehnike. Ovi stilovi kuvanja doveli su do mnogo novih i inovativnih jela, kao što su slani sladoledi (na primer od krabe), veštački kaviyar, ravioli koji imaju oblik sfere, maslinovo ulje u obliku spirale, itd.¹⁶⁷

Jedan od poznatih kuvara ovog novog vida gastronomije¹⁶⁸ primenio je, na primer, saznanje da masnoća ima sposobnost da zadrži ukus i napravio jelo sa tri ukusa – ukusom bosiljka, masline i crnog luka, koji se dok jedete, smenjuju jedan za drugim.

Molekularna gastronomija je dovela do revolucije u tradicionalnom kuvanju i pokazala mogućnost da se hrana i ishrana transformišu u potpuno nov doživljaj, plasirajući tako svoj ogroman potencijal. Ipak, ovaj pravac u gastronomiji ima i protivnike, posebno zbog hemikalija koje koristi iz industrije hrane ili hemije. Zato gastronomske proizvode ovog pravca neki vide i kao hemijske, nezdrave i sintetičke, odnosno neprirodne. To i ne čudi, ako se ima u vidu da molekularna gastronomija koristi tečan azot, led diode, epruvete, merače pH vrednosti, lasere, termometre, a tu je i veliki broj hemikalija koje se koriste u industrijskoj proizvodnji hrane.¹⁶⁹

¹⁶⁷ <http://www.hranazadusu.com/sta-je-molekularna-gastronomija/>

¹⁶⁸ U pitanju je Heston Blumental (Heston Blumenhtal), čuveni britanski šef kuhinje.

¹⁶⁹ <http://www.hranazadusu.com/sta-je-molekularna-gastronomija/>, kao i Ivanovic, S., Mikinac, K., Perman, L. (2011). Molecular gastronomy in function of scientific implementation in practice. *UTMS Journal of Economics* 2 (2), str. 139–150.

NASTANAK MOLEKULARNE GASTRONOMIJE

Molekularnu gastronomiju, kao novu nauku o hrani, započeli su krajem osamdesetih godina 20. veka dva profesora, iz Pariza i sa Oksforda, Erve Tis i Nikolas Kurti. Ovi profesori hemije i fizike bili su potaknuti činjenicom da su kuvari zastareli i da se duže vreme nisu suštinski menjali (osim dodavanja nekih novih recepata), ali i da nema podataka o samom kivanju. Oni su i dali naziv ovoj grani gastronomije: molekularna gastronomija, shvatajući kakav je značaj nauke u razumevanju hrane. Prvi su počeli da razmišljaju o različitim formama i agregatnim stanjima namirnica u ishrani, da bi unapredili gastronomiju. Kao što su grafit u olovci, ugalj i dijamant samo različite forme ugljenika, isto važi i za hranu. Na primer, od belanceta jajeta možemo napraviti penu, skuvati ga, kada postaje tvrdo (ili rovito), a možemo i da napravimo prah.¹⁷⁰

Tis i Kurti su 1992. godine smislili termin „molekularna gastronomija”, kako bi pokazali vezu hemije i fizike sa gastronomijom. Iste godine, oni su pokrenuli radionice na kojima su okupili vrhunske svetske kuvare, fizičare i hemičare koji su u tim radionicama vršili fizičke i hemijske eksperimente sa hranom, kako bi bolje razumeli procese na nivou molekularne i fizičke gastronomije. Tis i Kurti su prvo analizirali stare recepte, koji se uglavnom sastoje od prvog dela, u kome se nabrajaju sastojci jela, a zatim i od drugog u kome se opisuje metod obrade namirnice, tj. kuvanje. Tis i Kurti su zatim odlazili u laboratoriju da spremaju jelo tako što bi pratili i merili instrumentima svaki korak i promenu koja se dešavala tokom procesa kivanja (koristili su mikroskop, rotacioni evaporator, termometar, gasni hromatograf, itd.). Cilj je bio da otkriju tajne namirnica i njihove reakcije na različitim temperaturama.¹⁷¹

Njihov eksperiment doveo je do neverovatnih saznanja u razumevanju procesa kuvanja, što je zatim grupa kuvara, koji su učestvovali u projektu, primenila u svojim restoranima.

Tako je počela revolucija u pripremi hrane, a nju je pratila, i dalje je prati, velika medijska pažnja i popularnost.

Ova hrana u znaku tehnologije i inovacija jeste hrana budućnosti, ali ipak, za sada, ona ostaje privilegija manje grupe bogatih, s obzirom da je skupa, kao i da podrazumeva male porcije hrane, za čije spremanje je potrebno mnogo vremena, veštine i znanja. Masovno prihvatanje molekularne gastronomije zavisice upravo od mogućnosti rešavanja ovih pitanja, jer je sa ovako pripremljenom hranom teško zadovoljiti one sa većim apetitom, a govori se i o ekonomici vremena koje je potrebno utrošiti za pripremanje samo jednog obroka. Na kraju, ne bez značaja, mnogi bi želeli da znaju kako steći potrebno znanje za pripremu molekularnog obroka.

¹⁷⁰ Gastro: Molekularna gastronomija (2012). <http://citymagazine.rs/clanak/food-bloggerke>

¹⁷¹ Isto.

3. Hrana, moda i mediji

O novim pravcima u gastronomiji i njihovoj popularnosti, kao i o gastronomiji danas, nemoguće je govoriti ukoliko se ne analizira uloga medija i gastronomske mode kada su hrana i ishrana u pitanju.

Na navike i promene u ishrani u pojedinim delovima sveta uticali su različiti istorijski razlozi, o čemu ćemo detaljno govoriti u poglavlju koji se bavi analizom međunarodne kuhinje. I sa Istoka i sa Zapada tako je, kako ćemo videti, u Evropu u talasima pristizala najraznovrsnija hrana. U početku je hrana koja je dolazila iz drugih krajeva, posebno začini, bila moda i privilegija bogatih, da bi se vremenom raširila na celo društvo. Tek sa obiljem hrane, i pošto je postala dostupna većem delu Evrope, moda u ishrani preuzima primat i diktira šta treba i šta ne treba jesti. Na primer, dijetete koje se zasnivaju na visokoj količini vlakana ili vegetarijanske dijetete prikazuju se kao zdrave, ali ima osnova da se sumnja u njihovu nutritivnu vrednost. Međutim, one se koriste, kao i kod svake mode, da pokažemo kako smo u trendu. Kada je francuski način kuvanja bio *in*, bio je veličan kao zdrav. Jedno vreme je suši bio u modi, a sirova riba je predstavljena kao hrana bogata proteinima i malo zasićena mastima, dok se zanemarivala činjenica o visokoj stopi raka stomaka u Japanu. Moda je, zapravo, diktirala poželjnu vrstu hrane, to jest, onu za koju smo mislili da je zdrava. Jedno vreme je svinjska mast u medijima bila prokažena kao glavni krivac visokog holesterola, a umesto nje biljno ulje ušlo je u široku upotrebu, da bi se u novije vreme mast ponovo pojavila kao deo zdrave ishrane. Slično je i kada je džigerica u pitanju. Nekada je važila za jednu od najkorisnijih namirnica koja se preporučivala za poboljšanje krvne slike, pa i celokupnog zdravlja, jer ima sve što je potrebno (izvor brojnih minerala i vitamina), danas je, navodno, treba izbegavati jer je puna otrova i štetnih materija koje životinja izbacuje iz organizma i taloži u njoj. Slično se desilo i sa spanaćem, sa limunom, pa čak i sa namirnicom koja ima sve što nam je potrebno, a to je jaje („Izbegavaj žumance, ima loš holesterol”). Popularnost hrane danas je veća nego ikad (nezaobilazna tema u medijima), ali nikad nije izazivala toliko strahova i suprotnih stavova.¹⁷²

Ogroman broj knjiga, časopisa i programa o hrani dovodi do osećaja krivice, ukoliko ne pratimo savete kojima nas bombarduju, a koji, zapravo, prate modu. Na istom tragu je i savremena opsesija dijetetama.¹⁷³ Savremeni čovek suočen je sa pitanjem kako da ne pojede previše hrane, što se pretvorilo u najveću industriju hrane.¹⁷⁴

¹⁷² Fox, R. (2015). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. UK: Quail Social Issues Research Centre.

¹⁷³ Nove dijetete se pojavljuju u malim vremenskim razmacima, i brojne su, kao na primer: skarsdejl dijeta, palm bič dijeta, banana-mleko dijeta, dijeta pirinčem, kupus-dijeta, anticelulit djeta, mesna dijeta i brojne druge.

¹⁷⁴ Fox, R. (2015). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. UK: Quail Social Issues Research Centre.

4. Izučavanje gastronomije danas

Danas, na fakultetima, predmet kojim se bavi *gastronomija* najčešće proučava četiri oblasti:

Posao i preduzetništvo je smer na kome se studije gastronomije izučavaju u kontekstu posla i preduzetništva. Ovaj smer dovodi u vezu hranu i trgovinu i razvija menadžerske, finansijske, marketinške i gastronomske veštine potrebne za uspešnu karijeru.

Komunikacija je smer koji se bavi medijima i komunikacijom u odnosu na hranu: kritičkom analizom hrane i kulture ishrane u štampi, na filmu, na fotografijama, televiziji, u likovnoj umetnosti i digitalnim medijima. Istražuje se slika o hrani u medijima, u prošlosti i sadašnjosti.

Politika hrane, u okviru gastronomije, uglavnom se bavi prehrambenom politikom. Ona proučava istoriju i kulturu ishrane i promenu sveta kroz politiku hrane, kao i uslove pod kojima društveno i naučno delovanje može uticati na javnu politiku hrane, naročito kada su u pitanju ishrana, sigurnost hrane, razvoj zajednice i održivost životne sredine.

Istorija i kultura, za područje izučavanja gastronomije ima istoriju i kulturu gastronomije, istražujući kroz vreme hranu i ishranu u različitim kulturama. Ovom oblasti proučavanja bavi se i *međunarodna gastronomija*.

Međunarodna gastronomija akcenat stavlja na kulturu i istoriju ishrane, kao i na savremene karakteristike hrane i ishrane različitih zemlja na svetu i na planeti Zemlji. Danas je postala jedno od polja naučnih istraživanja koje doživljava primetan rast, te se sve više uvodi na univerzitetima u svetu. Međunarodna gastronomija je, štaviše, ušla u modu u savremenim medijima i obrazovanju, pa se oblasti koje se izučavaju u okviru gastronomije i međunarodne gastronomije sve više produbljuju i šire.

Tako je u okviru predmeta Gastronomije već razvijen značajan broj područja i kurseva na univerzitetima, među kojima možemo pronaći i sledeće: Arheologija hrane u drevna vremena; Lonac i tiganji: materijalna kultura hrane; Filozofija hrane; Nauka o hrani i kuvanju; Hrana i književnost; Istraživanje istorije hrane; Kultura i kuhinja; Istorija vina; Antropologija hrane; Etnografija i hrana; Hrana, kultura i razmena – ekonomska antropologija hrane; Hrana i vizuelne kulture; Umetnost i hrana; Hrana i procena razvoja tržišta za kulturni turizam; Kulinarska laboratorija; Uvod u gastronomiju: Teorija i metodologija; Pojmovi u ekonomskoj i političkoj dimenziji proizvodnje hrane; Hrana i društvo; Hrana i čula; Etičko jelo i kretanje hrane, i mnogo drugih.

Sve ove teme, i bezbroj drugih, postale su i teme naučnih istraživanja u sve širem polju multidisciplinarnog istraživanja koje obuhvata gastronomija. Na primer, poslednja pomenuta tema Etičko jelo i kretanje hrane razmatra industrijalizaciju poljoprivrede i pojavu globalnih lanaca snabdevanja hranom, ali i napore da se pronađu alternative, kao što su održiva potrošnja i etička potrošnja hrane, *slow food* ili „spora hrana” (kao suprotnost „brzoj hrani”), *locavores* (*local food wheel* – pokret lokalne proizvodnje i potrošnje hrane koji je danas u ekspanziji), vegetarijanstvo, „posni ponedeljak”, organska poljoprivreda, poljoprivreda koju podržava lokalna zajednica, i drugo. Da bi se ovaj prostor u gastronomiji izučio, neophodna je interdisciplinarnost u okviru nauka

i metodološki pristup. Za istraživanje se koriste rezultati etnografije i njene metode, među kojima su dokumentarni filmovi, video zapisi i fotografije, istraživanja u oblasti održivog razvoja, istorije, globalizacije, zdravstva i socijalne pravde, kao i sociološka istraživanja novih pokreta hrane i ishrane, etičke i druge discipline.

5. Nacionalne i međunarodne organizacije

Sedamdesetih i osamdesetih godina prošlog veka nastaju međunarodne organizacije čiji je cilj bio da se bave istraživanjem hrane kroz uporednu, istorijsku, kulturološku i antropološku analizu. Radi bolje razmene ideja i informacija, utemeljene su i mnoge nacionalne organizacije. One su nastale prvo u Sjedinjenim Američkim Državama, a među njima su: Međunarodni komitet za antropologiju navika u ishrani (1968), Etnološka grupa za istraživanje hrane (1970), Međunarodna komisija za etnološka istraživanja hrane (1970), Međunarodna komisija za antropologiju hrane (1977).¹⁷⁵ U Evropi treba pomenuti Međunarodnu komisiju za istraživanje istorije evropske hrane¹⁷⁶ (osnovanu 1989.) kao naročito aktivnu organizaciju, kao i noviju Asocijaciju za izučavanje hrane i društva¹⁷⁷, koja ima isti cilj, samo na globalnom planu. Ove i druge organizacije imaju danas veliku ulogu u popularizaciji gastronomije i imaju uticaj na njen razvoj. Entuzijazam i popularnost teme o istoriji kuvanja doveli su i do mnogih konferencija i simpozijuma, među kojima je tradicionalni Oksfordski simpozijum o hrani i kuvanju¹⁷⁸ koji se organizuje jednom godišnje, još od 1981. godine.

Što se tiče Srbije, od organizacija se ističe Društvo za ishranu Srbije, osnovano 1993. godine, sa tradicijom dugom od 1956. godine, kada je ustanovljeno Društvo za ishranu Jugoslavije. Ovo društvo je uspeo da održi i izdavačku delatnost i kontinuitet izdavanja časopisa *Hrana i ishrana*, uz poseban napor članova. Članovi Društva su takođe uspeali da ostanu u članstvu FENS¹⁷⁹ (Federacija evropskih nutricionističkih društava) i IUNS¹⁸⁰ (Međunarodne unije nutricionista). Društvo okuplja naučnike i eksperte u oblasti ljudske ishrane iz domena prirodnih nauka, tehnike, tehnologije, ekonomije, prava, obrazovanja i drugih, da bi se rešili problemi koji se javljaju u ovoj oblasti. Oni rade na širenju tačnih informacija u javnosti i na uspostavljanju saradnje sa društvima koja se bave ishranom u drugim zemljama. Ciljevi Društva su: Da prati i da se zalaže za savremena dostignuća nauke u oblasti hrane i ishrane i njihovu primenu; da podstiče naučno-istraživački rad svojih članova u svim oblastima hrane i ishrane; da podstiče praćenje ishrane i stanja uhranjenosti stanovništva i predlaže mere za njihovo unapređenje u skladu sa savremenim saznanjima; da daje predloge i pruža stručnu

¹⁷⁵ The International Comitee for the Anthopology of Food Habits (1968), Ethnological Food Research Group (1970), International Commission for Ethological Food Research (1970), International Commission of the Anthopology of Food (1977).

¹⁷⁶ The International Commission for Research into European Food History (1989).

¹⁷⁷ Association for the Study of Food and Society.

¹⁷⁸ Oxford Symposium on Food and Cookery.

¹⁷⁹ Federation of European Nutrition Societies.

¹⁸⁰ International Union of Nutritional Sciences.

pomoć u pogledu unapređivanja proizvodnje, prometa, čuvanja, kontrole i korišćenja namirnica; da pruža stručnu pomoć i učestvuje u izradi programa za proizvodnju hrane sa posebnim akcentom na proizvodnju zdravstveno bezbedne hrane; da daje predloge za donošenje i poboljšanje propisa o hrani i ishrani, kao i mišljenja o predloženim propisima; da daje inicijative za osnivanje ustanova i drugih vidova usavršavanja kadrova u oblasti hrane i ishrane; da aktivno radi na prosvetivanju stanovništva o pravilnoj i racionalnoj ishrani; da nastoji da u proizvodnji i prometu namirnica, kao i u pripremi jela, vodi računa o zaštiti hrane i zaštiti životne sredine od zagađivanja, itd.¹⁸¹

Uopšte, istraživanja ishrane u Srbiji, u poslednjih desetak godina, postalo je jedno od najpopularnijih naučnih oblasti. Od potpuno marginalne i trivijalne teme, ishrana je postala jedan od najvidljivijih naučnih interesa.



¹⁸¹ Društvo za ishranu Srbije <http://hrana-ishrana.org/>

V

GASTRONOMIJA STARIH CIVILIZACIJA



Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Razvoj ljudskog društva kroz izume u oblasti proizvodnje, obrade i pripremanja hrane;
- značaj kuvane hrane za razvoj čoveka;
- karakteristike gastronomije starih civilizacija: Mesopotamije, stare Grčke, Egipta i starog Rima.

Uvod

Prva ljudska društva su bila sakupljačka, što znači da su se ljudi hranili onim što bi našli i sakupili u prirodi. U početku razvoja ljudskog društva ljudi su za ishranu koristili namirnice iz prirode, nepripremljene i sirove. Da bi sačuvali hranu, prvi ljudi su sušili plodove. Pronalaskom vatre stvarali su se uslovi za kuvanje, i hrana počinje termički da se obrađuje. Luis Morgan¹⁸² prvi vezuje razvoj ljudskog društva za određene izume u oblasti proizvodnje, obrade i pripremanja hrane. Morgan, tako, period od divljaštva ka varvarstvu (prva dva oblika u kojima, po njemu, postoji ljudsko društvo) tumači najavom četiri događaja, od kojih su prva dva direktno vezana za ishranu: pripitomljavanje životinja i otkriće žitarica¹⁸³. Kada bi se znao istorijat pripitomljavanja svake pojedine vrste životinja, došlo bi se, smatra Morgan, do niza veoma zanimljivih činjenica, jer je taj veliki eksperiment pokazatelj buduće sudbine čovečanstva. Drugi element, otkriće žitarica, tj. dobijanje brašna za ishranu kroz obradu zemlje, takođe se mora smatrati jednim od najvećih događaja u čovekovom razvoju.

¹⁸² Luis Morgan, američki antropolog i jedan od najznačajnijih mislilaca 20. veka, jedan od utemeljivača antropologije kao nauke. U svojoj uticajnoj knjizi *Drevno društvo* daje zaokružen sistem kojim tumači faze razvoja ljudskog društva, od svojih početaka do savremenog vremena, a poznat je i kao tvorac teorije srodstva.

¹⁸³ Preostala dva su primena kamena u arhitekturi i pronalazak postupka topljenja gvožđa.

Neki antropolozi¹⁸⁴ koji su se bavili istraživanjem mogućeg matrijarhata u prvobitnim ljudskim društvima, smatraju da je najveći preokret u razvoju ljudskih zajednica došao sa izumom vezanim za hranu, a u pitanju je posuda za čuvanje hrane. Mogućnost čuvanja hrane dovela je, po ovoj teoriji, do sedalačkog načina života, a sedalački način života je onda, sa svoje strane, omogućio da se obrađuje zemlja i gaje domaće životinje, a time i da se stvari civilizacija kakvu danas znamo.¹⁸⁵

Pored toga, primatolog Ričard Rangam¹⁸⁶ razvio je hipotezu o kuvanju po kojoj je kuvanje imalo dubok evolutivni značaj jer je povećalo eikasnost hrane, što je omogućilo našim precima da provode manje vremena za žvakanje i varenje, a time i oslobodio energiju za razvoj većeg mozga.¹⁸⁷ Najnovija istraživanja¹⁸⁸ daju ključni značaj kuvanoj hrani u razvoju ne samo civilizacije, već i samog ljudskog bića. Zapravo, sve životinje moraju da jedu satima da bi unele kalorije srazmerne sopstvenoj težini. Naučnici su izračunali da bi gorile trebalo da unesu još 733 kalorija dnevno da bi razvile mozak poput ljudskog, što bi zahtevalo dodatna dva sata jela, iako već sada na konzumiranje hrane utroše čak 80% dana, koji u tropskim predelima traje dvanaest sati. Po analogiji, smatra se da je prvim ljudima trebalo mnogo više od devet sati dnevno da unesu dovoljnu količinu kalorija. Međutim, zahvaljujući termičkoj obradi, veća količina namirnica bila je jestiva tokom cele godine. Osim toga, tako obrađene namirnice oslobađaju više hranljivih materija i kalorija, kako iz povrća tako i iz mesa. Ljudska bića su jedine životinje koje kuvaju. Kuvanje je postalo ne samo potreba, već simbol čovečanstva, marker koji nas razdvaja od ostatka prirode. Činjenica da se skoro uvek hranimo u grupi, hrana određuje ne samo našu ljudskost, već kroz svoju simboličku ulogu i našu socijalizaciju i naše mesto u društvu.

Tokom perioda razvoja poljoprivrede na plodnim zemljištima, cvetaju drevne civilizacije, i to, takoreći istovremeno na nekoliko mesta u svetu, pre svega na Bliskom i Dalekom istoku. To je period razvoja Mesopotamije, Egipta, a potom i Persije, stare Grčke, Rimskog carstva i Vizantije, kao i Osmanskog carstva. Nakon ovog perioda, počinje razvoj savremene Evrope, njenih država i kuhinja na temelju francuske kuhinje. Drevne civilizacije dale su mnogo podataka o načinu ishrane i pripremi jela, koji govore da su ovi ljudi imali veoma razvijeno kulinarstvo, što ćemo videti na primerima gastronomija Mesopotamije, Egipta, stare Grčke i starog Rima.

Otkrićem Amerike i razvojem trgovine, čovek prenosi razne biljke i životinje u svaki kutak sveta. Sa novog kontinenta, njegovom eksploatacijom, u Evropu stižu nove, nepoznate biljke: pasulj, krompir i kukuruz, takođe i paradajz, paprika, suncokret, itd. Navike u ishrani bitno se menjaju, pa tako ćuretina istiskuje iz upotrebe meso pauna, a krompir spasava Evropu od gladi.

¹⁸⁴ Uve Vezel, u svojoj znamenitoj knjizi *Mit o matrijarhату*, daje dokaze u prilog ovoj tezi.

¹⁸⁵ Vezel, U. (1983). *Mit o matrijarhату*. Beograd: Prosveta.

¹⁸⁶ Ričard Ragham (Richard Wrangham) objavio je svoje hipoteze 2009. godine u knjizi pod nazivom „Kako je kuvanje od nas stvorilo ljudska bića“ (*Catching Fire: How Cooking Made Us Human*).

¹⁸⁷ Zaccheo, A. et al. (2017). *Food Hygiene and Applied Food Microbiology in an Anthropological Cross Cultural Perspective*. Switzerland: Springer International Publishing, p. 8

¹⁸⁸ Istraživanja su radili Suzana Hozel (Suzana Herculano-Houzel) i Karina Azevedo (Karina Fonseca-Azevedo) i objavili ih u časopisu *Proceedings of the National Academy of Sciences*. Isto gledište zastupa i naučnik Heribert Vacke (Heribert Watzke).

Početkom 16. veka počinje razvoj kapitalizma, koji menja i poljoprivrednu proizvodnju, tako da glavni cilj ove „nove poljoprivrede” postaje sve veća proizvodnja i sve veća potrošnja gajenih žitarica i proizvedene hrane. Višestruko raste korišćenje đubriva za gajenje biljaka, mnogo više je potrebno stočne hrane i povećava se u velikoj meri proizvodnja u stočarstvu. Mnogostruko raste međusobna zavisnost uzgajanih biljaka i životinja.

Razvoj poljoprivrede i ubrzana industrijalizacija dovode do novog perioda ljudskog društva. *Poljoprivredno-industrijsko doba* započinje u 19. veku, pre oko sto pedeset godina, a karakteriše ga kombinacija poljoprivrednih i industrijskih delatnosti. U poljoprivredu se uvode mašine, još više se povećava proizvodnja, nastupaju revolucionarne promena u transportu, gradnjom puteva i železnica, i dolazi do naglog razvoja prehrambene industrije. To je vreme kada počinju da se koriste rashladni uređaji za čuvanje prehrambenih proizvoda, koji predstavljaju revoluciju u ishrani, dok revoluciju u domovima ljudi unosi početak korišćenja novih mašina za domaćinstvo.

Razvijaju se hemija i biologija, kao i mehanika, koje tokom 19. veka dovode do razvoja agronomije, genetike i higijene (za zaštitu bilja od bolesti i insekta).

Početkom 19. veka otkriven je postupak sterilizacije¹⁸⁹, metod koji znatno produžava trajnost hrane, dok se prvo industrijsko postrojenje za sterilizaciju gradi šezdesetak godina kasnije, u Francuskoj. Krajem 19. veka proizvode se prvo kondenzovano mleko¹⁹⁰, prvi koncentri supa, kao i prvi margarin. Vremenom, mnogi agro-industrijski proizvodi zamenjuju poljoprivredne proizvode,¹⁹¹ a sve više se proizvode i polugotovi i gotovi proizvodi koji u velikoj meri smanjuju vreme pripreme obroka u kući.

Sa stanovišta napretka gastronomije, razvoj ljudskih društava se može posmatrati u nekoliko pravaca:

- Kroz metod pripremanja hrane: od sirovog preko pečenog do kuvanog i dinstanog;
- kroz vrstu posuđa: od drvenog, preko glinenog, bakarnog do hromiranog ili posuđa zaštićenog organskom prevlakom;
- kroz način života: od lutanja i nomadskog života do stalnosti i sedalačkog načina života;
- kroz ekonomski prosperitet: od gladi do izobilja gastronomskih proizvoda.¹⁹²

U nastavku ovog poglavlja, na primeru nekoliko najznačajnijih starih civilizacija u razvoju evropske gastronomije, obradimo detaljnije i ove aspekte kulturno-istorijskog razvoja ishrane.

¹⁸⁹ Ovaj postupak otkrio je Nikolas Apert 1804. godine, naučnu osnovu za otkriće dao je čuveni hemičar Luj Paster, a njegova metoda, pasterizacija, koristi se ne samo pri čuvanju i pripremi hrane, nego i u drugim oblastima ljudske delatnosti.

¹⁹⁰ Prvo kondenzovano mleko stvoreno je i proizvedeno u fabrikama „Nestle“.

¹⁹¹ Na primer, industrijski puter zamenjuje puter u domaćoj radinosti.

¹⁹² Portić, M. (2011). *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum, str. 9.

1. Mesopotamija

U Mesopotamiji, od hrane i pića najviše su se koristili hleb i pivo. U *Epu o Gilgamešu*, pivo se opeva kao jedna od blagodeti civilizacije. Kaši od ječma ili pšenice dodavano je razno bilje radi ukusa, i ostavljano je da fermentira. Dodavani su i sirup urme ili med, kako bi se taj proces pospešio. Smesa je zatim mešana sa vodom i filtrirana. Opisi govore da se hranljivi napitak pio topao, i pio se na slamke kako bi se izbegla skrama koja je plutala na površini.¹⁹³

Iako se dosta zna o tome šta se proizvodilo i jelo u Mesopotamiji, naše znanje o kuvanju ograničeno je na kuhinje predvodnika tog društva, ali pre svega na ono što se spremalo i prinosilo bogovima. Vrlo je verovatno da je svakodnevna hrana bila slična, iako je meso verovatno bilo luksuz. Najčešće spominjana hrana su kokoške, golubovi, ovčetiina, govedina i gazela. Ishrana je sadržala puno sirove hrane, posebno povrća i voća, a od ostalih namirnica u velikim količinama jela se riba, ali i jaja, rakovi, kornjače i skakavci.¹⁹⁴

Neki recepti za jela od mesa sačuvani su u zapisima na pločama sa klinastim pismom. Pojedini sastojci u receptima ne mogu se prevesti, ali je procedura kuvanja, koja je u njima zapisana, bila da voda vri sa delovima životinje čije se meso priprema, dodajući u nekim slučajevima mast (svežu ovčiju mast sa hrskavicom). Sastojak koji se kuva stavlja se u supu, na vatru i zagreva. Ponekad bi meso pekli pre kuvanja. Za poboljšanje ukusa dodavani su drugi delovi životinje ili još jedna vrsta mesa. Mešani su i drugi sastojci, kao što su beli luk, so, korijander ili kim. Recepti, kojih je sačuvano oko stotina, ne govore o količinama namirnica koje se spremaju, već akcenat stavljaju na proceduru spremanja jela. Kuvalo se u zasvođenim pećima (zatvorenom prostoru) ili u vrućem pepelu. Meso je pečeno na roštilju ili na ražnju, iako se i kuvanje u vreloj vodi spominje u nekim tekstovima.¹⁹⁵

U Mesopotamiji su postojali kuvari i pekari poslastičari koji su uglavnom spremali za bogate. Kralji njegovo domaćinstvo imali su četiristotine kuvara i četiristotine poslastičara. Smatra se i da su plug, točak i jedrilica izmišljeni u Mesopotamiji. Sva tri pronalaska imaju veliku važnost za gastronomiju i razvoj gradova Mesopotamije.¹⁹⁶

Zapisi koji govore o hrani pripremanoj za bogove, kojima se prinosila čak četiri puta dnevno, govore i o bogatstvu hrane u ovoj drevnoj civilizaciji. Bogovima se uglavnom prinosio hleb, i svaki od bogova¹⁹⁷ dobijao je po trideset vekni hleba dnevno, a pored hleba, ovce i druge životinje. Hrana je iznošena na zlatnim pločama i morala je biti ritualno pripremljena uz čitanje molitvi, a pretpostavlja se da su tu hranu jeli i sveštenici, kao i da su je prodavali kada bi skupljali sredstva za hram.¹⁹⁸

¹⁹³ Mesopotamia: Food and Cooking. The British Museum.

<http://www.mesopotamia.co.uk/staff/resources/background/bg11/home.html>.

¹⁹⁴ Isto.

¹⁹⁵ Isto.

¹⁹⁶ Kalenjuk, B. (2015). *Ishrana ljudi u praistoriji i prvim civilizacijama*.

Univerzitet u Novom Sadu, <http://www.dgt.uns.ac.rs/download/gastkult02.pdf>

¹⁹⁷ Anu, glavni bog, i tri najvažnije boginje: Antu, Ištar i Nanaja.

¹⁹⁸ Mesopotamia: Food and Cooking. The British Museum.

<http://www.mesopotamia.co.uk/staff/resources/background/bg11/home.html>

2. Egipat

Egipat je imao vrlo razvijeno kulinarsstvo. O tome svedoče i pronađeni ostaci hleba i više vrsta kolača, kao i slike i sačuvani zapisi. Egipćani nisu znali za kvasac, već su pravili kašast hleb. Da da bi popravili kvalitet, dodavali su mu mleko, jaja, puter i sušeno voće. Kasnije su iz Asirije preneli kvasac.¹⁹⁹ Hleb se pekao tako što bi se izmešala zrna žitarice i voda, a pljeskanjem se formirao oblik i stavljao na vruć kamen pored vatre da se peče.²⁰⁰

Osnovnu hranu činili su hleb i pivo, dopunjeni lukom i ostalim povrćem, kao i sušenom ribom. Ribu su jeli i u svežem stanju. Osim žitarica, tj. kaše, i pre svega hleba koji su činili osnovu ishrane, veruje se da su najpopularnije namirnice bile pasulj i bob. Ljudi u Egiptu su ponekad dopunjavali svoju ishranu lovom na životinje i ptice i branjem šumskog voća i korenja. Meso su jeli za praznike i o svečanostima, i ono nije bilo često u ishrani. Čak su i radnici koji su gradili čuvene grobnice u Dolini kraljeva i druge spomenike, koji su jeli svakako bolje od običnog seljaka, dobijali meso uglavnom u posebnim, svečanim prilikama. Hramovi i njihovi sveštenici prolazili su mnogo bolje što se tiče mesa. Oni su imali sopstvena imanja na kojima su gajili životinje, a takođe su dobijali veliki broj stoke od kraljeva i bogatih vlastodržaca. Jedan deo ovog mesa korišćen je i da se podeli onima koji su u nevolji.²⁰¹

Lov je bio omiljena zabava u Egiptu. Egipćani su najčešće lovili divlju planinsku kozu, gazelu i antilopu, i ta divljač je bila dosta prisutna na njihovoj trpezi. Međutim, Egipćani su iznad svega voleli govedinu. Postojala je razvijena industrija uzgajanja goveda na severu, gde su tome pogodovala široke ravnice. Iako postoje brojne ilustracije mesnica i velikih komada govedine, zapravo ne znamo kako su je spremali. Pretpostavlja se da su je kuvali. Nusproizvode govedine koristili su za proizvodnju mnogih različitih lekova.²⁰²

Znamo i da su Egipćani držali krave radi proizvodnje mleka jer se na njihovim zapisima često prikazuju mlekarice, a takođe su držali i ovce i koze. Postoje i dokazi da su Egipćani čuvali svinje u ranijem vremenu, ali izgleda da ih kasnije izbegavali.²⁰³

Međutim, dok je hrana običnih ljudi bila, u najboljem slučaju, jedva dovoljna da prežive, hrana bogatih bila je prepuna svakojakim đakonijama: meso, vodene ptice, povrće, voće, ali i vino, bili su deo njihove ishrane, kao i svuda prisutni hleb u različitim oblicima. Vino je bilo poznato širom Egipta, ali nije bilo tako masovno u upotrebi kao pivo, više je bilo piće bogatih.²⁰⁴

¹⁹⁹ Ivkov, A., Stamenković, I. (2008). Etno-gastronomska ponuda u animaciji turista. *Zbornik radova Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo Novi Sad*. 37/2008, str. 76.

²⁰⁰ Dollinger, A. Pharaonic Egypt: Food: Bread, beer, and all good things, <http://www.reshafim.org.il/ad/egypt/timelines/topics/food.htm>.

²⁰¹ Isto.

²⁰² Albala, K. (2013). *Food: A Cultural Culinary Histor*. Virginia: The Great Courses, p.23.

²⁰³ Isto.

²⁰⁴ Dollinger, A. Pharaonic Egypt: Food: Bread, beer, and all good things, <http://www.reshafim.org.il/ad/egypt/timelines/topics/food.htm>

U celini, čini se da Egipćani nisu sebi previše ugađali što se tiče hrane, mada slike sa stolovima prepunim hrane na banketima, mogu da zavaraju. Slike na grobnicama koje pokazuju običan život, najčešće opisuju idealizovanu stvarnost. Naučnici su analizirali kosu egipatske mumije iz starog Egipta i stanovnika Egipta iz oko 1000. godine n.e. i zaključili da je običan Egipćanin u srednjem veku jeo više nego bogataš, dobrostojeći čovek iz starog Egipta.²⁰⁵

Kuhinja je često bila u uglu dvorišta ili na ravnom krovu, u svakom slučaju bio je to otvoren prostor i samo lagano pokriven granama. Kuvalo se u zemljanoj peći, kao i na otvorenoj vatri. Kao gorivo za loženje korišćeno je drvo, a ponekad i ugalj, mada je njega bilo malo. Količine drvenog uglja koji se spominju u papirusima i drugim zapisima bile su male i prenošene su u korpama ili vrećama. Vrlo malo se zna o pripremi jela, osim da je hrana pečena, kuvana, dinstana, pečena na roštilju.²⁰⁶

Znamo i da su Egipćani koristili so, ulje i verovatno crni i beli luk, kako bi poboljšali ukus hrane. So, kao i prirodna soda (koji su posebno korišćeni za mumificiranje) su bili veoma važni u egipatskoj kuhinji.²⁰⁷ Koristili su i sirće i maslinovo ulje.²⁰⁸ Ipak, Egipćani su uglavnom za kuvanje koristili životinjske masti.²⁰⁹

Pod uslovom da su tačno prevedeni, poznati su i nazivi nekih začina, pa se veruje da su ih Egipćani koristili. Među njima su kim, mirođija, korijander, cimet, ruzmarin. Za zaslađivanje su koristili med, sirup napravljen od nefermentisanog soka grožđa, i voće, kao što su suvo grožđe, urme, smokve, rogač i slično.²¹⁰

3. Stara Grčka

Istorija rane evropske gastronomije može se pratiti od pojave grčke civilizacije, koja je donela prve javne zapise o navikama u ishrani drevnih zajednica. Zna se da je u to vreme značajno povećan izbor hrane i njena raznovrsnost, čemu su doprinele i nove poljoprivredne kulture. Od 500. godine p.n.e. Grci su postali zavisni od pšenice, koju su uvozili iz raznih zemalja za proizvodnju hleba. Izbor peciva u antičkoj Grčkoj bio je neverovatan. Neki istoričari navode čak sedamdeset vrsta, pri čemu je ječmeni hleb bio namenjen siromašnima.

Nažalost, ne postoje sačuvane kopije grčkih kuvara koje su preživele do danas. Međutim, sačuvani su odlomci spisa Arhestrata, grčkog pesnika i gastronomu iz 4. veka p. n. e., sa većinom njegovih recepata koji se odnose na pečenje i prženje. Mnogo toga što je poznato o grčkoj gastronomiji zasniva se upravo na Arhestratovim spisima. Arhestrat je

²⁰⁵ Isto.

²⁰⁶ Isto.

²⁰⁷ Albala, K. (2013). *Food: A Cultural Culinary Histor*. Virginia: The Great Courses, p.26.

²⁰⁸ Ivkov, A., Stamenković, I. (2008). Etno-gastronomska ponuda u animaciji turista. *Zbornik radova Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo Novi Sad*. 37/2008, str. 76.

²⁰⁹ Albala, K. (2013). *Food: A Cultural Culinary Histor*. Virginia: The Great Courses, p.26.

²¹⁰ Dollinger, A. Pharaonic Egypt: Food: Bread, beer, and all good things, <http://www.reshafim.org.il/ad/egypt/timelines/topics/food.htm>

živeo oko 350. godine p.n.e. na ostrvu Siciliji, koja je bila grčka kolonija u to vreme. Iako sâm nije kuvao, bio je gurman i ljubitelj dobre hrane i ishrane. Grčka domovina je smatrana siromašnom u odnosu na bogate poljoprivredne oblasti Sicilije i njene gradove. Sicilija je poistovećivana sa dobrom ishranom i finim jelima, još od 400. godine p.n.e. Platon je, u stvari, mislio da su Grci sa Sicilije opsednuti hranom do te mere da su proždrljivi.²¹¹

Arhestrat je napisao pesmu u stihu pod nazivom „Hedipateja” (što znači „Lagodan život” ili „Život u luksuzu”), koja parodira stil starijih, uglednih grčkih pesnika. Pesa je odavno izgubljena, ali imamo uvid u njena šezdeset i dva odlomka, oko tri stotine redova ukupno. Grčki pisac Atenej poznao je pesmu, a njegovi gosti za trpezom, kako navodi u svojoj knjizi *Filozofi na večeri* iz 228. godine n.e., citirali su je. To su ta šezdeset i dva odlomka koje sada imamo.

U pesmi, Arhestrat pokazuje koliko je klasična grčka ishrana postala kosmopolit-ska, oslanjajući se na hranu širom mediteranskog sveta koji je poznat u to vreme. On daje savete o tome kako izabrati najbolju hranu i gde putovati da bi je našli. Najveći deo pesme izgleda da se bavi ribom. On savetuje da ribu treba kuvati i začiniti jednostavno, uz korišćenje jačih ukusa samo za manje kvalitetne ribe. Nije voleo naviku ljudi u Sirakuzi da dodaju sir u jela sa ribom (kao ni Italijani danas).

Grci su nalazili zadovoljstvo u jelu, ali su se hranili veoma loše, jedući sve moguće kombinacije hrane. Vremenom su postali izbirljiviji, te su kuvari dobili zadatak da koriste veštine i znanja kako bi spremili najpogodniju kombinaciju hrane, tako da očuvaju zdravlje svojih gospodara i uštede im novac. Upravo ovaj sistem ishrane, povezan sa zdravljem i grčkom medicinom, opširno su razmatrali istoričari koji su se najviše bavili time kako je taj sistem snažno uticao na bliskistočnu i zapadnoevropsku kuhinju.²¹²

Stara Grčka proširila se na teritorije Južne Italije i Sicilije, i te njene kolonije bile su centri kulinarnosti. Trgovački grad Sibaris, na primer, postao je poznat i cenjen po svojoj kuhinji do te mere da je bio centar u koji su se poznatiji grčki kuvari upućivali na školovanje. Kuvarima je bilo dozvoljeno da imaju pun autoritet u organizaciji svoje kuhinje. U to vreme, mnogi kuvari koji su radili u Grčkoj dovedeni su sa Sicilije. Talent i inovativnost sicilijanskih kuvara bili su takvi da su im izgradili reputaciju u kulinarskoj umetnosti, kroz njihovo umeće da pripreme na oko lepa jela od najjednostavnijih sastojaka. Stvorili su mnoga nova jela, a za svako novo jelo koje je osmislio, kuvar je imao puna autorska prava tokom godinu dana, pre nego što bi drugom kuvaru bilo dozvoljeno da ga sprema. Grci su poštovali kulinarnost kao vid umetnosti.²¹³

Grci su jeli ujutro, odmah pošto bi ustali, i to na brzinu, uglavnom nekoliko komadića soje ili kolačića od pšenice ili ječma, a takav je bio i ručak sredinom dana – brz obrok od nekoliko kolačića začinjenih po želji. Smatra se da je jedini pravi obrok u staroj Grčkoj bio onaj na kraju dana, tj. večera. O ovom obroku imamo i najviše zapisanih podataka, to je jedini obrok koji je bio organizovan, a kada su pozivani gosti, oni su pozivani upravo na večeru.

²¹¹ Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann, p. 38.

²¹² Isto.

²¹³ Isto.

Ipak, Heleni, tj. stari Grci, hranili su se skromno, tako da je za većinu tadašnjih Grka i večera bila mali obrok sa ograničenim brojem proizvoda. Grci su od tadašnjih putopisaca opisivani većinom kao „mršavi” ljudi „koji nisu jeli gotovo ništa”. Dva puta dnevno jeo se po jedan do dva otužna ražana kolačića, ponekad i poneka smokvica, retko bi se pekao i jedan šampinjon ili puž, a nekad se, po tim zapisima, jela samo trava samonikla iz zemlje ili, čak, jedna iscedena maslina.²¹⁴

Što se večera tiče, jedan manji deo društva, iz uglednih porodica na vlasti u gradovima, pravio je gozbe na koje je pozivao prijatelje i to su bili svojevrsni društveni događaji. O ovim gozbama u staroj Grčkoj ostalo je dosta zapisa, na njima su se okupljali filozofi, pesnici, državnici, uglednici. Prisustvovali su samo muškarci, ali ne i žene. Zvanice je posluživala profesionalna posluga, najčešće su to bili robovi. Postojala je posebna prostorija u kojoj se jelo, duž čijih zidova su bili ležajevi. Pored svakog od njih bio je pokretan stočić na koji se mogla odložiti hrana. Porcije su bile aranžirane na tanjirima, kašikama se sipao sos, a jelo se rukama. Muškarci su se izuvali pre nego bi legli na postelju, oslonili se levim laktom na jastuk i tako počinjali da jedu i piju desnom rukom, u poluležećem položaju. Mesto desno od domaćina bilo je rezervisano za počasnog gosta.²¹⁵

Organizovani su i javni obroci, odnosno javne gozbe u gradovima, kada su Grci zajedno jeli i pili. Ove svetkovine su imale jaku društvenu dimenziju i jačale su zajedništvo, a uključivale su ne samo jelo i piće već i javne besede ili diskusije, pevanje, recitovanje, pa i igru. Ceremoniju obedovanja činila su dva dela, koja su se međusobno smenjivala. Prvo bi se služilo jelo, obilna jaka hrana sa puno mesa i sa žitaricama, zatim bi sledilo piće, i to vino koje se posebno spremalo²¹⁶ i mešalo sa vodom. Kada je to bilo moguće, ova dva dela svetkovine bila su potpuno odvojena. Sklanjali su se stolovi sa hranom i postavljali pehari i bokali sa vinom, da bi se nastavila svetkovina. Za to vreme zvanice su prale ruke, mirisale se, ukrašavale se i spremale za taj najvažniji deo, a to je konzumiranje vina.²¹⁷ Javne gozbe u Grčkoj bile su raznovrsne, brojne i zavisile su mnogo od političke grupe koja je bila na vlasti. Zapravo, forma javne gozbe bila je u direktnoj vezi sa vrstom režima, a gozbe prilike da se građani okupe na jednom mestu sa svojim političarima.²¹⁸

²¹⁴ Šmit-Pantel, P. (2005). Za trpezom antičkih Grka. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 2*”, 109/112 (2), str. 20.

²¹⁵ Isto, str. 20-22.

²¹⁶ Vino se pripremalo mešajući se u određenom procentu sa vodom, i to u odnosu koji je bio prihvaćen od cele zajednice, a gradovi su imali svaki svoj odnos i pravila mešanja i spremanja vina.

²¹⁷ Šmit-Pantel, P. (2005). Za trpezom antičkih Grka. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 2*”, 109/112 (2), str. 13-17.

²¹⁸ Isto, str. 22.

4. Stari Rim

Imperijalna era starog Rima imala je svoju karakterističnu gastronomiju. Stari Rim je poznat po raskošnim gozbama. Rimska kuhinja je bila obilna i luksuzna, pa je smatralju i rasipničkom. Rimljani su prvi počeli da dekoriraju činije zlatom, srebrom i dragim kamenjem. Rimski car Vitelije prvi je podelio gozbe na doručak, ručak i večeru, i počeo je da ukrašava sale za gozbu.²¹⁹

Veliki deo onoga što znamo o rimskom kulinarskom potiče iz 1. veka n.e., iz Apicijevih spisa, u kojima je opisao umetnost kulinarskog u kolekciji recepata²²⁰ – oni daju sliku rimske kuhinje, procedura kuvanja i trpezu. Ova najranija zbirka recepata koja je opstala u Evropi, pod nazivom *Rimski kuvar (Liber de re Coquinaria)*²²¹, napisana je na latinskom jeziku, i već smo o njoj govorili u delu u kome smo analizirali razvoj evropske i uspon francuske kuhinje.

Rimljani su u kolonije sa sobom donosili svest o ishrani i prosvećenost u pogledu pripreme hrane, uključujući vekove iskustva. Među prvim biljkama koje su doneli, bile su kultivisane sorte raznog voća i povrća, kao što su kruške i jabuke, kupus i luk. Oni su takođe doneli bilje i začine. Biber je u kolonijalnom Rimu bio omiljen začini, uz neizostavan đumbir i cimet. Rimljani su koristili i maslinovo ulje, koje su takođe preneli u osvojene krajeve, kao i fazane, zečeve i morke.

Širenje Rimskog carstva, nakon propasti stare Grčke, raširilo je i razvilo vinogradarstvo u celoj Evropi. Proizvodnja vina je rasla toliko brzo da se vino izvozilo u druge zemlje na zapadnom Mediteranu, u Španiju i Galiju najpre, koje su razvile svoje vinograde u narednih nekoliko vekova do te mere da su na kraju prevazišle rimske tutore. Iako je verovatno da su Gali bili upoznati sa vinovom lozom daleko pre rimskih osvajanja, kvalitet rimskih vina i nove metode koje su uveli dali su značajan podsticaj vinogradarstvu. Rimljani su položili temelje ne samo francuske, već i nemačke i španske proizvodnje vina. Rimljani su takođe doneli lozu u Britaniju, ali zbog klimatskih uslova ona se nije raširila.²²²

Rimsko carstvo širilo je uticaj na osvojene zemlje, ali i primalo od njih kulinarske uticaje i nove navike ishrane. Tokom osvajanja, na primer, Rimljani su otkrili da se Gali (precima Francuza) hrane dobro, pa je u doba Julija Cezara porasla potražnja za namirnicama iz Galije, današnje severne Francuske, naročito za gušćijim mesom i sirom.²²³ Tako se gastronomija Starog Rima razvila prisvajajući nove sastojke, jela i način rada iz osvojenih zemalja, dodajući ih sopstvenim kulinarskim običajima i praksi. Osvajanje drugih zemalja je zapravo bio jedan od najmoćnijih činilaca u razvoju i rastu gastronomije. I danas su u najvećem broju evropskih gastronomija vidljivi tragovi Rimljana: od tehnike čuvanja povrća, izrade kobasica i njihovog sušenja,

²¹⁹ Ivkov, A., Stamenković, I. (2008). Etno-gastronomska ponuda u animaciji turista. *Zbornik radova Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo Novi Sad*. 37/2008, str. 74-83.

²²⁰ Recepti datiraju iz perioda od 42. godine p.n.e. do 37. godine n.e.

²²¹ U srpskom prevodu izašla je pod nazivom *Rimski kuvar po Apiciju*. (2005). Beograd: Stylos.

²²² Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann, p. 39.

²²³ Portić, M. (2011). *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum, str.6.

upotrebe začina sa istoka, kao što su đumbir, cimet, karanfilić i orašić (prisutni u savremenoj nemačkoj kuhinji), do tarta od rikote i njoka (u Italiji), vinove loze i vinograda koje su predstavili Francuzima, kao i masline na jugu Francuske. Nove sastojke donosili su iz svake novoosvojene zemlje, neprestano povećavajući asortiman prehrambenih proizvoda.

Po zapisima koja su ostala od značajnijih Rimljana, moglo bi se pomisliti da je Rim grad večitih banketa i raskošne gozbe. Međutim, ovi skupovi su zapravo izuzetak, a ne pravilo. Rimsko kulinarsstvo potiče iz skromnih i prilično oskudnih običaja. Rimljani su uglavnom pili vodu. To razbija još jedan mit da su stalno i u velikim količinama ispijali bačve pune vina. Ipak, Rim je pripadao društvima u kojima nije bilo hronične gladi i uvek je bilo dovoljno hrane za život.

Rimljani su uzgajali stoku i bavili su se poljoprivredom, ali su tek sa komercijalizacijom trgovine soli uspostavljene značajnije veze ove i grčke zajednice. So se proizvodila isparavanjem morske vode u rukavcima. Poistovećivana je sa dobrim životom i imetkom.²²⁴

Hleb je osnovna namirnica u Rimu, gde se pravio u obliku pletenice ili okrugle lepinje, sa kvascem i bez njega, i pekao, kako u peći, tako i na ravnom kamenu. Cena se ne može zamisliti bez hleba, a hleb je, takođe, i osnovna vojnička hrana. Čak su i robovi jeli hleb uz smokve, masline i sir sa uljem začinjanim belim lukom i biljnim začинима.²²⁵

Smatra se da je rimsko društvo bilo opsednuto hranom, koja je imala važnu simboličku ulogu u ovom društvu, jer se na osnovu toga kako se neko odnosio prema hrani zaključivalo o njegovom karakteru, moralu, pobožnosti ili društvenosti, odnosu prema radu i prema slobodnom vremenu, ratu i miru, prema samom sebi, roditeljima, porodici, itd. Na osnovu toga se procenjivalo sve, pa i vladari. Na primer, loši vladari takođe su vrednovani odnosim prema hrani, pa je Klaudije smatran odvratnim proždrljivcem, Vitelije nezasitim sladokuscem, a, nasuprot tome, Avgust, koji je bio možda i previše umeren vladar, nije imao nikakve želje za gošćenjem pa je i to izazivalo podozrenje. U biografijama svakog vladara jedno poglavlje obavezno se posvećivalo njegovim manirima za stolom. Rimljani su visko cenili tehniku kuvanja i povezivali je sa civilizovanim životom i životom u gradu, a zadovoljstva trpeze sa moralom. Tako je proždrljivost, po njima, jedna od najnižih ljudskih osobina, ona pokazuje nesposobnost da se obuzda zadovoljstvo i nema veze sa uživanjem u hrani. Za Rimljane su proždrljivost i pijančenje povezani sa varvarskim narodima, dok su kuvarsko umeće i filozofija, rafinirani odmor plemenitih Rimljana.²²⁶

Rimljani su jeli obično s nogu i sami, na brzinu, u bilo koje vreme, tek da utole glad. To su užine, koje nisu bile propisane ni u kom smislu: ni broj obroka, ni količina, ni mesto gde se jede, ni šta se jede, ni kako se jede. Za te obroke uzimalo se obično nešto hladno, malo hleba, voća, kuvano povrće, ostaci od prethodnog dana. I, kao i stari Grci, i Rimljani imaju samo jedan pravi obrok. On je određen pravilima i obavezan u

²²⁴ Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann, p. 39.

²²⁵ Dipon, D. (2005). Od jajeta do jabuke, rimska cena, opsednutost hranom u Rimu. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 2*“, 109/112 (2), str. 49-50.

²²⁶ Isto, str. 35-37.

toku dana, a Rimljani su ga nazivali *cena*. Cena je bila društveni događaj koji je okupljao ukućane, širu porodicu, prijatelje, komšije, članove nekog udruženja, dakle, neku grupu. Običnim danima, cena je bila redovan obrok u porodici koji obuhvata hleb ili palačinke, povrće, malo slanine da se obogati ručak. Kada su gosti prisutni, cena postaje gozba. Bez obzira koliko je cena obilna ili ne, domaćini i gosti jeli su ležeći, desnom rukom, oslonjeni na levu ruku. Žene nisu bile uključene, one su jele sedeći.²²⁷ Rimaska trpezarija imala je tri kreveta, sa po tri mesta. Srednje mesto bilo je odvojeno jastucima od druga dva. Ovi kreveti često su bili uzidani, a prostorija je obično imala i slike i mozaike sa hranom. Za ulazak u ovu prostoriju Rimljani su se posebno prali, presvlačili i pripremali.

Rimska država je nadgledala gozbe preko cenzorâ, koji su, na svakih pet godina, ocenjivali moral građana, posebno onih iz najviših klasa. Cenzori su mogli da im upute prekor zbog preterane raskoši za stolom, i da ih čak pomere naniže u društvenoj hijerarhiji. Štaviše, narod je izglasao i zakone protiv luksuza u 2. veku p. n. e., kojima se ograničavaju zadovoljstva vezana za hranu, definišu se vrste i količine hrane koje su dopuštene u raznim povodima za gozbe (venčanja, rođendani, državni praznici, povratak iz rata, itd.), određuje se raskoš posuđa, veličina prostorije u kojoj se gosti, broj kuvara i gostiju, kao i ukupan trošak. Narod se na svaki način dovijao i izbegavao da primenjuje zakon, te su se uredbe o sprečavanju luksuza umnožavale. Cezar je osnovao i brigade inspektora da nadgledaju pijace i kontrolišu šta se dešavalo u privatnim prostorima za jelo.²²⁸ Ovi zakoni su nam dali važne informacije o tome kako se u Rimu klasifikovala hrana po stepenu kvaliteta i luksuza.²²⁹

Nakon što je Rim obnovljen 390. godine p.n.e., bogataši su se nadmetali visokim kvalitetom jela koja su nudili na svojim večernjim zabavama. Rimljani su jeli na gozbama zavaljeni oko „ležećih trpeza“, a ne sedeći za stolom, a dosta prostora je ostavljeno za zabavu koja je postala sastavni deo gozbe. Kako je ležeća trpeza postala *démodé*, a uspravno sedenje za stolom se ustalilo, jela zasnovana na sitno iseckanim ili mlevenim sastojcima zamenjena su komadima govedine, divljači, živine i svinjetine. Glavni razlog za promenu bila je potreba da se koristite obe ruke tokom jela, pa je tada postalo moderno jesti veće komade mesa. Sečenje mesa na tanke komade tako je postalo umetnost poverena posebnom kuvaru, koji je bio visoko postavljen u hijerarhiji domaćinstava plemićkih kuća. Meso na stolu se poistovećivalo sa statusom, i zadržalo je ovu značajnu poziciju do kraja 20. veka. Bogati Rimljani jeli su velike količine mesa. Svinjetina je posebno smatrana delikatesom.²³⁰

²²⁷ Isto, str. 56.

²²⁸ Isto, str. 41-42.

²²⁹ Skromna jednostavna hrana, koja ne donosi zadovoljstvo i nije predmet zabrane ni zakona, jeste baštensko povrće, voće iz voćnjaka, a među njima su masline, žitarice, mahunarke i rimsko vino. Dakle, van zakona i luksuza je „sve što rađa na zemlji, u polju, vinogradi i drveće“. Pre svega, svaka hrana životinjskog porekla podleže pod propise. Divlje životinje su veći luksuz nego domaće, a od divljih životinja, morske životinje, ribe i školjke su luksuznije od kopnenih i od ptica. Rimljanima je posebno teško padalo odricanje od morskih životinja i riblje hrane i stalno su tražili načine da izbegnu propise.

²³⁰ Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann, p. 39.

VI

MEĐUNARODNA KUHINJA



Kuhinju jedne zemlje određuje vrsta poljoprivrednih kultura koje dobro uspeva-ju i koje su raspoložive u određenom regionu, ali značajnu ulogu u tome ima i trgovina.

Međutim, lokalna raspoloživost određenih tipova hrane i njihova dostupnost kroz trgovinu nisu jedini faktori koji određuju međunarodnu kuhinju. Šta će se jesti na nekom području i kako će se pripremati, šta je jestivo a šta ne, zavisi od kulture neke zemlje. Postoji neverovatan broj različitih kultura sa još različitijim kulinarskim tradicijama.

Osim kulture, koja je nezaobilazna u definisanju kuhinje određene regije, u velikoj meri značajnu ulogu igra i religija. Mnoge religije imaju veoma specifična pravila vezana za to šta bi trebalo, a šta ne bi trebalo da se jede. Osim raspoložive hrane, kultura i lokalna religija oblikuju vrste jela koja se pripremaju u jednoj regiji.

Kroz istoriju kulture i religije i vrste hrane koja se uzgajala na nekom podneblju menjala se. Velika geografska otkrića i mešanje kultura doveli su do današnje globalne privrede, međunarodne trgovine i kulturne razmene. Kako su se ljudi mešali, prenosili su sa sobom sopstvenu kulinarsku tradiciju i razmenjivali ideje sa ostalima, što su potom donosili u svoj rodni kraj.

Ono što jedemo svakodnevno, najčešće su migracije ljudi omogućile da pripre-mamo jela koja se danas nalaze na našem stolu.

U poglavlju koje govori o međunarodnoj kuhinji, po kontinentima su izdvojene zemlje sa najreprezentativnijom kuhinjom. Kroz predstavljanje pojedinih kuhinja, saznaćemo o njihovoj kulturi ishrane, običajima, religiji, istoriji, sastojcima i jelima, koji zajedno čine međunarodnu kuhinju.

1. EVROPSKA KUHINJA

1.1. FRANCUSKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na francusku gastronomiju;
- osnovne karakteristike francuske kuhinje;
- kako je evolucija restorana u Francuskoj povezana sa razvojem državne kuhinje;
- kakva je gastronomiji značajnih regiona Francuske.

Uvod

Francuska se smatra kolevkom moderne gastronomije, kao i restoraterstva, a svoju kuhinju je održala na najvišem nivou sve do današnjih dana. Od svih svetskih kuhinja, nijedna nema takav ugled i oreol kao francuska kuhinja. Ona važi za kuhinju koja prati trendove, i navodi se kao primer za najbolju, sa najboljim sastojcima, kao i najtalentovanijim šefovima, tako da je uvek privlačila šefove kuhinja širom sveta da je kopiraju i da uče od nje. U Francuskoj su kuvari jedni od najviše cenjenih profesionalaca.²³¹

Francuska ima povoljan geografski položaj kada su u pitanju prehrambeni proizvodi. Ona ima visoku plodnost zemlje, raznoliku klimu i obradivu zemlju u različitim regionima, koja omogućava veliku proizvodnju raznovrsnih domaćih proizvoda i životinja.

²³¹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, str. 105.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Francuska kuhinja je jedna od nekoliko kuhinja koja je na druge ostavila veliki uticaj. Ona je, takođe, tokom svog razvoja, pretrpela izvestan broj uticaja, kako unutrašnjih tako i spoljašnjih.

Jedan od najznačajnijih uticaja na kuhinju Francuske ostavilo je **Rimsko carstvo**. Rimljani su Francuze upoznali sa lozom i vinogradima, kao i jug Francuske sa maslinama, gde je ovo drvo postalo nezaobilazno u lokalnoj kuhinji. Rimljani su bili poznati po razvoju sistema za navodnjavanje da bi povećali prinose, što su takođe preneli Francuzima. Najveći uticaj Rimljana na francusku kuhinju bio je na jugu, posebno u Provansu, i još više na Korzici, gde su masline glavni proizvod i često se i danas serviraju sa voćem, hlebom i sirom.²³²

Italijanski uticaj i Katarina Mediči tokom 16. veka bili su sledeći važan činilac u razvoju francuske kuhinje. Katarina je imala samo četrnaest godina kada se udala, ali je izvršila veliki uticaj na francuski dvor, a preko njega i na celu gastronomiju ove zemlje. Ona je dovela sa sobom svoje kuvare, poslastičare²³³ i domaće osoblje, koji su uveli firentinske specijalitete i praksu sa dvora italijanske porodice Mediči. Katarinina četa kuvara ponela je sa sobom i repertoar italijanskih supa, sosova i deserta. Armija od skoro pedeset kuvara, konobara i pomoćnika došla je sa njom da predstavi kuhinju koja je bila jednostavnija, manje začinjena, i koja je stavljala akcenat na ukusne sastojke umesto na jake sosove. Ipak, možda je najveći doprinos koji se može pripisati Katarini Mediči bio njen uticaj na manire za stolom i položaj žena za stolom. Pre njenog dolaska u Francusku, ženama nije bilo dozvoljeno da večeraju sa muškarcima u kraljevim palatama. Katarina Mediči je ne samo očekivala da sedi za stolom, već je želela da se prema njoj odnose sa poštovanjem i divljenjem. Njeno prisustvo primoralo je ostale da budu više rezervisani tokom obeda. U Francuskoj, ovo je bio početak obedovanja koji je poznat i danas, da se određeni nivo manira očekuje za stolom a hrana stimuliše apetit svojim vizuelnim izgledom koliko i ukusom. Zahvaljujući njenom uticaju, suptilnost, uživanje u hrani, pažnja i ljubav ulaze u francusku kuhinju. Katarina je takođe zaslužna za uvođenje firentinske veštine aranžiranja stolova. Aranžiranje se oslanjalo na najfinije srebrno posuđe, čaše, stolnjake, grnčariju i viljuške. Kako je bila rodom iz Toskane, gde je artičoka deo ishrane, Katarina Mediči je donela u Francusku i artičoku, što je izazvalo veliki skandal u to vreme. Njena sklonosti ka artičoki smatrana je grešnom, jer se verovalo da je ona afrodizijak i time neprimereno jelo za mlade žene. Znamo i da je Katarina Mediči jela veliku količinu hrane. Istoričari tog vremena, na dvoru Luja XIV, u svojim izveštajima o ogromnom konzumiranju hrane Kralja Sunca, podsećaju na sposobnost Katarine Mediči da ga ravnopravno u tome prati. Zabeleženo je i da je često imala probleme sa varenjem. Inače, ceo ovaj period je poznat po preterivanju u hrani.²³⁴

Francuska revolucija 1789. godine dovela je do mnogih promena u kuhinji Francuske. Pre svega, Revolucija je značila da su svi kuvari i drugo kuhinjsko osoblje, koji su radili za plemstvo, nakon Revolucije morali da nađu novo radno mesto. Mnogi od

²³² Isto.

²³³ Poslastičari su bili cenjeni na Dvoru i smatrali su se uticajnim pojedincima u većim domaćinstvima u Francuskoj tog vremena.

²³⁴ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

njih otvorili su restorane u drugim krajevima Francuske, ali najviše u Parizu. Revolucija je vremenom formirala i uzdigla novu, srednju klasu, koja je mogla da priušti da jede u restoranima i plati da u restorane dovede velike kuvare.

Razvoj francuskih **restorana** i razvoj nacionalnog **menija** bili su važan element u evoluciji francuske kuhinje. Ona se razvila od ekstrema – kraljevska porodica i plemstvo jeli su luksuznu hranu izloženu na bogatim švedskim stolovima, dok je običan narod živio na hlebu i supama i čorbama – do nove, modernije kuhinje koja je bila dostupna mnogo široj populaciji. Značajnu ulogu u tome odigrali su restorani. Popularnost restorana takođe je omogućila razvoj drugih sadržaja u kulinarsstvu, posebno kada se radi o organizaciji i pomoći kada se kuva za veliki broj ljudi, u odnosu na spremanje hrane kod kuće. Sada su mogla da se spremaju i iznose komplikovanija jela za veliki broj ljudi, a kuhinjsko osoblje je uspevalo da koristi tehnike koje zahtevaju vreme i pažnju, što tipične domaćice ne bi uradile. I kupovna moć je bila veća, pa su se nabavljali proizvodi iz drugih krajeva. To je podstaklo zanatlije, koji su sada mogli da prodaju svoje proizvode ne samo lokanom plemstvu, već su dobili mogućnosti da fine proizvode ponude i širem krugu ljudi.²³⁵

Evolucija francuskih manira za stolom i profesionalni kuvari koji su sada spremali za veliki skup, omogućili su da se pojavi nova filozofija ishrane koja će se razviti širom Francuske. Veliki kuvari francuske kuhinje, koji su i osnivači evropske gastronomije, doprineli su da ona postane ono što je danas. Sve je to uticalo da francuska kuhinja od kuhinje za plemstvo postane kuhinja za narod.

Karakteristike francuske kuhinje

Francuska kuhinja je jedinstvena, čuvena, i verovatno najviše cenjena kuhinja na svetu. Obradićemo neke od osobenosti ove kuhinje, među kojima su: poseban stav prema hrani, posebni kuvari, visoki standardi, specifična organizacija kuhinje, pojava restorana i hleb, sir i suhomesnati proizvodi kao osnova kuhinje.²³⁶

Francuzi imaju drugačiji **stav prema hrani**. Bez sumnje, oni su najbolje obrazovana kulinarska grupa ljudi na svetu. Za mnoge, odrastanje u Francuskoj znači odrastati upoznajući hranu, učiti odakle ona potiče i biti ponosan na ono što se proizvodi na selu ili malom mestu, i što čini nacionalnu kuhinju. Francuska kuhinja je deo nacionalnog karaktera, a hrana je ponos Francuske.

Francuski kuvari su druga osobenost ove kuhinje. Eskofje, Karem ili Poan samo su „vrh ledenog brega”. Kada se govori o najpoznatijim kuvarima, treba reći da je zanimanje kuvar, već mnogo godina unazad, veoma cenjena profesija. U Francuskoj su dobri kuvari vekovima unazad bili na glasu i ideja da neko postane kuvar bila je čast za mnoge Francuze. Pioniri, kao što su bili Karem, Eskofje i Poan, otvorili su put ostalima, koji su dalje razvijali tradiciju očeva francuske kuhinje. Lista velikih francuskih kuvara time nije prestala da raste. Većina, ako ne i svi poznati francuski kuvari, isprva su se mnogo godina mučili i radili da bi postali poznati, i samo su ih uporan rad i odnos prema poslu, doveli na vrh.²³⁷

²³⁵ Isto.

²³⁶ Isto.

²³⁷ Isto.

Francuski kuvari su poznati po tome da traže proizvode visokog kvaliteta, što zao- kružuje sistem koji podržavaju seljaci, ribari, uzgajivači pečuraka, mlekari, stočari i drugi koji proizvode sirovine i namirnice visokog kvaliteta. Krug dobavljača je suština francuske gastronomije, jer je potražnja za kvalitetom ključna pri nabavci proizvoda. U Francuskoj ovaj „lanac proizvodnje“ ceni se više nego igde, a nacionalne navike i obi- čaji nalažu da svi učesnici budu povezani.²³⁸

Visoki standardi, kada je hrana u pitanju, sledeća su karakteristika ove gastron- omije. U Francuskoj su perfekcionista ako je reč o gastronomiji, jer je ona deo kako nacionalne, tako i porodične tradicije. Deca gledaju kako roditelji biraju najbolje, naj- kvalitetnije i najsvežije proizvode. Francuzi su nacija koja zna kada bira proizvod, Na primer, oni tačno znaju kada će pekar ispeći hleb i kupuju ga odmah, još dok je vruć. To je i praksa restorana i kulinarskih škola širom Francuske, gde su ovakve navike, u odnosu na kvalitet, izraz visoko postavljenih kriterijuma²³⁹ i podignute na najviši nivo. Šegrti uče da kuvaju tako što prvo uče kako da procene svežinu ribe gledajući u njene škrge, koja veličina raka će biti najmekša i najukusnija ili kako pravilno otvoriti ostrigu da izađe sva tečnost, a da se ne izgubi ukus, itd. Svako od nas stalno donosi odluke o tome kakav proizvod jede. Da li ponekad odlučimo da koristimo ili ne proizvod koji nije savršen, pokazatelj je koliko je visok naš standard kada je hrana u pitanju. Fran- cuzi su odgajani da mnogo očekuju od finalnog kulinarskog proizvoda i ta filozofija ishrane, na koju su ponosni kao nacija, prenosi se s kolena na koleno.²⁴⁰

Organizacija francuske kuhinje još jedna je karakteristika ove gastronomije. Dok francuska kuhinja izaziva divljenje zbog veštine kuvara, organizacija francuske kuhinje je ta koja impresionira kuvare širom sveta. Ona je osmišljena kao razrada ratnog plana – da se nađe najbolje mesto za svaku osobu u kuhinji. Polazne osnove ove kuhinje su kao osnovni principi vojnih operacija. Postoji lider koji se ne zove general, nego šef, i on ili ona daju komande kako bi bili sigurni da će zadaci biti urađeni tačno onako kako su ih zadali. Nema rasprave o tome kako će nalog biti izvršen – uradiće se onako kako je naređeno ili će kuvar morati da nađe nov posao. Iako su ovu praksu koristili i drugi šefovi kuhinja širom sveta, kao i ostali veliki francuski kuvari, Eskofje ju je tako uobli- čio da je postala neprikosnovenena. Eskofje je, kao što je rečeno u jednom od ranijih poglavlja, bio pod snažnim uticajem vojne discipline dok je služio u francuskoj armiji, i tu istu filozofiju primenio je u kuhinji.²⁴¹

Logika i piramidalna struktura francuske kuhinje omogućavaju mnogo veću efikas- nost u kuhinji sa mnoštvom proizvoda, ona je obrazac sistema učenja u kome zapos- leni može mnogo da nauči i zna svaki sastojak finalnog proizvoda. To je daleko efikas- niji sistem – u takvom sistemu lakše je obučiti nekoga nego u sistemu u kome svaki proizvod ima svoj sopstveni put.

²³⁸ Isto.

²³⁹ Ove navike u odnosu na kvalitet i visoki zahtevi, kada je hrana u pitanju, predstavljaju deo odrastanja u Fran- cuskoj.

²⁴⁰ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

²⁴¹ Isto.

Posebnu karakteristiku francuske kuhinje čine **restorani**. Govoreći o razvoju evropske kuhinje i izmeštanju ishrane u javni sektor, rekli smo da je prvi restoran otvoren u Francuskoj i da je Francuska kolenka restoraterstva.²⁴² Iako restoran nije postao francuski monopol, on ima dublje korene u Francuskoj i sistem koji jače podržava restoraterstvo nego bilo gde u svetu. Francuska revolucija, koja se odigrala četvrt veka nakon otvaranja prvog restorana, stvorila je idealne uslove za otvaranje i razvoj restorana i novih formi poslovanja. Uklanjanjem plemstva sa istorijske scene i stupanjem građana, koji su zaposlili velike francuske kuvare, Revolucija je promenila život onima koji su živeli od spremanja i serviranja slavnih jela. Velikim francuskim kuvarima, koji su u jednom trenutku ostali bez posla, nije trebalo mnogo da prihvate nov vid poslovanja. Klasa u usponu otvorila im je vrata popularnosti i dala im mogućnost da pronađu nove klijente, a to je sada bila celokupna javnost.²⁴³

Pre otvaranja prvih restorana, postojala su mesta gde je čovek mogao da jede i da spava, i mesta gde se mogla popiti samo šolja kafe, ali nisu postojale ustanove koje su se bavile prehranom velikog broja ljudi i koje su nudile liste sa koje je svako mogao da izabere nešto za jelo. Termin *restoran* potiče od reči *restaurer*. Ovaj naziv je prvobitno korišćen da opiše mesto gde je trebalo da se okrepi umoran putnik, mesto u kome može da se založi, da jede. U decenijama koje slede infrastruktura i javna pomoć za restorane rasle su, i mesto za odmor pretvorilo se u nešto sasvim drugo. Restoran je postao mesto gde se odlazi da bi se jelo, umesto da se ide kući na ručak, zato što su hranu spremali profesionalni majstori i zato što su takva mesta postala brojna, a hrana svima dostupna.²⁴⁴

Najzad, kao posebnu karakteristiku francuske kuhinje možemo izdvojiti šta čini **njenu osnovu**, a to su: **hleb, sir i suhomesnati proizvodi**. Koliko su prefinjene kreacije sa dvorova izraz francuske kuhinje, toliko su i namirnice iz svakodnevnog života, kao hleb, sir i suhomesnati proizvodi, nacionalni delikates. Stanovništvo ih koristi svakodnevno i sprema ih sa velikom pažnjom u svakom od francuskih regiona, što doprinosi da kulinarska mapa Francuske bude veoma raznovrsna. Ako tome dodamo i vino, onda smo utvrdili šta čini temelj čuvenih proizvoda koji dolaze iz Francuske i poznati su u svetu.²⁴⁵

U Francuskoj se pravi više od četiri stotine vrsta sireva, dobro poznati regioni proizvode stotine brendiranih vina, a hleb i suhomesnati proizvodi koji mogu da se nađu širom zemlje, takođe su raznovrsni. Poglavlje o regijama daće više detalja o tome koliko su sir i suhomesnati proizvodi važni za stanovništvo.

²⁴² Za oca modernog restoraterstva smatra se Francuz Bulanže. On je 1767. godine (po nekim izvorima još 1765.) otvorio objekat koji se smatra prvim restoranom na Zapadu, pod nazivom *Ptičje polje* (Le Champ d'oiseau), i to je postao jedan od aspekata francuske kuhinje koji je izdvaja od drugih. Inače, prvi objekat tipa hotela izgrađen je i otvoren takođe u Francuskoj, i to 1345. godine, pod imenom Runeov hotel „Kruna“ (Rouneu hotel „Couronne“).

²⁴³ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

²⁴⁴ Isto.

²⁴⁵ Isto.

ZNAČAJNE REGIJE

Reljef i klima Francuske pogodni su za različite proizvode i razvoj regionalnih specijaliteta i lokalnih kulinarskih dostignuća. Iako i druge zemlje imaju regionalne osobenosti, u udžbeniku ćemo detaljnije obraditi gastronomiju Francuske, s obzirom da ovu kuhinju prvu obrađujemo, i kao primer koliko se regije u pojedinim zemljama mogu gastronomski razlikovati.

Severna Francuska: Pikardija i Šampanja. Najpoznatija po penušavom vinu šampanjcu. Ova oblast jedna od poljoprivrednih regija Francuske koja proizvodi mnogo hrane koja se koristi širom zemlje. Kuhinja ove regije je „obična”, u odnosu na fine restorane u obližnjem Parizu, gde se služe flaše šampanjca koje su ovde proizvedene. Ne možemo reći da ova kuhinja ne odgovara nacionalnom karakteru, ali je jednostavnija od uobičajene francuske kuhinje. Slatkiši i kolači koji se prave na severu, mogu se pronaći samo ovde, a izdvajamo vaflove, sladak hleb i lokalne kolače.

Severozapadna Francuska: Normandija i Bretanja. Vikinzi i Kelti osnovali su neke od glavnih gradova još u srednjem veku, a njihovo nasleđe moreplovaca se i danas oseća. Proizvodi iz ove oblasti su jabuke i morska hrana.

Kombinacija lokalne morske hrane i lokalnih mlečnih proizvoda je karakteristična za normandijsku kuhinju. Hladnija klima ove severne oblasti utiče na razvoj mnogobrojnih voćnjaka, koji ne samo da daju odlične jabuke, već se ovde pravi i cider (*cidre*, vino od jabuka). U ovom regionu se proizvode i veoma dobri sirevi.

Bretanja je okružena morem i puna je slanog morskog vazduha koji ulazi u sve pore. Zato je jagnjetina koja potiče iz ovog regiona, s obzirom da životinje pasu travu punu soli, posebno ukusna. Ovo je i zemlja ostriga i rakova koji se veoma cene u kuhinjama širom Francuske. Od povrća može se naći kvalitetan krompir i artičoka.

Normandija i Bretanja su poznate i po palačinkama, koje se koriste u pripremanju mnogobrojnih poslastica.

Pariz. Posebna gastronomska oblast. Pariz je predvodnik novina u kuhinji, gde se eksperimentiše, mešavina stilova i proizvoda, i upravo kuvari iz manjih zajednica često sa sobom donose veštine i maštu koju prenose i razvijaju u prestonici.

Centralna i zapadna Francuska sa dolinom Loare. Poznata je po proizvodnji pečuraka, a ostali proizvodi koji dolaze iz ove regije su: praziluk, šargarepe, zelena salata i drugi. Na ovom području ima i vinograda, pa je kraj poznat po belim vinima, a osim riba, kao što su losos i jegulje, govedina i jagnjetina su takođe visoko rangirane.

Centralna i istočna Francuska: Ardeni, Burgonja i Lion. Tipični su za poznatu francusku kuhinju. Kada se pomisli na bogatu i ukusnu hranu Francuske, uglavnom se misli na jela iz ove regije. Ovde su smišljeni bogati sosovi bazirani na lokalnom vinu, peciva koja se mogu naći u pekarama, govedina bez premca, kao i čuvena jela od piletine i zečetine. Spremaju se i neka od najpoznatijih jela Francuske, kao što su piletina i puževi, ili nadaleko čuvena govedina. Baš na ovom mestu mogu se naći najpoznatija vina na svetu, ali i poznati likeri.

Burgonja, ili Burgundija, dugo je bila nosilac plemstva, još od perioda kada je bila sedište kraljevine Francuske, i uticaji iz tog vremena još se mogu osetiti u lokalnoj kuhinji. Sve što izađe iz ove kuhinje nosi oznaku *a la burginjon*. U gastronomiji taj izraz znači da se jelo kuva i/ili služi sa sosom od crvenog vina (na primer, govedina na burgundijski način – *boeuf bourguignon*).

Ostali lokalni proizvodi su razne vrste likera, brendi, različite vrste sireva, divlje pečurke poznate po svom kvalitetu.

Severoistočna Francuska – planinska regija: Alzas i Lorena. Dele mnogobrojne značajne sastojke i hranu sa nemačkim susedom, posebno Alzas, kojim su naizmenično tokom vekova upravljali i Francuzi i Nemci, te je lokalno stanovništvo jelo slična jela, kao na primer svinjetinu, kupus, krompir i testeninu. Jedan deo jela se oslanja na kiseli kupus, neka se kombinuju sa svinjetinom, a ostala sa različitim vrstama mesa. Plodna zemlja omogućava da biljke daju mnogobrojne plodove koji se koriste u lokalnoj kuhinji, pogotovo u pripremi slatkiša.

Lorena je region sa bogatim istorijskim i kulturnim nasleđem. Ona je fizički razdvojena od Alzasa planinskim lancem koji je odvaja od plodnih polja Alzasa. Iako kuhinja Lorene sadrži mnogo sastojaka koji se mogu naći i u alzaškoj kuhinji, ipak, jela koja se ovde prave imaju više sličnosti sa francuskom nego sa nemačkom kuhinjom. Lorena je takođe veoma poznata po slatkišima i likerima, od kojih su neki našli svoje mesto u kuhinji Pariza.

Istočna Francuska – Alpi. Regijom dominira planinski venac Alpa, a poznat je po mlečnim proizvodima koji potiču od stoke koja pase na obližnjim brdima. Od čuvenih francuskih sireva, polovina je iz ove regije. Ovde se prave i kvalitetna pršuta, govedina, kao i dimljene kobasice.

Ovaj planinski predeo takođe je poznat po voću i koštunjavom voću, sa karakterističnim lešnicima. Njihovo ulje se koristi za salate i deserte.

Južna Francuska – planinska regija. Jedan od najizrazitijih ruralnih krajeva Francuske. Bazira se na kuhinji sastavljenoj od finih lokalnih sastojaka. Za ovaj brdovit, planinski region smatra se da pravi najbolje kuvano meso. Poznat primer su posebne francuske kobasice. Od ostalih lokalnih specijaliteta treba pomenuti aligo, bogato kremasto jelo koje sadrži krompir kuvan sa surutkom i belim lukom, i jela koja se serviraju sa dinstanim kupusom i kestenom.

Južna Francuska – mediteranska regija: Provansa. Južni deo Francuske je gastronomski i klimatski drugačiji od ostatka zemlje. Topli klimatski uticaj Sredozemnog mora stvara povoljne uslove za rast velikog broja biljaka na kojima se zasniva kuhinja regije. U ovoj oblasti rastu: ruzmarin, majčina dušica, bosiljak, origano i lavanda i intenzivno se koriste u ovoj kuhinji. Sa maslinovim uljem i belim lukom ovi sastojci čine deo specifičnog ukusa sunčanog podneblja. Kako je područje znatno toplije od ostatka zemlje, i hrana kao što su smokve, dinje, limun i masline, koje takođe rastu u ovom okruženju, imaju značajno mesto u lokalnoj kuhinji.

Istorijski događaji imali su jak uticaj na kuhinju jugoistoka Francuske. Provansa je ne samo blizu Italije u geografskom smislu, već je deo Provanse jedno vreme i bio deo Italije. Glavni grad Nica nekada je bila deo italijanske kulture, sve do 1860, kada je postala deo Francuske. Pasta, palenta i njoke važan su deo kuhinje Provanse, a bliskost sa italijanskom kuhinjom ogleda se u načinu pripremanja raznih jela. Jedno od najpoznatijih jela Provanse je pasta koja se sprema sa maslinama, belim lukom i maslinovim uljem, ili prepečen hleb koji se služi sa maslinovim uljem kao dodatkom.

Jugozapadna Francuska: Akvintanija. Ima svoje specijalitete i poznata je po proizvodnji tartufa, plavog sira, vina, kao i tradicionalnog načina spremanja kuvanih pačijih nogu. Severniji deo je najpoznatija vinska lokacija u Francuskoj.²⁴⁶

1.2. ITALIJANSKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na italijansku gastronomiju;
- osnovne karakteristike italijanske gastronomije;
- značaj kvaliteta i svežine sastojaka u italijanskoj kuhinji;
- značaj regionalne autonomije i zanatske kulture u gastronomiji Italije.

Uvod

Italijanska kuhinja je jedna od najcenjenijih kuhinja, koja se razvijala vekovima, uvrstivši u svoju kuhinju nasleđe starog Rima, kao i mavarske, španske i francuske elemente kulture. Danas je italijanska gastronomija jedna od najpoznatijih i najpopularnijih nacionalnih kuhinja na svetu, i njeni proizvodi mogu se naći na jelovnicima na čitavoj kugli zemaljskoj, posebno italijanska *pica*. Iako spada u drevne gastronomije, ona je svoj procvat doživela sedamdesetih i osamdesetih godina 20. veka, tako što se lako prilagodila rastu sektora brze hrane i načinu života koji on simbolizuje. Italijanska gastronomija se, stoga, brzo proširila po celom svetu, i to ne samo na Zapadu, već i na Istoku.²⁴⁷

²⁴⁶ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 112-116.

²⁴⁷ Na primer, italijanska kuhinja je jedina strana kuhinja koja je u Japanu popularna toliko da se može nositi sa domaćom gastronomijom, što se vidi i po velikom broju picerija i italijanskih restorana u japanskim gradovima.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Današnja Italija je naslednica velikog **Rimskog carstva**, čiji se uticaj prostirao duž mediteranske Evrope, sve do Britanije, ali i severne Afrike i Bliskog istoka, pa je italijanska kuhinja pretrpela uticaj kultura ovih područja. Kako je u to vreme većina stanovništva tek preživljavala, dok su se bogati gostili jelima koja su bila veoma začinjena, italijanska kuhinja, u današnjem smislu, nije postojala. Njena kuhinja se pre svega ogleda u usvajanju nove vrste hrane i namirnica, uključujući začine.

Pored toga, na kuhinju današnje Italije uticala je i **Stara Grčka**. Grci su tokom uspona svojih država²⁴⁸ radi trgovine naselili kolonije, među kojima su bile ostrvo Sicilija i gradovi-države, današnji Napulj i Ređo di Kalabrija. Antički Grci su sa sobom doneli mnoge sastojke koji danas predstavljaju osnovu kalabrijske kuhinje, kao što su: grožđe, masline, limun i nekoliko recepata morske hrane. Preko Sicilije uticaj grčke kuhinje proširio se celom Italijom.

Italijanska kuhinja pretrpela je i **mavarski uticaj**. Godine 827, Mavri su pokorili Siciliju, jug Apeninskog poluostrva i Sardiniju, gde su se zadržali skoro dve stotine godina. Oni su naučili lokalno stanovništvo destilaciji²⁴⁹ i tehnikama zamrzavanja²⁵⁰. Neki od sastojaka koje su Mavri doneli u Italiju, bili su: spanać, kikiriki, plavi patlidžan, kafa, pomorandže, pirinač, šećer, badem, marcipan, začini, koji će postati redovna komponenta sicilijanske i italijanske kuhinje. Mavarska vladavina Sicilijom i drugim delovima Apeninskog poluostrva ostavila je za sobom mnogo slatkiša u italijanskoj, a naročito u sicilijanskoj kuhinji.²⁵¹

Narodi zemalja **severne Evrope**²⁵² takođe su preneli svoja kulinarska umeća Italijanima, uvodeći u ishranu usoljeni bakalar. Ovaj način pripreme bakalara proširio se zbog relativno niske cene, i zbog toga što nije bilo potrebno da se koristi odmah nakon pripreme. Zato se usoljeni bakalar može naći kao sastojak u više klasičnih italijanskih recepata.

I **Španija**²⁵³ je ostavila svoj pečat na italijansku kuhinju. On se sastoji pre svega u mnogim sastojcima koji su sa novootkrivenog američkog kontinenta doneti u Italiju, među kojima su paradajz, kukuruz, krompir, žitarice, čili²⁵⁴ i drugi. Kukuruz je brzo usvojen kao kultura u severnim delovima Italije, ali je ostalim sastojcima iz Amerike trebalo dosta vremena da zauzmu značajno mesto, iz straha da su otrovni. Oni će kasnije izazvati revoluciju u italijanskom kulinarstvu i mnogi od njih će postati sinonim za italijansku kuhinju, kao što su paradajz i palenta, tj. žitarice, bez kojih je danas teško zamisliti italijansko jelo.

²⁴⁸ Od 600. do 200. god. p. n.e.

²⁴⁹ Ovaj način destilacije Italijani i danas koriste za neke vrste vina.

²⁵⁰ Pre svega su u pitanju tehnike za smrznuto mleko, smrznut sok (*sorbeto*) i sladoled (vrsta sladoleda pod nazivom *granite*).

²⁵¹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 70.

²⁵² Skandinavski plemena Normana, kao i Engleska i deo Francuske, prvi su uticali, kada su izvršili invaziju na jug Apeninskog poluostrva u 11. veku.

²⁵³ Španija se borila sa Francuskom dugi niz godina za prevlast na Sredozemlju i istovremeno je vladala Sicilijom od 1550. do 1714. godine, te otuda ovaj uticaj na gastronomiju Italije.

²⁵⁴ U udžbeniku se pod nazivom „čili“ podrazumeva više vrsta paprike i ploda biljaka iz roda *Capsicum*. Poreklom je iz Centralne i Južne Amerike, a kod nas, ali i u ostali deo Evrope i sveta, stigla je preko Španije. Naziv „čili“ ovde se uglavnom koristi za suvu, mlevenu ili tucanu ljutu papričicu specijalnih američkih sorti paprika, raširenih, preko Španaca, po celom svetu.

Najzad, značajan uticaj na kuhinju Italije izvršila je **Francuska**. Zapravo, kulinar-ski uticaji ove dve zemlje, kako to obično biva, bili su obostrani. Brak Katarine Mediči sa jednim od nasljednika prestola Francuske, jedan je od primera kako su se običaji i ideje među ovim državama pretapali. Mnogo uticaja francuske kuhinje vidljivo je na severozapadu Italije: prefinjeni prelivi, pečeno meso, dinstano meso i povrće, supe i rasprostranjenost sireva.²⁵⁵

Siromaštvo je imalo veliku ulogu u kreiranju italijanske kuhinje, kao i kuhinja mno-gih zemalja Mediterana. Sve do početka 20. veka seljaci nisu imali svoju zemlju i trpeli su glad zbog vremenskih nepogoda, prenaseljenosti, rata i kuge. Italijanska kuhinja je iznikla iz tradicionalne kuhinje siromašnih slojeva (*cucina povera*), koja koristi skro-mne sezonske sastojke i stvara jednostavne, ali bogate ukuse. Mnoga jela u Italiji imaju od četiri do osam sastojaka, a kuvari se oslanjaju na svežinu i kvalitete sastojaka više nego na kompleksnost pripreme i kuvanje. U Italiji se sastojci jela ističu, oni su u prvom planu.²⁵⁶

Reputacija italijanske kuhinje zasniva se pre svega na kvalitetu i svežini sastojaka, ali i na značaju koji u Italiji ima sam čin obedovanja. Ručak je obrok u krugu porodice. Tra-dicionalni italijanski obed počinje hladnom zakuskom, a zatim se nastavlja pastom²⁵⁷ ili supom, odnosno čorbom. Po pravilu služi se i jedno i drugo, ali je rasprostranjeno da se prvo služi supa ili čorba, pa zatim pasta. Nakon toga sledi jelo od mesa ili riba sa kuva-nim povrćem, kačamakom ili rižotom i obaveznom salatom. Voće se najčešće služi na kraju obroka, zajedno sa flašom vina i bokalom vode – to je sastavni deo tipične italijan-ske trpeze.²⁵⁸

Karakteristike italijanske kuhinje

Iako različita po regionima, Italijanska kuhinja ima i svoje zajedničke karakteris-tike. Pre svega to je akcenat na lokalnim proizvodima unutar ove kuhinje i sa njom povezana zanatska kultura. Zanatski proizvodi ovog podneblja jedni su od najboljih na svetu i daju pečat kulinarstvu. Druga karakteristika je poštovanje vrhunske hrane i proizvoda, kao što su: sirevi, maslinovo ulje, masline, vino, pršuta i paste, koji čine raznovrsnost kulinarstva ove zemlje. Od ostalih karakteristika treba izdvojiti sastojke iz Amerike, kao što su krompir i kukuruz, a posebno paradajz, koji su postali nezamenjivi deo ove velike gastronomije.²⁵⁹

²⁵⁵ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 70 - 71.

²⁵⁶ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

²⁵⁷ Pod pastom se podrazumeva sve što se pravi sa testom ili od testa.

²⁵⁸ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

²⁵⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 72-75.

Regionalna autonomija i zanatska kultura su prva karakteristika ove kuhinje.

Italija je postala država relativno skoro.²⁶⁰ Pre toga, ona je bila rasparčana na manje države-gradove, koji su bili, a i danas su, autonomne regije i kulture. Svaka od njih imala je svoju istoriju, tradiciju i razvijene kulinarske običaje, sa sopstvenim proizvodima i jedinstvenim jelima. Zato je italijanska kuhinja neverovatno raznolika. Danas Italiju čini dvadeset regiona, od kojih svaki ima sopstvene tradicionalne recepte i lokalne proizvode koji se ne mogu naći u ostalim delovima zemlje. Italijanska kuhinja nudi hiljade proizvoda i recepata smišljenih ili proizvedenih u manjim mestima.

Ovakav razvoj italijanske gastronomije, doveo je i do posebnog razvoja i poštovanja zanatske kulture. Italijanska kultura je generacijama visoko cenila zanatlije i njihove veštine, a upravo to je dovelo do proizvodnje velikog broja vrhunskih lokalnih proizvoda u ishrani. Na primer, umeće pravljenja sireva, koji predstavljaju jedan od osnovnih zanatskih proizvoda, u pojedinim italijanskim porodicama prenosilo se sa generacije na generaciju. To je slučaj sa poznatim italijanskim sirevima, kao što su bogati kravlji sir *fontina*, koji se pravi na severu, u Alpima, *gorgonzola* koji se pravi u Lombardiji ili *parmezan* iz regiona Emilija-Romanja. Kroz generacije akcenat je bio na proizvodima visokog kvaliteta, što je dovelo do spravljanja različitih specijaliteta, koji spadaju među najbolje u svetu. Mnogi zanatski proizvodi iz Italije su regionalni i autentični. Oni se ne mogu reprodukovati nigde više, zbog klimatskih uslova pojedinih oblasti, koje su idealne za proizvode koje prave. Kada je reč o gorgonzoli, kombinacija prirodne plesni, vlažnosti i temperature stvara sir i kvalitet koji poznajemo. Iako ovi uslovi u današnje vreme mogu biti kontrolisani, samo se u Lombardiji krave prehranjuju na isti način vekovima, što čini da proizvodnja ovog sira bude specifična i da diše prirodnim svojstvima.²⁶¹

Italija već dugu niz godina održava **sistem kontrole**, koji je postavljen da bi se proveravala autentičnost proizvoda iz svake regije. Ovaj sistem kontrole kvaliteta koristi etikete koje ukazuju da je taj proizvod napravljen u određenoj regiji i pod specifičnim uslovima. Proizvodi koji ispunjavaju ove zahteve dobijaju oznaku *roba kontrolisanog porekla* (*Denominazione di Origine Controllata*, skraćeno DOC), koja garantuje poreklo proizvoda, sastojke, kao i proces proizvodnje. Italija ima na stotine proizvoda sa ovom oznakom i oni mogu biti proizvedeni samo u specifičnim područjima. Na primer, ako neko napravi pršutu iz Parme van tog grada, on neće biti u mogućnosti da legalno stavi etiketu o kontrolisanom poreklu, bez obzira na kvalitet proizvoda. Ovaj sistem štiti vrednost i autentičnost proizvoda i jedna je od specifičnosti Italije (iako sličan sistem postoji i u drugim Evropskim državama).

Italija je glavni proizvođač sireva, pršuta, svežih i prerađenih kobasica, vina, sirćeta, maslinovog ulja i, naravno, pasti. Ovi proizvodi su oblasnog i zanatskog karaktera, najboljeg kvaliteta i čine oslonac italijanske hrane i kulinarske tradicije.²⁶²

Paste su glavno jelo Italijana, pa tako ovu kuhinju čine jedinstvenom. Raznovrsnost pasti, koje se mogu naći u italijanskoj kuhinji, govori o važnosti koju ima u nacionalnoj gastronomiji. Iako bismo zbog toga pomislili da pasta potiče iz Italije, postoje dokazi da je ona poreklom iz Kine, i da je preneti za vreme Marka Pola, venecijanskog trgovca, koji je bio jedan od prvih Evropljana koji je išao u Kinu takozvanim Putem svile. Ima

²⁶⁰ Ujedinjenje Italije, spajanje malih regija i gradova-država u jedinstvenu državu, bio je proces koji je trajao tokom čitavog 19. veka, pri čemu su se ključni događaji odigrali od 1815. do 1870. godine.

²⁶¹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

²⁶² Isto.

zapisa o prvoj upotrebi paste na Siciliji još iz 1154. godine,²⁶³ dakle sto godina pre rođenja Marka Pola, ali je izvesno da je skoro ušla u jelovnik kao važna komponenta glavnog jela.

Velika je raznolikost testenina Italije i teško je reći koliko vrsta postoji – neke procene su da ih je blizu dve hiljade. Pasta ima udeo u gotovo svakom jelu, sa izuzetkom antipaste (što i ime kaže).

Tradicionalno, testenina se jela u malim količinama, obično bez sosova, jednostavno i rukama. Prvi pronađen recept u kome se pominje sos od paradajza je u kuvaru sa kraja 18. veka. U početku, sve do 14. i 15. veka, pasta je pripremana sveža, i nije bila sušena. Sušena pasta je postala popularna jer se na taj način lako mogla čuvati. Često su je nosili na duga putovanja, pri odlasku u Novi svet (Severna i Južna Amerika), pa je lako i objasniti odakle njena upotreba u mnogim kuhinjama širom sveta. Većina pasti se pravi od testa bez kvasca i slaže se u obliku listova ili se prave različiti oblici, a zatim se kuva i služi jednostavno, posuta uljem ili sa sosom i drugim sastojcima. Neke paste se prave od drugih žitarica i umesto vode se koriste jaja.²⁶⁴

Svaki oblik paste ima svoju posebnu namenu. Duge tanke slamke, kao špagete, zovu se *lingvine* i idealne su za sosove ili se samo pospu ekstra devičanskim maslinovim uljem. Deblje, i ponekad konkavne, uvijene paste kao spirala su *fuzili*, one poput leptir-mašne, *farfale*, odlične su za gušće sosove, jer se gušći sosovi dobro „kače” za prevoje ovih pasti, te one čine sjajan „escajg” za njihovo konzumiranje. Druga popularna vrsta paste, posebno na severu, jeste punjena varijanta, kao *tortellini* i *ravioli*, i oni izgledaju kao mali džepčići od testa punjeni ukusnim miksom sira ili mesa i/ili povrća.

Kulinarstvo severne i južne Italije se razlikuju, između ostalog i stoga što je sever bogatiji, te se na severu Italije mogu naći mnogi varijeteti paste sa svežim jajima, dok je jug mesto gde dominiraju suve paste bez jaja. Ipak, ovo je samo jedna od mnogih podela testenine, koje se mnogu deliti prema različitim kriterijumima, kao što su oblik, dužina, preliv ili ne, itd.

Italijanska kuhinja se, inače, obično identifikuje sa raznim vrstama pasti i picom, ali je to samo mali deo kulinarskog bogatstva ove zemlje. Zapravo, ova hrana je najviše zastupljena na jugu Italije, gde su se naročito Napulj i Sicilija oslanjali na suhu pastu kao glavnu komponentu svoje kuhinje i priznavali da odatle potiče poreklo pice.²⁶⁵

Poštovanje vrhunskih proizvoda i mesto koje zauzima **sir, proizvod vrhunskog kvaliteta**, posebna su karakteristika italijanske kuhinje. Regionalna proizvodnja i zanatska kultura su, kao što smo videli, doveli do lokalnih proizvoda visokog kvaliteta. Među njima, posebno mesto zauzima sir. Italijani, kao i mnogi narodi na Mediteranu, imaju dugu istoriju proizvodnje ukusnog sira. U stvari, postoji više od četrsto pedeset vrsta sireva, od kojih su trideset i četiri pod zaštitom Evropske komisije. To sprečava druge proizvođače sireva da koriste njihova imena ukoliko sir nije napravljen u regiji u kojoj se tradicionalno pravi. Dobar primer je parmezan, koji se pravi u samo pet provincija u Italiji. Drugi poznati sirevi iz Italije su mocarela, gorgonzola, rikota, maskarpone i drugi.²⁶⁶

²⁶³ Mc Clatchey, C. (2011). *How pasta became the world's favorite food*. BBC News Magazine, <http://www.bbc.com/news/magazine-13760559>

²⁶⁴ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

²⁶⁵ Isto, p. 43

²⁶⁶ Isto, p. 43-45.

ITALIJANSKI SIREVI

Parmezan se smatra kraljem sireva u Italiji, sveže narendan, sa svojim kompleksnim pikantnim ukusom sa kojim malo šta može da se poredi. Kesice parmezana koje kupujemo u prodavnicama daleko su od sveže napravljenog parmezana, i daju nam tek da naslutimo kako može biti bogat i specifičan ovaj ukus.

Drugi poznat italijanski sir je *mocarela*, inače sir koji je imao najviše uspeha izvan Italije. Tradicionalno se pravio od mleka bivola, dok se danas većina sveže mocarele pravi od kravljeg mleka. Sirna masa se oblikuje u kuglice i čuva u vodi ili rasolu, da bi se zadržala belina i svežina. Sveža mocarela ima mekanu teksturu, i ovaj lagan sir se koristi u nekim salatama i picama.²⁶⁷ Međutim, mocarela koja se stavlja na picu ili pastu, i nalazi se u prodavnicama širom Evrope i sveta, proizvod je masovne potrošnje, isušena je i tvrđa od sveže mocarele.

Postoji još puno italijanskih sireva posebnog kvaliteta, kao što su *provolone*, *taledo*, i posebno *gorgonzola*, kremast plavi sir koji svoj jedinstven ukus dobija od plesni koja se razvija u sirnoj masi.

Treba pomenuti i *aziago*, vekovima omiljen sir u Veneciji. Prvobitno je pravljen od kozjeg mleka, a sada od kravljeg. Aziago ima ukus između parmezana i sira *čedar*, i služi se sa jelima koja zahtevaju kremast sir koji se topi. Kada malo duže odstoji, aziago ima orašast ukus i može se narendati preko jela ili može da se jede i sa svežim i suvim voćem.

Zatim, tu je i *rikota*, veoma lagan sir koji se jede, na primer, u lazani i napravljen je od sirne mase drugih sireva, koja se kombinuje i ponovo kuva kako bi se napravio ovaj sir.²⁶⁸

Da pomenemo još i *maskarpone*, najvažniji sir koji se koristi u desertima. Ovaj kravljji sir ima teksturu sličnu krem-siru. Najviše se upotrebljava u poznatom italijanskom desertu *tiramizu*. Tiramizu (na italijanskom znači „pokupi me”) pravi se od piškota natopljenih kafom sa kremastim filom od žumanaca i sira maskarpone. S obzirom na ogroman broj italijanskih sireva, celo poglavlje u knjizi mogli bismo da posvetimo ovoj temi, što nije čudno, jer gotovo za svako jelo italijanske kuhinje postoji jedinstven sir.²⁶⁹

Krompir, kukuruz i posebno paradajz ovoj kuhinji daju jedinstvenost. Italija je u svoju kuhinju uvrstila još u 16. veku sastojke donete iz novootkrivenih američkih kontinenata, a pre svega krompir, kukuruz i, naravno, **paradajz**. Danas je teško zamisliti italijansku hranu bez paradajza. On u italijanskoj kuhinji zauzima prvo i posebno mesto i nalazi se skoro u svakom jelu.

Italijanska kuhinja obiluje paradajzom, od bogatog paradajz-sosa do klasične *kapreze salate*, napravljene od svežeg paradajza, sveže mocarele i bosiljka, prelivene ekstra devičanskim maslinovim uljem.

U mnogim italijanskim jelima paradajz se služi svež.

²⁶⁷ Na primer, originalno sir mocarela koristi se u kapreze salati i pici margarita.

²⁶⁸ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

²⁶⁹ Isto, kao i MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 75.

Od ostalih sastojaka iz Novog sveta, krompir i kukuruz su takođe veoma prisutni. Posle paste, rižoto je u italijanskoj kuhinji zastupljen na drugom mestu, a odmah slede knedle od krompira, zvane *njoki*, i palenta koja se pravi od kukuruza.

Krompir se u Italiji pre svega i koristi za pravljenje pomenutih ukusnih knedli, njoka, koje se jedu kao predjelo, umesto supe ili paste.

Kukuruz je, pak, glavni sastojak jela *palenta*, koje se pravi od sitno mlevenog kukuruza kuvanog u vodi. Palenta je tradicionalno seljačko jelo i služi se kao prilog uz meso i povrće.²⁷⁰

1.3. KUHINJE ŠPANIJE I PORTUGALIJE

Ciljevi

Na kraju ovog poglavlja, moći ćete da objasnite:

- Značaj otkrića američkog kontinenta i ulogu Španije i Portugalije;
- uticaj koji je to otkriće imalo na kuhinje Španije i Portugalije;
- značaj portugalskog otkrića pomorskog puta za Indiju;
- istorijske uticaje na današnju kuhinju u Španiji i Portugaliji;
- karakteristike i jedinstvene odlike ove gastronomije.

Uvod

Španija i Portugalija nalaze se na Iberijskom poluostrvu, izlaze na Sredozemno more i Atlantski okean, a klima varira od hladnih i vlažnih severnih krajeva, do vrućih leta i blagih zima duž Sredozemlja. Tokom istorije, s jedne strane, ova oblast je iskusiła burne periode i razne osvajače koji su za sobom ostavljali svoju kulturu i proizvode. S druge strane, Španija i Portugalija bile su prvi kolonizatori iz zapadnoevropskih zemalja u Novom svetu, i kroz svoja istraživanja i osvajanja primale su i širile uticaj. U vreme svoje najveće moći, ove države su imale kolonije u mnogim delovima sveta, što je značajno uticalo na njihovu kuhinju.

²⁷⁰ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book, p. 46.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Kroz istoriju, Iberijsko poluostrvo bilo je pod uticajem Kelta i Baska, feničanskih trgovaca, Grka i Mavra, a poseban uticaj na gastronomiju imala su istraživanja drugih zemalja koje su Španija i Portugalija kolonizovale u 15. i 16. veku. U daljem tekstu ćemo analizirati svaki od ovih značajnih uticaja.²⁷¹

Ne zna se mnogo o prvobitnim stanovnicima Iberijskog poluostrva, jer je ovaj prostor bio naseljen mnogo pre pisane istorije. Za etničke grupe za koje se zna da su naseljavale ovu oblast, navode se **Kelti i Baski**, koji i danas tu žive.²⁷² Baski su se kroz istoriju dugo bavili stočarstvom i ribolovom, a proizvodi od stoke i ribe vekovima su bili okosnica njihove kuhinje. Keltska tradicija kuvanja kaša, paprikaša i kivanog mesa prisutna je u kuhinji naroda Iberijskog poluostrva.

Od drevnih uticaja treba pomenuti uticaj **feničanskih trgovaca**, koji su pre mnogo vekova putovali preko Sredozemnog mora i Atlantika, noseći sa sobom proizvode sa Bliskog istoka, kao što je grožđe, koje je u ovoj regiji dovelo do proizvodnje finih vina i šerija. **Grci** su, sa svoje strane, u vreme procvata grčke civilizacije, doneli u ovaj kraj masline, pšenicu, i običaj korišćenja meda za zaslađivanje hrane.

Veliki uticaj na region ostavili su i **Mavri**, narod muslimanske vere.²⁷³ Njihova vladavina Španijom i Portugalijom, koja je trajala skoro osam stotina godina, upoznala je ljude ovog područja sa hranom Severne Afrike i Bliskog istoka. Neki od proizvoda koje su doneli bile su i pomorandže, limun, badem, plavi patlidžan, spanać, kao i pirinač. Oni su uveli i upotrebu meda, žumanaca i badema za slatkiše.²⁷⁴ Mnogi persijski²⁷⁵ kulinarski običaji u španskoj kuhinji, i specifične kombinacije mesa i voća u jelima, ili vrste začina koje se koriste, posledica su ovog perioda. Kada su Mavri proterani sa Iberijskog poluostrva, značajna promena u ishrani bilo je uvođenje svinjetine. Ne samo da se svinjetina danas konzumira, već je njena upotreba u ono vreme postala simbol pripadnosti katoličkoj veri i način da se prokažu svi ne-katolici koji su ostali na poluostrvu posle odlaska Mavra. Ovo je jedno od objašnjenja za prevagu svinjskih proizvoda u kuhinji Iberijskog poluostrva.²⁷⁶

Poseban uticaj na gastronomiju iberijskih zemalja ostavila su španska i portugalska **istraživanja i kolonizacija** koja je započela u 15. veku. Iste godine kada je Španija proterala Mavre iz svoje domovine, Kristofer Kolumbo se iskrcao na Karibima pod španskom zastavom, a portugalski osvajači zakoračili su na američki kontinent. Portugalci su pronašli i put za Indiju, ploveći oko Roga Afrike, i uneli u Evropu do tada nepoznate sastojke. To je, svakako, bio **jeftiniji put na Istok**.²⁷⁷ Kao rezultat ovih

²⁷¹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 192-193.

²⁷² Baski žive u severnim delovima Španije, duž granice sa Francuskom (takođe ih ima i u Francuskoj), a Kelti su se izmešali sa onim narodima koji su živeli na poluostrvu pre njihovog dolaska.

²⁷³ Mavri je ime za različite grupe naroda, muslimana sa današnjeg Bliskog istoka i iz Severne Afrike. Vladali su Iberijskim poluostrvom od 8. do 15. veka u Španiji, odnosno, do 12. veka u Portugaliji.

²⁷⁴ Đukić Perišić, Ž. (2008). *Kulinarski putopisi. Internacionalni kuvar*. Beograd: Čigoja.

²⁷⁵ Persija je obuhvatala područje današnjeg Irana i okolne oblasti.

²⁷⁶ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 192-193.

²⁷⁷ Španija je kolonizovala Meksiko, delove današnjih Sjedinjenih Američkih Država, teritorije Puerto Rika, Kube i većeg dela Južne Amerike, dok su Portugalci kolonizovali Brazil i osnovali morsku luku u Goi na zapadnoj obali Indije.

istraživanja i kolonizacije, brojni začini ušli su u špansku i portugalsku kuhinju. **Bez sumnje, otkriće američkog kontinenta ostavilo je jedan od najvažnijih tragova na razvoj savremene španske i portugalske ishrane, a preko njih i na ishranu celog sveta.** Kada su novi sastojci, kao što su paradajz, čili prah, čili paprike, čokolada, kukuruz, krompir, bundeva i pasulj postali dostupni, kuhinje Španije i Portugalije zauvek su se promenile, menjajući i ostatak Evrope.

Portugalci su imali značajan uticaj na kulturu i kuhinju Brazila u Južnoj Americi, kao i na delove Kariba, a takođe su, kao i Španci, donosili proizvode iz Novog sveta u Evropu. Pored toga, oni su mnogo uticali na evropsku kuhinju jer su pronašli alternativni put na Istok, ploveći oko najjužnijeg rta afričkog kontinenta. Pre portugalskog otkrića, začini su u Evropi bili mnogo skuplji. Budući da su išli kopnom, prolazili kroz mnogo ruku, a cene su rasle tokom puta. Čuvenim otkrićem pomorskog puta za Indiju, indijski i drugi začini postali su mnogo dostupniji većem delu evropskog stanovništva. Kao posledica portugalskih osvajanja, na evropske trpeze stižu: đumbir, biber, kari, korijander i pirinač sa Dalekog istoka, kafa i kikiriki iz Afrike.²⁷⁸

Ovaj istorijski događaj, kao što se pokazalo, bio je grandiozan, ne samo zbog posledica koje je imao na svoju sredinu, već i zbog uticaja koji je ostavio na razvoj kultura i kuhinja širom sveta.

Karakteristike kuhinja Španije i Portugalije

Španska kuhinja je slična drugim mediteranskim kuhinjama po primarnoj upotrebi maslinovog ulja u kuvanju, po značaju hleba u svakodnevnoj ishrani i po proizvodnji i konzumiranju vina. Međutim, ova kuhinja se i značajno razlikuje od njih. Mnogi običaji u Španiji povezani su sa verskim borbama na njenom tlu. Nakon proterivanja Mavra, uspon katoličanstva i inkvizicija koja je usledila, kao i proterivanje svih koji nisu hrišćani, značajno je povećala konzumiranje svinjetine i proizvoda od svinjskog mesa. Ova tradicija je i danas živa, tako da je svinjetina u sastavu mnogih nacionalnih i regionalnih jela. Razvoj španske kuhinje zasnovan je na hrani koju jede veliki deo stanovništva, stoga se smatra da nije tako prefinjena kao pojedine susedne kuhinje.²⁷⁹

Portugalska kuhinja ima sličnosti sa španskom, ali takođe ima i jasnih razlika. Obe zemlje svoju ishranu baziraju na širokoj upotrebi svinjskih proizvoda i sastojaka iz Novog sveta, i to je odmah vidljiva zajednička karakteristika. Slično kao u Španiji, uobičajeni načini pripreme hrane u Portugaliji su kuvanje i dinstanje. Od razlika, vidljiva je odmah različita upotreba nekih začina. Na primer, začini koji daju specifičan ukus jelima u Portugaliji, korijander, redovno se koristi u ovoj zemlji, dok se u Španiji skoro uopšte ne upotrebljava. Druga razlika je u načinu na koji se pirinač koristi: u Španiji se kuva sa drugim sastojcima, u jelu kao što je *paella*, dok se u Portugaliji obično priprema zasebno, kao dodatak uz ostalu hranu (kao na Orijentu).²⁸⁰

²⁷⁸ Đukić Perišić, Ž. (2008). *Kulinarški putopisi. Internacionalni kuvar*. Beograd: Čigoja. str. 184-187.

²⁷⁹ Mac Veigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning. p. 193-195.

²⁸⁰ Isto, 193.

Među karakteristikama kuhinje Iberijskog poluostrva, naročito kuhinje Španije, mogli bismo izdvojiti pre svega tapas i druga poznata jela, poput paelje, *tortilje* i *španskog lonca*; sastojke i jela iz kolonizatorskog perioda; kuvanje u jednom sudu; mešavinu evropske i mavarske kulture.²⁸¹

Tapas su mali zalogaji hrane, neka vrsta španske meze. To su zapravo različite vrste hladnih i toplih predjela, servirane u malim porcijama uz piće. U Španiji postoji mnoštvo tapas barova. Postoje brojne teorije o tome kako se javila tradicija tapasa u Španiji, a najčešće se pominje uvođenje malih komada hrane – kao što su masline ili specijalni mali komadi svinjske kobasice – poređanih na tanjire, kako bi se sprečilo da muve u barovima uleću u pića. Bez obzira kako se tradicija tapasa pokrenula, ona je utkana u život Španije, u kojoj je danas tipično da ljudi posete tapas bar pre nego što odu u restoran da jedu.

Ne samo da su tapasi praktično postali zasebno jelo u Španiji, već je čitav jedan segment kulinarske scene posvećen stvaranju malih jela koja bi dobro poslužila za tapas. S obzirom da se ova jela obično prave kako bi se jela iz ruke, rezultat je lepeza jela koja naglašavaju jednostavnost i kvalitet metoda i sastojaka. Mnoga od uobičajenih tapas jela su jednostavno konzervirana hrana, poput šunke, maslina ili sireva. Postoje i drugi stilovi i tapas jela, kao što su kriške španske tortilje koja se pravi od krompira i jaja, mali komadi mesa sa ražnja i roštilja, različita hrana stavljena na kriške hleba ili krutone, itd. Svu ovu hranu je lako pripremiti i servirati, tako da to da li će tapasi biti dobri, zavisi, pre svega, od kvaliteta proizvoda. Svaki region u Španiji, kada su tapasi u pitanju, uključuje sopstvene specijalitete koji se u njima mogu naći, a ovi lokalni specijaliteti često se nude sa nekim od pomenutih tipova tapasa, kako bi se podstakla raznovrsnost i ukus.²⁸²

Španija sa ostalim zemljama Mediterana deli i dva osnovna elementa gastronomije ovog područja, a to su maslinovo ulje i beli luk.

Ipak, šarolika i bogata lepeza španskih nacionalnih i regionalnih gastronomija je, zahvaljujući turizmu, dovela do toga da su španski gastronomski proizvodi postali međunarodni brend. **Paelja i fabada ili tortilja** postale su poznate širom sveta.

Međutim, nijedno od ovih jela ne može se smatrati simbolom nacionalne gastronomije, već je to „**španski lonac**“, *kosido espanjol* (*cocido español*). Nacionalni gastronomski proizvod može se naći u svakom, pa i najzabitijem kutku Španije. Štaviše, svaki deo zemlje ima svoju, u nečem specifičnu varijantu španskog lonca. Zavisno od kraja u kome se prave ovi nacionalni gastronomski proizvodi, imaju i različito ime, na primer: *kosido*, *olja*, *pote*, *pučero* ili *eskudolja*. Španci imaju i poznatu narodnu poslovicu vezanu za njihov specijalitet, a ona glasi: „Odmah nakon dragog Boga, dolazi *kosido espanjol*.“ On se uvek sastoji od nekoliko vrsta mesa i mahunarki, i povrća karakterističnih za određeni kraj zemlje. Na jugu su, recimo, obavezne leblebije, a na severu veliki meki beli pasulj.

²⁸¹ Isto, 192-193.

²⁸² Isto.

Sastojci i jela iz kolonizatorskog perioda čine važnu karakteristiku španske i portugalske kuhinje. Ova kuhinja ima jaku i neraskidivu vezu sa sastojcima i kuhinjom američkog kontinenta, ona je preobrazila američku kuhinju Severa i Juga. Kukuruz, paradajz, krompir, bundeva, pasulj i ljute, tj. čili papričice, sa američkog kontinenta ušli su u kuhinju Španije i Portugalije. Nekoliko od tih sastojaka – naročito pasulj, krompir i kukuruz – postali su njihov osnovni izvor hrane. Čili papričice su postale i ostale popularne u kuhinji Iberijskog poluostrva, u vidu čili praha ili svežih papričica, uključujući *padron papričice*, koje su visoko cenjeni tapas u Španiji i služe se pržene i poprskane solju.

Kada je čili prah u pitanju, u Španiji se koristi u tri varijante, a varijacije zavise od toga koliko je semenki i unutrašnjih membrana ušlo u mešavine, kako bi se dobila različita ljutina. Ljutina se kreću od slatkog, preko srednje ljutog, do ljutog čili praha.

Kuvanje u jednom sudu još je jedna specifičnost ovih kuhinja. Smatra se da je u pitanju nomadsko nasleđe prastanovnika Kelta, s obzirom da su oni kuvali hranu iznad vatre u velikom kotlu. Pripremanje hrane u jednom sudu i danas je karakteristično za spremanje mnogih tradicionalnih jela u Španiji i Portugaliji. Među njima su i pomenuta jela, i danas česta i uobičajena, kao što su paelja, portugalske supe sa hlebom i raznim drugim sastojcima, španski paprikaš od pirinča i piletine, ili madridski gulaš.

Mešavina evropske i mavarske kulture takođe je posebnost ovih kuhinja. Karakteristika kuhinje Iberijskog poluostrva ispoljava se kroz kombinaciju mesa i voća u paprikašima, kao i u upotrebi kima, cimeta i karanfilića. Kim je vrlo čest začim u ovoj kuhinji. Šafran su na Iberijsko poluostrvo doneli Mavri i njegova upotreba je danas široko rasprostranjena u kuhinjama Španije i Portugalije.²⁸³ Redovna upotreba badema i meda takođe je tipična za ove kuhinje i može da se pripíše ovom periodu španske istorije, s obzirom da su oba sastojka bila uobičajeni deo mavarske ishrane i kulture.²⁸⁴

²⁸³ Uključujući poznato špansko jelo *paella*, koje se pravi od pirinča, mesa ili morskih plodova i neizostavnog šafrana, da ovom jelu da specifičnu aromu i boju.

²⁸⁴ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 193-195.

1.4. KUHINJA SREDNJE I ISTOČNE EVROPE

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje koji su stvorili kuhinju srednje i istočne Evrope;
- osnovne karakteristike kuhinje srednje i istočne Evrope;
- sličnosti koje kuhinja srednje i istočne Evrope ima sa kuhinjama zemalja u okruženju;
- kakve su kuhinje Poljske, Rumunije i Mađarske.

Uvod

Srednja i istočna Evropa su deo Evrope koji su tokom istorije, uključujući noviju istoriju, pretrpeli mnoge deobe i ujedinjenja, a zatim ponovno razdvajanje, tako da u ovom delu sveta živi mešavina nekoliko naroda. Sloveni čine najmasovniju etničku populaciju ovog regiona. U ovom poglavlju obradićemo kuhinje Poljske, Rumunije i Mađarske.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Srednja i istočna Evropa imale su burnu istoriju i bile su centar brojnih sukoba, promena granica i etničkih trvenja. **Rimsko carstvo** prostiralo se južnim delom ove regije i bilo je dominantno tokom 4. veka. Najveći doprinos, kada je hrana u pitanju, jeste uvođenje sistema za navodnjavanje i poboljšanje u poljoprivrednoj proizvodnji, što je značilo više hrane i veću raznovrsnost.

Pored toga, iz Azije je u 9. veku, tokom uspona Vizantijskog carstva, u ovaj deo Evrope migriralo nomadsko pleme **Ugra**, od koga današnji Mađari vode poreklo. Ugri su bili narod koji je vekovima bio poznat po kuvanju bogatih čorbi u velikim loncima iznad vatre, a jela pripremljena na taj način tradicionalno se zovu „gulaš”. Ovaj naziv i način pripreme zadržao se do danas, iako se mnogi gulaši više ne kuvaju u velikim kotlovima iznad vatre. Kao deo mađarske kulinarske tradicije i danas se zadržao osnovni

princip pripreme ovog jela, a to je lagano kuvanje u tečnosti, da bi se dobio ukusan gulaš. Kasniji dodaci, paprika iz perioda Osmanskog carstva, i luk, koji je došao iz Italije, stvorili su ono što se danas naziva gulaš. **Veze sa Italijom** postojale su ne samo u vreme Rimskog carstva, već su bile posebno jake tokom 16. veka, zbog ugovorenih brakova unutar plemstva u velikim porodicama Evrope.²⁸⁵ Crni i beli luk, punjena jela i niz sosova uvršteni su u jelovnik Mađara, a odatle se šire u druge krajeve. U nekim istočnoevropskim krajevima, bližim Italiji, uticaj ove kuhinje očigledan je u upotrebi testenina i njoka, kao i u pripremi mnogih deserata.²⁸⁶

Habzburška monarhija, koja je potom vladala većim delom ovog područja, zaslužna je za uvođenje mnogih novina koje se oslanjaju na germansku tradiciju, kao što su kiseli kupus, knedle i kobasice. Habzburški uticaj danas je najvidljiviji u jelima poput knedli od džigerice ili knedli od kobasica, ali i u samom načinu pravljenja kobasica. Ovaj pečat osetniji je u severnim delovima srednje i istočne Evrope, iako je vidljiv i u južnijim krajevima. Habzburško carstvo je bilo jedno od vodećih u ovom delu Evrope, u isto vreme kada i Osmansko carstvo, koje se širilo sa juga, te su ove dve imperije najzaslužnije za formiranje kuhinja evropskih naroda iz srednje i istočne Evrope.

Važno je istaći da je posebno kultura **Beča**, u ovom periodu, imala uticaj na gastronomiju. Sedište Habzburga bilo je u Beču, što je dovelo do toga da ovaj grad postane jedan od najbogatijih istorijskih i kulinarских centara Evrope i središte moći u 15. i 16. veku. Dobro poznata bečka šnicla i saher torta²⁸⁷ prva su dva čuvena jela kulinarске scene Beča, koja su potom preneti na istok Evrope. Pekarska veština, koja se razvijala u ovom gradu, uvela je takođe mnoge metode i jela u istočnoevropsku kuhinju. Za štrudlu, koja se naširoko pravi i danas, posebno na severu ovog dela Evrope, kao i Nemačke, veruje se da je bečka kreacija od filovanog tankog testa, odnosno kora, popularnih širom Bliskog istoka i Turskog carstva. Rolovano testo u obliku kroasana, takođe je počelo u to vreme da se pravi u Beču, a odatle je preneto i u srednju i u istočnu Evropu. Najzad, stanovnici Beča su preuzeli kafu od Osmanskog carstva, i popu rizovali tradiciju konzumiranja kafe sa kolačićima kao dodatkom, što se zadržalo u mnogim delovima srednje i istočne Evrope.²⁸⁸

Karakteristike kuhinja srednje i istočne Evrope

Zbog istorijskih prilika koje smo pomenuli i mešanja naroda, lokalna kuhinja postajala je u manjem vidu nacionalna, jer se mešala sa različitim jelima i sastojcima drugih kuhinja. U ovom delu Evrope, tako, uticaj na kuhinju imaju turska, germanska, francuska, slovenska i ruska hrana, uz mnoge etničke uticaje drugih naroda.

²⁸⁵ Venčanje kralja Matije Korvina i princeze Beatrise od Aragona (ćerke kralja Napulja), u Mađarsku je donelo iste elemente italijanske kuhinje, kao što je i udaja Katarine Mediči donela u Francusku. U Poljskoj se, tokom 16. veka, kralj Žigmund oženio milanskom princezom Bona Sforca, koja je sa sobom dovela kuvare, i tako prenela recepte pripremanja hrane iz renesansne Italije.

²⁸⁶ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 50.

²⁸⁷ *Wiener schnitzel* i *sacher torte*.

²⁸⁸ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p.51.

Mađarska se nalazi u srcu srednje i delom istočne Evrope. Ona se razlikuje od ostalih zemalja po tome što većina stanovništva nije slovenskog porekla, njen etnički sastav čine pretežno Mađari, za koje se smatra da su naselili današnju teritoriju pre oko hiljadu godina. Mađarska kuhinja jedna je od najraskošnijih, i po nekim gastronomskim anketama, jedna od tri najbolje na svetu (primat je u francuskoj i kineskoj kuhinji).²⁸⁹

Tradicija, koja se održala do današnjih dana, praktikuje kuvanje hrane u velikom loncu, u kome se pre svega pravi bogat gulaš. Danas je ovaj metod pripreme hrane malo izmenjen, pa se spremaju uglavnom manje porcije nego ranije i često se ne kuva iznad plamena, kao nekad. Postoji nekoliko stilova ovog recepta, u zavisnosti od toga koliko tečnosti se koristi i koji su sastojci. Najčešće se pravi *perkelt*, tipičan gušći gulaš kod koga je meso iseckano na kocke; *paprikaš*, koji je jače začinjen paprikom i često sadrži pavlaku; a postoji i slabije začinjena verzija, *tokanji*, kod koje je meso isečeno na trake, a ne na kocke. Značajna upotreba paprike u ovoj vrsti jela nije više samo karakteristika mađarske kuhinje, već i kulinarstva mnogih susednih zemalja, na koje je ostavila trag.

Još jedna mađarska tradicija je sušenje hrane. Ovaj metod se koristi ne samo za sušenje paprike koja se koristi kao začim, već i u pravljenju tarane, koja je vekovima deo njihove kulture.

Jedinstven oblik mađarske kuhinje je i tradicija kuvanja slatkih jela sa knedlama. Mogu biti jednostavne, poput kuvanih knedli sa puterom, posute cimetom, šećerom i lešnikom, ili mogu biti kao raviole, sa slatkim sirom ili punjene džemom, kao na primer, džemom od šljiva (koji se jede kao desert ili kao završnica lakšeg obroka).²⁹⁰

Jedan od glavnih sastojaka mađarske kuhinje je i upotreba mlevene paprike, u mnogim varijantama, u rasponu od slatkih mešavina do blago i ljuto začinjenih. Ona je zamenila ili dopunila ostale začine, još od vremena uvoza čilija iz Amerike, preko Osmanskog carstva, kada je prenetu u trgovinu sa Španijom. Paprika predstavlja dodatak mnogim jelima. Pored upotrebe u gulašu, ona se dodaje i u dobro poznati *leško sos*, koji sadrži kuvani luk, zelenu papriku i začinjen paradajz. Leško sos se često jede kao salata.

Kao i Poljska, i Mađarska je iskusila periode vladavine i državnog dualizma sa Austrijom. Kao rezultat, njena kuhinja sadrži i mnoga poznata jela iz Beča, poput štrudli, knedli i torti, kao i korišćenje kupusa ili kiselog kupusa. Politički i kulturni uticaj Italije i Francuske takođe je ostavio trag u kulinarsvu, u vidu upotrebe raznih sosova. Ima i dosta primera istočnjačkog uticaja, među kojima su jela od punjenog povrća, ili upotreba različitih začina.

Poljska kuhinja

Poljska se nalazi u severnom delu Evrope. Ona je kroz istoriju bila nezavisna, ali i pokoravana, deljena i dugo rastrzana između Rusije i Nemačke. Većinu populacije čine Sloveni, i vidljive su sličnosti Poljske sa svim ostalim slovenskim kuhinjama.

²⁸⁹ Isto.145.

²⁹⁰ MacVeigh, J. 2009. *International Cuisine*. Delmar, Cengage Learning. NY.USA. 51.

Kulinarstvo severnih zemalja ovog dela Evrope sačinjeno je uglavnom od jakih jela, sa supama, čorbama i naglaskom na žitaricama koje obezbeđuju opstanak u oštroj klimi. Puter, pavlaka, kobasice i konzervirano povrće su osnov prehrambene industrije na severu. Kuhinja Poljske, kao uopšte kuhinje severnih zemalja, jedna je od najobilnijih. Hrana je najčešće dinstana ili krčkana i služi se sa bogatim sosovima, pavlakom i puterom.²⁹¹

Poljska poseduje ogromnu poljoprivrednu baštinu širom države, koja je podeljena planinskim terenima duž južne granice. Zemlja je plodna, a mnogi usevi, tipični za severno geografsko podneblje, daju veliki prinos. Među karakterističnim lokalnim usevima su: žitarice, kupus, krompir, repa, keleraba i gljive, i svi se obilno koriste u poljskoj kuhinji. Poljska je posebno pogodna za gajenje žitarica, pa pšenica, raž, heljda, ječam i proso čine osnovu njene kuhinje. Zato je i hleb, posebno ražani, tradicionalno najvažniji deo ove trpeze.²⁹²

Što se tiče kulinarskih uticaja, Poljska ima jake veze sa nemačkom, češkom, kao i ruskom kuhinjom. Od zapadnih uticaja, ističe se sklonost ka jelima od prasetine, a popularni su poljska kobasica i kiseli kupus. Kiseli kupus je redovan sastavni deo ishrane i često se koristi za punjena jela, među kojima su i punjeni zavijeni kupus *golompki*, kao naša sarma, ili punjena pasta *pijrohi*. Kiseli kupus se jede i kao dodatak slanim jelima ili kao sastojak pri kuvanju glavnih jela, kao što *bjigos*, slojevit paprikaš sa mesom, kobasicom i kiselim kupusom. Bjigos se inače smatra klasičnim nacionalnim jelom Poljske.

Poljaci prave i deserte, najčešće štrudle, torte i torte od sira. Mnogi njihovi deserti vode poreklo iz Austrije i Češke.

Brojna ruska jela su, takođe, česta. Kaše, odnosno kuvane žitarice, sastavni su deo ishrane, kao i mnoge supe slične onima koje se mogu naći u ruskoj kuhinji. Na primer, dosta se kuva supa od cvekle, koja se u Rusiji zove *boršč*, a u Poljskoj *barsč*. Sklonost ka kiselim ukusima, i upotreba pavlake, takođe je slična ruskoj ishrani.

Kuhinja Rumunije

I Rumunija se nalazi na istoku Evrope. Pre nego što je u 19. veku postala država pod današnjim imenom, ovom teritorijom su vladali Rimljani, Osmansko carstvo, Austrija i Ugarska monarhija i, na kraju, Sovjetski Savez. Danas je ona članica Evropske unije. Njeno stanovništvo je mešavina starosedelaca Dačana, rimskih kolonista i Slovena. Smatra se da najveći uticaj na lokalnu kuhinju imaju slovensko nasleđe i tradicionalna jela. Slovenska jela, kao deo rumunske kuhinje, čine hleb i razne supe, naročito kisele, koje se nazivaju čorbama.²⁹³ Kao dodatak slovenskoj hrani, u kuhinji Rumunije možemo naći mnoga jela koja su došla sa strane, poput jela sa istoka – iz Turske, Grčke i Rusije ili sa zapada – iz Mađarske, Austrije i Nemačke. Tako u Rumuniji nailazimo na baklavu, pite, pilav, musaku, jela od jogurta, sa jedne strane, i

²⁹¹ Isto. 52.

²⁹² Đukić Perišić, Ž. (2008). *Kulinarski putopisi. Internacionalni kuvar*. Beograd: Čigoja. str. 180-183.

²⁹³ MacVeigh, J. 2009. *International Cuisine*. Delmar, Cengage Learning. NY.USA. 52.

paprikaš i gulaš sa druge strane. U rumunskoj kuhinji žitarice su veoma prisutne, s obzirom da je u pitanju pretežno poljoprivredna zemlja. Osim pšenice, mnogo se koristi i kukuruz. Čuvena je rumunska palenta *mamaliga*, koja se često služi ne samo kao posebno jelo već i umesto hleba i kao prilog uz jela od mesa i povrća.

1.5. RUSKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje i važnost pravoslavne crkve na gastronomiju Rusije;
- koliko je klima uticala na rusku kuhinju;
- osnovne karakteristike kuhinje Ruske Federacije.

Uvod

Ruska Federacija zauzima ogromnu teritoriju, više od jedne osmine planete Zemlje, pokrivajući značajan deo istočne Evrope i celu zapadnu Aziju. Stoga ona ima veliku raznolikost klime, kultura i naroda koji u njoj žive. Osim Slovena, u Rusiji žive nordijski narodi koji su došli iz Skandinavije, Turci, poreklom iz Azije, nomadska plemena u Sibiru, korejski imigranti, Iranci sa Bliskog istoka, Mongoli iz Mongolije i mnogi drugi. Kuhinje koje se nalaze unutar granica ove ogromne zemlje variraju od supa (uticaj Slovena), grilovanog mesa (istočnoazijski uticaj), pripreme pirinča (uticaj persijske kulture), klasičnih ruskih jela (uticaj Francuske), do jela od sibirskih irvasa. Kompleksnost je jedan od prvih i vidljivih aspekata kuhinje ove veličanstvene zemlje. Ruska kuhinja nije samo slovenska, persijska ili turska, već je spoj svih, i više od toga. Drugi značajan aspekt je njena raznolikost. Različite kuhinje ove velike zemlje, zavisno od oblasti, mnogo variraju, mada imaju i veliki broj zajedničkih karakteristika. O zajedničkim karakteristikama, kao i o regionalnim varijacijama, biće reči u ovom poglavlju.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Rusija je velika zemlja, i mnoge kulture u različitim periodima istorije ostavile su trag na pojedine njene oblasti. Uticaj se održao, ali se, imajući u vidu veličinu zemlje, nije svuda preneo. Na primer, uticaj Osmanskog carstva mogao se osetiti u kaspijskom regionu, ali nije uticao na Sibir ili baltički region. Rusija je država kompleksnog etniciteta, što može da zamuti sliku nacionalne, odnosno regionalne kuhinje. Brojni su uticaji na kuhinju ove velike zemlje, ali se smatra da su najveći uticaji, koje ćemo u nastavku analizirati, došli od: Slovena, plemena Skita, Persijskog carstva, skandinavskih trgovaca, Mongola i Tatara, Petra Velikog, koji je primio uticaj od zemalja Zapada i Francuske, i najzad, imigranata iz Koreje.²⁹⁴

Slovenski narod, njihov jezik i kultura, dominantni su u Rusiji, pa tako i u njihovoj gastronomiji. Smatra se da su stari Sloveni koristili žitarice, uključujući raž, ovas, i u manjoj meri ječam. Žitarice su bile redovni sastojak ishrane u obliku kaša, hleba ili kačamaka. Stari Sloveni su takođe brali korenasto povrće, kao što su šargarepa, rotkvice, cvekla i luk, i sakupljali divlje bobice, ribizle, pečurke, jabuke, a u nekim delovima i višnje. Uz to, Sloveni su se hranili i ulovljenom divljači, kao što su zec, svinja i jelen, a lovili su i slatkovodnu i morsku ribu. Tada je razvijen niz običaja, koji su još uvek značajan deo ruske ishrane danas, kao što su, na primer, pečenje pita i drugih pečenih punjenih slanih peciva, mnoge tradicionalne supe, među kojima riblja čorba *uha* ili supa od kupusa *šči*, i druge. Pored toga, iz ovog vremena potiče dodavanje mlečnih proizvoda, kisele pavlake i svežeg sira u tradicionalne recepte.²⁹⁵

Smatra se da su **Skiti iz Azije** jedni od najranijih stanovnika današnje Rusije, koji su pre oko tri hiljade godina došli na ovo područje i doneli svoje običaje i kulinarske tehnike. Skiti su bili nomadi koji su živeli od konjskog mesa, mleka i fermentisanih mlečnih proizvoda, kao i prikupljene hrane i zrnastih proizvoda. Ova nomadska plemena vladala su južnim delovima azijske Rusije tri stotine godina²⁹⁶ i naučila su Slovene kako da prave hleb sa kvascem i fermentisano mleko (kumis). Takođe, tokom vladavine Skita, razvijeni su mnogi važni putevi, uključujući poznati Put svile, što je omogućilo da mnogi proizvodi i tehnike iz Kine i Indije putuju na Zapad, i iz Evrope i sa Bliskog istoka na istok i sever.²⁹⁷

Uspom **Persijskog carstva** imao je značajan uticaj na istoriju gastronomije ove zemlje, jer je podstakao razvoj rafinirane kuhinje u Rusiji. Persija²⁹⁸ je uputila domaće stanovništvo u serviranje hrane i složene tehnike kuvanja. Ovaj uticaj je ostao i posle pada Persijskog carstva, pošto su vođe i bogati zemljoposednici iz uticajnih oblasti preuzeli neke od običaja kojima su ih Persijanci naučili. Persijske dinje i orasi doneti su na jug Rusije tokom ovog perioda, i danas su sastavni deo regionalne kuhinje. Persijski običaji koji su preživeli do danas, na jugu evropske i azijske Rusije, jesu tradicija pravljenja složenih jela od pirinča, kao što je *plov*, koji podseća na persijski *polov* ili turski *pilav*, tradicija mešenja vrste ravnog hleba *bljuda*, koji je sličan indijskom *naanu*, kao i pravljenje mnogih jagnječijih jela.²⁹⁹

²⁹⁴ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, str. 215-217.

²⁹⁵ Smatra se da su Tataari upoznali Slovene sa upotrebom fermentisanog ili kiselog mleka u jelima.

²⁹⁶ Od 7. veka pre nove ere.

²⁹⁷ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, str. 215-217.

²⁹⁸ U periodu između 8. i 10. veka.

²⁹⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, str. 215-217.

Skandinavski trgovci takođe su uticali na rusku kuhinju. Neki od prvih stanovnika koji su naselili geografski prostor današnje Rusije dolaze iz Skandinavije. I sam naziv za Ruse smatra se da potiče od imena jednog od plemena sa severa. U evropski deo zemlje doneli su tehniku dimljenja i sušenja ribe i mesa, ali i konzerviranja i kiseljenja hrane. Možda je najveći doprinos ovog skandinavskog naroda ruskoj kuhinji uvođenje predjela, što je vremenom preraslo u rusku tradiciju zakuski. Ova tradicija održala se u ruskom plemstvu i odatle se proširila u druge sredine, a danas je neizostavan deo gozbi u Rusiji.

Mongoli i Tataři takođe su doneli svoje običaje dok su vladali ovom teritorijom³⁰⁰. Nomadski narodi su uveli niz procesa i namirnica u do tada pretežno slovensku ishranu. Zajedno sa Mongolima stigle su i njihove kulinarske tehnike pravljenja jogurta i upotreba sirovog i kivanog mesa. Mongoli i Tataři, oba naroda sa istoka azijskog kontinenta, naučili su niz tehnika od Kineza, a njih su dalje preneli Rusima. Neke od kineskih tehnika, za koje se veruje da su uvedene u ovom periodu, obuhvataju izradu punjene paste i knedle kuvane na pari, kao i korišćenje začina sa Istoka. Iz tog perioda datira upotreba pavlake i drugih fermentisanih mlečnih proizvoda, koja je danas uobičajena u Rusiji. Mongoli su u Rusiju doneli i tradicionalno pravljenje rezanaca.

Tataři su bili, pre svega, narod koji je putovao i pokorio mnoge oblasti kako bi se snabdeo zalihama. Iako su pustošili osvojene oblasti, oni su takođe uveli novine u običaje naroda koje su pokoravali. Stari put svile ponovo je otvoren, i sa Tatarima koji su čuvali ruske granice, sastojci iz Azije počeli su da pristižu u Rusiju. U ovom periodu došlo je do uvođenja šafrana i cimeta u ishranu. Smatra se da su Tataři takođe upoznali Ruse starosedeoce sa procesom fermentacije kupusa i pravljenjem kiselog kupusa.

Veliki uticaj na rusku kuhinju izvršili su **i car Petar Veliki i zapadna kultura**, koja je preko njega stigla u Rusiju. Posle svojih dugih putovanja po Evropi i sedeći na banketima sa evropskim državicima, Petar Veliki je postao gotovo opsednut prefinjenošću i drugim kvalitetima kuhinja koje je iskusio, naročito francuskom kuhinjom. Sa krunisanjem Petra Velikog,³⁰¹ kulinarski put Rusije dramatično se promenio. Car je sebi stavio u zadatak da kod ruske aristokratije razvije osećaj za finu kuhinju i uživanje u svakom jelu, što ga je potaklo da uvozi hranu i dovodi kuvare iz Evrope. Ubrzo, mnogi bogati Rusi počeli su da zapošljavaju evropske kuvare, a viša klasa uvodi u rusku kulturu evropske običaje koji, u međuvremenu, postaju moda, a to se pre svega odnosi na običaje i hranu iz Francuske.

Poznati francuski kuvar Karem postao je lični kuvar ruskog cara Aleksandra I tokom njegovih poseta Francuskoj. Karem je u ruski gastronomski repertoar uveo mnoge klasične francuske tehnike kuvanja i stvorio nova jela za rusko plemstvo. Na primer, Karem je dao recept za desert, danas poznat pod nazivom *ruska Šarlota*, budući da je prvo napravljen u Sankt Peterburgu. Desert se pravi od slatke pavlake koja se stavlja u kalup obložen natopljenim biskvitima (piškotama).

Usvajanje francuskih kulinarskih tehnika u 18. i 19. veku samo je rezultat i nastavak napora Petra Velikog da uvede zapadne običaje u Rusiju. Francuska kulinarska praksa postala je željeni standard za rusku elitu. Mnoge vrste kotleta, koji su danas obeležje ruske kuhinje, nastali su zahvaljujući ovom periodu. Zapravo, francuska

³⁰⁰ Džingis Kan je doveo svoju vojsku u Rusiju početkom 13. veka i pokorio čitavu zemlju, kontrolišući veći deo današnje Ruske Federacije. Mongoli i Tataři su vladali ovom teritorijom preko tri stotine godina, od 13. veka do 1552. godine, i to prvo Monoli, pa onda Tataři.

³⁰¹ Krajem 17. veka.

tehnika korišćenja kvalitetnih komada mesa od pilećih grudi, motivisala je ruske kuvarke da primene srodne tehnike u svojim jelima. To je dovelo do stvaranja poznatih ruskih jela, kao što su *pileće šnicle na kijevski način*, *kotleti Požarski*, *teletina Orlov*, itd. Mnoge druge tehnike, u to vreme uobičajene u Francuskoj, takođe su postale deo ruskog menija, uključujući izradu sosova za salate, kao što su vinegret sos, bešamel sos i drugi. Francuski sistem klasifikacije sosova tokom ovog perioda postao je popularan u ruskoj kuhinji, a više poznatih sosova i jela počelo je da se pojavljuje, uglavnom među bogatima. Mnoga jela koja su nastala u tom periodu još uvek postoje kao klasični ruski recepti.

Korejski imigranti su još jedna grupa naroda koja je veoma uticala na razvoj ruske kuhinje. Kroz istoriju, veliki broj Korejaca emigrirao je u Rusiju i sa sobom doneo svoju tehniku kuvanja i ljubav ka jako začinjenoj hrani. Iako korejska populacija u Rusiji nije velika kao druge etničke grupe, Korejci su uticali na rusku ishranu tako što su prodavali višak proizvoda na pijacama da bi izdržavali porodice, i to namirnice koje su koristili u Koreji. Jedan broj tih namirnica i danas je veoma popularan u Rusiji, na primer čili pasta, začinjene marinirane šargarepe i drugo začinjeno povrće.

Karakteristike ruske kuhinje

Većina teritorije koju zauzima Ruska Federacija leži u hladnim severnim zonama Evrope i Azije, što je razlog da kuhinja bude pretežno sačinjena za hladno vreme. Tako su mnoga jela hranljiva i topla i oslanjaju se na ograničene sastojke koji se mogu proizvesti u ovoj klimi.

Posebnost ruske kuhinje ogleda se u sledećim karakteristikama:

1. Klima, odnosno duge i hladne zime u najvećem delu Rusije utiču na vrstu hrane koja se može naći, kao i na način pripreme.
2. Ruska kuhinja je zdrava, ona je raznovrsna i bogata ribom, mesom, povrćem i hranljivim namirnicama koje obiluju vitaminima.
3. Religija je važan činilac zbog koga je ova kuhinja jedinstvena i prepoznatljiva.
4. Raznovrsnost kuhinje i korišćenje mnogih namirnica drugih naroda, s obzirom da Rusija pokriva široko geografsko područje.³⁰²

Ruska kuhinja je **kuhinja za hladno vreme**. Veliki delovi Rusije imaju duge zime i kratku vegetativnu sezonu. Ljudi koji naseljavaju njenu teritoriju nužno su razvili sisteme i metode koji treba da im pomognu da prebrode duge zime, kao što su konzerviranje i čuvanje namirnica i stočne hrane. Kao rezultat ove tradicije, kuhinja Ruske Federacije oslanja se na brojne namirnice koje se dobijaju konzerviranjem. Neki od najčešćih metoda konzerviranja hrane u Rusiji su upotreba slanog rastvora ili salamura za čuvanje namirnica, na primer za pravljenje kiselog kupusa, kiselih krastavaca, za konzerviranje kobasica, itd. Mnoge namirnice su konzervirane dimljenjem (kao dimljena svinjetina), ili zamrznute na arktičkoj hladnoći koja ih dobro čuva. Sibirске kne-dle se, tako, zamrzavaju na hladnom vazduhu. Obično se prave veće količine knedli koje se zamrznu, a kasnije kuvaju, po potrebi.³⁰³

³⁰² MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 218.

³⁰³ Isto.

Klima je takođe važan faktor zbog koje se koristi veliki broj korenastog povrća i žitarica, koje su osnova ruske ishrane jer predstavljaju useve koji uspešno rastu u ovim uslovima. U celoj zemlji hleb se često jede, a krtolaste povrtarske kulture, kao što su krompir, cvekla, repa i kupus, redovni su sastojci u mnogim jelima.

Zbog hladnih klimatskih uslova, ruska hrana je veoma hranljiva i obuhvata veliki broj sastojaka, kao što su pavlaka i puter, koji ljude čine sitim i izvor su toplote.

U Rusiji, testo se obično jede u obliku piroški, a umesto supa, gotove se hranljive i jake čorbe, koje se prave sa različitim povrćem, dodaje im se zaprška, a pre služenja začinjavaju se kiselom pavlakom. Poznate čorbe od mesa i povrća su već pomenuti *šči*, sa kiselim kupusom, *boršč*, kod koga je dominantno povrće cvekla, zatim *soljanka*, sa kiselim krastavcima, i druge.

S obzirom na klimu i način zagrevanja domova, specifičnost ruske kuhinje ogleda se i u načinu pripreme hrane, a ne samo njenom čuvanju i konzervisanju. Istorijski gledano, hrana se uglavnom pripremala sporim kuvanjem na velikim pećima koji su grejali domove. Barena, kuvana i sporo pečena hrana osnova su ove kuhinje. Male peći i šporeti na drva i ugalj nisu bili uvedeni u Rusiju sve do 19. veka. Za kuvanje se u većini domova koristila velika, kvadratna, glinena ili kamena peć na drva, koja se još uvek može naći u mnogim seoskim područjima Rusije. Za prvobitnu rusku kuhinju možemo reći da su je oblikovale veoma duge zime, izobilje drveta za ogrev i tradicionalne ruske zidane zemljane peći *tepluške*. Vatra se založi u tepluški i pusti da se ugasi, ostave se žar i pepeo, a zatim se lonci postave u peć koja kao velika zemljana posuda održava toplotu. Budući da se kuvanje zasnivalo na sačuvanoj toploti, velike količine namirnica najčešće su barene, kuvane ili sporo pržene. Mnogi klasični ruski recepti koriste upravo ovu tehniku spremanja hrane. Iako su novije peći danas češće, naročito u gradovima, tradicija sporog kuvanja hrane i dalje se održava u kuhinji Rusije.³⁰⁴

Ruska kuhinja je i **kuhinja zdrave hrane**. Povrće zauzima vidno mesto, pre svega: krompir, šargarepa, kupus, cvekla, rotkva, krastavac, luk i drugo. Sve nabrojano povrće koristi se za spremanje gore navedenih ukusnih čorbi. U ruskoj gastronomiji veoma su prisutne i pečurke. Zapravo, tradicionalna ruska gastronomija skoro u potpunosti odgovara savremenim zahtevima zdrave hrane. Ovu kuhinju dobro opisuje i čuveni ruski pisac Tolstoj, u svojoj poznatoj izreci: „Šči i kaša – hrana naša.” Dva osnovna ruska jela koja je Tolstoj izdvojio, potpuno se uklapaju u savremeni trend zdrave ishrane: šči, jedna od tradicionalnih čorbi sa mesom ili ribom i obiljem sezonskog povrća, i kaša, pripremljena uvek od zrnevlja žitarica ili integralnog brašna. Kada tome dodamo i veliku količinu mleka i mlečnih proizvoda u svakodnevnoj ishrani, i daleko veću zastupljenost ribe, kako rečne tako i morske, ocena da je ruska gastronomija zdrava, još je očiglednija. Pored toga, ruska kuhinja je zaista raznovrsna i bogata ribom, mesom, povrćem i drugim namirnicama. Rusi, većinom, ne vole sosove, oštre začine i jake mirise. To je gastronomija hranljivih proizvoda, bogatih vitaminima, koji čoveku daju snagu potrebnu za život.³⁰⁵

Dugi periodi posta značajna su karakteristika kuhinje Rusije, zbog toga što je vera važan deo ruskog nacionalnog identiteta. Više od tri četvrtine stanovništva ove ogromne zemlje pravoslavne je vere. Iako je period komunista u Sovjetskom Savezu tokom

³⁰⁴ Isto.

³⁰⁵ Isto.

sedamdeset godina vladavine i zvanično obeležen protivljenjem, zabranama i represalijama prema verujućim ljudima i religiji uopšte, tradicija Ruske pravoslavne crkve u pripremi jela, kojom se obeležavaju mrsni i posni dani, nikada nije napušтана. Pravoslavlje, sa preko dvesta dvadeset dana posta godišnje, znatno je uticalo na prirodu ruskih jela.³⁰⁶ Sam post se razlikuje u svojim ograničenjima u ishrani, ali, generalno, zahteva uzdržavanje od konzumiranja mesa, mlečnih proizvoda, često i ribe, kao i uzdržavanje od upotrebe alkohola. Tokom perioda posta ishrana se uglavnom sastoji od žitarica, najčešće u obliku hleba ili kaša, voća, pečuraka i povrća, i jela kao što je, na primer, boršč. Od povrća danas se mnogo koristi krompir, a pre nego što je ušao u ishranu, na trpezi su se najčešće nalazile repa i cvekla, a od voća bobičasto, šumsko voće.³⁰⁷ Tih dana na stolu su bili i posni medenjaci, suvo voće, kao i orasi, lešnici i slične namirnice. Praznici su označavali kraj posta, i na ovim gozbama, tom prilikom, iznosila su se tradicionalna jela. Najduži period posta, Veliki post, završava se u ponoć, na Uskrs. Za proslavu Uskrsa u Rusiji kuvaju se i farbaju jaja i pravi posebna vrsta hleba, uskršnji kolač – *kulič*³⁰⁸.

Slika br. 5. Tradicionalni uskršnji kulič



Izvor: Preuzeto od Vaskrs u Rusiji

<https://rs.sputniknews.com/rusija/201504121217004/>.

Uz uskršnji hleb i jaja, služi se i bogat sirni namaz *pasha*, kao i pečenje: jagnjetina i prasetina, a u današnje vreme i teletina. Veza većine Rusa sa Ruskom pravoslavnom crkvom veoma je jaka i uticaj religije u kulinarskim navikama je svakako jedna od osobenosti ruske kuhinje.

³⁰⁶ Broj posnih dana, prema pravoslavnim kanonima, i veći je. On iznosi dve stotine pedeset dana u godini, prema Centru za prirodnačke studije <http://www.creation6days.com/diskusije/print.php?type=F&thread=4&post=1254&nr=915>), odnosno, čak dve stotine sedamdeset dana u godini, prema pisanju Manastira Lepavina (Srpska pravoslavna crkva www.manastir-lepavina.org/pouke/?read=6339). Pravoslavna crkva ima više posnih dana nego bilo koja druga grana hrišćanstva. Posni dani su svaka sreda i petak, kao i ceo period Velikog posta, koji može da traje i do četrdeset i devet dana.

³⁰⁷ Đukić Perišić, Ž. (2008). *Kulinarski putopisi. Internacionalni kuvar*. Beograd: Čigoja, str. 192.

³⁰⁸ Kulič se pravi sa kvascem, od brašna i mleka ili vode, sa malo šećera, i dodatkom sitno seckanog suvog voća, a začinja se i vanilom i muskatnim oraščićem. Preuzeto sa: Vaskrs u Rusiji <https://rs.sputniknews.com/rusija/201504121217004/> 18.05. 2107.

Etnička raznolikost namirnica i mešanje kuhinja još jedna je karakteristika ruske kuhinje. Ova kuhinja obiluje mnogim namirnicama koje pripadaju različitim etničkim grupama. Već smo istakli da je Rusija zemlja različitosti, i ta različitost jedna je od najvećih prednosti njenog kulinarskog identiteta.

Rusku hranu odlikuju mnoge vrste supa, variva, hlebova, kuvane hrane i jednostavno pripremljenih žitarica u severnim delovima zemlje i mnoga jela sa mesom, pirinčem, punjenim povrćem i tanki hlebovi u južnim delovima.

Sa krajnjeg severa, iz Sibira, dolazi, takođe, jedna važna kulinarska tradicija: čuveno rusko jelo *peljmeni*. Peljmeni su sibirske knedle kuvane na pari, mali komadi testa punjeni mesom, jelo u kome se vidi genijalnost i kulinarska mudrost sibirskih naroda. Oni se prave u velikim količinama posle klanja stoke, čuvaju se napolju na hladnoći i koriste po potrebi. Sibir je takođe dom nepreglednih šuma, koje daju mnogo šumskog voća i pečuraka, a danas su sastavni deo ruske kuhinje.

U centralno-azijskom delu Rusije pak živi značajan broj ljudi islamske vere, pa su tipična jela: peciva punjena jagnjetinom i *šašljik*, jagnjeći ražnjići. Ovde srećemo i jela od pirinča na persijski način – plov, kao i mnoga sačinjena od punjenog povrća i patlidžana.

U unutrašnjosti Rusije, i u prestonici Moskvi, u kojoj se nalazi srce slovenske zajednice, glavno jelo je već pominjana čorba, a hleb je, kao i u ostatku Rusije, i ovde glavna namirnica. Vrste hleba koji se mogu naći su brojne, kao i varijacije piroški (*piroga*), tj. punjenih peciva.³⁰⁹

Baltički region Rusije, čiji je centar Sankt Peterburg, carska prestonica, velika luka i središte ribarskih flota, ima mnogo sličnosti sa susedima na Baltiku. Ova oblast je važna za zemlju, ne samo zato što donosi značajan deo ulova morske hrane, već i zato što se tu nalaze i plodne priobalne ravnice koje pridonose u proizvodnji mlečnih proizvoda, od kojih je upotreba putera, pavlake i milerama uobičajena. Odavde potiče i tradicija da se obrok započne predjelom, takozvanom *zakuskom*. Rusi su začetnici pravljenja toplih i hladnih predjela, što podseća na švedski sto, i potiče iz vremena kada se carska palata i plemstvo nalazilo u Sankt Peterburgu.³¹⁰

Značajan deo ruske istorije, koja je uticala na rusku kuhinju i dovela u novije vreme do mešanja kuhinja i navika u ishrani, čini migracija stanovništva u okviru bivšeg Sovjetskog Saveza, i kasnije. Mnoge etničke grupe preseljene su tokom sovjetskog perioda iz različitih socijalnih razloga. Kao rezultat toga, njihove kuhinje stekle su se u oblasti u kojima do tada nisu postojale, a kretanja etničkih grupa, iz jednog regiona Sovjetskog Saveza u drugi, nastavljaju se i posle raspada ove ogromne zemlje. Zbog svih socijalnih i političkih migracija, hrana je „promenila smer”, pa se ona koja je nekada činila osnov kuhinje na severu i istoku Rusije, sada konzumira na zapadu zemlje, i obratno.³¹¹

³⁰⁹ Piroške mogu biti različitih oblika, veličine, pečene ili pržene, slane, ali i slatke, sa različitim punjenjem, pri čemu se za punjenje najčešće koriste riba, pirinač i pečurke.

³¹⁰ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning

³¹¹ Isto.

1.6. NEMAČKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na nemačku gastronomiju;
- uticaj klime u Nemačkoj na vrstu hrane koja se obično jede;
- osnovne karakteristike nemačke kuhinje;
- kako očuvanje (konzerviranje) hrane igra značajnu ulogu u nemačkoj kuhinji.

Uvod

Nemačka kuhinja nema tako dobru reputaciju koju uživa većina drugih evropskih kuhinja i često se doživljava kao prosta i teška. Iako je ona jednostavna i zauzima skromnije mesto u razvoju evropske gastronomije u odnosu na pojedine susedne kuhinje, ipak se mora istaći prefinjenost autohtonih kulinarskih običaja, kao i činjenica da su nemački majstori kuhinje usavršili mnoge oblasti kulinarsstva, da pomenemo samo proizvode poslastičara koji prave izuzetne slane torte, slatke, osvežavajuće torte i tartove i posebne vrste hlebova *brot*. Pored njih treba pomenuti i kuvare slanih specijaliteta koji su umešni u oblikovanju naizgled bezbrojnih vrsta kobasica. Nemački kuvari su takođe osmislili jela sa kiselim kupusom, kao i vrstu male paste *špacel*, za koju se veruje da su je Nemci preuzeli od Rimljana ili od drugih stanovnika Apeninskog poluostrva. Ipak, nemačka kulinarska tradicija ih je razvila i dodala mnoge sastojke koji se danas koriste širom sveta. Značajnu ulogu u tradiciji i razvoju nemačke kuhinje odigrala je klima, koja je u većem delu zemlje hladna, kao i istorija u kojoj se ratovi bili brojni.³¹²

³¹² MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Nemačka je još jedna evropska zemlja koja obiluje ratovima i osvajanjima, te su na njenu kuhinju snažno uticale druge zemlje i kulture. Uticaji, koje ćemo detaljnije analizirati, bili su ključni za ovu gastronomiju: kulinarska tradicija germanskih plemena, Rimsko carstvo, Tatari, susedna Skandinavija i slovenske zemlje, francuska kuhinja i dva pruska vladara, Fridrih Veliki (uvođenjem krompira u ishranu Nemaca) i Vilhelm II (uvođenjem engleskog doručka).³¹³

Kao raniji stanovnici današnje Nemačke navode se **germanska plemena**. O njihovoj kulinarškoj tradiciji malo se zna. Ono što je poznato jeste da im se ishrana uglavnom sastojala od žitarica koje su rasle u okolini (proso, ovas, ječam, raž), kao i od mlečnih proizvoda, uz hranu koju su sakupili ili ulovili (bobice, med, vepar, haringa, losos, divljač, zec, jegulja). Neki od ovih sastojaka još uvek se koriste i imaju ključnu ulogu u tipičnoj nemačkoj ishrani, a to su hleb, raž i ječam, haringa, losos, svinjetina i divljač.

Tokom perioda **Rimskog carstva** dolazi do značajnih kulinarskih promena i novih uticaja na nemačku ishranu. Rimljani su uneli grožđe, bademe, meso i tehnike čuvanja mesa, kao što je izrada kobasica i njihovo sušenje. Rimljani su takođe doneli tehniku kuvanja koja je podrazumevala da se kotlovi vešaju iznad vatre dok se hrana krčka. Stoga je došlo do porasta spremanja supa i čorbi. Rimljani su doneli sa sobom i hrišćansku veru, koja je, sa svojim kalendarom posta i svetkovina, utemeljila razvoj nemačke kuhinje.

Tatari, mongolsko pleme, došli su na ovo područje pre više od hiljadu godina i uneli u nemačku kuhinju neke od osnova svoje kulinarske tradicije. Tatari su naučili ondašnje Germane tehnici kiseljenja kupusa³¹⁴; takođe su im pokazali tehniku sečenja sirovog mesa, što se razvilo u jelo, danas poznato kao tatarski biftek.

Mnoge tehnike kuvanja koje su se odomaćile u nemačkoj kuhinji slične su onima koje imaju njihovi **severni susedi, Poljska i skandinavske zemlje i slovenske zemlje na istoku**. Tehnike čuvanja hrane i način soljenja ribe u Nemačkoj ukazuju na metode koje koriste nordijske zemlje, dok je rasprostranjenost čorbi i supa pokazatelj veza sa istočnim zemljama. Pored toga, postoji veliki broj recepata u ovoj kuhinji koji su se u njoj odomaćili tokom vladavine **Austrougarskog carstva**, posebno kada su u pitanju kolači i pohovane i pržene šnicle.

Izuzetno veliki kulinarski uticaj izvršio je i **Fridrih Veliki**, kralj Pruske³¹⁵, navodeći seljake tokom perioda velike gladi, koja je harala zemljom, da sade **krompir**.³¹⁶ U početku su seljaci nevoljno sadili ili jeli krompire, zato što su ih smatrali prljavim i bliskim đavolu. Fridrihova naređenja vojsci da krompir postane deo useva koji su sadili, pomogli su masovno u borbi protiv gladi, što je, na kraju, dovelo do toga da i narod prihvati krompir kao jestivu namirnicu. Danas je teško zamisliti kako su se Prusi opirali da u

³¹³ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 217-218.

³¹⁴ Ovu tehniku, kao i mnoge druge, smatra se da su naučili od Kineza, a preneli su je i Rusima, kao što smo rekli u odeljku o ruskoj kuhinji.

³¹⁵ Pruska, ili Prusija, prostirala se na teritoriji današnje Nemačke i Poljske. Fridrih Veliki je vladao Pruskom od kraja 18. do početka 19. veka.

³¹⁶ U nemačku ishranu krompir je uveden sredinom 18. veka, dok su krompir, kako smo već naveli, Španci doneli iz Južne Amerike sredinom 16. veka.

svoju kuhinju uključe krompir, jer je on postao temelj nemačkih jela. Krompir se koristi za knedle, u supama i čorbama, za pravljenje toplih i hladnih salata, i to koliko se često pojavljuje u tanjirima najbolje oslikava značaj koji ima u nemačkoj ishrani. Pre nego što su se Prusi upoznali sa krompirom, glad je bila sastavni deo njihovog života. Iako se ne može reći da je krompir sam po sebi otklonio ovakvo stanje, on ga je bitno popravio i promenio. U južnijim pokrajinama današnje Nemačke, krompir se takođe koristi za pravljenje rakije, i ovaj napitak je svakodnevni deo njihove kuhinje.³¹⁷

Fridrih Veliki je, osim prema krompiru, imao afiniteta i prema prefinjenoj **francuskoj kuhinji** i doveo je mnogo francuskih kuvara u zemlju. Ovaj vladar je uživao u kuhinji koja se služila na dvoru u Francuskoj i uveo je restoransku tradiciju u tadašnju Nemačku. Deo novih običaja uključivao je u ponudu restorana kafu, čaj i napitke od čokolade, kao i običaj korišćenja srebrnog escajga. Kuhinja koju su doneli francuski kuvari imala je dodatni uticaj koji se može videti i u današnjoj Nemačkoj, uglavnom u južnim krajevima zemlje. U kasnom 18. i ranom 19. veku, porastao je broj **francuskih kuvara** koji su dolazili u Sveto rimsko carstvo (tadašnji naziv za Nemačku) i koji su odigrali značajnu ulogu u stvaranju mišljenja javnosti da su francuske kulinarske tehnike i običaji najbolji na svetu i da bi ih trebalo podražavati. Kuvare su dovodili na dvorove nemačkog plemstva da prave ona ista jela u kojima je uživalo francusko plemstvo. Tokom ovog perioda, mnoga francuska jela i sastojci počeli su da se koriste u nemačkim državama, uključujući klasične francuske sosove, tehniku poširanja, sufle, fine suhomesnate proizvode, kao što je jetrena pašteta, itd.

Još jedan gastronomski institut uvelo je plemstvo u svakodnevni život, a to je bio **engleski doručak**. Engleski doručak u Nemačku uveo je car Vilhem II³¹⁸ početkom 20. veka, budući da je njegova majka bila ćerka britanske kraljice Viktorije. Kao rezultat britanskog vaspitanja, Vilhelm II je navikao na tipičan engleski doručak i ovaj težak jutarnji obrok predstavio je nemačkom plemstvu, a potom, i ostalom stanovništvu. Ovaj ostrvski uticaj ipak nije postao tradicionalan na kontinentu, jer većina Nemaca i dalje svoj dan započinje sa hlebom i puterom, ali je, ipak, u nekim delovima zemlje uobičajeno da se za doručak serviraju jaja, kobasice i krompir.³¹⁹

Inače, Nemačka nema značajne regionalne razlike u pogledu ishrane kao druge evropske zemlje, na primer kao Italija i Francuska, mada, kao i svuda, postoje određene varijacije, zavisno od toga koji su sastojci hrane više dostupni u pojedinim oblastima, kao i od prihvatanja istorijskog uticaja i blizine drugih zemalja.

Karakteristike nemačke kuhinje

Nemačka kuhinja je jedinstvena po značaju koji pridaje konzervisanoj hrani i po afinitetu prema proizvodima od svinjskog mesa. I danas se nemačke ishrane identifikuje sa kiselim kupusom i slaninom. Karakteristike nemačke kuhinje koje analiziramo u nastavku su: čuvanje i konzerviranje hrane, rasprostranjenost skupe hrane, slatko-kisele i slano-slatke kombinacije, jednostavan, jasan kvalitet i ograničen broj proizvoda.

³¹⁷ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 166.

³¹⁸ Vilhelm II bio je poslednji car Nemačke i kralj Pruske.

³¹⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 166.

Očuvanje i konzerviranje hrane je prva karakteristika nemačke kuhinje. U ovoj hladnoj zemlji kuhinja naglašava suštinu više od forme i bazirana je na korišćenju i spremanju hrane koja zagreva ljude. Zbog relativno kratke vegetativne sezone, ova kuhinja za osnovu ima hranu koja može biti očuvana duže vremena. Trajnost hrane se postiže konzerviranjem, a neki od najčešće konzerviranih proizvoda su kupus i repa, koji se čuvaju kiseljenjem, zatim meso, koje se čuva pravljenjem kobasica i dimljenjem, i najzad žitarice, koje se čuvaju spravljanjem piva i hleba.

Nemci se u ishrani, osim na kiseli kupus, dimljene, sušene ili kuvane kobasice, svinjetinu, pivo i hleb, oslanjaju i na haringu iz turšije, tj. ukiseljenu ribu. U stvari, nemačka kuhinja se dosta oslanja na kiseljenje hrane, jer se ona može upotrebiti tokom čitave godine, a varijacije za konzerviranje su brojne. Na primer, kobasice mogu biti sirove, začinjene, dimljene, dimljene i pečene, dimljene i kuvane, itd. Sposobnost nemačkih kuvara da kreiraju neke od najboljih svetskih proizvoda od ovako prerađene hrane jedan je od najboljih aspekata ove kuhinje.³²⁰

Rasprostranjenost skupe hrane sledeća je karakteristika ove kuhinje. Nemačka ishrana je jedna od najskupljih na svetu i uključuje mnoge guste sosove, prerađene, suhomesnate, mlečne i svinjske proizvode. Kvalitet ove hrane obezbeđuje kuhinji veoma istančan šmek. Najčešće metode kuvanja, uključujući dinstanje, krčkanje, prženje ili dimljenje, služe pre svega da bi se pojačali bogati ukusi hrane. U kuhinji se, u većem delu zemlje, u mnogim jelima koriste puter, pavlaka, svinjska mast ili slanina.

Nedostatak hrane u nemačkoj istoriji, usled dugih, hladnih zima, verovatno je odigrao presudnu ulogu u širenju skupih proizvoda onda kada je hrana postala dostupna većini, što se u suštini desilo tek nakon Drugog svetskog rata.

Ovakav način ishrane, sa svoje strane, doveo je do toga da se postavi pitanje hranljivosti ovih skupih namirnica. U poslednje vreme, kuhinja je krenula da se menja kao odgovor na sve veću brigu o zdravoj hrani, ali tradicionalna hrana i dalje igra glavnu ulogu u domaćoj ishrani.

Slatko-kisele i slano-slatke kombinacije još jedna su karakteristika nemačke kuhinje. Nemci vole da kombinuju slatke i kisele, i slane i slatke komponente, što je vidljivo u mnogim klasičnim nemačkim jelima. Pre 17. veka u nemačkim državama nije korišćen šećer u velikim količinama, tako da su se ove kombinacije uglavnom odnosile na voće i slanu hranu. Mnogo voćnjaka i vinograda s juga moglo je da obezbedi voće koje se koristilo u slatkim receptima.

Neka od jela koja su najreprezentativnija vrsta slatko-kisele kombinacije su: pečenje marinirano u sirćetu sa suvim groždem, crveni kupus sa jabukama, salata od krompira, supe i recepti za kiseljenje kupusa, itd. Najčešći recepti za slatke poslastice sa dodatkom slanih proizvoda su kombinacija palačinki sa krompirom i sosom od jabuka, ili kuvano meso sa sušenim voćem, što je uobičajena kombinacija.³²¹

³²⁰ Isto, p. 168-169.

³²¹ Isto, p. 168-169.

Jednostavnost i ukus hrane kao osnovni kvalitet, takođe su važna i jedinstvena odlika ishrane u Nemačkoj. Iako nemačka kuhinja nije tako kompleksna ili prefinjena, kao na primer francuska ili italijanska, ona ima istančan i jasan kvalitet. U Nemačkoj postoji tradicija jednostavnih i popularnih jela. To ne znači da Nemci vole sirotinjsku hranu, naprotiv. Međutim, vole da hrana bude skromna i da daje toplinu i snagu u ovoj veoma hladnoj zemlji.

U Nemačkoj se ranije manje obraćala pažnja na vizuelni izgled hrane, a više na sam ukus. Većina jela, koja su uglavnom dinstana ili krčkana, knedle, kobasice ili supe, svojim izgledom neće skrenuti pažnju kao neko prženo jelo u Francuskoj ili punjeno pečenje u Italiji, ali zato ukus ovih jela lako može da se takmiči sa bilo kojim jelom poznatih kuhinja. Nemačka kuhinja lako osvaja turiste. Ona pleni svojim upečatljivim ukusima, tako da je njen kvalitet nešto što stranci prvo primete kada posete Nemačku. Ova jednostavna hrana, međutim, zahteva veliku veštinu prilikom pripremanja i njen kvalitet se oseti već pri prvom zalogaju.

Jednostavnost nemačke kuhinje proteklih godina se promenila, jer su se ljudi više upoznali i postali su više zainteresovani za ostale kuhinje i finije kulinarske tehnike. Kao i u drugim delovima sveta, i u Nemačkoj su nacionalne kuhinje drugih zemalja postale veoma popularne i otvoreni su mnogi specijalizovani restorani. Ipak, i dalje postoji želja da se očuva nemačka kulinarska tradicija.³²²

Nemačka kuhinja se oslanja na **ograničen broj proizvoda** koji se koristi širom zemlje, i to je još jedna njena karakteristika. Za izvor proteina nemačka kuhinja oslanja se najviše na **svinjetinu** i koristi je na hiljadu načina. Ona je glavni sastojak u čorbama, osnov za kobasice, ili je jednostavno pečena i čini sastavni deo jela. Dosta omiljenih nemačkih jela kao glavni sastojak ima svinjetinu.

Osim svinjetine, ova kuhinja se bazira i na **kobasicama, hlebu, kiselom kupusu i krompiru**. Koristeći ograničen broj sastojaka, nemački kuvari napravili su ogroman repertoar tradicionalnih jela. Smatra se da u Nemačkoj ima više od hiljadu i pet stotina vrsta kobasica, stotine vrsta hleba, mnogo primena kiselog kupusa i mnogo načina za upotrebu krompira. Ova kuhinja je dokaz da ograničeni izvori ne moraju obavezno da znače i ograničene recepte.

Tradicija korišćenja mesa i krompira, uvažavanje kobasica, zajednička kombinacija slatkog i slanog, ali i afinitet prema čorbama i pečenom mesu, samo su neke od karakteristika nemačke kuhinje koje su raširene u zemlji i u svetu. Svinjski proizvodi, krompir, repa, hleb i pivo predstavljaju osnovu nemačke ishrane, a veliki broj proizvoda sprema se od nekoliko vrsta namirnica.³²³

³²² Isto, p.168.

³²³ Isto.

1.7. SKANDINAVSKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na skandinavsku gastronomiju;
- šta je jedinstveno u skandinavskoj kuhinji;
- zašto su letnji prinosi u Skandinaviji značajni za hranu koja se koristi tokom godine;
- šta je karakteristično za gastronomiju Finske, Švedske, Norveške i Danske.

Uvod

Skandinavija predstavlja najseverniji deo Evrope i leži u regionu hladnih ali plodnih mora, dugih zima i kratkih leta. Ove zemlje su poznatije po svojim mornarima, Vikinzima, nego po hrani i kulinarскоj tradiciji. Ipak, iako skandinavske zemlje možda nisu kulinarski centri kao što su to njihovi južni evropski susedi, njihova kuhinja je odlična, a moglo bi se reći i da je potcenjena. Zapravo, ova kuhinja nije dovoljno poznata u svetu, i što je više ljudi bude upoznalo, to će postati sve popularnija.

Skandinavija je region prirodnih lepota i čistoće i ove karakteristike čine deo domaće kuhinje. Danas, kao i u mnogim drugim delovima sveta, običaji i sastojci u kuhinji iz ostalih delova sveta u Skandinaviji su sve više prisutni, ali tradicija koja se održala kroz vekove i dalje opstaje i neguje se.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Skandinavija ima slavnu istoriju osvajanja i osvajača koja datira mnogo vekova unazad. Skandinavija je oblast kontrasta – letnji prinosi su neverovatno izdašni, kako prinosi koji daje zemlja tako i oni koji dolaze iz mora, ali zima je duga i okrutna. Zbog izdašnog roda u letnjim mesecima, severne zemlje su napadali susedi, ali su i njihovi stanovnici osvajali teritorije drugih naroda. Poseban uticaj na ovu kuhinju izvršili su prvi Vikinzi, evropski trgovci, Švedska istočno-indijska kompanija, pruski vladar Fridrih Veliki, francuska kuhinja i Rusija.³²⁴

³²⁴ Isto, p. 192-193.

Prvi Vikinzi bili su pretežni stanovnici današnjih skandinavskih zemalja, i njihova tradicija i kulinarske navike i dalje se u velikoj meri mogu naći u ovoj kuhinji. Oni su se oslanjali na sastojke koji su im bili dostupni i stvorili su jednostavnu i efikasnu kuhinju, koja im je omogućavala da prežive teške zime. U ranom periodu svoje istorije koristili su pre svega meso, i to ovčeginu, meso irvasa, guske, arktičkog zeca, patke, a od riba losos, haringu i bakalar. Od povrća se koristila repa, kupus i crni luk, a od žitarica ovas, dok su od voća bili dostupni močvarna jagoda i planinska brusnica. Hrana je pripremana sveža i na jednostavan način, ali su i pored toga bili prvi koji su koristili neke tehnike za preradu i čuvanje hrane. Vikinzi su zapravo vrlo rano naučili kako da očuvaju hranu da im traje tokom duge mračne i hladne zime. Pojedine od tehnika koje su koristili su soljenje, sušenje na vazduhu, stavljanje hrane u turšiju i fermentisanje. Ove tehnike su i dalje uobičajene, iako, naravno, nisu i dalje neophodne za preživljavanje.³²⁵

Evropski trgovci koji su razmenjivali robu sa Vikinzima tokom njihovih lutanja, uticali su na ovu kuhinju. Vikinzi su mnogo putovali, napadali brodove dužinom čitave zapadne obale Evrope, ili odlazili daleko na istok, sve do Grčke i Bagdada, gde su obično želeli da trguju. Kroz ovu trgovinu usoljen bakalar i haringa postali su, kao što smo videli, deo kuhinje u mnogim zemljama juga Evrope, uključujući Španiju, Portugaliju i Italiju. Obe vrste ovako očuvane ribe mogle su da se skladište u toplijem i vlažnom Mediteranu. Dok je riba sa severa išla na jug, dobra i običaji sa juga su išli na sever, i skandinavska kuhinja je postala bogatija za spanać, vino i grožđe. Mnogi začini su takođe počeli da se koriste u skandinavskoj kuhinji u ovom periodu.

Osnivanjem **Švedske istočnoindijske kompanije** 1731. godine, otpočeo je period trgovine koje je doveo do uvođenja još nekoliko sastojaka u skandinavske kuhinje. Ova kompanije je osnovana kako bi se razmenjivalo drvo i čelik iz Švedske za dobra iz Kine i Indije, jer su Šveđani primetili da Holanđani i Englezi uspešno trguju na ovaj način. Čaj iz Kine bio je jedno od glavnih dobara koja su se razmenjivala, kao i začini iz Indije, uključujući i mešavine začina. Mešavina začina garam masala i kari³²⁶ često se sreću kod Skandinavaca. Tokom ovog perioda trgovine, uvoz šećera značajno je porastao i češće je počeo da se koristi u domaćinstvima. Šećer je postao stalan sastojak skandinavske ishrane jer su slatki kolači prihvaćeni kao obavezan dodatak uz topla pića, kao što su kafa i čaj, te danas čine jednu od karakteristika ove gastronomije.³²⁷

Kada smo govorili o kuhinji Nemačke, naveli smo da je **Fridrih Veliki** prisiljavao seljake da sade krompir, za koje je Evropa saznala tek po otkriću Južne Amerike. Švedski vojnici koji su služili u pruskoj vojsci, u ovom periodu, doneli su krompir u Švedsku, a onda su ga prihvatile i ostale skandinavske zemlje. Krajem 18. veka, posle izuzetno loše žetve žitarica, shvaćena je važnost krompira. Od početka 19. veka krompir je postao sastavni deo ishrane svake porodice, i to je ostao do danas.

Veza sa Francuskom u 18. veku takođe je izvršila uticaj na ovu kuhinju. Tada su **francuski kuvari**, koji su u to vreme uživali veliko poštovanje, počeli da dolaze kako bi i u skandinavskim zemljama služili kraljevsku porodicu i aristokrate. Značaj francuskih kuvara nije dugo trajao, ali je izvršio uticaj koji je ostao do danas. Francuski kuvari

³²⁵ Isto.

³²⁶ Garam masala i kari su indijske mešavine začina o kojima će biti više reči u odeljku o indijskoj kuhinji.

³²⁷ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 192-193

su uglavnom spremali klasična francuska jela, i dosta njihovih tehnika i jela ušlo je u skandinavsku kuhinju tokom ovog perioda. Najprimetniji francuski uticaji, koji su poslali deo skandinavske kuhinje, jesu: tehnike kuvanja, upotreba sosova, na primer bešamel sosa i spremanje supa.

Posledica dugogodišnjeg rusko-finskog sukoba dovela je do mešanja i seoba naroda, tako da su u Finsku došli **kulinarska tradicija i metode iz Rusije**, a videli smo da je i ruska kuhinja pretrpela gastronomski uticaj ovih severnih zemalja. Neki od ruskih uticaja su: punjene paštete ili pite, boršč, palačinke sa slatkim ili slanim filom, kavijar i jake čorbe sa pavlakom.³²⁸

Karakteristike skandinavske kuhinje

Geografski položaj skandinavskih zemalja igra značajnu ulogu u kuhinji koja se razvila na ovom prostoru. To je hladna oblast, gde su zime duge i vegetativne sezone kratke, i obe ove činjenice utiču na godišnje planiranje i selekciju. To su takođe zemlje koje neguju ne samo tradiciju morske plovidbe, već su se uvek okretale prema moru da bi opstale. Svi ovi elementi igraju ulogu u ovoj jedinstvenoj i efikasnjoj kuhinji. U Skandinaviji se uglavnom kuva u pećima ili na vatri. Većina hrane je pečena unutar peći, ili pržena, dinstana ili brzo spremljena na tabli od peći. Izazovi koje je nametala klima usloveli su da se u ishrani razvije dosta prerađene, konzervisane hrane. Soljenje, dimljenje, kiseljenje i sušenje imaju značajne uloge u kuhinji i u održavanju života tokom zimskih meseci. Stoga, kao osnovne karakteristike ove kuhinje možemo izdvojiti sledeće elemente, koje ćemo detaljnije obraditi: ishranu zasnovanu na plodovima mora, bogatu letnju žetvu, razvijene tehnike za preživljavanje zime i veliku upotrebu kafe i slatkiša.³²⁹

Plodovi mora čine osnov ishrane skandinavske kuhinje. Narodi Severa žive od mora, jezera i potoka. Sve zemlje ovog područja imaju duge morske obale i hiljade jezera i potoka. Losos, haringa i bakalar izborili su značajnu ulogu u kuhinji ovih zemalja, kao i mnogo drugih vrsta riba.

U Finskoj, rak se iščekuje svakog leta, u Danskoj su to jegulje i jastozi, dok Norvežani na svojim obalama mnogo love dagnje i ostrige. I u Norveškoj i u Švedskoj iščekuju se godišnji prolasci lososa, kao i sezona ribolova na pastrmke u potocima. Sve ove zemlje kao deo svoje svakodnevne ishrane koriste haringe i poštuju kvalitet usoljenog bakalara ili bakalara koji je sušen na vazduhu. U skandinavskoj kuhinji, pasirano riblje meso, oblikovano u kuglice a zatim poširano i servirano sa supom i glavnim jelom, uobičajen je obrok.³³⁰

Pecanje je odavno glavni zanat ljudi iz Skandinavije, i to datira još od vremena Vikinga. Riblja industrija i tradicija pecanja i danas su glavne komponente kuhinje nordijskih naroda.

Ove severne zemlje krasi neverovatno plodna i **bogata letnja žetva**, kao malo gde na svetu. U šumama i močvarama, bobice rastu u velikom broju. U okeanu, haringe su veoma brojne, a podjednako je obilan i bakalar. U mnogobrojnim potocima i rekama

³²⁸ Isto.

³²⁹ Isto, 193-195.

³³⁰ Isto, p. 195.

mresti se losos, a tu su i rakovi. Sa izuzetkom Danske, u većini zemalja u Skandinaviji veoma je teško ili gotovo nemoguće baviti se poljoprivredom, pa je zato naglasak na sakupljanju hrane i lovu, zbog čega su tokom čitave istorije darovi koje priroda daje leti bili vrlo značajni za njih. Veliki deo ove bogate letnje žetve mora da se konzervira, što narodi severa i čine sa većinom proizvoda koji su dostupni tokom letnjih meseci, kako bi se obezbedili za nadolazeću zimu. Iako konzerviranje danas nije neophodna tehnika čuvanja hrane kao što je to bilo u prošlosti³³¹, kultura konzerviranja koja se razvila u Skandinaviji i dalje je sastavni deo tamošnjeg načina života.³³²

Tehnike preživljavanja zime ovde su veoma razvijene i mogu se smatrati posebnom karakteristikom nordijskih kuhinja. Duge i sive zime u severnim zemljama učinile su da ljudi shvate da je neophodno poznavanje tehnika preživljavanja. Prvi naseljenici ovog prostranstva brzo su naučili da bi trebalo da suše hranu kako bi je sačuvali, ali su takođe naučili da je dime, kisele i sole.

Iako smo napomenuli da ove metode konzerviranja, nekada preko potrebne, danas nisu neophodne, veliki ulov ribe i obilna žetva na tržištu nalažu da se i dalje koriste.

Tehnike čuvanja hrane, kao što su sušenje i kiseljenje, praktikovale su se u Skandinaviji vekovima. Smatra se da je sever Evrope upravo mesto gde su ljudi prvi put otkrili vrednost sušenog bakalara, ukiseljene i dimljene haringe i usoljenog lososa u ishrani.

Sušenje je jedna od redovno korišćenih tehnika za čuvanje hrane. Većina hlebova ovde se prvo peče, a zatim suši, kako bi trajali i tokom zime. To je razlog zašto mnogo vrsta ima rupu u sredini, koja se koristi da bi se hleb vešao na šipke kako bi se sušio. Sušenje se koristi i da se prerade riba i meso.

Druga metoda konzerviranja hrane, uobičajena širom Skandinavije, jeste stavljanje u turšiju ili kiseljenje. Ovaj metod se koristi, na primer, da se ukisele repa i haringa. Jednom kada su severni narodi upoznali sirće, kiseljenje povrća i ribe postalo je uobičajeno i tako je ostalo do danas.

Upravo zbog ovih tehnika obrade hrane, širom sveta oseća se zavisnost od namirnica iz nordijske kuhinje, naročito od slanog i sušenog bakalara, zato što on predstavlja ekonomičan izvor proteina koji može da se skladišti duže vremena. Uopšte, tradicija očuvanja hrane dimljenjem, soljenjem i sušenjem na vazduhu, proširila se izvan skandinavskih zemalja i pomogla je da ljudi očuvaju i snabdeju se hranom u različitim uslovima i na duži vremenski period.³³³

Kafa i slatkiši prisutni su u tolikoj meri da su postali osobenost ovih kuhinja. Upotreba toplih napitaka koji zagrevaju, i kolača, punih šećera, koji daju energiju, izuzetno je popularna u ovom hladnom podneblju.

Narodi Skandinavije uživaju u kafi i kolačima u svakoj mogućoj prilici – ujutro, za užinu, u formalnim prilikama, na poslepodnevnim okupljanjima. Skandinavija ima jednu od najvećih potrošnji kafe na svetu. Ovde se, kao običaj, proizvode različite vrste hlebova, slatkiša i kolačića koji se služe uz kafu u svim prilikama. Oni variraju od kolača poznatih u svetu pod nazivom dansko pecivo, do kolačića koji se jedu uz kafu, slatkih hlebova i ušećerenih kolačića.

³³¹ Danas su namirnice iz celog sveta svuda dostupne, a na ishranu utiču i razvijena trgovina i nove tehnologije gajenja biljaka i životinja.

³³² MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning. p.195

³³³ Isto.

Zbog skandinavskih veština konzerviranja hrane i viškova hrane koji i pored toga ostaju, ove zemlje imaju dugu tradiciju trgovine sa drugim narodima. Sušeni bakalar iz Skandinavije bio je važan komercijalni proizvod koji im je omogućavao razmenu za proizvode iz zemalja južne Evrope i mnogih drugih. Među proizvodima koje su na ovaj način uvozili, svakako posebno mesto imaju kafa i šećer, kao i začini, na primer đumbir i cimet, koji se često koriste u kolačima.³³⁴

Skandinavija pokriva ogromnu površinu, pa ćemo kratko dati prikaz kuhinja Finske, Švedske, Norveške i Danske.

Finska kuhinja

Najistočniji deo Skandinavije je Finska, zemlja šuma i voda. Na obalama ima nešto obradive zemlje, i tu živi većina populacije. Sa ograničenom površinom za uzgajanje useva, većina zemljišta se koristi za gajenje krompira, repe, luka, karfiola i žitarica. Šume daju značajnu količinu pečuraka, bobica i divljači, dok hiljade potoka, jezera i Baltičko more obezbeđuju mnogo vrsta riba i školjki. Od ovih proizvoda, Finci spremaju dosta jela koja ukazuju na njihove veze sa ostalim skandinavskim zemljama, kao i istorijske veze sa Rusijom.

Najseverniji deo zemlje poznat je kao Laponija, gde autohtoni narod Sami već vekovima živi u velikoj meri od irvasa koji lutaju ovim prostranstvom.

Tradicija Finaca da love divljač i da žive od zemlje, sačuvana je do danas, tako da se kao specijaliteti na meniju često mogu naći meso divljači i ptica.

Jedna od glavnih namirnica finske ishrane je kiseli ražani hleb, koji se obično pravi sa rupom u centru, veša kroz nju, da bi se potom osušio i skladištio.

U Finskoj se prave jela koja se kuvaju dinstanjem i krčkanjem i koja greju telo u ovoj hladnoj zemlji. Takođe se često prerađuje i dimi meso, od kojih je najčešći jagnjeći but.

Pečenje u pećima od cigle, kojima se greje kuća, dugo je bila tradicija u Finskoj, a drugi način na koji se Finci greju je korišćenjem saune, što je nedeljna tradicija u Finskoj.³³⁵

Švedska kuhinja

Švedska je najnaseljenija od svih skandinavskih zemalja, ima blažu klimu u južnijim delovima nego veći deo Finske ili Norveške, ali su njeni severniji delovi malo hladniji.

Ova kuhinja je poznata po takozvanom „švedskom stolu”, na kome se u nizu nalazi ponuda raznovrsnih hladnih i toplih jela, kao deo njihove monarhističke prošlosti. Danas švedski stolovi mogu da budu bogato postavljeni, ali svakako nisu na isti način kako je to bilo kada su proždrljivost i luksuz bili deo dvorske tradicije.

³³⁴ Isto.

³³⁵ Isto, 196.

I u restoranima i u domaćinstvima, tipična jela švedske kuhinje su: salata od haringe, ukiseljene haringe, prerađen losos, švedske ćufte, itd. Pored ove vrste hrane, česti su i veliki broj sireva i kobasica. Zelena supa od graška, koja zagreva u hladnim zimama, švedske kobasice ili ukiseljena baltička haringa, koja jako miriše, tradicionalan su izbor hrane u Švedskoj.³³⁶

Norveška kuhinja

Norveška, najzapadniji deo Skandinavije, zemlja planina i rečica, okružena je okeanom. Norveška ima jednu od najvećih flota za ribarenje na svetu, i najznačajniju u celoj Evropi. Ova industrija čini drugu privrednu grana po značaju u Norveškoj, odmah nakon nafte i gasa, koja obezbeđuje zaposlenost velikom broju ljudi. Kao rezultat ove tradicije i ograničene količine poljoprivrednih oblasti u zemlji, riba je uvek igrala važnu ulogu u ishrani Norvežana. Neke od najčešće konzumiranih vrsta riba su: bakalar, haringa, kao i losos i pastrmka iz brojnih planinskih rečnih tokova. Veliki deo ulova norveške ribarske flote čuva se ili sušenjem na vazduhu ili usoljavanjem pa sušenjem. Bakalar se, na primer, čuva tako što se suši na svežem, hladnom, arktičkom vazduhu na zapadnoj obali Norveške, na velikim drvenim rafovima, kako bi se dobio *sušeni bakalar*. Usoljavanjem pa sušenjem dobija se *usoljeni bakalar*, i to je druga metoda njegovog čuvanja. I u Norveškoj je, kao i u Finskoj, divljač česta u kuhinji, na primer meso losa ili zečetine. Važan deo ishrane čine i riblja čorba, riblje mešano meso i puding od ribe, i svaki od ovih specijaliteta može biti serviran sa sosom od škampa.³³⁷

Norveška ishrana je slična Švedskoj po mnogo čemu, s obzirom da ove dve zemlje ne samo da dele granicu, nego su nekada bile jedna državu, a tome ima samo sto godina.

Danska kuhinja

Dok su ostale skandinavske države povezane sa Rusijom, Danska je povezana sa severnom Nemačkom i ima mnogo sličnosti sa njom. Kao i Nemci, i Danci imaju posebnu sklonost ka svinjetini i krompiru, i isto tako imaju dugu tradiciju dobrog pečenja. Njihovo pecivo je takođe svetski poznato. Danska je zemlja pašnjaka gde se proizvode i neki od svetski poznatih mlečnih proizvoda. Ne iznenađuje da su ovi mlečni proizvodi uobičajeni u danskoj kuhinji, kao ni njihova opsednutosti sirom³³⁸, sve do upotrebe putera i pavlake u kuvanju.

Danci su isto tako poznati i po *smeraproty* (*smørrebrød*), što u prevodu znači *hleb sa puterom*, mada se na hlebu osim putera nalazi i neki dodatak. Među najčešćim dodacima na *smeraproty* su pečena svinjetinu ili govedina, kisela haringa, pašteta od džigerice, dimljeni losos, bilo koji od mnogih danskih sireva, i tako dalje. Ovi sendviči otvorenog tipa uglavnom su servirani na dobro poznatom danskom *ruprotu* (*rugbrød*) tj. ražanom hlebu.

³³⁶ Isto.

³³⁷ Isto.

³³⁸ Neki od poznatih danskih sireva su: kravlji mlečni sir pun oraha, začinja kimom ili tvrdi sir koga zovu *danski čedar*.

Danski pekari nisu toliko poznati po hlebu, koliko po kolačima. Tradicija pečenja u Danskoj je jako duga, ali su ih, zapravo, do visoke reputacije doveli periodi kada Danci nisu kuvali. Jedan duži štrajk danskih pekara desio se krajem 19. veka, pa su tokom štrajka zapošljavani bečki pekari da prave hlebove i slatkiše. Bečki pekari su pravili rolovano testo koje sadrži slojeve putera i testa, i ovaj proizvod je istog trenutka stekao popularnost u stanovništvu. Kada su se danski pekari vratili na posao, brzo su uočili popularnost ovog proizvoda, kopirali ga, i vremenom usavršili i proširili obim proizvoda napravljenih na ovaj način. U Danskoj testo je poznato pod nazivom *vjenerbrot* (*wienerbrød*), što znači „bečki hleb“. Ovaj popularan način pravljenja peciva proširen je na celu Evropu i svet kao *dansko pecivo*.³³⁹

1.8. BRITANSKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na britansku gastronomiju;
- koje su osnovne karakteristike kuhinje Britanije;
- koje su uobičajene metode koje se koriste u ovoj kuhinji.

Uvod

Kuhinja Britanije pod uticajem je kultura koje su naseljavale ovu oblast, kao i kultura koje su Britanci osvojili ili kolonizovali.

Istorija kolonizacije igrala je važnu ulogu u razvoju moderne britanske kuhinje, dok se u Irskoj, i u manjoj meri u Škotskoj i Velsu, kuhinja razvila pretežno kao seljačka, siromašna kuhinja, a mnogo manje kao luksuzna. Iako su ove države išle različitim putevima, u svojim današnjim kuhinjama one imaju štošta zajedničkog i ono što ih čini jedinstvenim.

³³⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 197.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Britanska ostrva su osvajali mnogi narodi, dok su Britanci pokoravali druge, što je dovelo do međusobnih uticaja u razvoju kuhinja i ishrane. Tako su na britansku kuhinju najveći uticaj izvršili Kelti, stari Rimljani, anglosaksonska plemena, Vikinzi, Normani, ali i njihove kolonije, pre svega iz Amerike i Indije.³⁴⁰

Drevni narodi koji su naseljavali britanska ostrva živeli su od zemlje, kao i većina preistorijskih kultura, oslanjajući se na ovsenu kašu, pogače i šta god je od divljači, povrća ili voća moglo da se sakupi ili ulovi. Hranili su se mesom divljeg vepra, zeca, patke, goluba, lososa, pastrmkama i jeguljama, a deo ishrane, u to vreme, bili su i jabuka i lešnik. Starosedeooci ovih ostrva pali su pod vlast **Kelta** i delom su istrebljeni, a delom asimilovani. Kelti su tradicionalno kuvali na vatri ili u ključaloj vodi, u kotlićima, dodavanjem ogromnog kamenja iz vatre. Potomci Kelta žive i danas u Irskoj, Škotskoj, Velsu i oblasti Kornvol, na jugozapadu Engleske.³⁴¹

Drevni Rimljani takođe su izvršili uticaj na kuhinju Britanskih ostrva, kojima su vladali skoro tri stotine pedeset godina. Rimljani su uveli mnoge voćke, grožđe, sirće i vino, kao i veliki broj biljaka, uključujući majoran, timijan i žalfiju. Veruje se da su Rimljani preneli domaćem stanovništvu i proces pravljenja komplikovanijih sireva, što je deo kuhinje koja se i danas jako ceni u Britaniji.

Ratnička germanska plemena, Anglosaksonci³⁴², doneli su pšenični hleb, način pravljenja piva, dodatne procese u proizvodnji sira i tehnike pravljenja putera, koji će postati deo karaktera britanske kuhinje.

Vikinzi su ovde bili prisutni više vekova.³⁴³ Oni su pretežno tražili dobra koja bi poneli kući i nisu osnivali kolonije na tlu koje su pokorili. Ipak, sa sobom su doneli neke od običaja iz svoje domovine, kao, na primer, tehniku čuvanja hrane: znanje kako da se proizvede usoljena i osušena haringa ili dimljeni losos. Čuvanje ribe usoljavanjem, sušenjem i dimljenjem, još uvek je često na britanskim ostrvima.

Normani³⁴⁴ su na Ostrvo doneli grašak. Normani su takođe hranu jeli u porcijama, a ne odjednom, i preneli su ovaj običaj na britanska ostrva, kao i metode za spravljanje peciva. Normani su uveli i institut vlasništva i sistem upravljanja zemljom koju su osvojili i mnogi smatraju da je to predstavljalo začetak klasnog sistema. To je produčilo jaz između gospodara i plemića koji su vladali obradivom zemljom i seljaka koji su živeli na njoj. Seljacima je bilo zabranjeno da love životinje na gospodarevoj zemlji ili da koriste bilo kakve plodove sa nje, što je usporilo razvoj regionalnih kuhinja.

³⁴⁰ Isto, p. 145-147.

³⁴¹ Isto.

³⁴² Germanska plemena iz Evrope počela su da napadaju Britanska ostrva u 4. veku, kako je bledele moć Rimskog carstva, i postala su dominantna sila na ovom tlu. Dva glavna plemena bila su Angli i Saksonci (Sasi), odakle potiče izraz Anglosaksonci, koji se koristi za njihove potomke. Anglosaksonci su bili osvajачka plemena koja su ubrzo saterali domaću populaciju Britanije u severne planine (u današnjoj Škotskoj) i zapadne planine (u današnjem Velsu).

³⁴³ Vikinzi su došli na britanska ostrva u kasnom 8. veku i pokorili ih za sledeće tri stotine godina.

³⁴⁴ Normani su stigli u Englesku 1066. godine sa svojim vojvodom Vilijamom Osvajačem i preuzeli kontrolu nad većim delom teritorije. Veruje se da je ovaj narod, koji je u Britaniju došao iz susedne Francuske, ali je poreklom iz Skandinavije.

Većina stanovništva je, jednostavno, pokušavala da preživi od nekoliko proizvoda, a to su uglavnom bili hleb, pivo, ovas, ječam, povremeno sir, i kasnije krompir.³⁴⁵

Mnogo novina u kulinarstvu Britanije došlo je i sa **Britanacima kao kolonizatorima**. Najvažnije britanske kolonije bile su Amerika i Indija. Iz Amerike, u Britaniju su stigle čurke, pasulj, a kasnije i krompir i paradajz iz španskih kolonija. Iz Indije, Britanci su doneli mnogo začina i doveli sluge koji su pripremali kari, proizvodili pirinač i vrste hlebova poznate u Indiji. Današnja Šri Lanka postala je glavna oblast za uzgajanje čaja, kao i Indija, i obe su snabdevale Britaniju raznolikim **čajevima** koji su ušli u modu. Druga važna hrana u Britaniji su **kupus, i posebno krompir**.³⁴⁶

ČAJ, KUPUS I KROMPIR

Među **namirnicama donesenim iz kolonija**, čaj je veoma brzo u stekao veliku popularnost u Britaniji, što je uvelo običaj svakodnevnog ispijanja čaja, u određeno vreme, uz prilog kao što su sendviči, kolačići i druge grickalice.

Osim toga, zahvaljujući britanskim trgovcima, iz Kine je donesen je **kupus**, koji je široko prihvaćen u Britaniji. Kupus se dodaje u mnoga jela i kombinuje sa ostalim sastojcima u kuvanom mesu.

Krompir iz Južne Amerike, kao što je rečeno, verovatno je preko Španaca stigao do Britanije i u mogome je promenio kuhinju ove zemlje, a naročito Irske. Krompir je uobičajen sastojak u celoj Velikoj Britaniji, i njegov značaj za kuhinju svakog od britanskih ostrva veoma je važan.³⁴⁷

Karakteristike britanske kuhinje

Ova kuhinja nije tako prefinjena kao u drugim evropskim zemljama, već je jednostavna i ekonomična, sa mesom, i to uglavnom spremljenim pečenjem, i sa malo povrća kao prilogom, a osobenost ove kuhinje je važnost i obilnost doručka, u poređenju sa ostalim evropskim kuhinjama. Najzad, važna karakteristika britanske kuhinje je da ona predstavlja mešavinu kuhinja sa kuhinjama britanskih kolonija (posebno Indije), ali i sa drugim kuhinjama, pre svega italijanskom kuhinjom.³⁴⁸

Jednostavna i ekonomična hrana raširena je u britanskoj kuhinji, kojoj se najčešće zamera da povrće nije tako dobro spremljeno kao meso, da je jednostavna i da nema začina, kao i da ima veliki broj „teških” jela. Međutim, i pored toga, britanska kuhinja ima čime da se ponosi u kulinarstvu. To se naročito odnosi na **roastbeef**³⁴⁹, puding i pečeno testo sa voćem, koji su i svojevrsni zaštitni znak ove kuhinje. Smatra se da je engleska kuhinja nezamisliva bez roastbeafa i pudinga.

³⁴⁵ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 145-147.

³⁴⁶ Isto.

³⁴⁷ Isto.

³⁴⁸ Isto, p. 148-149.

³⁴⁹ *Roast beef* u prevodu znači „goveđe pečenje“.

Britanci, zaista, na prvom mestu traže jednostavnu, zdravu i obilnu hranu. Na britansku kuhinju utiče i to što Velika Britanija nije zemljoradnička zemlja, pa su mnogi poljoprivredni proizvodi veoma skupi, kao, na primer, jaja. Skupo je, i uvozi se razno voće, kao što su: grožđe, lubenice, breskve, dinje i drugo, koje ne uspeva na Ostrvu. Domaće voće, kao što su jagode i maline, traje veoma kratko, pa se zato najviše koriste jabuke i suvo južno voće.

Na razvoj ishrane uticala je i klasna istorija Engleske. Život vladajućeg staleža u Velikoj Britaniji bio je drugačiji od života običnog naroda. Od 16. do 19. veka, u periodu ubrzanog razvoja gastronomije, jaz između bogatih i siromašnih, što se tiče vrste, hranljivosti i izbora hrane, postao je dramatičan. Dok su se kraljevska porodica i privilegovani stalež gostili raznim vrstama mesa, ribom, „bogataškim” pudingom, sirevima ili uvezenom hranom, seljaci, koji su činili većinu populacije, opstajali su na tvrdoj pogači, pivu i kaši. Veći deo stanovništva bio je neuhranjen i brinuo je samo o hrani koja će im napuniti stomake. Kao rezultat staleške podele, kuhinja se u većem delu stanovništva praktično nije razvijala. U isto vreme kraljevska porodica i plemstvo organizovali su gozbe, odakle je većina tradicionalnih recepata i došla. Ostatak populacije smatrao je da je takva kuhinja suviše raskošna, te da je uobičajena skromna ishrana društveno prikladnija.

Tek je u vreme Prvog i Drugog svetskog rata, stanovništvo počelo da dobija hranu boljeg kvaliteta. Pred Drugi svetski rat, i tokom rata, međutim, Britanija je bila suočena sa nestašicom hrane. Pošto je Ujedinjeno kraljevstvo ostrvska zemlja, koja se snabdeva delom iz susednih zemalja, nedostatak hrane tokom Drugog svetskog rata, ne samo da je bio ozbiljan, već je potrajao do pedesetih godina, dakle godinama nakon što se rat završio. Ograničenja u ovom periodu imala su značajan uticaj na zaostajanje kuhinje britanskih ostrva.

U celini, nenaklonosti kojim je društvo gledalo na privilegije u ishrani i ograničenja iz vremena rata, dovelo je do toga da je veliki deo populacije ove zemlje razvio **jednostavan, ekonomičan i konzervativan ukus za hranu**. Osnov britanske ishrane čine žitarice i lako dostupni proizvodi, što se i danas može primetiti u njihovoj kuhinji.³⁵⁰

Ovaj pristup kuhinji i kuvanju promenio se poslednjih decenija, tako da se kuvanju obraća veća pažnja, a tradicionalna kuhinja priprema se s ponosom. Hrana koje se smatrala hranom prostog sveta, sada se kombinuje sa hranom koja je bila privilegija višeg staleža, kako bi se načinila kuhinja koja otelovljuje duh cele nacije.

Kuvanje na ognjištu i pečenje su tehnike koje se koriste za obradu hrane, i po kojima se kuhinja Velike Britanije razlikuje od mnogih svetskih kuhinja. Istorijske metode kuvanja u Velikoj Britaniji su: kuvanje, prženje i pečenje na ognjištu. Ove metode tradicionalno se izvode na vatri, na ognjištu koje se nalazilo u svim kućama na Ostrvu. Iako se kuvanje više ne izvodi u kući na vatri, ova tradicija je osnova za mnoge tehnike i recepte koji čine kičmu britanske kuhinje, među kojima su i klasici gastronomije, kao što su irski paprikaš, beskvasni hleb, palačinke, biftek, rinflajš ili pudinzi i pite.

U Velikoj Britaniji ognjište se koristilo ne samo da bi zagrejalno kuću već i za kuvanje, i mnogima je bilo omiljen deo kuće.³⁵¹ Tradicija ovakvog pripremanja hrane datira

³⁵⁰ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 148-149.

³⁵¹ Slično je, videli smo, i u nekim drugim „hladnim” zemljama, kao što su Rusija ili Finska.

još iz vremena kada su doseljenici punili drvena korita vodom i dodavali zagrejano kamenje kako bi ispekli meso i divljač. Kada se upotreba gvožđa ustalila, korito se pretvorilo u tronožni kotlić koji se držao iznad vatre da bi se pekli hleb i pite, dok se tiganj koristio za pripremu pogače, palačinki i prženje šunke i slanine. Meso se često kačilo iznad vatre da bi se ispeklo. Ova tradicija održala se vekovima i može se sresti i danas, i pored toga što moderna oprema omogućava druge, praktičnije metode pripremanja hrane.

Jedna od osnovnih razlika između kontinentalne evropske kuhinje i britanske jeste **obilan doručak**, koji je uobičajen u velikoj Britaniji. „**Pržen**“ **doručak** je glavni obrok, pa iako ljudi više ne jedu izjutra tako obilno, ovaj običaj je i danas prisutan u ishrani stanovništva. U njemu redovno uživaju i turisti i ljudi na odmoru. Osnovni sastojci britanskog doručka su: jaja, slanina ili šunka, uz kobasice, pržen paradajz, crni puding (krvavi puding), pržen hleb i drugo. Tradicija obilnog doručka začela se u 18. i bila je uobičajena u ishrani i u 20. veku. Kada je medicina ustanovila kakva je ulogu ovakvog doručka u oboljenjima srca, njegova popularnost opala je u Velikoj Britaniji i u Sjedinjenim Državama. Američka tradicija jutarnjeg obroka sa jajima, kobasicama, slaninom i paradajzom razvila se zahvaljujući britanskim, irskim i škotskim imigran-tima koji su činili značajan deo populacije Sjedinjenih Država u 18. i 19. veku.

Uticaj kolonija, i formiranje kuhinje koja predstavlja **mešavinu kuhinja**, još jedna je važna karakteristika britanske kuhinje. Neki od najvažnijih sastojaka iz britanskih kolonija postali su uobičajen deo ishrane, i to je slučaj sa proizvodima iz Amerike, kao što su krompir, paradajz i čurka, ali i mnogo drugih iz Azije, od kojih su najznačajniji kari, čajevi, šećer i začini.

Kolonizacija Indije donela je kari i masalu³⁵² u Veliku Britaniju, i oni su se do danas zadržali kao uobičajeni sastojci ove kuhinje, ali su i ostali indijski začini postali deo ponude britanske tradicionalne kuhinje. Druge kolonije takođe su unele nove začine i tehnike na Ostrvo, pa se čak se i za tradicionalnu englesku ribu sa pomfritom (*fish and chips*), smatra da je iz Amerike dospela u Englesku.³⁵³

Popularnost hrane iz kolonija, i kasnije upoznavanje sa drugim evropskim nacionalnim proizvodima, kreirali su današnju britansku kuhinju kao mešavinu kuhinja. U Engleskoj, u manjoj meri u Irskoj i Škotskoj, veoma su česti nacionalni restorani i smatraju se domaćom kuhinjom, a jela italijanske i indijske kuhinje postala su uobičajena hrana koja se sprema kod kuće, zajedno sa tradicionalnom ostrvskom hranom.

³⁵² U pitanju su mešavine začina, obrađene detaljnije u odeljku koji govori o kuhinji Indije.

³⁵³ Pržen krompir je iz Amerike u Englesku stigao preko Belgijanaca, kroz špansku vladavinu Belgijom, a način spremanja ribe je preko Jevreja došao iz Španije.

REGIONALNE SPECIFIČNOSTI

Engleska je poljoprivredno najbogatiji deo Velike Britanije i ima dugu istoriju proizvodnje mleka. Ona takođe proizvodi većinu poljoprivrednih proizvoda za državu. Ova mlekarska kultura proizvela je mnoge, dobro poznate sireve. Među njima, *čedar* zauzima posebno mesto kao, kako se veruje, najpopularniji sir na svetu. Čedar je takođe najrasprostranjeniji sir na svetu i sir sa najviše kopija, tako da se danas proizvodi gotovo u svim zemljama sveta. Naziv je dobio po istoimenom selu u Engleskoj, gde je prvi put napravljen. Žute je boje, veoma tvrd, sa karakterističnim ostrim ukusom.

Jedan od tradicionalnih engleskih obroka je već pomenuti, čuveni *roštif*, odnosno goveđe pečenje, koje se tradicionalno služi sa *jorkširskim pudingom* i renom. Ovo jelo se sprema i u svetu, ali nije na takvom glasu ni sa prilozima kao prava engleska pečena govedina. Jorkširski puding, koji se služi kao dodatak uz pečeno meso, jedna je od varijanti britanskog slanog pudinga, po teksturi i izgledu podseća na proju, a pravi se u modlicama za mafine, od brašna, mleka i jaja.³⁵⁴

Od slatkiša čuven je *engleski puding*, zapravo vrsta veoma slatkog kolača, jakog i bogatog ukusa, sa karamel-prelivom, seckanim voćem, konjakom, kakaom, često flambiran.

Što se **Iraca** tiče, oni su uspeli da se odupru uticaju kultura raznih osvajača i da kroz vekove očuvaju nekoliko tradicionalnih recepata i jela. Među njima su ona jela koja koriste ovas, ječam, jagnjetinu, ribu, alge, slaninu i mleko i mlečne proizvode.

Irska kuhinja je poznata i po tragičnom događaju koji je za Irce imao krompir. Pre nego što je krompir odomaćen u Irskoj, populacija je opstajala hraneći se ovasom (uglavnom u obliku kaše), hlebovima, sirom i svime što se moglo naći za jelo. U 17. veku krompir postaje centralni sastojak u irskoj ishrani. Tokom pedeset godina, krompir se masovno jeo za doručak, ručak i večeru. Prosečna potrošnja krompira u Irskoj, u to vreme, iznosila je skoro 3,5 kg po osobi na dan i on je često bio jedini izvor energije. Ova preterana zavisnost od jedne namirnice, posle nekoliko godina loših useva, dovela je do najveće gladi u istoriji Irske, kada je milion ljudi umrlo, a dva miliona emigriralo u Ameriku.³⁵⁵ Krompir je i dalje osnova irske ishrane, a Irce su održali mnoge metode i običaje vezane za njegovu proizvodnju i potrošnju. Neke od tradicionalnih upotreba krompira su: izgnječen krompir, sa keljom ili sa kupusom, palačinke napravljene od rendanog krompira, jelo od krompira i zelenog luka i hleb od krompira.

Još jedan tipičan recept u Irskoj je *irski doručak*, koji zapravo ima sve sastojke engleskog prženog doručka, a može da se služi zajedno sa nekom od mnogobrojnih vrsta beskvasnih hlebova koji su u Irskoj svakodnevan obrok (kao, na primer, hlebovi u obliku trougla, prženi na ulju, puteru ili slanini).

Paprikaš ili supe takođe su uobičajena jela u kuhinji, dok je irski paprikaš jedan od najpoznatijih.

³⁵⁴ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

³⁵⁵ U Irskoj je 1845. godine došlo do velikog propadanja useva, nakon nekoliko godina slabe žetve. Između 1842. i 1847. godine milion ljudi umrlo je od gladi, a još dva miliona je emigriralo.

U **Škotskoj** nailazimo na usoljenu i dimljenu hranu. Ona je poznata po cenjenom škotskom dimljenom lososu, dimljenom bakalaru, kao i po sarmicama od ovčijih iznutrica (*huggies*), na čiji račun postoji mnogo šala. Ribarstvo je uvek bilo važno za Škotsku, kao i morska hrana i divljač, i čini deo klasične ponude ove kuhinje.

Vels je mali deo ostrva Velike Britanije, gde uglavnom žive starosedeoci, potomci Kelta, i najpoznatiji je po upotrebi lokalne ribe, jagnjetine i sira. Što se tiče ribe, najčešće se love losos, ostriga i pastrmka, koji se koriste za supe i pikantne pite, dok se haringa često kiseli i tako konzumira. Lokalna jagnjetina je jedno od tradicionalnih mesa u velškoj ishrani i kuhinji i uobičajeno se koristi za pravljenje paprikaša i pašteta.³⁵⁶

1.9. GRČKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na grčku gastronomiju;
- ulogu mora u kulinarsvu Grka;
- značaj maslina, hleba i sira u grčkoj ishrani;
- osnovne karakteristike gastronomije Grčke.

Uvod

Osnovni principi grčke kuhinje su: svežina i jednostavnost u korist zdravlja. Kao i u drugim državama koje izlaze na Sredozemno more, u grčkoj kuhinji mnogo se koriste: maslinovo ulje, sveže povrće, žitarice i hleb, začini i sirevi.

Pored mediteranskog uticaja, jak je uticaj koji dolazi sa Bliskog istoka.

Mnoga jela koja se nalaze u ovoj regiji nisu se mnogo promenila tokom vekova, a ključni sastojci i dalje obuhvataju one koji su se koristili od davnina.

³⁵⁶ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 145-147.

Mestom rođenja gastronomije neki nazivaju Grčku, a ne Francusku, zato što je prva knjiga o kuvanju napisana na tlu Grčke (Spisi Arhestrata iz 4. veka p.n.e.). Mnoga posuđa, koja se koriste u drugim kuhinjama, zapravo vode poreklo iz Grčke, a veruje se da se i upotreba francuskog sosa bešamel, majoneza i klasičnog ribljeg paprikaša može pratiti unazad do stare Grčke. Čak se i poreklo kuvarske kape tumači time da su kuvari u Grčkoj nosili visoke bele kape da bi se razlikovali od monaha, koji su nosili crne.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Savremena grčka kuhinja razvila se iz tradicije i tehnika stare Grčke, kao i iz brojnih uticaja koji su doneli osvajači: Rimljani, Turci, Mleci i Englezi.³⁵⁷

Stara Grčka i njena kuhinja osnova su današnje gastronomije Grčke. Ova gastronomija nosi pečat tradicije, uključujući kulinarske tehnike starih Grka. Život na moru, upotreba maslina i maslinovog ulja, oslanjanje na pšenicu kao izvor hrane, lokalne biljke i uzgajanje povrća i jestivog zelenila, bili su nosioci života u antičkoj Grčkoj. Stare grčke namirnice su: grožđe, smokve, med, beli luk, crni luk, pšenica, ječam, žuto sočivo, jaretina, jagnjetina, morska riba, hobotnice, školjke, lignje, a one su i danas su osnova grčke kuhinje.

Tokom vladavine **Rima**, mnoge namirnice su se našle na stolu, među kojima i one sa Bliskog istoka, kao što su plavi patlidžan, kavijar, limun, dinja ili šećerna trska. Uticaj kulture Bliskog istoka omogućio je Grcima i da shvate proces destilacije, što im je kasnije koristilo da naprave poznato i popularno piće *uzo*, koje je danas njihov zaštitni znak. Kasnije, tokom vladavine **Turaka**, usvojena je tehnika pravljenja ražnjića od mesa i grilovanja ili pečenja, nazvanih *suvlaki*. Turski običaj serviranja malih komada hrane, Grci su pretvorili u čuveno *meze*, odnosno predjela koja se služe pre ili uz glavna jela.³⁵⁸

I **Britanija** je uticala na ishranu Grka, tokom perioda protektorata nad Jonskim ostrvima. Neki kulinarski uticaji, preuzeti od Velike Britanije, ogledaju se u pripremi pečenog mesa, upotrebi senfa i kuvanju različitih napitaka.³⁵⁹

Karakteristike grčke kuhinje

Grčka kuhinja je jedinstvena u velikoj meri zbog geografske lokacije same Grčke, mediteranske klime i njene hiljadugodišnje istorije. Grčka kuhinja je mediteranska kuhinja, čiju osnovu čine masline i hleb, ali ona je i ostrvska kuhinja, s obzirom da zemlja leži na mnogobrojnim ostrvima. Posebnu karakteristiku daje joj mešavina zapadnih i istočnih kulinarskih tehnika i metoda.³⁶⁰

Veruje se da je kuhinja zemalja koje izlaze na Sredozemno more tako specifična i zdrava da je dobila poseban naziv – **mediteranska kuhinja**. Namirnice po kojima je ova kuhinja poznata su: maslinovo ulje, grožđe i limun, kao i hleb. Beli luk je začim ove kuhinje, a ona nije potpuna ako joj ne dodamo i vino. Poznata je *mediteranska trijada*, koju čine: pšenica (hleb), grožđe (vino) i masline (maslinovo ulje).

³⁵⁷ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

³⁵⁸ Isto, p. 31.

³⁵⁹ Isto.

³⁶⁰ Isto, p. 32-34.

Dve važne namirnice, koje čine okosnicu grčke kuhinje, **masline i hleb**, nisu se promenili od davnina. Smatrali su ih svetim, čak su imale svoje bogove. **Masline** su posebno važne u današnjoj grčkoj kuhinji, a Grčka je treći proizvođač maslina u svetu. U Grčkoj, kao i drugim mediteranskim zemljama, masline imaju veliki značaj i obično se služe uz svaki obrok. O značaju maslina u ishrani Grčke, govori i značaj koji imaju u grčkoj mitologiji.³⁶¹ **Maslinovo ulje** je takođe smatrano svetim, a korišćeno je za mazanje kraljeva i sportista u staroj Grčkoj. Danas se maslinovo ulje još uvek koristi u mnogim verskim obredima, a maslina se smatra simbolom mira, mudrosti i čistoće. Grčko maslinovo ulje pravi se od desetina sorti maslina. Vrlo malo jela grčke kuhinje ne sprema se sa maslinovim uljem.

Hleb, koji se pravi u različitim oblicima, od presudnog je značaja u ishrani. Grčki hleb je obožavan u obličju Demetre, boginje zemlje i porodice. Lepinje i hleb sa maslinama i maslinovim uljem prave se širom Grčke, a za verske praznike, venčanja ili rođendane prave se specijalni hlebovi.

Još jedan sastojak smatra se svetim još od vremena stare Grčke, a to je **med**. Med nije bio samo hrana, već je prinošen kao žrtva bogovima i koristio se kao sredstvo za lepotu i kao lek.

Najzad, ne sme se zaboraviti još jedan proizvod koji je, osim pomenutih maslina, maslinovog ulja i hleba, sastavni deo svakodnevne ishrane u Grčkoj, a to je **sir**. Uopšte, **mlečni proizvodi** su važni u grčkoj kuhinji, a osim sira veoma se koristi i poznati **grčki jogurt**. Ovi proizvodi su uglavnom pravljani od ovčijeg ili kozjeg mleka, kao i od kombinacije ova dva, dok se kravlje mleko mnogo ređe koristi. Grčka je zemlja sa sušnom klimom, gde klima i teren daleko više pogoduju gajenju koza i ovaca, nego krava. Zato se u Grčkoj krave mnogo ne gaje, pa su goveđa jela, kao i mlečni proizvodi, prilično retki. Vrsta sireva ima u izobilju, od mekog *feta* do raznih svežih sireva, tvrdog žutog sira, i drugih. Feta sir je verovatno najpoznatiji grčki sir, i Grci ga koriste u raznim jelima, uključujući i klasičnu grčku salatu.³⁶² Jogurt je popularan širom Mediterana i često se upotrebljava i u grčkoj kuhinji. Grčki jogurt je vrlo gust, sa niskim sadržajem masti i bogat proteinima. Jogurt se koristi kao osnova za popularan sos *zaziki*.³⁶³ Uvek se servira hladan, kao dodatak uz svaki obrok ili sam, kao predjelo. Zaziki ima mnogo „kopija” u ostatku Mediterana, a popularan je i u Turskoj, gde je malo tečniji nego grčki.

Grčka kuhinja je i **ostrvska kuhinja**. Na brojnim grčkim ostrvima ishrana je zavisila od vode. Ostrva uglavnom čini suva, neplodna zemlja, na njima se uzgajaju biljke koje uspevaju u sušnim uslovima, poput grožđa, različitih vrsta pasulja, ruzmarina, mirođije, smokava, maslina, kao i određen broj mahunarki i žitarica. Ove namirnice često se kombinuju sa sirom i jagnječim i kozjim mesom, koji tradicionalno čine veći deo ishrane ostrvljana.

³⁶¹ Prema grčkoj mitologiji, prilikom osnivanja grada Atine, boginja Atina takmičila se sa Posejdom u tome ko će dati najlepši dar stanovnicima novoosnovanog grada. Pobjednik takmičenja dobijao je pravo da gradu da ime. Boginja Atina je stvorila maslinovo drvo, a stanovništvo novog grada odmah ga je prihvatilo. Atina je odnela pobjedu, i nazvala nov grad po sebi.

³⁶² Grčka salata se pravi od paradajza, krastavca, crnog luka, maslina i feta sira.

³⁶³ Zaziki se pravi sa jogurtom, krastavcem, belim lukom, maslinovim uljem i začinen je solju.

U Grčkoj preovlađuju jela od ribe, što nije ni čudno, jer Grčka je na jedanaestom mestu na svetu po dužini obale i ima oko hiljadu i četiri stotine ostrva. Sva ova ostrva imaju svoja jela od ribe, na osnovu onoga što love u izobilju oko ostrva.³⁶⁴ Stoga su ostrva poznata po posebnim specijalitetima, na primer Egejska ostrva po specijalitetima od morskog ježa, a ostrvo Krit po specijalitetu od lignji, kuvanih sa maslinama i komoračem, itd. Gotovo da svako ostrvo ima neki svoj lokalni specijalitet.³⁶⁵ Ipak, nekoliko stvari je zajedničko za sva grčka ostrva, a to su ribarstvo, uzgajanje maslina i grožđa (suve, terenske oblasti idealne su za ove biljke) i zavisnost od kopna, u pogledu snabdevanja osnovnim namirnicama. Veza između ostrvljana, kopna i okolnih zemalja uticala je, naravno, na gastronomiju ovih ostrva, i na gastronomiju čitave Grčke.

Osobenost grčke kuhinje čini i to što je ona rezultat **uticaja i mešavina hrane i kulinarskih tehnika Istoka i Zapada**. Grčka kuhinja sadrži jedinstvene kombinacije tradicionalnih grčkih namirnica, kao i jela iz Evrope i sa Bliskog istoka. Uticaj Istoka u Grčkoj vidljiv je na primer u čestoj upotrebi testa koja se filuju, poput kora za pitu. Ova testa su u širokoj upotrebi, od recepata za razne slane pite, do baklave³⁶⁶. Grci su odavde preuzeli sklonost ka punjenju povrća, i uopšte punjenju jela, što možemo da vidimo pri spravljanju jela od punjenog povrća ili bureka. Uticaj sa Istoka uveo je u grčku kuhinju i jela kao što su *suvlaki* ili *giros*.³⁶⁷

Uticaj Mlečana i Italije ostavio je bogatstvo testenina, koje se uobičajeno koriste u ovoj kuhinji, a taj uticaj je takođe vidljiv i u pogledu raznovrsnih jela od ribe i čorbi. Najčešće se koriste tanke ili blago spljoštene testenine, rezanca od jaja i pasta od pirinča.

Ovo mešanje zapadnih i istočnih kulinarskih tehnika i metoda čini grčku gastronomiju jedinstvenom. Iako je, sa jedne strane, grčka kuhinja tipična mediteranska kuhinja, u kojoj masline, maslinovo ulje, grožđe i limun, kao i hleb, čine osnovne namirnice, ona se mnogo razlikuje od drugih evropskih kuhinja na Mediteranu, pre svega po rasprostranjenosti tipičnih jela od kozjeg i jagnječeg mesa i po uticaju gastronomije Bliskog istoka. Kombinujući jagnjetinu, različite vrste morskih plodova i hleb, sir i masline, gastronomija Grčke jasno odražava ovaj spoj uticaja Istoka i Zapada.³⁶⁸

³⁶⁴ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

³⁶⁵ Isto, 32.

³⁶⁶ Ovu vrstu baklave srećemo i kod nas, pod imenom *grčka baklava*, a pravi se od slojeva kora natopljenih orasima i medom.

³⁶⁷ *Suvlaki* je vrsta ražnjića, dok *giros* čine parčići i komadići mesa koji se uz povrće služe umotani u lepinju ili sa strane. Oba jela su nastala pod uticajima sa Bliskog istoka.

³⁶⁸ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

2. KUHINJA BLISKOG ISTOKA

Ciljevi

Kada završite ovog poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na gastronomiju Bliskog istoka;
- osnovne karakteristike gastronomije Bliskog istoka;
- osnovne namirnice kuhinje Bliskog istoka;
- gastronomiju Irana, Turske i Izraela.

Uvod

Bliski istok je veoma dugo, čak i danas, područje turbulencija, kako političkih tako i religijskih. Religije u ovom delu sveta – judaizam, hrišćanstvo i islam – imaju ključnu ulogu u njegovoj istoriji, te tako i u razvoju gastronomije. Sa izuzetkom jevrejske države Izrael, islam je dominantna religija ovog dela sveta. Muslimanski verski zakoni isključuju upotrebu svinjetine i alkohola, pa su retki u tradicionalnoj kuhinji Bliskog istoka. Glavni izvori proteina su, pre svega, jagnjetina i mahunarke.

Pored religije, ono što je značajno za razvoj i osobenost kuhinja Bliskog istoka, jeste okolnost da je ova oblast mesto nastanka ranih civilizacija, kao i specifična klima.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Zemlje Bliskog istoka imaju vruću i suhu klimu i dosta neplodnog, većinom napuštenog zemljišta. Međutim, ovom teritorijom protiču velike, poznate reke: Nil, Tigar i Eufrat, koje su omogućile ljudima da obrađujući zemljište prežive hiljadama godina. Zapravo, zemlja koji obuhvata Sredozemno more i deltu Nila, Tigra i Eufrata poznata je kao „plodni polumesec” i smatra se „kolevkom civilizacije”, s obzirom da su na tom tlu cvetale neke od najranijih ljudskih civilizacija. Zbog centralnog položaja između Azije, Afrike i Evrope, **trgovci** najrazličitijih kultura kretali su se Bliskim istokom,

noseći sa sobom kulinarske sastojke i tradiciju. U to vreme, nosioci bliskoistočne kuhinje bila su **domorodačka plemena Beduina**. Ova grupa nomada preživljavala je na mesu ovaca i siru i jogurtu od ovčjeg mleka. **Rane civilizacije** koje su naselile ovu zemlju, obrađivale su je i gajile voće, povrće, pasulj, zelje i orahe.

Neki od najranijih uticaja na razvoj gastronomije Bliskog istoka potiču od **stare Grčke**, tokom perioda njenog uspona. Stari Grci su u ovu oblast doneli krastavce, dinje, praziluk, crni i beli luk, sočivo, boraniju, pasulj, masline, smokve, grožđe, urme, bademe i orahe. Zatim je Bliski istok bio pod vlašću **Rimljana**, koji su bili izuzetno vešti u poljoprivredi i imaju zasluge za unapređenje sistema navodnjavanja. Rafinmanu ove kuhinje, potom, doprinela je **Persija** u vreme svog uspona, kroz dalje povećanje proizvodnje i hrane. Persijanci su otpočeli tradiciju velikih gozbi, na kojima su se mogla naći i različita jela od pirinča. U Persiji su se takođe koristili marcipan i punjene urme, kao i jogurt, dunje i med. U ovom periodu razvija se prefinjena upotreba začina, poput cimeta, karanfilića, oraščića, kima ili korijandera, a razvoja se i kuhinja od finog pirinča, što predstavlja pečat iranske kuhinje do današnjih dana. Proizvodnja nekih od najfinijih vrsta pirinča, uz preciznu tehniku spremanja, donela je kuhinji Persije, tj. iranskoj kuhinji kao njenoj naslednici, mnogo ugleda i reputaciju u svetu gastronomije.³⁶⁹

Pojava islama na ovom području izvršila je jedan od ključnih uticaja na gastronomiju Bliskog istoka³⁷⁰. **Islamska imperija** je na vrhuncu svoje moći uspeła da se proširi na Severnu Afriku, Bliski istok, dobar deo zapadne Azije i delove istočne Evrope. Tokom ovog perioda, mnogi od sastojaka, uobičajenih za Bliski istok, otpočeli su svoj put ka kuhinjama Evrope i Azije, i obratno. Šećer je iz **Indije** stigao u Evropu preko Bliskog istoka. Pirinač se iz Indije širio na delove Bliskog istoka u kojima se još nije koristio, dok su ga na području današnjeg Irana, Sirije i Iraka već uzgajali.³⁷¹ Kada su karavani **trgovaca iz Indije** počeli svakodnevno da prolaze preko Bliskog istoka, narod je postao bogat zahvaljujući trgovini začinima, poput đumbira, cimeta, kurkume, kima i karanfilića, i naučio je da ih koristi. Iz osvojenih zemalja **istočne Evrope**, na Bliski istok su doneti osušena i slana riba, med, lešnici, a iz mediteranskih zemalja različite vrste sira, vina, kesten i šafran, a začini poput bibera, đumbira, cimeta, karanfilića i oraščića širili su se dalje iz njihove postojbine u Persiji. Tako je islam doveo do toga da su mnogi i različiti sastojci, recepti i tehnike sa osvojenih teritorija stizali na Bliski istok i odatle nastavljali dalje.³⁷²

Drugi značajan gastronomski uticaj ove imperije je uticaj **pravila ponašanja u ishrani** koje je propisivao islam. Uticaj islama ostao je dominantna odlika kuhinje Bliskog istoka, budući da su mnogi narodi Bliskog istoka bili pripadnici ove religije, i o ovom uticaju biće reči kasnije.

Novo carstvo koje se na ovom području pojavilo bilo je **Osmansko carstvo**. Neki od osmanskih, tj. turskih kulinarskih doprinosa su: čorbe od mesa, tradicija pravljenja supa, punjenje povrća i peciva natopljena medom, po kojima su turski poslastičari nadaleko poznati. Tokom ovog perioda Carigrad, današnji Istanbul, postao je mesto

³⁶⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

³⁷⁰ Muhamed je umro u 7. veku (632. godine), kada njegovi sledbenici počinju da šire islam.

³⁷¹ Tako je pirinač donesen u Evropu, konkretno u Španiju.

³⁷² MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 6.

velikih kulinarskih praznika i banketa sa hiljade jela, a na ove impresivne događaje dolazili su posetioци iz Evrope i drugih zemalja. Mnoga od jela koje nalazimo u opisima ovih događaja i danas se nalaze na jelovniku na Bliskom istoku.³⁷³

Vremenom su i neki sastojci **sa novootkrivenog američkog kontinenta** počeli da se pojavljuju u kuhinji Bliskog Istoka, tako da su danas paradajz, paprika i bundeva postali vitalni sastojci kuhinje ovog područja.

Karakteristike kuhinje Bliskog istoka

Kuhinju Bliskog istoka osobenom čine religija, istorija i kulturni identiteti koji su se mešali na ovom prostoru. Osnovne karakteristike kuhinje Bliskog istoka su: snažan uticaj religije na ishranu; kuhinje sa bogatom istorijom; ravnoteža slatkog i kiselog; pšenica, pirinač i povrće kao osnov kuhinje; fina upotreba začina; krčkanje, dinstanje, pečenje i prženje kao kulinarske metode.³⁷⁴

Snažan uticaj religije na ishranu vidljiv je i dramatičniji je nego bilo gde u svetu. Svaka od tri dominantne religije: islam, judaizam i hrišćanstvo, donosi svoja čvrsta pravila u ishrani.

Glavna religija na ovom području danas je islam, a njeni sledbenici poznati su kao muslimani. U islamu, veliki broj pravila postavljenih verskim zakonima imalo je snažan uticaj na ishranu verujućih. Njima se preporučuje da izbegavaju svinjetinu, alkohol, ptice grabljivice, nepravilno zaklane životinje, osim ako je njihov život ugrožen (u situaciji izgladnjavanja ili prinude na jelo). Sve ove namirnice su *haram*, odnosno zabranjene, a mogu da se jedu druge namirnice koje su *halal*, odnosno dozvoljene, ali i one mogu da se koriste samo radi opstanka i održanja zdravlja. Obedovanje radi zadovoljstva takođe se smatra *haram*. *Halal* podrazumeva biljnu hranu, goveda, ovce, koze, kamile, zečeve, divljač i plodove mora. Muslimani su veoma cenjeni zbog svog gostoprimitstva, budući da se smatra da nije dovoljno ponuditi samo toplu dobrodošlicu, već je potrebno nahraniti i ugostiti namernike. Muslimani se takođe pridržavaju perioda posta, tokom mesec dana trajanja Ramazana, šest dana tekućeg meseca, a ima i drugih dana u godini kada se posti. U postu, pripadnici islama suzdržavaju se od konzumiranja hrane tokom dana i jedu posebnu hranu, kao što su supa od sočiva i leblebije.

U drugoj državi Bliskog istoka, Izraelu³⁷⁵, dominantna religija je judaizam, koji takođe nalaže veoma stroga pravila ishrane. Ta pravila, odnosno zakoni ishrane, poznati su pod nazivom *košer* i imaju neka od najvećih ograničenja na svetu u pogledu ishrane. Prema *košer ishrani*, korišćenje krvi je zabranjeno, pa košer mesari moraju pri klanju životinja da ispustite krv, pre nego što pripreme meso. Nepravilno zaklane životinje zabranjene su za jelo. Životinje koje preživaju dok jedu (tzv. preživari) i papkari, kao što su goveda, koze i ovce, dozvoljene su jer ne love i ne jedu druge životinje, pa time ne unose krv. Ostale životinje su zabranjene za jelo, a među njima i svinje, zečevi, konji, itd. Jedina vrsta ribe koja je prihvatljiva za jelo je ona sa perajima i krljuštima,

³⁷³ Isto, p. 7.

³⁷⁴ Isto, p. 8-9. Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

³⁷⁵ Izrael je mlada država, formirana nakon Drugog svetskog rata, kao utočište milionima raseljenih Jevreja, čija je religija judaizam.

dok, na primer, nisu dozvoljene školjke, jegulje, lignje, itd. Takođe, mleko i meso ne treba jesti zajedno. Postoji i dosta namirnica koje su povezane sa religijskim praznicima, kao što su jela koja se prave za Šabat i koja Jevreje, kroz gastronomiju, još čvršće vezuju za veru. Ne prati svaki Jevrejin pravila ishrane, ali zabranjena jela ipak nije lako naći u kuhinji Izraela.³⁷⁶

Uprkos verskim ograničenjima na Bliskom istoku, koja se odnose na zabranu konzumiranja nekih mesa, ona koja su dozvoljena za upotrebu veoma su popularna. Jag-njetina i piletina su omiljene vrste mesa u ovoj oblasti. Najpopularniji metod pripreme mesa je *kebab* – meso spremljeno na otvorenom plamenu. Kebab je postao glavni izvo-zni proizvod Bliskog istoka i raširio se duž celog Mediterana i u svetu. Najčešća vrsta kebaba je *šiš kebab* (kockice mesa na ražnjiću) i *kofta kebab* (komad mlevenog mesa, sličan ćevapčiću, na ražnjiću). Ovi kebabi obično se služe uz neku vrstu hleba i salate. Još jedan od njih je jako popularan, a to je *švarma kebab* (veliki komad mesa koji se vrti na vertikalnoj šipki). Može da se peče satima, ili čak ceo dan, a služi se tako što se skidaju komadi pečenja i zavijaju u lepinju sa popularnim namazima od susama i leblebije, sa paradajzom i krastavcem. Kebabi i švarma spadaju u najpopularniju uličnu hrana na Bliskom istoku i drugim delovima Mediterana.³⁷⁷

U poslednjih nekoliko vekova, međutim, tokom kojih evropska gastronomija, zbog geografskih otkrića i kolonizacija beleži značajan razvoj i promene, promene na Bliskom istoku mnogo su manje, a kuhinja se više oslanja na očuvanje tradicije. Zbog toga, **kuhinje Bliskog istoka možemo smatrati istorijskim**, budući da su ostale čvrsto zavisne od tradicije i kultura koje su cvetale u ovom delu sveta pre hiljadu godina. Ove kuhinje uspešno su odolevale spoljnim uticajima, dok su kulture koje vode poreklo sa Bliskog istoka ostavile neizbrisiv trag na gastronomiju sveta: bile su to persijska kuhinja (današnji Iran), koja je bitno uticala na evropsku, osmanlijska kuhinja (današnja Turska), koja je veliki uticaj ostvarila širom Mediterana, Balkana i izvan njega, kao i arapska tradicija koja se širila kroz kuhinje Severne Afrike i Južne Evrope.

Ovaj region je **kolevka civilizacije sa bogatom istorijom** i dao je neke od najznačajnijih doprinosa kulinarskom svetu. Veruje se da je baš ovde nastala poljoprivreda, da je ovde napravljen prvi hleb, prvo pivo, prvi jogurt³⁷⁸, i da odatle potiču tri glavne svetske religije i njihova pravila u pogledu pravilne ishrane. Istorijski značaj ovog područja za judaizam, islam i hrišćanstvo doveo je do toga da na tlu Bliskog istoka živi veliki broj sledbenika tri religije, a time i poštovalaca strogih pravila ishrane.

Identitet Bliskog istoka neodvojiv je od njene istorije. On je mesto rođenja mnogih civilizacija i njegov uticaj na svetsku kulturnu baštinu, i naravno na gastronomiju, veliki je. Za istoriju evropske kuhinje mogli bismo da kažemo, bez preterivanja, da se začela u kuhinji Bliskog istoka. Da je **izvorište evropske kuhinje na Bliskom istoku**, tvrdi se, pre svega, na osnovu uloge koju ima pšenica u ishrani Evropljana, kao na osnovu umeća fermentacije alkohola. Pšenica je prvo uzgajana na Bliskom istoku, a danas je hleb najčešća namirnica koja se može naći na evropskim trpezama. Veruje se i da je fermentacija alkoholnih pića prvo otkrivena i da se koristila na Bliskom istoku,

³⁷⁶ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 8-9.

³⁷⁷ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book, p. 36.

³⁷⁸ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 8.

Smatra se da je prvi jogurt slučajno napravljen.

pa je zbog piva i vina, koji su takođe redovni na trpezama u Evropi, ova veza vidljiva. Hleb, kao i drugi proizvodi pšeničnog porekla, vekovima su osnovne namirnice u ishrani Evropljana i u kuhinji Bliskog istoka. Smatra se i da su Evropa i Bliski istok dom određenih sastojaka, koji se uobičajeno koriste u drugim delovima sveta, a potiču upravo odavde. To su, pored pomenute pšenice: pistaći, orasi, artičoka, karfiol, kim, prokule, grašak, kupus, prokelj, potočarka, dinja, origano, nana i drugi.³⁷⁹

Sklad slatkog i kiselog još je jedna karakteristika kuhinje Bliskog istoka. Gastronomija ovog područja često pokazuje veštinu u kombinovanju slatkog i kiselog ukusa, tako da obe arome budu istaknute. I mnoga klasična evropska jela, kao što smo videli, upravo pokazuju sklad ovih ukusa, kao direktan rezultat, kako se smatra, uticaja gastronomije Bliskog istoka. Neke od slatkih namirnica, koje su često u upotrebi su: smokve, suve kajsije, suve ribizle, breskve i kruške, šećer, sok od nara i drugi sirupi. Neki od kiselih sastojaka, zajednički ovim kuhinjama su: seme od nara, sušena limeta, limeta i sok od limuna, sok od nezrelog voća.³⁸⁰ Mnogi od ovih slatko-kiselih namirnica mogu se pronaći u jelima ove kuhinje, uključujući i mnoga jela od mesa, što je odlika koja pomaže da se prepozna hrana sa ovog podneblja. Ovi ukusi, iako suprotstavljeni, koriste se u kuhinji Bliskog istoka sa velikim umećem, a njihova jedinstvena kombinacija ogleda se u mnogim jelima, od jela sa pirinčem, preko variva pa sve do deserta.

Pšenica, pirinač i povrće su osnova ove kuhinje, i to je još jedna njena karakteristika. Pirinač i pšenica glavne su namirnice u ishrani ljudi sa ovog podneblja. **Pšenica** se gaji širom Bliskog istoka, dok se pirinač uzgaja u predelima koji su bogati vodom, naročito u Iranu.

Hleb se smatra svetom namirnicom. Komad hleba koji je pao na tlo sigurno će pokupiti prvi prolaznik koji će ga vratiti na odgovarajuće mesto, kazujući usput molitvu. Na tlu Bliskog istoka možemo pronaći različite vrste hlebova, ali najpopularniji su svakako oni nalik testima za tortilju, i ta vrsta hleba deo je svakog obroka.

Hleb je ne samo jedna od najvažnijih, već i najraznovrsnijih namirnica u ishrani naroda Bliskog istoka. To je glavna namirnica uz svaki obrok. Obrok bez nekog oblika hleba bio bi nezamisliv, a služi se ne samo kao hrana, već i kao pribor i salveta. Ravne kriške hleba različitih debljina od primarnog su značaja i peku se u glinenim pećima ili na glinenim tiganjima. Neki od ovih hlebova prave se tako da tokom pečenja, zbog pare, testo poraste i odvoji se na dve strane, stvarajući džep koji se može otvoriti i ispuniti sastojcima. Ovakav hleb je popularan i van ovog područja. Još jedna vrsta hleba, poznata kao *lavaš*, popularna je i u Iranu, Iraku i u Turskoj. Kada je mek, lavaš može da se koristi kao folija za sendviče i druge filove, ali se često brzo osuši, i tada postaje tvrd i krt. Hleb se na ovaj način čuva, a kada je spreman da se jede, prska se vodom da se ublaži tvrdoća.

³⁷⁹ Poreklo pojedinih namirnica nekad je teško utvrditi, zbog stalnog kretanja ljudi, mešanja kultura, a time i hrane. Na primer, za kupus postoje indicije da vodi poreklo iz Kine, i smatra se da su ga u Veliku Britaniju doneli britanski trgovci. Drugi izvori smatraju da je poreklo kupusa na Bliskom istoku, odakle je preko Rimljana, u vreme širenja Rimskog carstva, donesen u Evropu.

³⁸⁰ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 8-9.

Pšenica se koristi i u obliku *bulgura* i *kus-kusa*³⁸¹ na mnogim mestima u ovom regionu.³⁸²

Pirinač, takođe, ima veliki značaj, budući da ima centralnu ulogu u pripremi mnogih jela. U delovima Iraka i Turske, pirinač se koristi za pripremu popularnih *poloa*, *čeloa* i *pilava*, koji su poznati širom sveta. Pirinač koji se najviše koristi je aromatičan, dugog zrna.

Plodna oblast doline i delte Nila, do Tigra i Eufrata, „plodni polumesec”, dobija relativno veliku količinu vode u inače suvoj klimi, pa **povrće, pasulj i mahunarke** daju veliki prinos. To je stvorilo jela koja su bogata ovim sveže uzgojenim sastojcima. Razne vrste punjenog povrća, nazivane jednim imenom **dolma**, zajednička su jela na celom Bliskom istoku. Najčešće se pune lišća vinove loze, blitve ili kupusa, i to sa pirinčem, mlevenim mesom, orahom i začinima koji se dinstaju na ulju i paradajzu. Ostalo povrće koje se obično puni su bundeva, luk, paprike i **plavi patlidžan**. Patlidžan je vrlo popularno i svestrano povrće, koje se ponekad naziva „krompir Bliskog istoka”. Na primer, jedno od najviše cenjenih jela od plavog patlidžana pravi se tako što se ovo tamnoljubičasto povrće isecka, isprži i prelje jogurtom i belim lukom, a onda izdubi i pomeša sa namazom od susama, limunovim sokom i kimom. Ovo ukusno jelo često se jede kao sos ili se dodaje drugim jelima.

Još jedan veoma popularan sos, koji je postao popularan i na Zapadu, jeste *humus*, na bazi leblebije. U stvari, humus je arapska reč za leblebije. Humus se pravi pasiranjem leblebija i njihovim mešanjem sa namazom od susama, maslinovim uljem, belim lukom, solju i sokom od limuna. Humus se smatra drevnom hranom, i veoma je hranljiv. Sadrži dosta gvožđa i vitamina C, sa značajnim količinama vitamina B i folata. Pored toga, leblebije su veliki izvor proteina i vlakana i jedu ga intenzivno vegetarijanci širom sveta. Leblebije se takođe koriste za pravljenje još jednog popularnog uličnog jela na Bliskom istoku: *falafela*. Ove male kuglice dobijaju se prženjem mešavine mlevenih leblebija, lekovitog bilja i začina. Falafel se najčešće služi umotan u piti, sa sosom od susama ili humusom, salatam i turšijom. Falafel se smatra nacionalnim jelom od Egipta do Palestine i Izraela.³⁸³

Položaj Bliskog istoka, između Azije i Evrope, imao je značajnu ulogu, jer je tuda prolazio put kojim su **začini** prelazili sa Istoka na Zapad. Ovaj region bio je preplavljen začinima poput cimeta, muskatnog oraščića, bibera, đumbira, kurkume, koji su putovali karavanima. Stanovništvo Bliskog istoka vremenom je postalo stručno u pogledu toga kako se koriste ovi začini. Mnogi začini koristili su se još u gastronomiji Persijskog carstva i kasnije Osmanskog carstva, što je odredilo njihovu upotrebu u jelima Bliskog istoka. Začini koji su dolazili s Istoka mešali su se sa originalnim začinima bliskoistočnog područja, što je stvorilo izuzetne ukuse. Upotreba ovih začina, uz upotrebu američkih začina koji su otkriveni kasnije, među kojima je svakako najznačajniji čili, tj. ljute papričice, vremenom je dovela do mnogih mešavina koje su česte u kuhinji Bliskog istoka danas.³⁸⁴

³⁸¹ Kus-kus je jelo popularno na Mediteranu, a naročito na Siciliji, Bliskom istoku, u Severnoj Africi.

Pravi se od malih granula durum (tvrde) pšenice.

³⁸² Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book, p. 35.

³⁸³ Isto, p. 36-37.

³⁸⁴ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 9.

Kulinarske metode uobičajene za ovu kuhinju su: **krčkanje, dinstanje, pečenje i prženje**. Istorijski gledano, kulinarstvo Bliskog istoka počivalo je na kuvanju na otvorenoj vatri ili u zajedničkoj peći. Danas se hrana uglavnom priprema u rernama, iako je u mnogim selima ovog regiona javna/zajednička peć i dalje u upotrebi. Logorska vatra koju su obično koristila nomadska plemena, i danas je tradicija ove kuhinje. Kebabi i jela od prženog patlidžana deo su njihove gastronomije, kao i u vreme kad su turska plemena i nomadi lutali ovim prostorima.³⁸⁵

2.1. Iranska kuhinja

Iran je bio dom jedne od istorijski najznačajnijih kuhinja, zato što je Persijsko carstvo (današnji Iran), koje se uzdiglo pre modernog kalendara, razvilo jednu od prvih svetskih kuhinja. Reč je o kuhinji koja je imala uticaj na razvoj svih drugih kuhinja Bliskog istoka, a i šire. Zbog mesta na kom se nalazi, između bliskoistočnih kultura i prolaza na putu za Aziju, Iran je bio strateška zemlja koja je uticala, i dalje utiče na svoje susede u pogledu mnogih pitanja.

Iran je planinska zemlja, a njenim centralnim delom prostire se ravan koja se primarno koristi kao pašnjak za ovce i koze. Severni deo je najnaseljeniji, i najplodniji, i tu se gaje limun, pistaći, pšenica, pirinač, dinje, patlidžan i drugo povrće.

U ovoj zemlji, zahvaljujući dugoj tradiciji ribolova, pravi se najbolji beluga kavijar na svetu, od jesetre iz Kaspijskog mora.

Južni deo Irana ima znatno blažu i povoljniju klimu od Severnog, stoga se ovde najviše uzgajaju limuni i urme. Persijski zaliv i Omanski zaliv obezbeđuje značajnu količinu morskih plodova, uključujući sabljarku, tunu, škampe.

Gastronomija Irana umnogome podseća na drevno Persijsko carstvo, pa su polo i čalo i dalje najzastupljenija jela, a tu su i kebabi, koji se jedu rukama sa hlebom, kao što je, na primer, lavaš.³⁸⁶

Tradicija pravljenja finih kolača, poput baklave i zamrznutih likera, od kojih se pravi šerbet, takođe je sastavni deo iranske kuhinje.

Iranska gastronomija vekovima je bila uzor, u pogledu kvaliteta jela koja se pripremaju od pirinča, umeća u pečenju peciva, uključujući hleb i fine slatkiše, kao i veštine kombinovanja mesa sa slatkim i kiselim sastojcima tokom pripreme raznih jela.³⁸⁷

Najzad, u ovoj gastronomiji ističe se upotreba mnogih začina koji su prolazili ovom zemljom.

³⁸⁵ Isto.

³⁸⁶ Isto.

³⁸⁷ Isto.

2.2. Turska kuhinja

Turska poseduje plodno zemljište na velikom delu njene teritorije, koje se koristi za uzgajanje useva, poput: lešnika, maslina, grožđa, smokvi, cvekle, šećera, limuna i pšenice. Zahvaljujući morima na njenim granicama, Turska je snabdevena bogatim ulovima riba, poput sabljarke, tunjevine, iverka i inćuna.

Turska kuhinja obuhvata, zapravo, dve kuhinje: klasičnu osmanlijsku kuhinju, koja se razvila pod okriljem ovog carstva tokom srednjeg veka i kuhinju istočnog dela Turske koja je više povezana sa arapskim susedima. Među ovim različitim stilovima, osmanlijski kulinarski doprinosi su dominantniji i značajniji.

Osmanlijsko carstvo započelo je svoj uspon na prostoru današnje Turske³⁸⁸. U svojom najboljim godinama, tokom 18. veka, održavani su raskošni banketi u njegovoj prestonici, u Carigradu. Ovo carstvo je razvilo kulturu raskošnih gozbi, koje su retko gde postojale u ondašnjem svetu. Tokom ovog vremena, vojska šefova kuhinje i kuvara stvorila je veliki broj specijaliteta koji su uobičajeni i u današnjoj Turskoj, kao i u mnogim zemljama koje je nekadašnje carstvo obuhvatalo. Neki od specijaliteta, koji su nastali tokom ovog perioda, su: kebab, šerbet, pilav, džem i supe, kao i mnoge vrste alve. Osmanski stil se prepoznaje i po sklonosti ka punjenju hrane, te od tada potiču dolme, punjeni patlidžani, paprike i drugo, a ima i dugu tradiciju pravljenja kolača.³⁸⁹

S druge strane, i nomadski narodi su doprineli razvoju gastronomije Bliskog istoka, s veštinom pripremanja jela na vatri uz pomoć metalnih ražnjića, kao i umećem pravljenja jogurta. Veruje se da je jogurt otkriven i da je postao popularan zahvaljujući nomadskim narodima istočne Turske, koji su takođe zaslužni za uvođenje kebaba u ishranu naroda ovog regiona (iako je reč o nazivu koji potiče iz Persije, veruje se da metod pripreme potiče od turskih nomada). Gastronomija istočnih i centralnih delova Turske teži da koristi više ljutih sastojaka i da bude više rustična. I ona se snažno oslanja na upotrebu pšenice, uglavnom u pripremi hleba, a neka od najčešćih jela su: jag-njetina, jogurt, mahunarke, među kojima se ističu leblebije i sočivo.³⁹⁰

³⁸⁸ Osmanlijsko carstvo nastalo je na prostoru današnje Turske u 13. veku i u narednim stolećima nastavilo je sa usponom i uticajem.

³⁸⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, p. 10-11.

³⁹⁰ Isto, p.10.

2.3. Izraelska kuhinja

Izrael, koji je nastao posle Drugog svetskog rata, i u kulturnom i kulinarskom smislu bio je sasvim drugačiji od drugih zemalja Bliskog istoka. Stvaranje Izraela, kao domovine svih Jevreja, bilo je u suprotnosti sa tamošnjim okruženjem, gde su dominantnu populaciju činili muslimani. Stanovništvo Izraela se, pre svega, sastoji od migranata koji su se vratili u otadžbinu iz različitih delova Evrope, Bliskog istoka, Azije i Afrike, i obe Amerike. I religijske razlike i kulinarske navike koje su doneli sa sobom igraju značajnu ulogu, čineći da ova kuhinja bude jedinstvena u odnosu na druge zemlje Bliskog istoka.

Zbog čestih seoba jevrejskog naroda kroz istoriju, jevrejska kultura se razvijala u zavisnosti od dela sveta gde su sledbenici judaizma živeli. Njihova istorija govori o dvema grupama Jevreja, jednoj, koja se naselila u hrišćanskim zemljama u kojima su u najvećem delu bili progonjeni, (na prostoru današnje Nemačke, Poljske i Rusije), dok je druga živela na jugu Evrope, među hrišćanima i među muslimanskim življem, od kojih su bili prihvaćeni (u Španiji i Italiji, većinom). Zbog ovih istorijskih razlika, ove dve grupe imaju različite gastronomije, a obe su prisutne u današnjem Izraelu. Prva grupa Jevreja, Ašenazi, usvojila je kulinarske običaje evropskih i azijskih zemalja u kojima su živeli, prilagođavajući ih strogim pravilima ishrane košera, kao što je zamenjena svinjetine piletinom pri spremanju šnicli. U slučaju druge grupe, Sefarda, kulinarski običaji su dosta drugačiji. Njihove kulinarske veštine nalik su onima s Bliskog istoka, sa jelima poput, falafela, humusa, poloa, i ostalih jela ovog podneblja.³⁹¹

Izraelska gastronomija stalno se razvija, zbog uticaja ove dve glavne grupe Jevreja i zemalja iz kojih su se doselili.

³⁹¹ Isto, p.11.

3. AZIJSKA KUHINJA

Azijska kuhinja je veoma karakteristična. Sagledaćemo je prvo kroz kuhinju Indije, zatim idemo ka istoku, gde ćemo obraditi kuhinje Kine i Japana, a završićemo poglavlje sa predstavljanjem kuhinje Tajlanda, kao predstavnika kuhinje jugoistočne Azije. Pojedine od ovih kuhinja su najstarije u svetskoj kulinarskoj istoriji.

Iako su zemlje i regioni koji su zastupljeni u ovom poglavlju raznovrsni, postoji određen broj zajedničkih osobina u azijskoj kuhinji. Pirinač je najčešći skrobni sastojak koji se jede širom Azije. Jedina azijska kuhinja o kojoj će biti reči u ovom odeljku, a koja ima oblasti u kojima pirinač nije glavni sastojak, nalazi se u severnim delovima Indije i Pakistana, gde se pšenica češće koristi od pirinča.

Azijski kontinent je karakterističan i po tome što ima mnogo domaćih sastojaka koje ne srećemo često u ostatku sveta, a čine bitan deo mnogih azijskih kuhinja. S druge strane, mnogi sastojci koji su česti u drugim delovima sveta, zapravo potiču iz Azije, iako je najčešće to nepoznato, kao kada su u pitanju mango, kokos, banana, šećer (tj. šećerna trska), pirinač, čaj, crni i beli biber, sočivo, breskva, kajsija, jabuka ili krastavac.

3.1. INDIJSKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- istorijske uticaje na indijsku kuhinju;
- uticaje koje je trgovina začinima imala na indijsku kuhinju;
- bitne odlike indijske kulture koje utiču na njenu kuhinju;
- osnovne namirnice koje se koriste u ovoj kuhinji;
- karakteristike indijske gastronomije i šta čini kuhinju Indije jedinstvenom.

Uvod

Indija je druga zemlja na svetu po broju stanovnika. Gotovo petina svetske populacije, i većina etničkih grupa na zemlji, živi na indijskom potkontinentu, što dovodi do stvaranja kompleksnih kuhinja zasnovanih na mnoštvu uticaja.

Raznovrsnost začina indijske kuhinje je ono što je čini različitom od svih ostalih kuhinja u svetu. Drugi specifičan aspekt indijske kuhinje, koji se razlikuje od većeg dela sveta, jeste velika zastupljenost vegetarijanskih jela. Iako u mnogim svetskim kuhinjama postoje vegetarijanska jela, u Indiji su religijski običaji snažno oblikovali ovaj pristup ishrani, određujući koja se hrana jede, a koja ne.

Kuhinja Indije uključuje veliki broj skrobnihi sastojaka, koji se često kombinuju sa povrćem i mahunarkama i sa malo mesa i hrane životinjskog porekla.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Indija je vekovima bila u centru pažnje mnogih kultura, jer su se začini iz Indije tražili i koristili u kuhinjama širom sveta. Tako je indijska kuhinja uticala na Evropu i njene kuhinje, a kuhinje zemalja, sa kojima je Indija trgovala i tako bila najviše u dodiru, zauzvrat su uticale na njenu kuhinju. Uz raznoliku geografiju Indije, raznolikost kultura i religija uticala je na ovu kuhinju, među kojima su najvažnije: kultura i religija stanovnika drevne Indije (potomci Dravida), Arijevac (prvobitni Indoevropljani), Persijanaca i Arapa, pojava islama, trgovina sa Evropom i britanski kolonijalni period.³⁹²

³⁹² MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

Drevna Indija je bila kolevka narodima za koje se veruje da su potomci Dravida, koji su uzgajali biljke, i to većinu onih biljaka koje se i danas gaje u ovoj zemlji, a to su pirinač, pšenica, proso, leblebije, crveno sočivo, susam, mango, itd. Pored ovih biljaka, dravidski narodi su gajili koze i ovce i koristili vodene bivole za rad na poljima, a stoku za proizvodnju mleka. Velikim prilivom **Arijevac** u severne delove Indije³⁹³, na indijski potkontinent ulaze i neki od danas preovlađujućih elemenata indijske kuhinje. Sa njima dolazi stoka, koja je činila veliki deo njihove ishrane, među kojom su krave, kao i biljke: neke vrste mahunarki i tikvi. Stanovništvo je sve više zavisilo od krava u proizvodnji topljenog masla, sira i mleka, koji su bili važan deo ishrane Arijevaca. Veruje se da je krava postala sveta životinja zato što može da obezbedi mnogo više hrane kroz mlečne proizvode nego kad bi je zaklali zbog mesa. Uz to, krava je bilo malo. Na kraju, krave su zaštitili od klanja religijskim zakonima i proglasima, a one se i danas poštuju u Indiji. Još jedan uticaj iz tog vremena, koji je ostao dominantan u indijskoj kuhinji do danas, jeste oslanjanje na žitarice i ostale skrobne namirnice kao glavne sastojke ishrane.³⁹⁴

Religijski uticaj je takođe odigrao veliku ulogu u definisanju indijske kuhinje. Istorijski, dve najznačajnije i najzastupljenije religije Indije su hinduizam (koji ispoveda 80% populacije) i đainizam. Jedna od bitnih karakteristika obe religije je da se krava smatra svetom, te stoga ne treba da se jede. Poštovanje krava i proizvodi dobijeni od krava postali su važan deo kulture Indije. Uticaj još jedne religije, budizma, doveo je do zabrane da ne treba jesti životinjske proizvode koji su dobijeni povređivanjem životinje. Dobijanje mleka od krave ne smatra se povređivanjem životinje. Time je započet proces koji će dovesti do toga da veliki delovi populacije postanu vegetarijanci. Procenjuje se da je u Indiji procenat vegetarijanaca, ili onih čija ishrana uključuje jako malo mesa, od 20% do 35%.³⁹⁵

Persijski i arapski uticaji su takođe prisutni u kuhinji Indije, jer je ova oblast bila važan trgovački put među azijskim narodima. Neke od važnih kulinarских novina, koje su postali sastavni deo kuhinje Indije, došle su zahvaljujući ovom trgovačkom putu, i to su: spanać, badem, seme kima, ružina vodica, itd.³⁹⁶ Velike migracije na trgovačkim putevima dovele su i **islam** na ovo područje³⁹⁷, a time i prihvatanja verskog kodeksa da se neke životinje (jagnjetina i jaretina, na primer) mogu jesti, a neke ne (svinjetina). Uticaj islama na ishranu uveo je i periode posta kao deo islamskog kalendara. Ovaj period razvija se za vreme Mogulskog carstva u 16. veku, koje ima veliki uticaj na razvoj kuhinje viših klasa u Indiji. Tada se uvode velike gozbe sa mnogo hrane, spremane uz pomoć mnogobrojnih vrsta začina, uglavnom ljutih sosova. Jela sa pirinčem, poslastice i veoma začinjene sosovi od voća i biljaka, pod nazivom *čatni*, čine glavni deo indijske kuhinje i danas. To je bilo vreme blagostanja, stoga je i kuhinja cvetala.

³⁹³ Arijevski narodi imaju evropsko i zapadnoazijsko poreklo, i dolaze u velikom talasu u Indiju u II milenijumu pre nove ere.

³⁹⁴ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

³⁹⁵ Isto.

³⁹⁶ Isto.

³⁹⁷ U 16. veku Indijom vlada nova dinastija Mogula, koja je donela sa sobom bogatu islamsku civilizaciju.

Evropska potražnja za indijskim začinima dovela je do toga da se pronade jeftiniji način da se začini nabave nego što je bila trgovinom sa Arapima, koji su kontrolisali trgovinske puteve između Indije i Evrope. Potražnja za začinima dovela je do otkrića pomorskog puta za Indiju i direktnog izvora začina. Prvi koji su trasirali put bili su Portugalci. Oni su stvorili koloniju u Goi, na jugozapadnoj obali Indije³⁹⁸, i posledice te kolonizacije i danas se mogu videti u Goi, gde živi dosta hrišćana, a mnogi stanovnici ove regije jedu svinjetinu. Nakon toga i druge evropske sile, kao što su Holandija, Francuska i Britanija, uspostavile su trgovačke kuće u Indiji. Ipak, što se kulinarskih uticaja tiče, oni uglavnom ne potiču iz Evrope, već iz Severne i Južne Amerike. Ljute paprike, odnosno čili paprike, ovim putem došle su u Indiju i ubrzo počele da se koriste kao obavezan začim u lokalnoj kuhinji. Drugi važni noviteti iz Amerike, doneti preko evropskih trgovaca, bili su krompir i pasulj.³⁹⁹

Britanski kolonijalni period, koji sledi, i koji je trajao do sredine 20. veka, kada se Indija izborila za nezavisnost, nevažan je što se tiče lokalne kuhinje. Možda je najupečatljivije bilo prihvatanje čaja, (inače poreklom iz Kine), koji je danas u Indiji, pored vode, najrasprostranjenije piće, kao i britanska ljubav prema začinu koji su oni tada nazivali *kari*. Tokom ovog perioda Britanci su uveli i korišćenje escajga, međutim, ono nikada nije opstalo tamo gde se veruje da je najbolji ukus hrane onaj koji se može dobiti ako se jede rukama. Naravno, podrazumeva se pranje ruku prethodno.⁴⁰⁰

Karakteristike indijske kuhinje

Kuhinja Indije se na mnogo načina razlikuje od ostalih kuhinja. Preovladavanje vegetarijanske hrane i korišćenje začina dve su očigledne razlike, a time i najkarakterističnije za ovu kuhinju. Sa njima je povezana još jedna odlika, a to je značajan uticaj religije i kulture na ishranu. Najzad, među karakteristike kuhinje treba izdvojiti i upotrebu mahunarki i pirinča, upotrebu neizostavnog tankog hleba, masala čaja i, najzad, mešovitu, tj. mogulsku kuhinju, kao karakteristiku severnog dela ove velike i naseljene zemlje.⁴⁰¹

Religija i kultura imaju važan uticaj na kuhinju u Indiji. Ova kuhinja je poznata po mnogim vrstama povrća i skrobu, delimično zbog toga što su stanovnici u velikom broju vegetarijanci, poštujući pravila hinduizma, budizma i džainizma. Najveći broj vernika u Indiji sledi hinduizam i zabranu jedenja mesa. Još jedna njihova karakteristika je poštovanje krave, koja je sveta životinja, pa zbog toga **govedinu ne jede** ili izbegava najveći deo populacije. Kada jedu hranu životinjskog porekla, to je uglavnom riba, jag-njetina, jaretina ili živina. Međutim, od kravljeg mleka se proizvodi puter, koji se veoma vrednuje, jer se smatra da pročišćuje. Puter se najčešće obrađuje u topljeno maslo, pod imenom *gi*, i koristi se kao mast za kuvanje. Prženje začina u ulju ili u giju, a zatim dodavanje tako spremljenog začina kuvanoj hrani, jedno je od jedinstvenih karakteristika ove kuhinje, kao i vrsta hleba koja liči na lepinje koje su uobičajene za ovaj region.

³⁹⁸ Portugalci su prispeli u Indiju početkom 16. veka, odnosno 1510. godine.

³⁹⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴⁰⁰ Isto.

⁴⁰¹ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.; i MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

Vegetarijanstvo je u Indiju došlo sa hinduizmom. Čak i oni koji nisu pravi sledbenici, poštuju neka od pravila ishrane kao deo religijskog stava. Prema načelima hinduizma, neka hrana je sveta, neka pročišćuje, neka narušava ravnotežu uma i tela, a neka je jednostavno štetna. Hrana, koja je u hinduizmu sveta, je govedina – krave se smatraju božanskim stvorenjima koja treba poštovati i ne smeju se klati. Zato je veoma retko da se nađe autentičan indijski recept u kome je govedina jedan od sastojaka. U životu u Indiji, i ljudi koji jedu meso čine to retko, za praznike i svečanosti ili jednom mesečno, a oni najbogatiji, možda jednom nedeljno. To govori da je vegetarijanska hrana, i kod onih koji nisu vegetarijanci, veoma zastupljena.⁴⁰²

Jedan od bitnih religijsko-kulturnih uticaja na kuhinju je i verovanje da su određene hrane čiste i da ćete i sami postati čisti ukoliko ih jedete. Neki od sastojaka, za koje se veruje da su čisti, su: voda, topljeno maslo, surutka i mleko. Dodavanje ovih sastojaka hrani značilo je da na taj način pročišćavate jelo, a samim tim i sebe. S druge strane, zagađivanjem se čistoća hrane uništava. Hrana se može zagađiti ako se pokvari (npr. ubuđa), ako je ruke dodiruju tokom spremanja (stoga se hrana ne proba dok se kuva) ili ako se stavi na prljavu površinu. Iz ovog razloga, veoma je često u nekim delovima Indije da se hrana jede sa lista, jer je on čist i može se baciti kada se završi sa jelom.

Pored toga, veliki deo stanovništva veruje u životnu ravnotežu, pa i u hrani. Hrana se smatra ili „vrućom“, koja uzbuđuje, ili „hladnom“, koja smiruje, ili je treba uskladiti.⁴⁰³ Prema hinduizmu, svaka hrana spada u jednu od tri grupe, prema uticaju koji ima na sklad uma i tela, tj. na zdravlje. Održavanje sklada kroz ishranu postiže se uključivanjem određene hrane u svakodnevnu ishranu i smanjivanjem i/ili izbegavanjem druge.

HRANA, RAVNOTEŽA I ZDRAVLJE

Prema hinduizmu, postoje tri kategorije hrane u odnosu na njen uticaj na ravnotežu i zdravlje:

Satva hrana – Smatra se da poboljšava zdravlje i smirenost uma. To su: žitarice, mahunarke, meki sirevi, orasi, semenke, mleko, gi, med, biljni čajevi, sveže voće i povrće, hleb.

Rajas hrana – Smatra se da uzbuđuje telo i um i da ih uvodi u stanje nemira i treba je jesti umereno. To su: začini (naročito prekomerna upotreba), ljuta paprika, kafa, čaj, jaja, čokolada, suvi sirevi, pavlaka, kefir, nezrelo voće, luk.

Tamas hrana – Smatra se da je štetna i za um i za telo. To su: meso, riba bez krljušti, alkohol, duvan, jako fermentisana hrana, sirće, bajato ili prezrelo voće, prekomerna upotreba crnog ili belog luka, prejedanje.

⁴⁰² Maijas, M-K. (2005). Indijaska hrana deli se i razmenjuje. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštijeda* 2”, 109/112 (2), str. 88-110.

⁴⁰³ Ovi principi ishrane slični su principima jina i janga u kineskoj filozofiji, o kojima će biti reči u delu koji obrađuje kinesku kuhinju.

Kada je u pitanju upotreba začina, kuhinja Indije važi za jednu od najsloženijih. Jedna od osobenosti ove kuhinje je **rasprostranjenost začina i njihova raznovrsnost**. Začini su bili osnova indijskog kulinarstva još u dalekoj prošlosti. Na primer, crni biber je dugo vremena bila najvrednija roba Indije. Mnogi začini koji se povezuju sa indijskom kuhinjom koriste se hiljadama godina.

KARI I MASALA

Jedan od najpoznatijih začina je *kari*. Termin kari i njegovo englesko značenje drugačije je od značenja u Indiji. Kari u engleskoj verziji predstavlja jednostavno mešavinu začina u koju se dodaje velika količina kurkume, kako bi se dobila karakteristična žuta boja. Reč *kari* zapravo potiče iz jednog od starih jezika koji se govorio u južnoj Indiji, na kome ova reč u prevodu znači *hrana koja se jede uz pirinač začinjen sosom*. Englezi su standardizovali mešavinu začina i nazvali je kari, dok se, zapravo, u južnoj Indiji mnoge različite mešavine mogu tako zvati. Termin *kari* je uobičajen u južnoj Indiji i koristi se i za mešavinu začina i za način pripreme ove hrane, dok se retko koristi na severu, gde se za mešavinu začina najčešće koristi reč *masala*.

Mešanje začina je umetnost sama po sebi i u Indiji je uobičajeno da čitave porodice kupaca ili pojedinci godinama kupuju začine od istog „mešača”. Mnoge porodice i same mešaju začine, a njihov broj može da zapanji. Suve mešavine se u različitim kombinacijama koriste u pripremanju mnogih tradicionalnih jela. Cimet, crni biber, kim, korijander, muskatni oraščić, seme morača, seme crne slačice, piskavica, đumbir, sušene papričice, kurkuma, karanfilić i sušeni mango, samo su neki od začina koji se koriste u pripremi mešavine ili pojedinačno, zbog svojih karakteristika. Često se prave paste od začina, posebno u južnoj Indiji.

Mahunarke su veoma popularne i raznovrsne u kuhinji indijskog potkontinenta i smatraju se zdravom hranom. U Indiji se mahunarke uglavnom kuvaju suve, nakon što se oljušte, iseku i pretvore u pire ili čorbu pod imenom *dal* (što je takođe naziv za suve mahunarke). Dal može da sadrži i određen broj začina koji su, kao što smo rekli, obeležje indijske kuhinje. Neke od najčešćih mahunarki koje se jedu su: razne sorte i različito obrađena sočiva, leblebije, pasulj, zatim svež ili sušen grašak, itd. Ove i mnoge druge mahunarke koriste se u kombinaciji sa žitaricama i povrćem, i upravo one daju potrebnu količinu proteina mnogim vegetarijancima širom Indije.

Pirinač se u velikoj meri koristi u indijskoj kuhinji. Zapravo, on čini tako veliki deo ove kuhinje, da postoji čitava klasa jela zasnovanih na pirinču, koja se naziva *birijani*. Pirinač se kuva, pari ili prži, a kao začini uvek se dodaju kurkuma i šafran. Na tropskom jugu Indije, pirinač se često začinjava kokosovim mlekom. Tipični birijani kombinuje pirinač sa mesom ili povrćem i, naravno, ukusnim začinima.⁴⁰⁴

⁴⁰⁴ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book, p. 10.

Još jedan značajan činilac indijske kuhinje su **tanki hlebovi**. Ima ih mnogo vrsta, uključujući one koji su u obliku palačinki, i uglavnom se prave bez kvasca, samo od brašna i vode i peku se u tiganju. Zapravo, u severnim i centralnim delovima Indije ovaj hleb je više zastupljen od pirinča i koristi se slično kao što mi koristimo viljušku ili kašiku. Po tradiciji, indijska hrana se jede rukama, pa se mali komadi beskvasnog hleba kidaju i koriste kako bi se pokupila jela puna začina. Na primer, ovi hlebovi se koriste kao prilog kariju, za umakanje u pikantan sos. U zavisnosti od regiona, ova peciva se prave od različitih žitarica. Na severu se za pravljenje indijskog hleba koristi brašno od prosa, dok se na jugu koristi pirinčano brašno. Jednostavni hlebovi od celog zrna pšenice, koji se peku u tiganju, nazivaju se *roti* ili *čapati*, dok je hleb pod nazivom *papadum* hrskav i tanak, pravi se od crnog pasulja i često se prodaje sušen, a zatim se prži ili peče kod kuće.⁴⁰⁵ Poznati indijski hlebovi su i *naan*, *puri*, *palapam*, *pulka* i bezbroj drugih.

Redovno konzumiranje i popularnost **začinjenog čaja, ili masala čaja**, još je jedna karakteristika indijske kuhinje. U pitanju je, zapravo, sladak čaj sa mlekom i začinima. Reč *masala* znači *mešavina začina*, tako da *masala čaj* doslovce znači „čaj od mešavine začina”, odnosno „začinjeni čaj”. Ovaj čaj se pravi od ključalog mleka, vode i listova crnog čaja kojima se dodaju različiti začini. Sama mešavina začina se razlikuje od regiona do regiona. Kaže se da svaka porodica u Indiji ima svoj jedinstven recept za pripremu ovog napitka. Međutim, najčešće korišćeni začini su: cimet, đumbir, karanfilić, kardamon i biber. Masala čaj obično se servira zaslađen sa šećerom ili medom i na kraju se dobija vrelo, kremasto i aromatično piće koje zagreva celo telo.⁴⁰⁶

Iako je pijenje čaja popularizovano u Indiji dolaskom Britanaca, smatra se da istorija čaja masala datira još od pre pet hiljada godina. Indijska legenda kaže da je kralj smislio recept u potrazi za lekovitim napitkom. Vekovima, ovo piće se smatralo veoma značajnim delom indijske alternativne medicine i lekarske tradicije. Samom količinom antioksidansa koji se nalaze u crnom čaju i okrepljujućim svojstvima toplih začina, poput kardamoma, cimeta i karanfilića, vrlo je moguće da ovaj čaj ima izvesno terapeutsko dejstvo.⁴⁰⁷

O poreklu čaja postoji više legendi kod naroda sa Istoka, i one se razlikuju u Indiji, Kini i Japanu. Iako postoje dokazi o hiljadama godina proizvodnje i trgovine čajem u Kini, te se ova zemlja uzima kao zemlja porekla, neka istraživanja podstakla su debatu, posebno kod botaničara, o indijskom poreklu čaja.⁴⁰⁸

Kada govorimo o jedinstvenim karakteristikama indijske kuhinje, posebno treba istaći takozvanu **mogulsku kuhinju** ili **kuhinju severne Indije**. Jela ove kuhinje su zapravo ona koja nude mnogi indijski restorani na Zapadu. Kuhinja ovog regiona bila je vekovima pod uticajem osvajača koji su nadirali iz centralne Azije. Ove nomadske grupe uticale su na to da jagnjetina bude veoma popularna na severu, posebno u Kašmiru. Koze i piletina su takođe veoma česte u tom regionu Indije. Na ovu kuhinju su

⁴⁰⁵ <https://www.quora.com/Indian-Cuisine-and-Food-What-is-the-difference-between-paratha-roti-chapathi-and-phulka-Does-the-meaning-varies-based-on-region-and-people-in-context>

⁴⁰⁶ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book, p. 10-11.

⁴⁰⁷ Isto.

⁴⁰⁸ Chattjree, Piya (2001). *A Time for Tea; Women, Labor and Post/Colonial Politics on an Indian Plantations*. Duke University Press Durham and London, <https://books.google.rs/books?id=Ldw2lX7u-HsC&pg=PA56&dq=tea+origin&hl=en&s> p. 56.

uticala i muslimanska plemena, koja su uvela veoma prefinjen stil kuvanja, inspirisan persijskom kulturom. Ove tehnike, kombinovane sa izobiljem lokalnih biljaka, začina i drugih sastojaka, spojile su se u ono što danas nazivamo mogulskom kuhinjom. Jela ovog stila kuvanja obuhvataju *birjani*, zasnovan na pirinču i mesu, i jelo od dinstanog mesa i povrća koje se naziva *korma*. Uobičajeni začini u ovom regionu su cimet, oraščić, karanfilić i šafran. Sosovi se često prave sa kremom i jogurtom, a za spremanje hrane koristi se *tandoor peč*⁴⁰⁹, što je jedan je od najpopularnijih kulinarskih pravaca u Indiji.

OBROCI U INDIJI

Vreme obroka u Indiji nije strogo određeno, već pojedinci jedu kada osećaju potrebu za tim. Ipak, neke navike su se ustalile, mada su vremenski rasponi široki. Muškarci i deca mogu u bilo koje vreme da zatraže da jedu, a od žena se očekuje da ih posluže, i da uvek budu na raspolaganju kad je hrana u pitanju.⁴¹⁰ Obroci se najčešće sastoje iz više jela, koja se serviraju u isto vreme, uključujući i desert. Sva jela se stavljaju na veliki oval koji se naziva *tali*.

Obroci se često služe uz *čatni*, jelo od svežeg voća, povrća i začina. Ukus čatnija varira, i mogu biti slatki ili kiseli, jako začinjeni ili blagi, sa svim mogućim kombinacijama. Na Zapadu je najpoznatiji *mango čatni*, koji se može služiti kao dodatak uz skoro svako jelo.

Uzimanje obroka u Indiji je ritualno. Čistoća hrane je od najveće važnosti i njen položaj na tanjiru vrlo pažljivo se organizuje, u skladu sa starim sistemom verovanja, religijskim tabuima i regionalnim potrebama. Indijci veruju da hrana ima šest ukusa: sladak, kiseo, slan, gorak, opor i jedač. U dobro uravnoteženom obroku svih šest mora biti prisutno. Obroci se tradicionalno konzumiraju sedeći na podu ili na niskim klupama. Hrana se jede isključivo desnom rukom, na način opisan u gornjem odeljku o indijskom hlebu.

DESERTI

Indijska kuhinja ima i veliki broj deserata. Mnogi indijski deserti specijalno su izmišljeni kako bi pomogli varenje nakon obilnog začinjenog jela, zbog čega mnogi od njih sadrže mleko. Popularni su pržena mlečna kuglica potopljena u ružin sirup ili kolač od kondenzovanog mleka i šećera koji se kuva dok se ne stvrdne. Servira se isečen u različite oblike, a često se pravi i služi sa raznim voćem, orašastim plodovima i začinima.⁴¹¹

⁴⁰⁹ Tandoor (ta:n' dʊər) peč je okrugla glinena peč koja se u velikoj meri koristi, ne samo u Indiji, već i u drugim delovima Azije, kao i na Bliskom istoku.

⁴¹⁰ Maijas, M-K. (2005). Indijaska hrana deli se i razmenjuje. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda* 2“, 109/112 (2), str. 93.

⁴¹¹ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

Indijci imaju i sopstvenu verziju sladoleda, koji je mnogo gušći i kremastiji od našeg. Popularni ukusi su ruža, mango i pistaći. Zbog svoje tvrde teksture, ovom sladoledu treba duže da se otopi nego našim sladoledima.⁴¹²

3.2. KINESKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na kinesku kuhinju;
- uticaj kineske kuhinje na druge kuhinje i njenu popularnost na Zapadu;
- metode kuvanja koje se koriste u kineskoj kuhinji;
- vezu između kineske filozofije i navike u ishrani ove zemlje;
- osnovne sastojke i karakteristike kineske kuhinje.

Uvod

Narodna Republika Kina je najnaseljenija zemlja na svetu, i jedna od najvećih. Zbog specifičnog reljefa i klime, kineski seljaci su proveli vekove prevodeći zemlju u obradivu površinu putem navodnjavanja i pošumljavanja, što je dovelo do raznovrsne hrane i kuhinje, tako da Kina ima nekoliko različitih gastronomskih oblasti.

Kineska civilizacija je jedna od najstarijih na svetu i datira od pre sedam hiljada godina i više. To je dug period, koji je omogućio da se razvije rafinirana nacionalna kuhinja. Tokom svoje duge istorije, Kinezi su veoma cenili hranu. Zapravo, imenovanje glavnog kuvara bila je jedna od prvih odluka koju su carevi donosili po stupanju na presto. To je bio veoma cenjen položaj, i konkurencija je uvek bila jaka.⁴¹³ Kako je kineska kultura jedna od najstarijih, njeni zapisi sežu daleko u prošlost, do pet hiljada godina unazad. U njima nalazimo da su već 3.000. godina p.n.e. Kinezi gajili useve, usmeravali tokove reka radi navodnjavanja i vršili proces fermentacije žitarica. Planska politika u poljoprivredi, u okviru kineske države, postoji još od 220. godine nove ere, i održala se do danas.

⁴¹² Isto.

⁴¹³ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

Materijalne mogućnosti u savremenoj Kini daleko su veće nego ranije, i za veliki deo naroda hrana više nije samo način da se utoli glad, već postaje predmet uživanja. U Kini je propisano da se obeduje tri puta dnevno, a obroci se jednostavno zovu: jutarnji obrok, podnevni obrok i večernji obrok.⁴¹⁴

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Iako je kineska kuhinja izvršila veliki upliv na mnoge kuhinje u svetu, i sama je trpela različite uticaje. U ovom poglavlju razmatramo neke od najznačajnijih uticaja na kinesku kuhinju, među kojima su: rana kineska kultura, uticaji koji su došli iz Indije, iz Persijskog carstva, upliv koji su ostavila mongolska plemena, kao i evropski kolonisti i trgovci.⁴¹⁵

Rana kineska kultura dala je osnovni pečat kineskoj kuhinji. U Kini je cvetala, kao što smo rekli, jedna od najstarijih civilizacija na svetu, koja je ostavila značajna dostignuća u poljoprivredi, očuvanju hrane i kuvanju. Kinezi su uzgajali pirinač, proso, šećernu trsku i druge useve tokom više milenijuma, a ustanovili su i prefinjene tehnike za čuvanje hrane, kao što su usoljavanje i fermentacija povrća, morskih plodova i žitarica. Mnoge od ovih tehnika i dalje su deo njihovog kulinarskog repertoara, a sosovi (među kojima su i poznati soja sos, ili sos od ostriga, sos od crnog pasulja, itd.), kao i drugi začini, i danas se često proizvode.⁴¹⁶

Pored useva koje su uzgajali, ljudi rane kineske civilizacije lovili su divlje svinje i išli u ribolov na more, na okean ili na reku.

Uticaji iz Indije proširili su se tokom ranog perioda trgovanja svilom.⁴¹⁷ Tada je iz Indije u Kinu došao veliki broj jela i metoda pripreme. U ovom periodu budizam je prodro iz Indije i ostavio veliki trag na kinesku kuhinju, pre svega kroz verovanje u svetost svih životinja, što je neminovno uvelo vegetarijanstvo u kinesko kulinarstvo. Neki od sastojaka i metoda za koje se misli da su doneti iz Indije su: šećerna trska, korijander, kao i tradicija mešanja suvih začina, što je verovatno bio podsticaj da se sačini mešavina kineskih *pet začina* u prahu. Put svile proširio je i **uticaj Persijskog carstva** sa Bliskog istoka, odakle su doneti: plavi patlidžan, spanać, smokve, šećerna repa, nar, beli luk, orasi, susam i ulje.⁴¹⁸

Mongolska plemena, koja su u 13. veku vladala delom današnje severne Kine, oslonila su se najviše na jela sa mesom, posebno na jagnjetinu i ovčetinu. Ovaj uticaj je i dalje vidljiv, posebno u unutrašnjosti severnih delova Kine. Tehnike pripreme hrane, koje su uveli Mongoli, bili su grilovanje na otvorenom plamenu na ražnju i proizvodnja kiselog mleka. Ipak, oni su se ograničili na populaciju koja vodi poreklo od mongolskih nomada, budući da su autohtoni Kinezi izbegavali praksu koja ih je podsećala na neprijatelje i osvajače njihove zemlje.

⁴¹⁴ Maijas, M-K. (2005). Indijaska hrana deli se i razmenjuje. *Kultura*, tematski broj „Kultura svaštijeda 2”, 109/112 (2), str. 71.

⁴¹⁵ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴¹⁶ Isto.

⁴¹⁷ Od 200. godine p.n.e., pa nadalje.

⁴¹⁸ Početak razvoja mreže puteva i kulturnih uticaja, što će kasnije dobiti naziv „Put svile”, pripisuje se jednom kineskom generalu i istraživaču, Džang Kiu, kao i korišćenje mlina, što je na kraju dovelo do mogućnosti da se pravi testenine i ostala jela u kojima se koristi brašno.

Evropski kolonisti i trgovci takođe su imali uticaj na ovu kuhinju tokom perioda kolonizacije, početkom 16. veka. Kina se tada srela sa zapadnim svetom mnogo direktnije nego putem trgovine začinima. U ovom periodu velike evropske sile imale su trgovačke luke u Kini, što je donelo mnoge sastojke iz Evrope, pre svega one koji su netom u Evropu prispeli iz Amerike.

Prvi koji su ponudili novine bili su Portugalci, koji su se iskrcali početkom 16. veka i osnovali luku Makao na jugu Kine. Tada su u Kinu ušle ljute papričice – čili paprike, mlevene ili sušene, koje se koriste pre svega kao začim. Najverovatnije zbog različitih kulinarskih stilova i navika u toj regiji, čili nikada nije ušao u južni deo Kine, ali jeste u provinciju Sečuan. Sečuanska kuhinja je već bila poznata po tome da koristi opore začine, kao što su đumbir i sečuanski biber. Veliki broj drugih sastojaka, koje su doneli evropski trgovci a potiču zapravo iz Amerike, takođe su postali veoma važni u ishrani Kineza, uključujući sladak krompir, krompir, kukuruz i paradajz. Evropski uticaj u Kini trajao je veoma dugo, tako da su se Portugalci tek nedavno odrekli vlasti nad ovom teritorijom u korist Kine, kao što su im i Britanci ne tako davno prepustili Hongkong.⁴¹⁹

Kada se istražuje uticaj gastronomija drugih naroda na kinesku kuhinju, neophodno je pomenuti **uticaj koji je kineska kuhinja imala na druge kulture**. Pored italijanske kuhinje, kineska kuhinja je jedna od najpopularnijih i najraširenijih u svetu. To je, kao i kad je italijanska kuhinja u pitanju, u velikoj meri rezultat migracija Kineza u Severnu Ameriku. U 19. veku mnogi Kinezi su emigrirali u Ameriku radeći na železnicama koje su se gradile na istoku i na zapadu, kao i na drugim poslovima. Kineski imigranti sa sobom su doneli svoje kulturno nasleđe, uključujući ukusnu i raznovrsnu hranu. Međutim, mnogo pre ovih uticaja, kroz migracije azijskih naroda, putem trgovine svile i tokom kolonijalnog perioda, neke od tradicija, za koje se veruje da su nastale u Kini, prenete su u druge delove sveta, a među njima su:

1. *Navodnjavanje i gajenje pirinča*: Pirinač je jedna od najzastupljenijih žitarica u svetu (pored pšenice i kukuruza).
2. *Pravljenje testenine*: Veruje se da pravljenje testenina, testa koje je tanko razvučeno a zatim sušeno i kasnije kuvano, potiče iz Kine. Marko Polo je na svojim putovanjima posetio istočnu Kinu i veruje se da je u Italiju doneo tehniku pripremanja testenine, kao i da se veliki deo italijanske tradicije pravljenja pasti tada razvio. Iako neki podaci govore da je pasta već pravljena u Italiji i pre putovanja Marka Pola, smatra se da je tehnika razvijena u Kini, ranije nego bilo gde u svetu.
3. *Proizvodi od soje*: Soja sos, tofu i sos/pasta od crnog pasulja potiču iz Kine, pa su se odatle proširili na Japan, Koreju i druge kulture.
4. *Konzerviranje hrane*: Mnoge tehnike konzerviranja razvijene su u Kini i prenete drugim narodima, a među njima su: proces fermentacije zrna (prvobitno proso i kineska šećerna trska); proces pravljenja turšije – prvo sa solju, a zatim i sa sirćetom; proces hlađenja sečenjem velikih blokova leda i stavljanjem u rupe u zemlji zajedno sa hranom; sušenje ribe.⁴²⁰

⁴¹⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴²⁰ Isto.

Karakteristike kineske kuhinje

U ovom delu prvo ćemo analizirati specifične karakteristike ove kuhinje koje ona deli sa susedima u regionu istočne Azije⁴²¹, a to su: pirinač, soja, testenine, čaj, kao osnova ishrane, i korišćenje štapića kao escajga. Potom ćemo obraditi šta je to što kinesku kuhinju čini različitom od ostatka sveta. Među tim jedinstvenim, samo njoj svojsvenim crtama, bavićemo se: kineskom filozofijom kao delom ishrane, efikasnošću kuhinje, specifičnim metodama kuvanja i prilogima jelima.

Pirinač je osnovna životna namirnica i osnova kuhinje cele istočne Azije. Naučnici smatraju da je najpre uzgajan u Kini, još pre osam do trinaest i po hiljada godina. Iz Kine se širio dalje po južnoj Aziji i još dalje, u Ameriku i Evropu. Značaj pirinča u ljudskoj kulturi ogroman je. Kinezi su napravili listu „sedam neophodnih namirnica” za život, na kojoj je pirinač zauzeo istaknuto mesto⁴²². Ova žitarica, kao uostalom i druge žitarice, simbol je plodnosti i prosperiteta, o čemu govori običaj bacanja pirinča na venčanju na Zapadu.

Topla i vlažna područja, kakva često srećemo na istoku Azije, veoma su pogodna za gajenje pirinča. Kako ova kultura može da se uzgaja skoro na svakom terenu, na primer na kosini planine ili brda, dobro je prilagođena u različitim krajevima. Azijski poljoprivrednici uzgajaju oko 90% svetske proizvodnje pirinča, među kojima postoje brojne i raznovrsne sorte. U Aziji su često više tražene mekše i lepljivije forme, posebno u Japanu, gde se „lepljivi” pirinač koristi za pravljenje sušija.⁴²³

Pirinač je, dakle, oduvek rastao u istočnoj Aziji i može da se servira sa svakim jelom. Postoje određeni izuzeci, na primer kada je u pitanju testenina, ali pirinač preovlađuje i zastupljen je ispred svih ostalih životnih namirnica u Kini, u Japanu, na Tajlandu i drugim zemljama istočne Azije.

Testenina, tj. nudle, u ovom delu sveta postoje preko dve hiljade godina⁴²⁴. Prve nudle pravljene su od pšenice, i bile su uobičajene namirnice u ovom periodu, a to mesto zadržale su do danas.

Kinezi su briljirali u spravljaju testenine, što ne iznenađuje. Testenina je u azijskoj kuhinji dostupna u svim oblicima, vrstama i svakoj količini. Njihova veličina varira od dugačkih, končastih, do debelih, kockastih, preko kratkih i vrpčastih. Svaki tip testenine pažljivo se bira kako bi upotpunio jelo sa kojim se služi. Sastojci testenine variraju i ona se pravi od pšeničnog ili pirinčanog brašna. Jaja i drugi sastojci mogu da se dodaju tokom proizvodnje da bi poboljšali boju, ukus ili teksturu testenine. Testenina se kuva prilično brzo i uglavnom se priprema u ključaloj vodi ili prženjem na ulju.

Iako se danas testenina uglavnom pravi mašinski, nije retkost da se na ulicama istočne Azije prodaje i ona ručno pravljen. Testenina se prodaje i na posebnim štandovima koji su u ovom delu sveta veoma popularni. Na njima ljudi mogu da kupe činiiju kuvane testenine sa povrćem, ribom ili mesom.

⁴²¹ Kada govorimo o kuhinjama istočne Azije (Kina, Japan, Koreja), mislimo i na zemlje jugoistočne Azije (Tajland i Vijetnam).

⁴²² Sedam namirnica neophodnih za život su: pirinač, drvo, ulje, so, sos, sirće i čaj.

⁴²³ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

⁴²⁴ Veruje se da se u Kini testenina koristi još od perioda vladavine dinastije Han (206-220 godina p.n.e.).

Soja je još jedna značajna istočnoazijska namirnica, koja je kao i pirinač, poreklom iz ovog dela sveta. Ova mahunarka je fantastičan izvor proteina i koristi se u pripremi brojnih prehrambenih proizvoda. Sojina zrna se kuvaju i jedu začinjena solju. Od soje se pravi i kiselo mleko ili sir, poznatiji kao *tofu*, koji se u istočnoj Aziji često servira umesto mesa. Tofu se u Kini jede preko dve hiljade godina.

Tofu se pravi ceđenjem surutke dobijene iz sojinog mleka i formiranjem kriški koje se zatim dodaju jelima. Ima ga u raznim teksturama, u rasponu od veoma mekih, poput želea, preko tvrdih i izuzetno tvrdih, koji imaju gustinu sira mocarele. Tofu ima veoma suptilan ukus, zbog čega je pogodan za slatka ili pikantna jela, za marinade i sosove. Zbog velike korisnosti, bogatstva proteina i relativno malo masti, lako zamenjuje meso u jelima, te je postao popularan i u kuhinjama na Zapadu. Tofu je tako danas osnovni izvor proteina u svim vegetarijanskim jelovnicima na Zapadu. Soja se takođe koristi kao alternativa mesu.⁴²⁵

Soja je osnova u jednom od najviše korišćenih začina na svetu: *soja sosu*. Soja sos je pikantna tamnobraon (često crna) tečnost, napravljena od fermentisane paste kuvanih zrna soje, prženih zrna pšenice, vode i soli. Soja sos potiče iz Kine, da bi se potom raširio u istočnoj Aziji. Tokom godina, ljudi su pretvorili proizvodnju soja sosa u umetnost, i ima mnogo različitih stilova i ukusa i različitih recepata. Soja sos je poznat i po karakterističnom, osnovnom ukusu *umami*. Naučnici su dugo pokušavali da otkriju koji je to misteriozan ukus koji se nije uklapao ni u jedan od ostala četiri osnovna ukusa: slatko, ljuto, kiselo i slano. Taj misteriozni ukus je nazvan „umami“. Najlakše ga je opisati kao pikantan. Umami na japanskom znači „prijatan pikantan ukus“. Naučnici su otkrili da ljudski jezik ima receptore za glutamate – tip amino-kiseline koja aktivira umami ukus. Soja sos je prirodno veoma bogat glutamatima, tako da pojačava ukus pikantnim jelima. Zbog toga ga na stolovima bilo kog istočnoazijskog restorana uvek možemo naći u priboru pored soli i bibera.

Soja je čudesno zrno, zahvaljujući kome smo u mogućnosti da obogatimo naša jela sasvim novim ukusom. Sojina zrna se koriste i za pravljenje mleka, ulja, brašna i drugih proizvoda.

Čaj je u ovom delu sveta u svakodnevnoj upotrebi. Legenda kaže da je nastao slučajno, tako što je kineski car Šen Nung probao ključalu vodu „zagađenu“ listićima čaja, pre skoro četiri hiljade i sedam stotina godina. Od tog trenutka čaj je postao jedno od omiljenih pića na svetu. U Kini, mestu rođenja, kultura čaja je od najvišeg značaja i čajdžinice se mogu naći na svakom koraku. Čaj je jedna od sedam neophodnih stavki kineskog života. On sadrži veliki broj antioksidanasa, koji štite od bolesti.

Ljudi u istočnoj Aziji uživaju u čaju uz svaki obrok, negujući i danas tradiciju i složene ceremonije ispijanja. Pijenje čaja u ovom delu sveta ima dubok kulturološki i simbolički značaj. Osim svakodnevno, čaj se koristi i kao znak poštovanja ili vid izvinjenja. U Kini deca serviraju čaj svojim roditeljima u znak kajanja i pokornosti.

Čaj je takođe neverovatno popularan i u ostatku južne Azije i svuda se najčešće sprema tako što se suvo lišće čaja ostavi da prokluča u vreloj vodi. U Japanu je u najširoj upotrebi zeleni čaj, koji se pije uz bilo koje jelo, od pikantnog do slatkog. Japan je takođe razvio ceremoniju ispijanja čaja, o čemu će biti reči kada budemo govorili o kuhinji Japana.⁴²⁶ Na Tajlandu, čaj *tai* je hladan, začinjen napitak, napravljen od jakog cejlonskog čaja, zaslađen šećerom i kondenzovanim mlekom.

⁴²⁵ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book, p. 14-19.

⁴²⁶ Isto.

Sve vrste čaja dolaze od biljke *Camellia sinensis*. Varijeteti čaja koji se dobija od ove biljke zavise od načina na koje je ona obrađena, tj. u kom trenutku je biljka ubrana, zagrejana i sušena. Crni čajevi su nazvani po regionima iz kojih dolaze (na primer *cej-lonski čaj*). Zeleni čaj je popularan na Zapadu, i posebno u Japanu. On preovlađuje u mnogim delovima južne Azije gde je jednostavno poznat kao „čaj”.

Ulong je tradicionalan kineski čaj i po ukusu predstavlja kombinaciju između crnog i zelenog čaja, a kao i zeleni čaj, pomaže u gubljenju telesne težine. *Beli čaj* je još jedan tip azijskog čaja koji postaje sve popularniji na Zapadu i najmanje je prerađen od svih ostalih vrsta čajeva. Zbog minimalne prerade, ovaj čaj sadrži više nutritijenata od ostalih čajeva i smatra se da je najbogatiji antioksidansima.

Štapići za jelo su stari escajg, koriste se kao tradicionalan kuhinjski pribor pretežno u Kini, Japanu, Koreji i u Vijetnamu. U ostatku istočne Azije tradicija je da se jede rukama, ali u današnje vreme koristi se i zapadni escajg. Štapići za jelo su osmišljeni u staroj Kini i mogu biti napravljeni od različitih materijala, često od plastike ili drveta. Kažu da je poslednji kralj dinastije Šang⁴²⁷ koristio štapiće od slonovače.

Kineska filozofija je deo ishrane. Ova kuhinja, začeta u doba prvih careva, već tada je počivala na uverenju da ono što se nalazi na tanjiru utiče na dobrobit, blagostanje, zdravlje, bistrinu uma i harmoniju pojedinca. I danas je kuvanje u Kini neraskidivo vezano sa svim važnim aspektima života, uključujući filozofiju i prirodnu medicinu.

Kineska kultura se bavi hranom, uvek naglašavajući važnost toga šta se jede. Kineski filozofi, plemići, lekari, obraćali su pažnju na vrstu hrane koja se jede, na tehnike koje se koriste, kao i na kvalitet hrane i sastojaka u svojim analizama o zdravlju populacije. Mentalitet stanovnika Kine takođe je od ključne važnosti kada se radi o kineskoj kuhinji. Za Kineza, hrana nije samo svakodnevna potreba, već je povezana i sa prijatnim trenucima života. Kinezi smatraju da je hrana isto što i civilizacija i da narodi koji nemaju razvijenu kuhinju nemaju ni razvijenu kulturu. Da je gastronomija u Kini na prvom mestu, jasno je i po tome što je njihov uobičajen pozdrav sve do sredine prošlog veka bio: „Ni či le ma?”, odnosno: „Šta ima?” ili „Kako ide?”, a doslovno znači: „Da li ste već jeli?” U Kini, prenaseljenoj, velikoj zemlji, u kojoj je pitanje osnovne ishrane bio problem vekovima, ovim pozdravom se zapravo želelo da zna da li sagovornik ima sve što je potrebno za život.⁴²⁸

U kineskoj kulturi i filozofiji mnogo se polaže na **princip ravnoteže**, a taj stav preovlađuje i u kulinarskoj istoriji. Koncept *jin i jang*, koji podrazumeva da u svakom aspektu života postoje dve suprotstavljene sile koje moraju da budu u skladu (muškarci i žene, tama i svetlost, meko i tvrdo...), ima dubok uticaj na kinesku kuhinju. Jela u Kini često se oslanjaju na dva različita ukusa: slatko i kiselo, meko i hrskavo, jela punog ukusa i neutralna. Ova jela su i veoma fina, i sadrže, što se ukusa tiče, aromu i izgled, ravnotežu između ukusa koji preovlađuje i onog koji se tek nazire.

Kinezi takođe stavljaju veliki **naglasak na teksturu jela**. Neke začine Kinezi više vole zbog osećaja koji imaju na naša nepca, nego zbog ukusa. Zato u Kini možete naći jela slabog ukusa, ali jako interesantne strukture. Sjajan primer ovog principa je tofu. Kinezi koriste vrstu tofu sira koja je mnogo mekša od one koja se koristi na Zapadu i

⁴²⁷ Štapići su kao pribor za jelo osmišljeni pre 3.000 godina, u vreme vladavine dinastije Šang.

⁴²⁸ Majas, M-K. (2005). Indijaska hrana deli se i razmenjuje. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda* 2”, 109/112 (2), str. 70.

koja u ustima ostavlja gotovo lepljiv osećaj. I pileće nogice su isto tako cenjene zbog hrskave strukture, koja je fina jin kombinacija u dodiru sa mekim jangom tofu-sira. Umetnosti održanja teksture hrane u ovoj kuhinji doprinosi složena metoda sečenja sastojaka na komade odgovarajuće veličine, kako bi se dobio jedinstven ukus jela. Debljina pojedinih komada namirnice određuje koliko dugo će se jelo pripremati i kako će biti začinjeno. Kineski stil kuvanja je rafinman vekovnih gastronomskih ogleda, sa naglaskom na ravnoteži i strukturi.⁴²⁹

Hrana je u Kini mnogo više **povezana sa zdravljem** nego u drugim delovima sveta, i u tome mnogo se razlikuje u odnosu na Zapad. Ono što je za Zapad uzimanje leka ili odlazak kod doktora u bolesti, u Kini je to dijeta (hrana je lek) i poseta travaru. Tradicionalna kineska medicina često se odnosi na hranu, dok su principi jin i jang u dnevnoj ishrani sastavni deo obrazovanja.

JIN I JANG HRANA

Principi jin i jang ukorenjeni su u kinesku gastronomiju i samim tim i u kuhinju tipičnog Kineza. Navodimo neke od namirnica klasifikovane po ovim principima:

– **Jin hrana:** badem, jabuka, špargla, bambus, banana, ječam, tofu, mladice pasulja, pivo, prokule, kupus, celer, školjke, krabe, krastavac, patka, jegulja, riba, grožđe, med, sladoled, limun, dagnje, pomorandža, ostrige, nana, ananas, so, škampi, spanać, jagoda, soja, beli šećer, paradajz, voda, potočarka.

– **Jang hrana:** govedina, crni biber, žuti šećer, puter, sir, pileća džigerica, mast, čili, čokolada, kafa, jaja, dimljena riba, beli luk, „lepljiv” pirinač, đumbir, zeleni biber, guska, šunka, pasulj, praziluk, luk, puter od kikirikija, prženi kikiriki, krompir, zec, čurka, orah, rakija, vino.

– **Neutralna hrana:** hleb, šargarepa, karfiol, trešnja, posno pileće meso, mleko, breskva, grašak, golub, šljiva, suvo grožđe, tamni pirinač, beli pirinač na pari.

Hrana se ne posmatra prvenstveno kao izvor zadovoljstva, iako ima i toga, već pre svega kao deo koji treba upražnjavati kako bi se održala ravnoteža, a time i blagostanje. Ova filozofija ima puno sličnosti sa filozofijom hinduizma o uravnoteženoj ishrani, pa se ishrana Kineza, kao i ona u Indiji, razvila tako da bude i hranljiva i izbalansirana.

Još jedna karakteristika kineske kuhinje jeste da je to **efikasna kuhinja**. Ni za jednu tradicionalnu kuhinju ne može se reći da je tako efikasna kao kineska, koja po pravilu koristi svaki deo namirnice, za što kraće vreme, na najefikasniji način.

Smatra se da su Kinezi postali majstori efikasnosti zato što imaju najveću populaciju na svetu i veoma malo obradivog zemljišta (10%). Terasasti obronci širom zemlje jedan su od primera te efikasnosti, kao i praksa stara vekovima da imaju setvu više useva u jednoj godini (pirinač u velikom delu južne Kine; sistem rotiranja useva pšenice, prosa, kineske šećerne trske, na severu).

⁴²⁹ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

Kinezi su takođe poznati po tome da jedu i onu hranu koju drugi obično ne jedu. Mnoge biljke i životinje koje se ne smatraju hranom na Zapadu, ne samo da se jedu u Kini, već su delikates. Tako su: zmije, kornjače, morske zvezde, male ptice, insekti, škorpije, larve, razne gljive, peraja ajkule, čak i psi i mačke, i skoro svaka neotrovnja domaća biljka, često veoma cenjena hrana u Kini.⁴³⁰

Metode kuvanja koje se koriste za pripremu ovih jela takođe su veoma efikasne. Tradicionalne metode kuvanja u Kini vremenski su ograničene zbog uštede energije, a izvori su često organski (suvo đubrivo i drvo ili drugi materijali od osušenih biljaka). Zato je priprema hrane brzim mešanjem i prženjem ili priprema na pari, uobičajena u kineskoj kuhinji. Ona omogućava efikasnu upotrebu toplotnih izvora, koji se mogu koristiti i kasnije (suprotno od metoda kod kojih kuvanje dugo traje i koristi se više energije za taj proces). Upravo velika iskorišćenost raspoloživih proizvoda i metode brzog kuvanja čine da Kinezi imaju efikasno kulinarstvo.⁴³¹ Kao rezultat jačanja kineske ekonomije, događaju se i promene u kineskoj ishrani. Mnogi ljudi u Kini sada mogu da priušte da kupe šporet i drugu opremu za kuvanje, što će verovatno promeniti i kinesku kuhinju u budućnosti.

Metode koje se koriste u kineskoj kuhinji razlikuju se na više načina od kuhinja na Zapadu, pa čak i od mnogih kuhinja na Istoku. Smatra se da postoji preko četrdeset metoda kuvanja samo u Sečuanu, a u mnogima od njih kao postupci primenjuju se posebne metode. Metode u kineskoj kuhinji često kombinuju metode ili razlike u postupku ovih metoda. Na taj način, metode koje se koriste u kineskoj kuhinji često su mnogo preciznije od mnogih u zapadnom kulinarstvu. Ova preciznost može se pripisati mnogo bogatijem kulinarskom rečniku nego što je to slučaj sa evropskim kuhinjama. Jedinствене metode koje se primenjuju u kineskoj kuhinji uključuju čao (prženje uz mešanje), hong šao (crveno kuvanje) i mnoge kombinacije tih metoda.⁴³²

Čao, ili prženje uz mešanje, tehnika kuvanja koja je razvijena u Kini i često je pored sa dinstanjem, ali se zapravo razlikuje u nekim važnim koracima. Prženje uz mešanje zahteva da se hrana stalno meša, dok dinstanje podrazumeva sporadičan kontakt sa tiganjem. Prženje uz mešanje takođe zahteva da hrana bude iseckana na komadiće, a to nije uvek slučaj sa dinstanjem. Prženje uz mešanje često započinje sa nekim aromatičnim začinima, kao što su đumbir, beli luk ili čili, dok se pri dinstanju ovi sastojci mogu dodati nakon glavnih sastojaka, kao što su pileтина ili svinjetina, na primer. Prženje uz mešanje je idealno za više temperature nego pri dinstanju, tako da je povrće manje skuvano.

Metoda kuvanja hong šao, ili crveno kuvanje, jedinstvena je metoda po tome što se koriste neki specifični sastojci (soja sos, pirinač, vino, šećer i aromatični začini), kako bi se hrana koja se kuva razdvojila i istovremeno glazirala.

Još jedan aspekt kineske kuhinje, koji je veoma specifičan, jeste obraćanje **posebne pažnje na priloge uz glavno jelo**. U ovoj kuhinji zamenjena su mesta priloga i glavnog jela u odnosu na evropsku kuhinju i mnoge druge kuhinje. U evropskim kulturama, i onim koje su pod njihovim uticajem, akcenat obroka je na mesu, koje se smatra glavnim jelom. U Kini, međutim, naglasak je na skrobnoj namirnici. Najčešće je to pirinač, koji čini glavni deo jela, a prilog je meso ili neka druga namirnica. Reč kojom se u

⁴³⁰ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴³¹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴³² Isto.

Kini označava skrob, odnosno kuvana žitarica, zrno, je reč „fan”. O centralnom mestu ove namirnice govori i to što kinesko „č’in fan” znači „obrok” ili „jesti pirinač” ili neku drugu kuvanu žitaricu. Ovaj kineski izraz govori o njihovom stavu prema hrani. Pratnja uz skrob ili *fan* može da bude meso, sosovi ili povrće, ali pirinač je glavni.⁴³³

Mentalitet Kineza je takav da se preobilna trpeza i oblapornost smatraju izrazom sebičnosti i uvredljivi su. Hranu treba jesti sa drugima, a svako treba da uzme malu količinu dodataka uz pirinač, testeninu ili neku drugu skrobnu namirnicu. Stoga se od svih očekuje da budu štedljivi sa količinom onoga što pojedaju.

Kina je pretrpela neke od najvećih prirodnih katastrofa u istoriji, uključujući duge periode velike gladi. Pored toga, ova zemlja ima dugačku istoriju vladavine dinastija koje su kontrolisale populaciju od preko milijardu stanovnika. To je doprinelo da se hrana, a misli se na pirinač, testeninu i knedle, smatra izvorom zdravlja i ishrane, a sve preko toga je luksuz.⁴³⁴

Kineska kuhinja se često posmatra regionalno, a najveći kulinarski centri su Peking na severu, Šangaj u centralnom i istočnom delu, Sečuan na zapadu i Kanton na jugu. Iako se kineska kuhinja zasniva na pirinču, na severu zemlje više je zastupljena pšenica, a prilozi uz skrob, koji je glavno jelo, brojni su. Ova kuhinja je veoma raznolika i efikasna, te su Kinezi u svoju ishranu uključili skoro sve što je jestivo u njihovoj zemlji.⁴³⁵

FAN I CAI

Tipični obroci u Kini sastoje se od osnovne kombinacije *fan* i *cai*.

Fan je osnova obroka i odnosi se na osnovne životne namirnice, često pirinač, testeninu ili hleb. Cai je jelo koje upotpunjuje fan, i može biti paprikaš, meso, riba, tofu i/ili povrće.

U svakodnevnoj ishrani, uglavnom ima više jela koje su fan nego cai, ali na festivalima ili društvenim događajima naglasak je na mnogo različitih jela cai. U nekim regionalnim jelima kombinuju se i fan i cai. Običnim danima, količina jela cai zavisi uglavnom od toga koliko ljudi deli obrok, i od ekonomskog statusa porodice.

Supa je uobičajeno jelo koje se servira u Kini, na primer kisela supa, što je začinjena kisela supa sa pečurkama, tofuom i svinjetinom.

Kineski sto je obično okrugao, što olakšava služenje različitih jela. Sva jela se serviraju odjednom, obrok se jede štapićima i prvo se uzimaju namirnice fan, a zatim cai, koje se unose naizmenično.

Deserti u Kini serviraju se ili uporedo sa obrocima ili na kraju i, kao i sama kineska kuhinja, raznovrsnost ovih poslastica je velika – od pečenih slatkiša do slatkiša sa šećerom, orasima i voćem i jela baziranih na pirinču na pari.⁴³⁶

⁴³³ Isto.

⁴³⁴ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book; i MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴³⁵ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴³⁶ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

OSAM KULINARSKIH ŠKOLA

S obzirom da je Kina izuzetno velika zemlja, sa dugom istorijom, raznolikost kuhinja koje se mogu sresti u njenim regionima je velika. Postoji zapravo osam različitih kulinarskih stilova, poznatih kao osam kulinarskih škola. Sve kulinarske škole nazvane su po provincijama iz kojih dolaze. Od tih osam, četiri su najuticajnije, poznate kao *četiri velike škole*, i to su: Guangdong (Kanton), Đangsi, Šandung i Sečuan. Svaka od ovih škola ima bogatu tradiciju, dugotrajnu istoriju i kulturu. Mi ćemo dati primer jedne od najuticajnijih škola – Guangdong škole, tj. Kantonske škole, zato što je ona veoma prisutna u kulturi Zapada.⁴³⁷

Guangdong – Kantonska škola

Kuhinja ove škole najviše je raširena i poznata u svetu, i obično se, kada je reč o kineskoj hrani, misli na ovu kuhinju. Jela ove kuhinje su lagana, hrskava i svežeg ukusa. Hrana je malo začinjena, a ukus se oslanja na upotrebu svežih sastojaka i jednostavnih sosova. Kantonski stil hrane prilično je popularan i u samoj Kini i kantonski šefovi i kuvari čuveni su po svojim sposobnostima i insistiraju na najkvalitetnijim sastojcima.

Popularna jela ove kuhinje su, na primer, supa od ajkulinih peraja⁴³⁸ ili ribe na pari sa povrćem. Međutim, ovaj region je poznat i po velikoj raznovrsnosti jela.

Tradicionalno jelo ove kuhinje, pod imenom *dim sum* može se naći u većini kineskih restorana u svetu, a čine ga male porcije različitih jela, za razliku od jednog većeg obroka kojim dominira jedan ukus. Dim sum bukvalno znači „taknuti u srce”, upravo zato što su jela mala, ali ukusna. Ona nisu namenjena da se iznesu kao ceo obrok, već obično kao užina. Zapravo, dim sum obično se jede posle podne, ali neki restorani služe ga i za večeru. Ovaj obrok je namenjen za društvo, i uz njega se uvek obilno pije čaj. Jela se serviraju u „porodičnom stilu”, što znači da svako proba svako jelo, iako ih može biti na desetine.⁴³⁹

⁴³⁷ Isto.

⁴³⁸ Supa od ajkulinih peraja je delikates, ali je danas njegova priprema i upotreba kontroverzna, jer su mnoge vrste ajkula ugoržene zbog prevelikog ulova.

⁴³⁹ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

3.3. JAPANSKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovog poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na japansku kuhinju;
- u čemu je japanska kuhinja drugačija od drugih;
- značaj ceremonije ispijanja čaja u japanskoj kulturi i njenu ulogu u razvoju japanske kuhinje;
- značaj morskih plodova i pirinča u japanskoj kuhinji.

Uvod

Japan se prostire na nekoliko hiljada ostrva, pa ne čudi što morska hrana i morske trave imaju tako značajnu ulogu u njenoj kulinarškoj istoriji. Veliki deo Japana su planine, dok je samo deseti deo zemlje pogodan za poljoprivredu. Međutim, Japanci su pronašli metod uzgajanja osnovne životne namirnice, pirinča, kojim se proizvode dovoljne količine da nahrane celu populaciju. To je veoma značajno, s obzirom da je Japan na desetom mestu u svetu po broju stanovnika, od preko sto dvadeset i sedam miliona. Štaviše, Japanci danas proizvode više pirinča nego što im je potrebno. Međutim, pre pedeset godina stanovništvo sa nižim prihodima nije uvek bilo u mogućnosti da sebi priušti pirinač.

Pirinač je svakodnevnan deo ishrane svakog stanovnika u Japanu, a njegov značaj u njihovom životu je ogroman. O tome govori i to što reč, koja na japanskom jeziku označava kuvani pirinač *gohan*, u prevodu znači „obrok”.⁴⁴⁰

Japanci imaju veoma bogatu kulinarsku istoriju koja se nastavlja do danas. Japanska hrana je poznata po svojoj složenosti i prefinjenosti, a japanski kuvari prepoznaju se svuda u svetu. Čuveni *Mišelinov vodič* dodelio je više zvezdica japanskim gradovima, nego bilo gde u svetu.⁴⁴¹

⁴⁴⁰ Isto.

⁴⁴¹ Isto.

Rane japanske kulture uglavnom su već bile već uređene, zahvaljujući upravo razvijenoj tehnici u poljoprivredi i proizvodnji hrane. Na japanskim ostrvima živele su brojne kulture. Rane kulture oslanjale su se na morske plodove, ali i na ono što je uzgajano na ostrvima. Iako se ne zna mnogo o kulinarskim navikama ovih naroda, ipak znamo da su naučili da uzgajaju pirinač⁴⁴² i da su bili sledbenici religije koja je duboko poštovala prirodu i prirodno. Ova religija, poznata kao šintoizam, zaslužna je što je i danas u japanskoj kuhinji akcenat na očuvanju hrane u prirodnom stanju, kako bi se istakli njeni kvaliteti. Veruje se i da ceremonija ispijanja čaja svoj oslonac na prirodu, godišnja doba i prirodu kao umetnost, takođe duguje šintoizmu.⁴⁴³

Najznačajniji spoljni uticaji na japansku kuhinju došli su iz **susednih zemalja, iz Kine i Koreje**. Jedan od najvažnijih uticaja je religijski. Domaća religija, šintoizam, kombinovana je sa budizmom, koji je došao iz Kine i Koreje, što je dovelo do verovanja u svetost životinja, zbog čega su velikim delom bile isključene iz japanske ishrane. Budizam je bio široko prihvaćen u Japanu, a poštovanje prema drugim živim bićima podudara se sa verovanjem šintoizma o važnosti prirode i prirodnog. Šintoizam i budizam su i danas najčešće religije u Japanu. Preko 90% populacije izjašnjava se kao sledbenici jedne ili čak obe religije. Tek nedavno većina stanovništva Japana počela je da jede jela od mesa. Ishrana se i dalje bazira primarno na morskim plodovima, povrću i pirinču.⁴⁴⁴

Još jedna važna ideja, koja je došla od suseda, vezana je za uzgajanje pirinča i ishranu koja se pretežno oslanja na pirinač, povrće i morske plodove. Ovaj naglasak na povrće i žitarice, kao osnovni izvor hrane, doprineo je da japanska kuhinja postane jedna od najzdravijih na svetu. Iako u današnjem Japanu ljudi sve češće konzumiraju proizvode od mesa, osnova kuhinje ostaju pirinač, testenina, povrće i morski plodovi. To su sastojci koji i danas određuju japansku kuhinju.

Ne tako davno, na gastronomiju Japana uticale su **evropske zemlje** tokom kolonizacije Istoka, pre svega uvozom pojedinih sastojaka iz Amerike. Portugalski istraživači i trgovci iz 16. veka, pošto su bili prvi Evropljani koji su imali dodira sa Japancima, vrlo brzo su uveli nove sastojke i tehnike u kuhinju ove zemlje. Tokom ovog perioda u Japan su doneti krompir, čili i kukuruz. Od tehnika kuvanja, jedna od najvažnijih novina iz tog vremena je metoda pravljenja testa i duboko prženje hrane. Metoda koja je tada usvojena bakalar sa belim testom pržila je u dubokom ulju, ali je postupak vremenom u nekoliko izmenjen. To je bila značajna promena u odnosu na tipične japanske metode kuvanja u to vreme, s obzirom da je ranije korišćeno veoma malo masti.⁴⁴⁵

Nakon ovog perioda usledio je **period izolacije**, koji je trajao skoro tri veka i imao je veliki uticaj na današnju japansku kuhinju. Zbog posledica koje je na zemlju ostavio kontakt sa Evropljanima u verskom i kulturološkom smislu, tadašnji japanski vladari kao odgovor prihvatili su izolaciju za dugi vremenski period⁴⁴⁶. Tokom ovog perioda japanska kuhinja je sazrela i podvukla je tradicionalizam kao svoju osnovnu crtu, baš u vreme kada su druge kuhinje pretrpele velike promene.

⁴⁴² Smatra se da je uzgajanje pirinča došlo u Japan iz Azije, verovatno iz Kine.

⁴⁴³ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴⁴⁴ Isto.

⁴⁴⁵ Isto.

⁴⁴⁶ Period izolacije Japana trajao je skoro trista godina, od 1600. do 1868. godine.

Japanska kuhinja razvila je tada svoju prefinjenu notu, po kojoj je i danas poznata. Početkom perioda izolacije definisana je i procedura ispijanja čaja, koja je sa godinama postala sve popularnija i složenija. Stavljajući akcenat na odgovarajuće boje, aranžmane i posuđe koje je preuzela od čajanki, kuhinja je usvojila model koji je počeo da se primenjuje i na hranu.⁴⁴⁷

Dugačak period izolacije, koji je omogućio da se domaća kuhinja razvije širom zemlje, bio je i period tokom koga je većina stanovništva jela vegetarijansku hranu, u skladu sa principima šintoizma koji su naglašavali jednostavnost i harmoniji sa prirodom. Zato se kuhinja Japana, i pored uticaja koje je pretrpela iz susedne Kine i Koreje, bitno razlikuje od svih kuhinja na svetu.

Karakteristike japanske kuhinje

Japanska kuhinja mnogo polaže na serviranje, i posebno na pripremanje hrane. Ceremonija ispijanja čaja primer je poštovanja koje Japanci imaju prema veštini serviranja, aranžiranja i pripremanja hrane i pića, kao i prema prirodi.

Japanska kuhinja je zavisna od morskih plodova i čuvena po upotrebi morske trave kao i po zadržavanju osnove svakog od sastojaka obroka.

Kao i mnoge druge azijske kuhinje, i japanska kuhinja se zasniva na pirinču, ali i na pripremi povrća i morskih plodova koje većina Evropljana i drugih stanovnika Zapada nikad nije videla. Nisu samo proizvodi ti koji izdvajaju japansku kuhinju od drugih, već i filozofija o ulozi hrane u svakodnevnom životu.⁴⁴⁸

Japanci takođe cene specijaliste u kuhinji, i česte su radnje koje su specijalizovane u samo jednoj oblasti kulinarstva.⁴⁴⁹

U ovom poglavlju detaljnije ćemo obraditi svaku od pomenutih karakteristika ove kuhinje.

Ceremonija ispijanja čaja (*ča no ju*) podrazumeva da se zeleni čaj priprema i služi prema starom ritualu, određenim pokretima koji izražavaju zahvalnost. Ovaj ritual je razvijen do umetničkog čina i potrebne su godine prakse da se usavrši japanska ceremonija ispijanja čaja. Neki ljudi provode ceo život u pokušaju da je usavrše.

Ceremonija se razvijala tokom nekoliko vekova, nakon što je čaj iz Kine donet u Japan, a samu proceduru definisao je u 16. veku majstor zena Sen no Rikju. Ceremonija traje približno četiri sata i obuhvata jedan obrok (*čakaiseki*) i dva služenja čaja (*koiča* i *uzuča*). U svojim počecima, ceremonija ispijanja čaja bila je isključivo privilegija aristokratije, da bi se kasnije proširila na sve slojeve. Ceremonija *ča no ju* oduvek je smatrana jednom od umetnosti zena, i nije čudno da je majstor zena zaslužan za njen današnji oblik.⁴⁵⁰

⁴⁴⁷ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴⁴⁸ Isto.

⁴⁴⁹ Isto.

⁴⁵⁰ Ovaj visok epitet zen umetnosti, ceremonija ispijanja čaja deli sa sumi slikarstvom, haiku poezijom, umetnošću rukovanja japanskom sabljom, streljaštvom (lukom i strelom), ikebanom, kaligrafskom umetnošću i drugim zen umetnostima.

Poštovanje prirode i očuvanje okruženja vekovima je deo japanske kulture, a ovaj stav prema prirodi očuvao se u Japanu, između ostalog, i zahvaljujući razvijanju ceremonije ispijanja čaja. Cilj ceremonije je da domaćin stvori atmosferu lepote i komfora za goste i udovolji im taj način što će prisutnima omogućiti da se dive svetu prirode. Hrana i način serviranja tokom ceremonije pažljivo su birani. Obrok koji se služi je lagan, a hrana koja je izabrana je sezonsko povrće, kuvano kako bi se naglasili njegovi specifični kvaliteti i servirano tako da se istakne njegova lepota. **Naglasak na kvalitetima sastojaka, na serviranju i kuvanju, kako bi se naglasile njegove karakteristike, zaštitni je znak japanske kuhinje.**

Iako je, veruje se, ceremonija ispijanja čaja bila pokretač filozofije kuvanja u Japanu, ona je danas veoma prisutna u japanskoj kuhinji. Jedan primer ove filozofije je suši, za koji se smatra da je najbolji kada se pravi sa pirinčem, sirovom ribom, malom količinom soja sosa i vasabija, dakle, prirodnim i čistim kvalitetnim sastojcima, a ne sa sosovima na bazi majoneza, sa sirom ili nekim drugim sastojcima koji maskiraju osnovne ukuse. Tokom obroka treba da se naglasi **prirodna lepota i kvalitet sastojaka**. Japansko serviranje hrane doživljava se kao umetnički rad i veština da se sastojci „ne preklapaju”, već da se prilikom serviranja odvoje jedni od drugih.⁴⁵¹

Japanska kuhinja je jedinstvena na više načina, a ako bi se samo jedna reč koristila da se opiše njena različitost u odnosu na druge, to bi bila reč **prirodno**. Mnoge kuhinje pažnju poklanjaju sezonskim namirnicama, ali nijedna kao japanska kuhinja. U njoj se sastojci veoma malo menjaju, upravo da bi se istakle njihove prirodne karakteristike, a ceo doživljaj i priprema jela zasniva se na godišnjim dobima. Japanci su kroz boju porcelana i ukrasa na stolu, način na koji je jelo aranžirano, izbor sastojaka koji simbolizuju određeno godišnje doba i drugo, odnos hrane i prirode podigli na najviši nivo.

Serviranje hrane je veoma važno u Japanu, i mnoga znanja i tehnike ukrašavanja i složenog serviranja hrane iz Japanu su se proširile na ceo svet. Većina japanskih jela servirana je na atraktivan način i u malim porcijama, jer se skoro sve jede štapićima za jelo. Obično se svaki deo servira posebno, uključujući i sosove. Na taj način svaka osoba sama određuje koliko sosa, ili drugih sastojaka, želi da doda u hranu. Akcenat je na serviranju pojedinačnih jela, a sva jela obično sadrže pirinač.

Iako većina ljudi u savremenom Japanu ne praktikuje ceremoniju ispijanja čaja u celini, filozofija života iz koje je ceremonija proistekla, ima veliki uticaj i na serviranje hrane. Serviranje hrane je mnogo godina, pa i danas, jedna od kulinarskih osobenosti koje definišu japansku kuhinju i izdvajaju je od drugih kuhinja.

Upotreba morske hrane je još jedna karakteristika japanske kuhinje. Morska hrana je centralni deo japanskog kulinarstva i prisutna je u mnogim oblicima tradicionalne ishrane, koja se, kao što znamo, bazira na pirinču. Iako je pirinač osnovna hrana, zadržuje upotreba mnoštva morskih plodova. Skoro tri hiljade vrsta morskih plodova dnevno dopremi se iz mora do kuhinja. Ova raznolikost morskih plodova, uz stručnost japanskih kuvara, obično je ono što najviše impresionira kolege iz drugih delova sveta.

Kao ostrvska zemlja, Japan je u moru oduvek video izvor hrane, a bogatstvo algi na ceni je zbog visoke nutritivne vrednosti. Nekoliko vrsta morske trave svakodnevno se koristi u kuvanju, od krupne do veoma male, a najčešće su to osušene alge. *Kombu* je

⁴⁵¹ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada. Reference Book .

vrsta osušene morske trave koja liči na krupne morske alge i koristi se da bi se spremio *daši* (porcija morske hrane). Daši se koristi u mnogim japanskim jelima, kao osnova za pravljenje supa i sosova, do tečnosti za kuvanje povrća. Daši je osnova za mnoga japanska jela, kao što su meso i povrće osnova evropskih jela. *Vakame* je vrsta morske trave koja se koristi za pravljanje miso supe ili salate. *Nori* je osušen list male morske trave koja se uzgaja na mrežama u Pacifiku, a od nje se prave i omotači suši rolnica. *Arame* je braon morska trava koja se koristi za salate i kuva se sa povrćem. Ima još mnogo vrsta trava koje se koriste kao uobičajeni sastojci ishrane, a od svih je najznačajniji kombu, jer se zalihe dašija mnogo koriste u kuvanju u Japanu.⁴⁵²

Pirinač je obavezan sastojak u ishrani, i tipičan obrok vrti se oko pirinča. Japan je kroz istoriju opstajao zahvaljujući okeanu i poljima pirinča. U ovoj kulturi jelo se uvek sastoji od pirinča, i neke druge hrane. Pirinač koji predstavlja kičmu japanske kuhinje jeste pirinač sa okruglim zrnom. Ima ih više vrsta, i svaka ima svoje ime.

Pored pirinča, tipično japansko jelo takođe sadrži **povrće**, a mnoga se jedu pripremljena na pari ili iz turšije. **Soja** je glavno povrće koje se koristi u Japanu, a u njenoj pripremi vidljiva je kreativnost Japanaca kada je hrana u pitanju. Soja se koristi da bi se proizveo tofu, soja sos, miso, orasi od soje, itd. Veoma popularan proizvod od soje u Japanu je *miso*, tradicionalni japanski začim napravljen od fermentisanog pirinča, ječma i soje. Miso izgleda kao debela pasta i, kao mnogi proizvodi od soje, slan je i začinjen. Koristi se u različitim jelima, i osim ukusa, on jelu dodaje i visok nivo proteina, vitamina i minerala. Obično se koristi u popularnom japanskom jelu, miso supi.⁴⁵³

Kao što je već pomenuto, morska trava je važan deo tradicionalne kuhinje, a proizvodi od soje i morske trave su, pored pirinča naravno, uobičajeni sastojci japanskog jela.

Zavisnost Japanaca od biljne hrane povezana je sa njihovim ranim verovanjima, o čemu je već bilo reči. U prošlim vekovima vera je nalažala da se ne jede meso, pa čak ni morski plodovi, već samo biljna hrana. Vremenom, zabrane su popuštale, i dozvoljeno je da se jedu morski plodovi jer se polazilo od toga da ribe i školjke ne pripadaju istoj grupi životinja kao kopnene životinje. Morski plodovi u ishrani, u značajnoj meri usmerili su pažnju na proizvode iz mora. Japanci su razvili kulturu pecanja i naučili su da uzgajaju proizvode iz mora, kao što je morska trava. Tako su morski proizvodi, pirinač i povrće postali sastavni deo kulinarske kulture.⁴⁵⁴

⁴⁵² MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴⁵³ Isto.

⁴⁵⁴ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada. Reference Book .

SUŠI I SAŠIMI

Japanska kuhinja je popularna širom sveta, a većina ljudi je, čak iako nikad nije probala, čula za *sašimi* i *suši*.

Sašimi se sastoji od sveže sirove ribe, isečene na veoma tanke komade, kako bi se naglasio njen izgled i ukus.

Suši je jelo koje se pravi u raznim varijantama. Obično se sastoji od pirinča obogaćenog slatkim sirćetom (koji se naziva *suši meši* i zajednički je svim vrstama sušija), prekrivenog sirovom ribom ili školjkom. Često se servira potopljen u soja sos. Vrsta sušija, koja je verovatno najraširenija van Japana, jeste *maki suši*, što znači presovan suši, i sastoji se od „lepljivog” pirinča koji je pripremljen tako da se lako vezuje za druge sastojke, urolan sa različitim punjenjima u tanku morsku travu (nori). Ovaj tip sušija zatim se seče na zalogaje i jede sa odabranim đumbirom, soja sosom i sosom vasabi. Maki suši rolnica ima razne ukuse: nekada slatke, soja sos donosi slan ukus, đumbir kiselkast, a vasabi ljut ukus.

Najčešće vrste morske hrane u sušiju i sašimiju su: lignja, tunjevina, morska jegulja i rak, ali i mnoge druge vrste hrane, da se upotpunio ukus brojnih vrsta suši rolnica. S obzirom da je suši postao široko prihvaćen izvan Japana, mnoge varijacije su napravljene da bi se prilagodio zapadnom stilu. Na primer, takozvana kalifornijska suši rolnica sastoji se od avokada, imitacije krabe, krastavca i jaja.⁴⁵⁵

Specijalisti u kuhinji Japana posebno su cenjeni. Kada jedu napolju, Japanci cene i traže one majstore kuhinje koji mogu lepo da pripreme određenu vrstu hrane, što je iznedrilo brojne specijalizovane restorane-prodavnice širom Japana. Postoje radnje koji prave samo ovale sa sušijem, drugi prave supe sa testeninom, treći kolače od pirinča ili testeninu od heljadinog brašna, zatim ima specijalizovanih za grilovane pileće ražnjiće (yakitori), za jela koja se prave od slatkovodnih jegulja, itd. U Japanu je radnja koja pravi samo jedno jelo, veoma cenjena i mnogi će stajati redu da naruče svoj yakitori ili neko drugo jelo.

Regionalizam je mnogo manje izražen u Japanu nego u drugim zemljama. Ideje harmonije, lepote serviranja i svežine sastojaka diktiraju kuhinju širom Japana.

⁴⁵⁵ Isto.

OBEDOVANJE U JAPANU

Japanci se, čak i u današnje vreme, čvrsto drže običaja vezanih za obedovanje. Kada je neka svečanost u pitanju, na primer, nikad se ne serviraju velike porcije jela, već mnogo malih porcija serviranih po određenom rasporedu, na specijalan način pripremljenih. Serviranje, tj. prezentacija hrane u tradicionalnoj japanskoj kuhinji, ima centralnu ulogu.

Tradicionalno postavljen sto podrazumeva činiju pirinča sa leve i činiju miso supe sa desne strane. Svako jelo koje se uz to servira ima svoj tanjir iza svake činije. Štapići za jelo postavljaju se ispred svakog gosta.

Na izbirljivost se u Japanu gleda sa neodobravanjem. Smatra se izrazom nezahvalnosti. Pristojno ponašanje za stolom japanskog domaćina podrazumeva da pojedete čak i poslednje zrno pirinča, kako biste pokazali iskreno poštovanje za njihov rad.



3.4. KUHINJA TAJLANDA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlja, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na kuhinju Tajlanda;
- uticaj klime na hranu u ovom regionu;
- neizostavne hranljive sastojke u ovom delu sveta;
- šta čini kuhinju Tajlanda posebnom.

Uvod

Jugoistočna Azija obuhvata veliko područje koje se prostire od Bengalskog zaliva, s jedne strane, do Južnog kineskog mora, sa druge. Zemlje tog regiona poznate su po bogatoj kulinarскоj tradiciji koja obiluje ne samo ukusnim, već i zdravim namirnicama, a najpoznatija kuhinja ovog dela sveta je tajlandska. Kuhinja je postala poznata i popularna u svetu nakon što je posle Vijetnamskog rata veliki broj Tajlandana i Vijetnamaca imigrirao u Sjedinjene Američke Države.

U ovom poglavlju obradićemo kuhinju Tajlanda, kao predstavnika kuhinje zemalja jugoistočne Azije.

Tajland obuhvata centralni deo jugoistočne Azije, tropsku regiju u kojoj raste raznovrsno tropsko voće i povrće. Iako su Tajlandani većinom budisti, nisu vegetarijanci. Ova kuhinja je, međutim, kao i kuhinja cele jugoistočne Azije, specifična po tome što se u pravljenju brojnih jela od pirinča oslanja na aromatične začine.

Gastronomski uticaju kroz istoriju

Tajland je, kao i druge zemlje ovog regiona, tokom istorije bio uvučen u brojne veće ili manje sukobe. Uticaji, pa i kulinarски, koje su tom prilikom pretrpeli, bili su posledica vladavine Kineza, Indusa, kao i trgovačkih puteva koji su tuda prolazili, ali i Portugalaca, koji su donosili proizvode sa svog osvajanja Južne Amerike.⁴⁵⁶

⁴⁵⁶ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

Etničke grupe koje su rano naselile ovaj prostor koristile su pirinač kao glavnu hranljivu namirnicu. Pravili su sosove od fermentisane ribe ili paste od fermentisanih škampa, a česta je bila i upotreba limunove trave, limete i kokosovog oraha.

Kinezi su vekovima migrirali u zemlje jugoistočne Azije i sa sobom donosili svoje kulinarsko umeće. Mnogi narodi jugoistočne Azije upravo vode poreklo iz južnih delova Kine, što je slučaj i sa Tajlandanima. Za stanovnike današnjeg Tajlanda veruje se da su migrirali iz Kine tokom vladavine Mongola. Kineske tehnike kuvanja očigledne su na Tajlandu: korišćenje voka⁴⁵⁷ i jedinstvo pet ukusa (slano, kiselo, gorko, slatko i ljuto).

Indijci su takođe ostavili svoj pečat na ovu kuhinju. Veruje se da je ovaj region, tokom istorije, bio ili deo Indijskog carstva ili pod vladavinom indijskih vođa. Zato je danas na Tajlandu rasprostranjena upotreba indijskih začina, indijskog povrća⁴⁵⁸, pravljene mešavina začina i karija.

Portugalski trgovci, koji su u 16. veku plovili do obala ovog regiona, uticali su na razmenu namirnica između Evrope, Amerike i jugoistočne Azije. Kao i u drugim delovima sveta, upoznavanje sa **hranom iz Amerike**, zauvek je promenilo njihovu kuhinju. Ljute papričice, tj. čili začim, kukuruz, pasulj, kikiriki, indijski orah, papaja, krompir i paradajz ušli su iz Amerike i našli veliku primenu u ovoj kuhinji. Papaja se obično koristi za pravljenje salata, kikiriki za pravljenje ulja ili sosova i da bi dala hrskavost i ukus salati. Paradajz se takođe dodaje u salatu, ali i čorbe, dok je pasulj tipično povrće ovog kraja. Pa ipak, od svega navedenog, najveći uticaj imao je začim čili. Najviše se koristi u Maleziji i na Tajlandu.⁴⁵⁹

Francuska kolonizacija Laosa, Kambodže i Vijetnama, krajem 19. veka, takođe je ostavila trag na kuhinje ovih zemalja, ali Tajland nije nikada potpao pod vlast Evropljana, i njihov uticaj na kuhinju i navike u ishrani naroda Tai je neznatan i posredan.

Karakteristike tajlandske kuhinje

Karakteristike tajlandske kuhinje su: tradicija u restoraterstvu, pirinač kao glavni sastojak, upotreba svežih namirnica i izbor jela koja upotpunjuju pirinač, visoka zastupljenost kari pasti, ljutina i aromatičnost ukusa, specijalnost u izbalansiranosti ukusa.⁴⁶⁰

Ono što je očuvalo posebnost tajlandske kuhinje je **duga tradicija restorana** na Tajlandu. Iako i druge zemlje danas imaju restorane, na Tajlandu su restorani decenijama deo svakodnevnog života, i to je podiglo tajlandsku kuhinju na viši nivo kada je reč o varijacijama i serviranju hrane koja se ovde pravi.

Pirinač je, kao i u drugim zemljama jugoistočne Azije, glavni sastojak svakog obroka i glavna hranljiva namirnica. Hrana se uglavnom servira odjednom, kako bi gosti sami odabrali šta žele uz pirinač. Pirinač se obično iznosi sa raznim sosovima. Kuvanje pirinča na Tajlandu u mnogome varira. Na severu se koriste kratka zrna „lepljivog“ pirinča, na jugu, pak, pirinač koji se najčešće sreće je dugog zrna. Pirinač se takođe koristi za mešenje testa za pravljenje suvih rezanaca, koji se koriste u raznim jelima.⁴⁶¹ Supe, kao i salate sa pirinčanim rezancima i odgovarajućim začinima, uobičajena su jela ove zemlje.

⁴⁵⁷ Vok je sud, sličan tiganju, ali sa zaobljenim dnom i namenjen prženju na otvorenoj vatri.

⁴⁵⁸ Indijsko povrće, koje se na Tajlandu koristi: kurkuma, dumbir, tikvice, beli i crni luk, itd.

⁴⁵⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴⁶⁰ Isto.

⁴⁶¹ Isto.

Postoji mnogo načina pripreme pirinča, ali je najlakši metod apsorpcije: pirinač se kuva u količini vode koja je potrebna da, u trenutku kada je gotov, sva voda već ispari. Veća količina vode daje sočniji i lepljiviji pirinač, a manje vode daje tvrdi pirinač.⁴⁶²

Tajlandska kuhinja se po mnogo čemu razlikuje od ostalih: smatra se **najljućom** u jugoistočnoj Aziji, a ta ljutina često dolazi od pasti koje se u ovoj zemlji naširoko koriste.

Tu je i neizostavan kari, kao i kokosovo mleko, koje se koristi kao tečnost pri spremanju kari paste. **Korišćenje kari paste** je, zapravo, još jedna od karakteristika koja kuhinju cele jugoistočne Azije razlikuje od ostalih. Ove paste su specijalnost tajlandske kuhinje, a mogu da se naprave od raznih začina, i u velikoj meri se razlikuju od onih u Indiji, s obzirom da sadrže više svežih sastojaka, a znatno manje suvih.⁴⁶³

UOBIČAJENA JELA

Neki od uobičajenih namirnica tajlandske kuhinje su: razne vrste pirinča, pirinčani rezanci, plavi patlidžan, tajlandski čili, bambusovi izdanci, kupus, pasta od škampa, riblji sos, itd. Ovi i drugi sastojci najčešći su u jelima tajlandske kuhinje, a opisi pojedinih jela, uobičajenih u restoranima na Tajlandu, daju nam još podataka o ovoj kuhinji. Na primer⁴⁶⁴:

- zelena salata sa čilijem, kikirikijem, limetom i sosom,
- jelo od rezanaca sa slatko-kiselim sosom,
- aromatična supa sa piletinom i kokosovim mlekom,
- zelena papaja salata sa limetom i čili sosom za preliv,
- žuta kari pasta,
- crvena kari pasta, itd.

Pomenute kari paste intenzivno se koriste za pravljenje brojnih jela od karija.

Limunova trava, đumbir, lišće limete, kokosov orah i drugi **aromatični sastojci**, koji su centralni deo procesa kuvanja, čine kuhinju Tajlanda veoma karakterističnom. Kao što beli luk i bosiljak izdvajaju italijansku hranu od drugih, tako pomenuti i drugi visoko aromatični sastojci izdvajaju kuhinju Tajlanda i cele jugoistočne Azije, i čine je lako prepoznatljivom i posebnom.⁴⁶⁵

⁴⁶²Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book .

⁴⁶³ Reč *kari* je, kao što smo videli u odeljku o kuhinji Indije, indijskog porekla, a termin se danas naširoko koristi kako za mešavinu začina, tako i za paste ovog dela sveta.

⁴⁶⁴MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁴⁶⁵ Isto.

Limunova trava ima karakterističan miris koji podseća upravo na limun i dodaje se u supe, čorbe i kari. Drugi intenzivan mirisni sastojak, koji se koristi na sličan način kao limunova trava, jeste, na primer, đumbir. Svi ovi sastojci su takvi da kuvanjem ne omekšaju. U tradicionalnoj kuhinji ovog regiona, limunova trava i đumbir obično se tanko narežu i koriste kao kriške u supama i čorbama. Čvrsti komadi ostaju u supama i čorbama, i tako servirani, lakše prenose svoj ukus u jelo.

Lišće kafir limete je još jedan osoben aromatičan sastojak koji se koristi u kuhinji jugoistočne Azije, najčešće kao dodatak u supama i čorbama. Kafir limeta je posebna vrsta limuna koja je domaća na tom području.

S obzirom da su Tajland i cela jugoistočna Azija tropi, brojne tropske biljke se koriste u spremanju hrane. Na primer, kokosovo mleko, koje se dobija iz kokosovog oraha, daje bogatiji ukus mnogim supama, ali i ostalim jelima ove regije.

Tajlandska kuhinja je izvanredna u **usklađivanju više ukusa i arome**. Ona obiluje sastojcima koji su jakog ukusa i koji mogu u potpunosti da dominiraju u jelu, kao što su pomenuti aromatični sastojci. Međutim, kuvari, ali i stanovništvo ovog područja, izvanredni su u pronalaženju sklada između više različitih ukusa. Jelo koje je dobro spremljeno ima savršen odnos između kiselog, slatkog, slanog, gorkog i ljutog. Čili, đumbir, beli luk i zrno bibera daju jelima ljutinu, limeta kiselost, kokosovo mleko i kokosov šećer slatkast, a riblji sos slan ukus, razno bilje gorčinu. Ako tome dodamo ukuse lišća kafir limete, limunove trave i đumbira, dobijamo složenu mešavinu, koja se odmah prepoznaje kao jelo iz ovog kraja sveta.⁴⁶⁶ Kako uskladiti ukuse nešto je što svaki kuvar na Tajlandu mora da zna.

⁴⁶⁶ Isto.

4. AMERIČKA KUHINJA

Amerika je sedište jedne od najstarijih nacionalnih kuhinja i istovremeno mesto gde su se prvi put spojile kuhinje celog sveta. U delovima Meksika i Južne Amerike kuhinja je ostala onakva kakva je bila pre deset hiljada godina, dok su na Karibima, koji se smatraju delom Severne Amerike, i u određenim oblastima Sjedinjenih Američkih Država, hrana i tehnike kuvanja iz Azije, Afrike, Amerike i Evrope stvorile takav miks da kulturni antropolozi često moraju da je njeno poreklo ponovo podvrgnu analizi. Zbog toga je američka kuhinja jedna od najinteresantnijih kuhinja u svetu.

Već je pomenuto da iz Amerike potiče hrana kao što su: ćuretina, paradajz, kukuruz, krompir, tikvice, bundeva, pasulj, čili prah, čili paprike, avokado, čokolada, vanila i ananas. Mnogi od začina ubrzo su počeli svakodnevno da se koriste u Evropi i Aziji, dok je za neke začine bilo potrebno više vremena da uđu u upotrebu. Sa druge strane, limun, lubenica, crni luk, beli luk, azijski začini, pirinač, pšenica, domaće životinje kao što su svinje, krave, kokoške i njihovi proizvodi, grožđe i drugi, stigli su u američku kuhinju.⁴⁶⁷ Zato će Amerika, a pre svega Karibi, zauvek ostati kolevka dramatičnih promena u kulinarsstvu širom sveta.

Posebno ćemo izučavati kuhinje Sjedinjenih Američkih Država, Meksika, Karipskih ostrva i Južne Amerike.

⁴⁶⁷ Isto.

4.1. KUHINJA SJEDINJENIH AMERIČKIH DRŽAVA

Ciljevi

Kad završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na kuhinju Sjedinjenih Američkih Država;
- šta čini kuhinju Sjedinjenih Država jedinstvenom;
- šta je moderna američka kuhinja i njene karakteristike;
- šta je karakteristično za kuhinje značajnih regiona SAD.

Uvod

Sjedinjene Američke Države (SAD) su jedna od najvećih zemalja po površini na svetu, a na ovom ogromnom prostranstvu razvila se jedna od najraznovrsnijih i najbogatijih nacionalnih kuhinja.

Osnovu američke kuhinje čini mešavina brojnih metoda kuvanja koje su koristili starosedeoci Indijanci i metoda koje su koristili prvi evropski doseljenici. Osnovu su vremenom oplemenili uticaji mnoštva različitih naroda, koji su u talasima pristizali u ovu veliku zemlju. Poznat je izraz da je Amerika (Sjedinjene Američke Države) *melting pot*, odnosno lonac u kome se tope i mešaju sve nacije i kulture i tako stvaraju jednu snažnu i uticajnu američku naciju i američku kulturu. Izraz se odnosi i na gastronomiju, s obzirom da su se na američkom tlu srele i pomešale gastronomije iz celoga sveta.⁴⁶⁸ Kada se govori o američkoj kuhinji, termin „nacionalna kuhinja” može da se učini pogrešnim, zato što je američka kuhinja nastala preuzimajući brojne i raznovrsne elemente i uticaje iz svih delova sveta. Ipak, i američka kuhinja nastala je kao i američka nacija, dajući jedinstven pečat gastronomiji. Na primer, američka pica se veoma razlikuje od italijanske (i dalje se profilise, zavisno od regiona, tj. grada Sjedinjenih Država), američke kobasice se razlikuju od nemačkih, itd.⁴⁶⁹

Ova kuhinja čini kombinaciju lanaca brze hrane i visoko kaloričnih proizvoda, sa razvijenim lokalnim specijalitetima u čitavoj zemlji. Tako su morski plodovi zastupljeni na severoistoku, pite od mesa u centralnom delu zemlje, duboko pržena hrana je karakteristična za jug, itd.

⁴⁶⁸ Portić, M. (2011). *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum.

⁴⁶⁹ Fagor kuvar, <http://fagor.rs/americki-kuvar/>.

Gastronomski uticaju kroz istoriju

Američki kontinent je bio naseljen **domorodačkim stanovništvom, Indijancima**, a kolonizovali su ga prvo Španci, zatim Francuzi, Englezi, Holandani i Šveđani. Indijanci su istrebljivani i proterani na zapad.⁴⁷⁰

Predkolonijalna kuhinja Sjedinjenih Američkih Država sadržala je dosta *plodova mora*, kojim su se hranili Indijanci. Indijanci su često jeli bakalar, iverak, haringu, kečigu, lososa, a kit je bio posebno koristan kao meso, ali za ulje. Jegulja i som su takođe bili popularni među nekim indijanskim plemenima, kao i razne vrste rakova, škampa, jastoga i školjki.⁴⁷¹

Indijanci su koristili brojne metode kuvanja u prvim danima američke kuhinje, koji su se pomešali sa metodama kuvanja prvih evropskih doseljenika. Uobičajeni metod kuvanja bio je grilovanje mesa i prženje na vatri.⁴⁷² I povrće, naročito korenasto povrće, često se kuvalo direktno na vatri, tj. na pepelu. Kako prvi Indijanci nisu imali keramiku koja može da se stavi na vatru, razvili su tehniku koju su antropolozi nazvali „kameni kotlovi” (*stone boilers*). Zapravo, oni bi grejali kamenje direktno na vatri, a zatim ga stavljali u lonac pun vode, sve dok voda ne proključa, a onda su u ključaloj vodi kuvali meso ili povrće. U pojedinim delovima Sjedinjenih Država takođe su znali za peći od nepečene opeke, koje su im služile, između ostalog, i za pečenje kukuruznog hleba. U nekim drugim krajevima Amerike pravili su peći u jamama iskopanim u zemlji. Ove jame takođe su korišćene da se namirnice kuvaju na pari, tako što bi u jame spuštali vruće kamenje ili žar, a zatim na vrh stavljali alge ili kukuruzne ljuske da bi na pari kuvali ribu i školjke, kao i povrće. Krompir je pripreman sa ljuskom, kao i kukuruz.⁴⁷³

Prvi kolonisti su, po dolasku u Ameriku, najpre počeli da sade useve, kako su to činili kod kuće, u Evropi. Na isti način oni su gajili životinje zbog odeće i mesa, a kroz trgovinu sa Britanijom, Indijom i drugim delovima sveta uspeali su da sačine kuhinju sličnu onoj u matičnoj zemlji. Način kuvanja koji su preneli, pre svega je sledio britansku kuhinju. Prema francuskom kulinarsvu postojao je opšti prezir, čak i u delovima sa francuskim doseljenicima. Jačanju antifrancuskog raspoloženja doprineo je i sedmogodišnji rat između britanskih i francuskih kolonija u Americi u 18. veku. To je stvorilo veliki otpor protiv Francuza i mnogi od njih su deportovani u Luizijanu, u kojoj se formirao francuski kulinarski uticaj. No, van nje, bilo ga je malo ili ni malo.⁴⁷⁴

Deceniju posle ratova između francuskih i britanskih kolonija, počinju i borbe novih stanovnika, američkih kolonista, za oslobađanje od Velike Britanije,⁴⁷⁵ a nekoliko

⁴⁷⁰ Evropljani, a preko njih i ceo svet, upoznali su se sa američkim kontinentom u 15. veku. Zapravo, Kolumbo je otkrio Ameriku 1492. godine, a preko njega i cela Evropa, ali se pretpostavlja da su još u 10. veku Vikinzi znali za ovaj kontinent i plovili do njegovih obala.

⁴⁷¹ Waverly, R., R. De Rochemont. (1981). *Eating in America*. Canada: Penguin Book.

⁴⁷² Grilovanje je jedan od najstarijih i najjednostavnijih načina pripreme namirnica i jedan od najzdravijih. Za razliku od kuvanja, prženja ili pečenja, grilovanjem se zadržavaju gotovo svi vitamini i minerali, a jelo dobija pikantan ukus.

⁴⁷³ Waverly, R., De Rochemont, R. (1981). *Eating in America*. Canada: Penguin Book.

⁴⁷⁴ Smith, A. F. (2004). *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*. Oxford: Oxford University Press.

⁴⁷⁵ Godine 1773, u bostonskoj luci odigrao se događaj koji je nazvan Bostonska čajanka, kada je grupa bostonskih „sinova slobode”, prerušena u Mohavk Indijance, u znak protesta protiv britanske vlasti, pobacala u more 342 bale čaja sa broda čuvene *Britanske istočnoindijske kompanije*. Ovaj događaj u kome je i

decenija kasnije, godine 1796, objavljen je i prvi američki kuvar. U to vreme, krajem 18. veka, broj stanovnika popeo se na dva i po miliona. Indijanci su proterani na zapad Amerike, a stanovništvo je uglavnom živelo od poljoprivrede, osim na jugu, gde su se razvile plantaže pamuka i duvana, na čijim su poljima kao robovi radili crnci dovedeni iz Afrike.

Američka kolonijalna ishrana varira u zavisnosti od mesta gde su se kolonizatori naselili. U južnim kolonijama, na primer, zemlja se može obrađivati gotovo cele godine. U severnim kolonijama, međutim, zemlja i poljoprivredna sezona je ograničena i kratka, dok u blizini okeana ima sveže ribe, naročito u krajnjim, severnim kolonijama. Pored toga, pšenica koja se gajila u Engleskoj najčešće nije mogla da raste na novom terenu, a uvoz pšenice za hleb nije bio isplativ. U ovim slučajevima kukuruzni hleb je bio zamena.⁴⁷⁶

U *Novoj Engleskoj* lov je bio razvijen, koristan i isplativ. Zato su se doseljenici masovno okretali lovu kao proteinskoj hrani, jer je lov bio mnogo manje zahtevan od uzgoja i čuvanja stoke, kao što su to činili Indijanci i Francuzi. Lovile su se srne, medvedi, divlje ćurke i bizoni. Mast dobijena od ovih životinja bila je važna jer se koristila u ishrani. Stanovnici Nove Engleske su, pored toga, koristili velike količine ruma i piva, s obzirom da su kroz pomorsku trgovinu lako dolazili do sirovina za njihovu proizvodnju, posebno do melase. U unutrašnjosti kontinenta, međutim, kolonisti su pronašli način kako da proizvode drugo piće: viski. Proizvodili su kukuruz i raž, koje su koristili za proizvodnju viskija. U to vreme viski je bio pojam za loš alkohol. Važilo je uverenje da je viski uzrok propadanja siromašnih, koji će ih dovesti do toga da postanu zapušteni pijanci. Pored ove proizvodnje, iz uvoza su stizali vino i rakija.⁴⁷⁷ *Južne kolonije* su, za razliku od severnih, imale jaku poljoprivredu. Međutim, na jugu su socijalne razlike bile veoma visoke, a to je uticalo na način ishrane. Robovi i siromašno stanovništvo jeli su hranu koju je činila slana ili dimljena svinjetina, uz veверице, zečeve i druge šumske životinje. Oni koji su živeli na obali jeli su više pirinča, ali je kukuruz najčešće korišćen kao osnova za hleb i kaše.⁴⁷⁸

Oni koji su mogli da priušte pšenicu, imali su hleb, a često i keks kao sastavni deo doručka. Naravno, uz zdrave porcije svinjetine. Slana svinjetina bila je glavni deo bilo kog obroka, a korišćena je i u spremanju povrća, da mu se pojača ukus.

Tokom 18. i 19. veka Amerikanci razvijaju mnoge **nove namirnice**. Proizvodnja hrane postaje sve više **industrijalizovana**. Neke od novih namirnica proširile su se po celom svetu, kao što su kokice, koka-kola, pržena piletina, kukuruzni hleb, beskvasni mafini, itd.

hrana (tj. cenjen i visoko vrednovan čaj) odigrala svoju ulogu, dajući simboličku snagu protestu, bio je zapravo prva varnica između Britanaca i američkih kolonista, iza koje će slediti američki Rat za nezavisnost. Rat za nezavisnost je trajao od 1775. do 1783. godine. Čuvena *Deklaracija o nezavisnosti* objavljena je 4. jula 1776. Godine, kada je trinaest kolonija proglasilo Sjedinjene Američke Države, a desetak godina kasnije, za prvog predsednika nove države, izabran je Džordž Vašington.

⁴⁷⁶ Oliver, S.L. (2005). *Food in Colonial and Federal America*. London: Greenwood Press.

⁴⁷⁷ Smith, A. F. (2004). *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*. Oxford: Oxford University Press.

⁴⁷⁸ Isto.

Karakteristike kuhinje Sjedinjenih Američkih Država

Od specifičnosti kuhinje Sjedinjenih Država obradićemo sledeće karakteristike:

- Regionalnost kuhinje, sa primerima,
- američka kuhinja kao „lonac za topljenje” (melting pot),
- brza hrana,
- moderna kuhinja, sa osvrtnom na industrijalizaciju, fuziju i kuhinju Njujorka.

Regionalne kuhinje

Etničke grupe prvih doseljenika stvarale su u novoj sredini regionalne stilove kuvanja, slične onim iz svojih otadžbina, uz promene i prilagođavanja lokalnoj sredini i dostupnim namirnicama. Svaki region ima drugačije specijalitete, zavisno od etničkih grupa koje su ga naselile, njihovog mešanja i lokalnih namirnica.⁴⁷⁹

Kuhinja Nove Engleske – Severoistočni deo Sjedinjenih Država poznat je pod imenom Nova Engleska, a jela koja ovde predstavljaju regionalnu kuhinju nastala su od recepata kolonizatora iz Velike Britanije i dostupnosti morskih plodova. Tako je, sa jedne strane, Amerika zemlja „jenki pečenja”, bostonskog pasulja i raznih variva, a sa druge, zemlja mnogih jela od morskih plodova, naročito u gradovima na obali mora, kao što su Boston ili Providens. Tradicionalna jela ovde su, na primer, supa od školjki, kao i jastog.⁴⁸⁰

Središnji deo SAD – U stvaranju jedinstvene kuhinje ovog dela Sjedinjenih Američkih Država učestvovali su najviše Nemci, Skandinavci, Mađari, Rusi, Britanci i Italijani. Svaka od kuhinja ovih zemalja dala je poseban doprinos američkoj kuhinji, a tradicija evropske kuhinje, uz lokalne namirnice i umeće pripremanja hrane Indijanaca, doprinela je da kuhinja bude jednostavna, ali hranjiva. Jela koja su se mogla naći na meniju su: testo punjeno mesom i povrćem, brojne vrste hleba, palačinki i pita; morska riba i pastrmka; kao i pivo, kiselo zelje, kobasice i salame koje su doneli Nemci. Skandinavski narodi doneli su jelo od ribe (*lutefisk*), hleb od krompira i mesne kuglice. U ovom delu Amerike može se naći i gulaš kao uobičajeno jelo, a doneli su ga Mađari, dok su Italijani starosedeoce naučili veštini pravljenja sira. Kako veliki deo ove oblasti ima hladne i dugotrajne zime, čuvanje namirnica ima veliki značaj, a koriste se metode kao što su: sušenje mesa, kiseljenje povrća, konzerviranje voća i povrća, itd.⁴⁸¹

Južnjačka kuhinja – Ime za kuhinju jugoistočnog dela Sjedinjenih Država. Nastala je iz potrebe da se farmerima za naporan rad obezbedi izdašan i hranljiv obrok, pa je hrana dosta jaka i teška. Osnova jela je hrana pržena u dubokom ulju, sa masnim sosovima i veoma slatkim desertima.

U tipična jela ove kuhinje spadaju, na primer, južnjačko pečeno pile (*southern fried chicken*), što je piletina pržena na južnjački način u dubokom ulju, ili pržena govedina (*deep fried steak*), što je goveđi odrezak takođe pržen u dubokom ulju, a poslužuje se

⁴⁷⁹ <http://fagor.me/wp-content/uploads/2015/04/americki-kuvar.pdf>

⁴⁸⁰ Isto.

⁴⁸¹ Isto.

sa gustim belim sosom koga zovu „domaći sos” (*home style gravy*). U ovom delu Amerike mnogo se koristi roštilj, i to posebno svinjetina na žaru. Naročito su popularna svinjska rebarca, koja se prvo mariniraju, a onda polako peku. Jela s roštilja služe se uz kukuruzni hleb i sveže povrće, a grašak je često serviran kao prilog.⁴⁸²

POSLASTICE JUŽNJAČKE KUHINJE

Neke od omiljenih poslastica u južnjačkoj kuhinji, koje se uglavnom prave sa dosta šećera, kukuruznog skroba, putera, kukuruznog sirupa sa voćem su:

- *pita od oraha (pecan pie)* – pita od vrste oraha koja raste na jugu, sa puterom, kukuruznim skrobom i kukuruznim sirupom
- *voćna pita od breskve (peach cobbler)* – slatkiš od šećera, breskve i limuna
- *puding od banana*
- *pita od slatkog krompira*⁴⁸³

Soul food (soul fud ili „hrana za dušu“) je afroamerička verzija južnjačke kuhinje. To je južnjačka i afroamerička kuhinja koja vodi poreklo od afroameričke zajednice u SAD i koja nosi epitet hrane pripremljene s posebnom ljubavlju, kao hrana koju majka priprema za svoje dete. Smatra se da termin potiče iz šezdesetih godina, kada je reč *soul* (duša) počela da se upotrebljava da opiše specifičnost afroameričke kulture. Otuda, iz tog vremena, i termin *soul music*. Oni koji su bili učesnici „velike seobe”⁴⁸⁴, nalazili su u ovoj hrani sećanje na dom i porodicu koju su morali da napustile i da dođu u nepoznate severne krajeve. Ova kuhinja koristila je sastojke kao što su kim, nana, peršun, karanfilić i kurkuma. Otvarani su i *soul food* restorani na jugu, koje su držali crnci i koji su služili i za okupljanje i druženje.

Ova kuhinja ima korene ne samo u afričkoj kuhinji, već i uticaj na kuhinju starosedelačkog stanovništva Severne Amerike i Kariba, a jela su veoma slična južnjačkoj kuhinji.

Kuhinja Nju Orleansa – Kuhinja je dobila naziv po gradu Nju Orleansu koji se nalazi u samom srcu američkog juga, na ušću reke Misisipi u Meksički zaliv. Grad predstavlja mešavinu kultura, naroda i rasa, a njegova bogata istorija uticala je na kuhinju koja u sebi nosi mešavinu kultura doseljenika iz Francuske i Španije, kao i crnaca iz Afrike, tadašnjih robova. Ova kuhinja, budući izvorno francuska, naziva se *kajunska kuhinja*⁴⁸⁵. Još jedna kuhinja prisutna u ovom gradu, ali puna arome hispanoameričke i starosedelačke kulture Indijanaca, jeste *kreolska kuhinja*.⁴⁸⁶

⁴⁸² Isto.

⁴⁸³ Isto.

⁴⁸⁴ Velika seoba, ili *Great Migration*, naziv je kojim se označava migracija crnog stanovništva iz Afrike na Američki kontinent. Procenjuje se da je od 16. do 19. veka oko dvanest miliona crnih ljudi prevezeno iz Afrike u Ameriku, gde su korišćeni kao robovi.

⁴⁸⁵ *Kajun (Cajun)* je ime za narod francusko-kanadskog porekla, koji živi zapadno i južno od Nju Orleansa.

⁴⁸⁶ *Kreoli*, odnosno *kreolski*, koristi se za osobe španskog porekla, rođene u španskim kolonijama u Americi, kao i, pod određenim uslovima, za decu starosedelaca američkih Indijanaca.

Mnogi recepti kuhinje Nju Orleansa sadrže začinski trio koji čine paprika, luk i celer. Glavni sastojci te kuhinje su riba, pogotovo som, rakovi i školjke, pirinač i kukuruz, ali prvenstveno, brojni začini. U tom neverovatnom spoju mirisa i ukusa, takozvanu **kajunsku** kuhinju nije moguće tačno odvojiti od *kreolske*. Njena karakteristika je složena i pikantna verzija jela u kojima centralno mesto imaju papričice svih vrsta i oblika. Meso ili riba se prekrivaju slojevima bibera, čilija i ostalih ljutih začina, i onda peku na roštilju ili na drugi način spremaju.

Danas *kajunska kuhinja* doživljava preporod zahvaljujući brojnim časopisima, TV emisijama i poznatim kuvarima. Oni su slavu ove kuhinje preneli širom Amerike, tako da danas, gotovo u svakoj mesari ili ribarnici u Njujorku, možete kupiti „kajunskog soma”, sirove filete soma, već začinjene južnjačkim začinima crvenkasto-narandžaste boje, ili piletinu ili svinjetinu pripremljenu na sličan način i spremnu za kuvanje.⁴⁸⁷

Teks-meks (Tex-Mex), kuhinja na jugozapadu Sjedinjenih Država, nastala je pre svega pod uticajem starosjedelaca Indijanaca, kao i Španaca koji su u vreme prve kolonizacije došli iz Meksika. Namirnice iz ovog regiona, i meksički začini, stvorili su jedinstvenu kuhinju raširenu u Teksasu i duž meksičke granice. Naziv ove kuhinje upravo to i kazuje, i predstavlja skraćenicu za pojam teksaško-meksičko. Jela obuhvataju mnoga meksička jela (kao načos, takos, buritos ili salsu), ali sa specifičnim dodacima i izmenama koje su došle iz američke kulture. Ona često sadrže sastojke koji se retko nalaze u tradicionalnoj meksičkoj kuhinji, poput kima. Obilno dodavanje sira, takođe je došlo kao uticaj iz Amerike.

Tipičan predstavnik ovog tipa kuhinje je parpikaš od pasulja (i često govedine). Jelo se može naći u celoj Severnoj Americi, gde je poznato pod imenom *čili*. Čili je, uz roštilj, tipična kaubojska hrana. Postoji veliki broj ljubitelja teks-meks čilija koji imaju svoje lične recepte za njegovo spremanje i ponosni su na to. Velika popularnost ovog jela dovela je do takmičenja u spremanju čilija, tako da se u SAD godišnje održava više festivala na kojima se kuvari takmiče za nagradu za najbolji recept.⁴⁸⁸

Kalifornijska kuhinja je mnogo zdravija kuhinja od prethodnih. Obilje plodova prirode, svežeg voća, povrća i morskih plodova, uslovalo je laganu kuhinju. To je, zajedno sa raznolikim sastavom kultura i naroda ovog područja, koji su sa sobom doneli sopstvene nacionalne kuhinje, obeležilo kuhinju ovog regiona.

Sveže namirnice začinjavaju se neobičnim začinima, i to je još jedna karakteristika kalifornijske kuhinje. Na primer, uz zelenu salatu s avokadom i narandžom ovde se može poslužiti ljuti azijski sos sa kikirikijem.

Kalifornija kuhinja ima mnogo zajedničkog sa klasičnom francuskom kuhinjom, pre svega kada je u pitanju kvalitet i svežina sastojaka. Što se tiče metoda kuvanja, grilovanje je metod koji se najčešće koristi. Meso za roštilj, morski plodovi i povrće peku se na drvetu ili na drugim izvorima toplote. Jede se dosta ribe, a poznata su i kalifornijska vina, koja su postala popularna širom sveta.⁴⁸⁹

⁴⁸⁷ <https://www.coolinarika.com/clanak/kreolska-i-cajun-kuhinja/>

⁴⁸⁸ <http://fagor.me/wp-content/uploads/2015/04/americki-kuvar.pdf>

⁴⁸⁹ LTCC Online (Lake Tahoe Community College). *Characteristics of Contemporary Cousine*. <http://www.ltcconline.net/voced/culinaryarts/pdfs/ContemporaryCuisine.pdf>

Izraz *melting pot*, kao što smo naglasili u uvodnom delu, slikovito ocrtava američku naciju i kulturu, pa i kulturu ishrane. On tačno opisuje raznovrsnost ove kuhinje koja je nastala mešanjem kuhinja različitih nacija. Ova velika zemlja je još tokom nastanka, budući da je nastala iz više nacija, stvorila specifičan amalgam koji, u ime svog opstanka, topi i sjedinjuje sve što mu se nađe na putu.

Kada je reč o brzoj hrani, ona se veoma lako prepoznaje kao karakteristika kuhinje SAD, bez obzira na regionalne razlike o kojima je bilo reči. Zapravo, kada se danas kaže „američka kuhinja”, misli se upravo na brzu hranu, a ona i jeste hrana na kojoj živi veliki deo stanovništva, posebno srednja i niža klasa. Najpopularniji, i svima poznati proizvodi ove kuhinje su hamburger, čizburger, pečena piletina, pomfrit, ili pita od jabuka, kao i tradicionalna jela koja se prave za praznike, kao što su punjena ćurka ili sos od brusnice.

Moderna kuhinja – industrijalizacija, fuzija i Njujork

Tokom industrijske revolucije, krajem 19. i početkom 20. veka, hrana je počela da se sve više **industrijski proizvodi**. Železnice dobijaju kola za ručavanje, a u gradovima se pojavljuju lanci restorana standardnog izgleda i sadržaja. Na fakultetima hrana počinje da se proučava na naučnoj bazi, a među prvima koji započinju ovaj novi pristup hrani su nutricionisti i ekonomisti. Novine i časopisi započinju sa intenzivnom promocijom kuvanja, recepti i saveti o ishrani pune novine i časopise. Taj trend pomažu velike korporacije koje proizvode hranu i koje rade i istraživanja u oblasti hrane i ishrane, kao i marketing. Mnoge kompanije u američkoj prehrambenoj industriji razvile su nove proizvode koji zahtevaju minimalnu pripremu, kao što su, recimo, smrznuta predjela. Mnoga od ovih jela postala su vrlo popularna i masovno se proizvode.

U novije doba razvija se još jedna karakteristika američke kuhinje, a to je **fuzija**, odnosno spajanje više etničkih ili regionalnih kuhinja u potpuno nove stilove kuvanja.⁴⁹⁰ Već smo govorili o teks-meks kuhinji koja je nastala spajanjem kuhinje Teksasa i Meksika. I drugi regionalni stilovi ishrane fuzijom su stekli nešto specifično američko. Na primer, špageti su uobičajeno italijansko jelo, a kobasice nemačko, ali su špagete sa parčićima kobasice američko jelo. Pica se temelji na tradicionalnoj italijanskoj pici koju su doneli italijanski doseljenici u SAD, ali je značajno „amerikanizovana”, pa je čak različita i u pojedinim državama SAD. Na primer, *čikaška pica* ima debelu koru, dok se *njujorška pica* pravi sa mnogo tanjom korom koja može da se sklopi.

Čak su i neka jela, koja se smatraju tipično američkim, razvijena na ovaj način. To se desilo tako što su američki kuvari vremenom znatno promenili originalna jela. Na primer, i hot dog i hamburgeri temelje se na tradicionalnim nemačkim jelima, ali su u svom popularnom obliku toliko izmenjena, da se zaista mogu smatrati američkim jelima.

⁴⁹⁰ Smith, A. F. (2007). *The Oxford Companion to American Food and Drink*. Oxford: Oxford University Press.

Grad Njujork je mesto raznovrsne i kosmopolitske demografske strukture. Njujork je oduvek smatran, u svakom pogledu, različitim od svega drugog, pa i cele američke države, a to se odnosi i na gastronomiju.

Kuvari svetske klase u ovom gradu, još od 19. veka, stvaraju složena jela od bogatih sastojaka. Među njima izdvajamo *jastoga njuberg*, *valdorf salatu*, *jaja benedikt* ili *njujorški odrezak*, napravljen da impresionira goste skupih restorana. I pica, kao što smo rekli, ima svoj poseban njujorški stil.

4.2. MEKSIČKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na meksičku kuhinju;
- šta čini kuhinju Meksika jedinstvenom;
- koji su značajni gastronomski regioni Meksika;
- šta čini dnevni obrok Meksikanaca.

Uvod

Meksička kuhinja je, po mišljenju mnogih, jedna od najboljih kuhinja na svetu. Priznanje se zasniva na činjenici da je ova kuhinja ukorenjena u astečkoj kulturi, jednoj od najvećih svetskih civilizacija, koja je već imala razvijen i poljoprivredni sistem i kompleksna jela.⁴⁹¹ Takođe, Meksiko je velika zemlja, sa neverovatno raznovrsnim terenom, pa je i kuhinja isto toliko raznovrsna.

Kada su Španci u 16. veku stigli u Meksiko, otkrili su da su Asteci već imali snažnu kulinarsku tradiciju sa sastojcima koje Evropljani nikada pre nisu videli. Namirnice poput kukuruza, čilija, pasulja, paradajza, avokada, tikvica i čokolade bili su nepoznati Evropljanima. Zapravo, za mnoga jela od kukuruza, u kojima danas uživamo, možemo da zahvalimo Astecima. Egzotično voće, kao što su ananas i papaja, koje uspeva isključivo u ovom regionu, i naravno čokolada, „otkriveni su” tada, i veoma su se svi deli španskim konkvistadorima.⁴⁹²

⁴⁹¹ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book .

⁴⁹² Isto.

S druge strane, začini i biljke koje danas čine deo ove kuhinje, kao što su cimet, crni biber i lovorov list, preuzeti su od Španaca i prihvaćeni u postojeću tradiciju. Španci su takođe doneli pšenicu, crni luk i meso, kao što su govedina, piletina i svinjsko meso.

Nakon tri veka španske dominacije nad Astecima i mešanja kulinarske tradicije Starog sveta (Evropa) sa onom iz Novog sveta (Amerika) iznikla je nova kuhinja, koja je danas poznata kao bogata meksička kuhinja. Kuhinja Meksika je, kao čitav Meksiko, izmenjena dolaskom Evropljana, ali današnja meksička kuhinja temelji se na hiljadu-godišnjem nasleđu, što važi za samo nekoliko kuhinja sveta.⁴⁹³

Gastronomski uticaju kroz istoriju

Meksiko je bio sedište većeg broja **razvijenih civilizacija**. Za neke od njih veruje se da potiču još od **pre četrdeset hiljada godina**. One su se razvijale kroz vekove, a sa njima i njihova kuhinja. Ove stare kulture, koje su postojale na američkom kontinentu, nisu imale pisani jezik, pa zato mnogi detalji iz njihove istorije nisu poznati. Među onome što znamo o njima je da su ove kulture osmislile i jele mnoga od jela koja su danas deo meksičke kuhinje. Severni deo Meksika je bio retko naseljen nomadskim narodima lovaca-sakupljača, koji su živeli u oštroj, suvoj klimi i preživljavali od onoga što su mogli da nađu ili ulove, dok je, zapravo, u južnom delu današnjeg Meksika u to vreme postojao veći broj razvijenih civilizacija, znatno naprednijih od evropskih kultura.⁴⁹⁴ Upravo su ove napredne kulture razvile navodnjavanje i odomaćile poljoprivredne kulture, poput kukuruza, agave, kaktusa, bundeve, kakaoa, ljutih papričica i raznih vrsta pasulja. Pored uzgoja sadnica, oni su lovili i životinje, kao što su jelen, ćurka i ribe iz lokalnih voda. Ishrana u ovom periodu sadržala je malo masti. Mast se dobijala kroz pojedine obroke od mesa ulovljenih životinja, a mnogo češće od avokada, koji je bio cenjen zbog svoje kremaste teksture i korišćen kao sos. Najpoznatiji sos je *gvakamole*, i danas izuzetno omiljen sos od avokada, paradajza i ljutih papričica (limeta i korijander su naknadno dodati kao njegovi sastojci). Stare civilizacije su se, kao i mnoge stare civilizacije u Aziji, razvijale uglavnom na vegetarijanskoj ishrani, jer im je dostupnost jestivim životinjama bila ograničena. Sa osnovom od kukuruza, bundeve, pasulja, ljutih papričica i drugih biljaka, ove kulture su razvile složena i raznovrsna jela. Mnoga od tih jela bila su sačinjena od kukuruza koji je prethodno tretiran baznim sredstvima (alkalijama), kako bi mu se skinula ljuska, i testo se pravilo od njega. Ciklus sađenja, uzgajanja i branja, pre svega kukuruza, bio je od ogromnog značaja. Mnogi od glavnih prehrambenih proizvoda iz ovih civilizacija opstali su i u današnjoj meksičkoj kuhinji, i o njima će biti reči u nastavku.⁴⁹⁵

⁴⁹³ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning; Kao i Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

⁴⁹⁴ Među narodima koji su živeli na tom području bili su: Tolteci, Zapoteci, Totonaci, Maje i Asteci. Dominantna kultura Meksika, u periodu pre dolaska Španca, bili su Asteci, koji su se nazivali još i Meške, od čega potiče i naziv Meksika. Ova kultura imala je sedište u predelu današnjeg Meksiko Sitija. Grad je rastao sa uticajem Asteka, i to je bio najveći grad na svetu u vreme kad su Španci prvi put došli u 16. veku.

⁴⁹⁵ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

Pošto su Evropljani otkrili Ameriku, prvi ljudi koji su se nastanili u Meksiku bili su **Španci**. Istorija španske kolonizacije Meksika jedna je od najkontroverznijih u istoriji, sa teškim posledicama po domicilni narod. Istovremeno, što se gastronomije tiče, ona je dovela do **jednog od najvećih kulinarskih događaja svih vremena**. Ljudi Meksika tada su se upoznali sa svinjetinom, piletinom, govedinom, mlekom, sirom, jagnjetinom, belim lukom, limunom, narandžama, korijanderom, šargarepama i crnim biberom. Iako je velik uticaj koji su ovi sastojci imali na kuhinju Meksika, i američkog kontinenta uopšte, sastojci i proizvodi iz Amerike su, može se reći, imali još veći uticaj na razvoj kuhinje u Evropi, Aziji i dalje. Kulinarske kulture autohtonih naroda Meksika, kao i došljaka, više nikad nisu bile iste. Španski kulinarski uticaji uneli su i tehnike obrade namirnica: pravljenja sira, kobasica, destilovanja, pravljenja paprikaša, korišćenja masti za dinstanje i premazivanje hrane, kao i peciva i pravljenje hleba. Sve se to može naći u meksičkoj kuhinji danas, uključujući raznobojne vrste punjenog peciva, rasprostranjenost kobasica, među kojima je posebno značajna vrsta zaljučene svinjske kobasice ili sušena svinjska kobasica, mnogi sirevi, a i većina meksičkih destilovanih pića, poput tekile koja se destiluje iz biljke agave.⁴⁹⁶

Kratka francuska vladavina ovom zemljom takođe je uticala na kuhinju Meksika.⁴⁹⁷ Iako nije ostala vredna velikog pomena u meksičkoj kuhinji, postoje mnogi primeri tradicije francuskog plemstva u pojedinim delovima zemlje. Poneki od tih uticaja vidi se u tradiciji pečenja testa, počev od hleba, preko kolača, do palačinki punjenih kukuruznim gljivicama, koje se često mogu videti na meniju.⁴⁹⁸

Karakteristike meksičke kuhinje

Meksička kuhinja jedinstvena je zbog svoje baze, koju čine autohtoni sastojci i tehnike prilagođene stranoj kulturi. Najveći pečat meksičkoj kuhinji dale su upravo samonikle kulture. U nastavku analiziramo neke karakteristike koje meksičku kuhinju čine prepoznatljivom i uticajnom, i to: ljutina koju kuhinji daju ljute papričice; kuvanje u specijalnoj posudi – *komalu*; *mestiso kultura*, nastala mešanjem starosedelaca i došljaka; kukuruz, kao osnova kuhinje i zrno života; regionalizam.⁴⁹⁹

Prvo što pomislimo kada se spomene meksička kuhinja je **ljutina, a nju daju ljute papričice**. Papričice potiču iz Južne Amerike, i verovatno se nigde ne koriste u toj meri kao u današnjem Meksiku. Ovde se može naći preko stotinu vrsta papričica, kako u svežem tako i u sušenom obliku, i one se ne koriste samo zbog ljutine koju daju jelima, već i zbog drugih osobina kojima obiluju. Papričice, zapravo, imaju i druge ukuse koji se dobro usklađuju sa mnogim jelima. Jedinstveni ukusi i ljutina koju svaka vrsta papričica nosi sa sobom, bitan su deo onoga što meksičku kuhinju čini tako velikom.

⁴⁹⁶ Isto.

⁴⁹⁷ Posle invazije Meksika 1864. godine, Napoleon III postavio je austrijskog nadvojvodu Maksimiliana I za vladara ove zemlje. Tokom njegove kratkotrajne vladavine, sa suprugom Šarlotom, uveli su životni stil tipičan za evropsko plemstvo tog vremena. Francuska sklonost ka rafiniranim, bogatim sosovima i strukturanj klasifikaciji hrane i menija, uvedeni su i u elitno društvo Meksika.

⁴⁹⁸ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning

⁴⁹⁹ Isto.

AH, TE PAPRIČICE

U Meksičkoj kuhinji se koriste stotine varijanti ljutih papričica, kako u sušenoj tako i u svežoj formi.

Složeni ukusi *mole sosa* u mnogome zavise upravo od vrste papričice koja će ući u sos. Za sos „mole negro”, sa duvankastim, zemljanim ukusom i prijatnim začinima, koriste se papričice *čiluakle negro* (*chilhuacle negro*) koje se mogu naći samo u meksičkoj državi Oahaka. Tako je ovaj sos karakterističan za taj kraj.

Zatim, tu je i „mole poblano”, sos koji ima ukus dima i bogatu slatkoću sušenog voća, koja velikim delom dolazi od vrste paprike *ančo* (*ancho*) i papričice *pasilja* (*pasilla*).

Neke od često korišćenih ljutih čili papričica u svežem stanju su:

Čilaka – Izdužene, tanke i zakrivljene čili papričice, najčešće se mogu naći u sušenom obliku, kada se zovu *pasilja*.

Abanero – Manje, zdepaste, vrlo ljute papričice sa juga Meksika, iz savezne države Jukatan. Uglavnom su narandžaste kada su zrele, iako neke varijante mogu biti i crvene. Koriste se za salsa umak i sosove.

Halapenjo – Najpoznatija i najčešće korišćena meksička ljuta papričica, dugačka je oko 7-8 cm (nekada i veće). Koriste se za pravljenje salsa sosa, kao konzervans, ili se izlažu pari, dime, suše i tako spremljene nazivaju se *čipotle* (*chipotle*).

Poblano – Zdepaste, široke papričice. Koriste se sveže u *čili reljenosu*, tj. u punjenim papričicama.⁵⁰⁰

Posuda za kuvanje, koja se koristila u Meksiku pre dolaska Kolumba, bila je ravna, okrugla, grnčarska posuda zvana **komal**. Posuda bi se prvo zagrejala na vatri, pa bi se zatim na njenoj površini pripremala brojna jela, na primer tortilje ili supe ili se koristila za tostiranje paradajza ili ljutih paprika. Danas se ovaj sud obično pravi od metala, ali princip primene je isti: kuvanje bez upotrebe masti.

U evropskom kulinarsstvu hrana se spremala u tiganju na malo vrelog ulja. Rezultati su drugačiji kada se kuva u komalu, jer se ukus razvija samo iz sastojaka koji su u njemu, a ne iz ulja, pa zato ukus nije tako jak, ali je verniji prirodnom. Kulinarski princip koji nastaje zahvaljujući komalu predstavlja osnovu meksičke kuhinje: čiste arome koje ističu specifičnost hrane koja se kuva, sa manje kompleksnosti i mešanja ulja i drugih sastojaka koji se mogu naći u mnogim evropskim jelima.

Postoje mnoga jela za čije se spremanje koristi mast, ali ovaj način kuvanja skoro da nije ni postojao pre dolaska Španaca, mada je mast od pojedinih životinja bila dostupna, dok prerada biljnog ulja nije bila deo meksičke tradicije.

⁵⁰⁰ Isto.

Kultura mestizo je još jedna karakteristika gastronomije Meksika. Pojam *mestizo*⁵⁰¹, u literaturi se koristi za etnicitet koji je nastao mešanjem autohtone indijanske kulture sa španskom i danas je dominantan u Meksiku. Iako je vreme španske kolonijalizacije bilo teško za domorodačko stanovništvo, evolucija kulinarstva u ovom periodu bila je, kao što smo rekli, **revolucionarna**.

Kada su, na primer, svinjetina, korijander i kim pomešani sa domaćim paradajzom, čilijem i kukuruzom, nastala su jela u kojima se ispoljila meksička kulinarska umetnost. Ova umetnost je povezana i sa kulinarskim tehnikama obe grupe, domaćeg stanovništva i došljaka. Zadržavanje jake autohtone kulture, u periodu posle dolaska Španaca, predstavlja **jedinstven slučaj u međunarodnoj gastronomiji**.⁵⁰²

Među jelima koja su postojala u Meksiku i pre dolaska Španaca su: *tortilje, enčilade, tamale, mole, salsa, sope*⁵⁰³ i druga. Sva ova jela i dan-danas predstavljaju poseban deo meksičke kulture, ali se ona sada obično kombinuju sa sirom, pečenim mesom, mašću, kimom, korijanderom, koje su u meksičku kuhinju uveli Španci.

Kukuruz je bio **osnova kuhinje** starosedelaca, a ostao je to i danas. Starosedeoci Meksika u ishrani su se oslanjali uglavnom na useve, najviše na kukuruz, paradajz, pasulj i bundevu. Iako ovi sastojci i dalje čine veliki deo meksičke kuhinje, nijedan nije postao toliko važan i poštovan u Meksičkoj kuhinji kao kukuruz. Indijanci su otkrili da sušeni kukuruz može da se obradi gašenim krečom, kako bi od tvrdog zrna dobili proizvod od koga su pravili testo za proizvodnju tortilja, osnovu mnogih meksičkih jela. Ovo testo se takođe koristilo za mala predjela od testa u vidu rolata, za jelo od mesa i povrća u listu kukuruza (*tamales*), kao i za drugu hranu koja je i danas česta u Meksiku.⁵⁰⁴

U malim selima i udaljenim krajevima Meksika, još uvek se mogu videti žene kako obrađuju kukuruz na steni u obliku sedla, koja je namenjena za mlevenje i na kojoj se ručno pravi testo. Ručno pravljenno testo oduzima mnogo vremena i veoma je naporno kad se mesi, ali daje najbolje. Naravno, tortilje se danas u Meksiku proizvode u fabrikama, u velikim količinama i prodaju u supermarketima, ali mnogi ljudi traže male radnje kako bi pronašli ručno pravljenne tortilje od kukuruznog brašna.

Regionalizam je deo meksičke kuhinje i još jedna od njenih karakteristika. Na regionalnu podeljenost i raznovrsnost ove kuhinje uticali su geografski i klimatski uslovi svake regije, i proizvodi koji tamo rastu i uzgajaju se. Uz to, na regionalizaciju kuhinje uticali su i starosedeoci i snaga njihove kulture i kulinarske tradicije, kao i španski kolonijalni period. I ovaj uticaj varira od jedne meksičke države do druge, jer Španci nisu otvorili mnogo misija i nisu imali svojih gradova u južnim krajevima današnjeg Meksika.⁵⁰⁵

U severnim delovima Meksika se, tako, više koriste pšenica, govedina i sir, dok je upotreba kukuruza, raznih vrsta ljute papričice, jagnjetine i kozjeg mesa karakteristična

⁵⁰¹ *Mestizo* doslovno znači melez, mešanac.

⁵⁰² MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁵⁰³ Redom: tanki kukuruzni hleb; punjene tortilje u čili sosu; testo umotano u list kukuruza, punjeno različitim sastojcima i pripremano na pari; sos napravljen od suvog voća, suvih čili paprika, oraha, semenki, ponekad čak i od čokolade; sos od paradajza i ljutih paprika; tanke kukuruzne lepinje prelivene različitim sastojcima.

⁵⁰⁴ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁵⁰⁵ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book .

za centralne i južne delove zemlje. Južni Meksiko, posebno Oahaka, poznat je po neverovatnoj raznovrsnosti sušenih ljutih papričica, od kojih se prave izvrsni sosovi u ovom regionu. U zapadnom delu zemlje prave se jela koja su najčešće sinonim meksičke kuhinje, poput *enčilada* i *takosa*.⁵⁰⁶ Obala Meksika poznata je po korišćenju ribe u mnogim jelima. Hrana iz zalivskih država je posebno interesantna, zato što se nalazi na glavnoj istočnoj obalskoj luci i bila je pod velikim uticajem španske kulture. Maslinovo ulje se naširoko koristi u ovom regionu, a zelene masline dodaju se mnogim jelima. Pored toga, postoji jak karipsko-afrički uticaj zbog nasleđa afričkih robova koje su Španci doveli da rade na plantažama šećerne repe. Tako se kokos i banana, koji se gaje u Meksiku, često mogu naći u ovdašnjim regionalnim jelima.

Glavna religija u Meksiku je katolicizam i većina Meksikanaca su rimokatolici. U južnom delu zemlje, međutim, značajan broj starosedelaca i dalje su pagani, čija vera datira mnogo pre dolaska Evropljana. U kulturu i praznike katoličke crkve u Meksiku utkane su mnoge tradicionalne duhovne ceremonije i proslave, i kao i u mnogim drugim kulturama, veza između religije i hrane veoma je jaka.

OBROCI U MEKSIKU

Meksikanci počinju dan obilnim doručkom koji se sastoji od jaja, često prženih i serviranih preko tortilja sa paradajzom i čili sosom. Ova vrsta doručka naziva se i *uevos rančeros* (seljačka jaja) i vrlo je popularna u Meksiku.

Meksikanci ujutru piju i šolju jake kafe ili, ponekad, umesto kafe, šolju tople čokolade, napravljenu od zaslađene čokolade sa cimetom istopljenim u toploj vodi.

Jutarnja užina, *merienda*, sastoji se od kafe i slatkog peciva, a predstavlja špansko nasleđe.

U Meksiku se, kao u celoj Južnoj Americi, uglavnom ruča oko jedan sat posle podne i to se smatra glavnim obrokom u toku dana. U Meksiku ovaj obrok se zove *komida* i sadrži veći broj jela, a završava se desertom ili kafom. U vreme ručka se ne radi, sve se zaustavlja. Ovaj obrok u sred dana često se proteže do večeri.⁵⁰⁷

Druga merienda je zapravo užina u kasno popodne ili rani večernji obrok, a sastoji se od slanog jela ili toplog sendviča ili slatkog peciva sa kafom. U Meksiku su uobičajene dve užine i tri obroka dnevno.⁵⁰⁸

Treći obrok, večera, u Meksiku je lagan obrok, i često se sastoji samo od peciva i tople čokolade, kafe ili čaja.

⁵⁰⁶ Pozole je supa od kukuruzne kaše sa mnoštvom drugih sastojaka

⁵⁰⁷ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

⁵⁰⁸ Kalenjuk, B. (2017). *Nacionalne gastronomije. Gastronomija Meksika*. Univerzitet u Novom Sadu, <http://www.dgt.pmf.uns.ac.rs/download/nacgast12.pdf>

4.3. KARIPSKA KUHINJA

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijski uticaj autohtonih kultura na karipsku kuhinju;
- značaj robovlasničkog sistema na kulturu i kuhinju ovog regiona;
- karakteristike i osobenost karipske kuhinje;
- koji su značajni regioni u karipskoj kuhinji.

Uvod

Karibi su mesto na kom se dogodio jedan on najznačajnijih trenutaka u svetskoj istoriji kulinarstva – iskrcavanje Kristifora Kolumba na ostrvo Hispaniola, 1492. godine. Karipska kuhinja će zauvek biti vezana za taj trenutak.

Period koji je usledio nakon Kolumbovog dolaska doveo je do tektonskih promena u kuhinjama širom sveta, kako su začini iz Amerike stizali na druge destinacije, a začini iz Evrope i Azije u Ameriku.

Osim uticaja na svetsku gastronomiju, Karibi su značajni i zbog svoje kulturne raznovrsnosti. Ova ostrva su mesto međusobnog prožimanja ljudi i kultura, što je dovelo do mešanja uticaja i stvaranja jedne potpuno nove kulture.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Karibi su bili sedište interesa različitih sila i naroda, od kada se Kristifor Kolumbo iskrcao na njih. Za period od dolaska Evropljana na Karibe imamo prilično bogatu dokumentaciju, koju su ostavili kolonisti iz Španije, Francuske, Engleske, Holandije, Nemačke i Portugalije. Međutim, ono što je prethodilo njihovom dolasku, predmet je naučne rasprave. Poznato je da su na karpiskim ostrvima ljudi živeli hiljadama godina pre dolaska Evropljana i da su imali veoma složen sistem nabavke osnovnih životnih namirnica. Posebno antropolozi sa rezervom uzimaju podatke koji opisuju dolazak Evropljana u ove krajeve, jer su ih zapisali osvajači zapadne kulture. Zato su zapisi o

tome kako su živeli starosedeooci Kariba evropocentrični, što treba imati u vidu i kada se govori o drugim kulturama i civilizacijama koje su naseljavale i Severnu i Južnu Ameriku. Podaci o **pre-evropskom periodu**, dakle, nisu nigde bili zapisani, već su se prenosili usmeno, i oslanjaju se na fosilne ostatke i druga arheološka otkrića. Starosedeooci su pre dolaska Evropljana bili podeljeni u dve grupe: *Karibi* (narod po kome su ostrva dobila ime) i *Aravak*, a postojala su i druga manja plemena.⁵⁰⁹ Ovi narodi poznati su po tome što su gajili brojne namirnice, među kojima su: bundeva, krompir, kukuruz i pasulj. Njihova jela u značajnoj meri oslanjala su se na domaće sorte voća koje je uspevalo na tropskoj klimi, među kojima su: papaja, indijski orah, ananas i druga. Ovo voće, zajedno sa domaćim povrćem, bili su osnova njihove ishrane. Pored voća i povrća, Karibljani su lovili životinje i bili su uspešni ribolovci. Mnoge vrste morskih plodova, koje su koristili starosedeooci Kariba, i danas čine veliki deo njihove ishrane, na primer: školjke, jastog, brancin, ostrige i mnoge druge. Karibljani su bili izvrsni ribolovci i razvijali su mnoge tehnike ribolova, kao što su podvodni ribolov, pasiranje (manja riba je drobljena i mešana sa vodom da se napravi mamac za veće ribe), zamke, pa čak i trovanje, prilikom kojeg bi ribolovci zatrovali vodu pomoću biljke koja je bezopasna za ljude, ali ribu je mogla da ošamuti ili ubije.⁵¹⁰

Pridošlice nisu razumele zatečenu kulturu. Evropljani su starosedeoce videli kao primitivnu grupu ljudi, proganjali su ih, uprezali kao radnu snagu i učinili sve da na tom području opstane samo evropski način razmišljanja i života. Rezultati su bili katastrofalni i doveli su do jedne od najvećih tragedija u istoriji. Domoroci su na Karibima bili praktično zbrisani, osim malog broja plemena koji i dalje žive na pojedinim ostrvima. Od njih su ostali samo tragovi, i to u jezicima, koji se i danas koriste (na primer, Aruba, Jamajka), ali i u vidu kulinarskih tehnika koje su još uvek žive. *Barbakot* je termin koji je narod Aravak koristio za pripremanje mesa na vatri, da bi na španskom postao *barbakoa* i, na kraju, na engleskom, *barbikju*.⁵¹¹ Narod Avarak bavio se poljoprivredom i gajio je različite vrste biljaka. Evropljani su smatrali da je njihova tehnologija obrade zemlje vrlo primitivna i prionuli su da je menjaju. Međutim, nakon nekoliko godina, shvatili su da je veoma unosna, imajući u vidu tropske uslove na Karibima.

Još jedan ingeniozan način korišćenja hrane bila je starosedelačka upotreba biljke *kasave*, u sirovom stanju otrovne biljke, koja se pretvara u prah posle višestrukog ceđenja soka. *Kasava* je postala izvor skroba, a njen sok otrov za umakanje strela. Ovu otrovnu biljku kuvali su sa začinima da bi napravili *kaserip*, konzervans određene vrste, s obzirom da se kuvanjem *kasave* smanjuje njena toksičnost. *Kaserip* se koristi na Karibima za kuvanje i konzerviranje jela, a verzije gulaša od *kaseripa* pripremaju se i dalje, stalnim dodavanjem novih sastojaka.⁵¹² Jasno je da su starosedeooci dobro poznavali okolinu i kako da nađu hranu. Tragično je što je samo mala populacija ovih ljudi preživela na Karibima. Ipak, njihova tradicija živi i danas u mnogim jelima i gastronomiji karipske kulture.

Evropska kolonizacija Kariba donela je ogromne promene. Novopristigli osvajači nametnuli su svoj način života, uključujući hranu i metode njene pripreme. Sastojci

⁵⁰⁹ Malo znamo o njihovoj zaostavštini, ali lingvistika nudi dokaze da su ovi indijanski narodi u srodstvu sa starosedeoocima Južne Amerike i da su tu teritoriju naselili prešavši današnju Venecuelu ili Gvajanu.

⁵¹⁰ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁵¹¹ Isto.

⁵¹² Isto.

koje su Evropljani doneli na Karibe bili su uglavnom oni isti koje su uneli i u druge krajeve američkog kontinenta: svinjetina, teletina, piletina, beli i crni luk, bademi, šećer, limun, mango, kokos, masline, maslinovo ulje, grožđe, smokve i pšenica. Uz ove sastojke, Evropljani su doneli i mnoge metode koji se i danas koriste u kuhinji, na primer, različite tehnike pečenja, među kojima i pečenje u fritezi, za koje se smatra da dolazi iz karipske kuhinje.

Kolonizacija karipskih ostrva bila je važna iz više razloga, od kojih je uvođenje plantaža najvažniji, ali i da bi se ostrva koristila kao luke za raspodelu namirnica i radne snage za Meksiko i južnu i centralnu Ameriku. Plantaže su i danas dominantne na Karibima, na kojima su šećerna trska, duvan i kafa bile glavne kulture u jednom periodu. Od svih plantaža, one sa šećernom trskom bile su najznačajnije, a i dan-danas čine veći deo Kariba. Rani pokušaji Evropljana da nametnu urođenim stanovnicima rad na plantažama, pretvorili su se u jednu od najvećih tragedija u istoriji. Većina stanovništva ovih ostrva umrla je od bolesti (urođenici nikada do tada nisu bili izloženi virusima koje su Evropljani doneli sa sobom), lošeg tretmana i životnih uslova koje su im usloveli Evropljani ili su stradali u ubistvima. Kako bi vodili ove plantaže, Holandani, Francuzi, Španci i Englezi su „uvozili” crnce iz Afrike da bi radili u tropskim poljima, što je značajno uticalo na razvoj karipske kuhinje. Karibi su ubrzo postali vodeći u proizvodnji šećerne trske, ruma i duvana. Ali, pravi nosioci industrijskog poleta bili su **ljudi iz zapadne Afrike**, koje su primorali da rade kao robovi. Stanovnici zapadne Afrike doneli su sa sobom svoju kulinarску veštinu, kao i semena biljaka. Neke od namirnica koje su Afrikanci doneli bili su: sočivo, slatki krompir, kikiriki, bokvice i kombinovali su ih sa postojećom hranom. Pojedine od njih već su bile osnov kuhinje američkih starosjedalaca, da bi se u ovom krugu trgovine vratile nazad i ponovo uključile u lokalnu ishranu. Kikiriki i sladak krompir u Afriku su odneli Portugalci, da bi ih afrički robovi vratili u Ameriku. Uz ovu skrobnu hranu, glavni izvor proteina, osim povrća, bio je slani baka-lar, kao jedan od najmanje skupih oblika konzervisanog mesa i morske hrane.⁵¹³

Tokom 17. 18. i 19. veka milioni robova dovezeni su iz Afrike na Karibe, tako da je Afrika imala dominantan kulturni uticaj na karipsku kuhinju. Iako crnci nisu imali prava i slobode rezervisane za belce, njihova brojnost i činjenica da su uglavnom oni kuvali, uticala je da afrička tradicija postane karipska tradicija. To se posebno odnosi na Karibe, gde su crnci iz Afrike bili najbrojniji.⁵¹⁴ Tamo gde je afrički uticaj bio naj-snažniji, najčešće se sreće *kalalo*, tradicionalno jelo iz podsaharske Afrike, u osnovi gulaš ili čorba, napravljena sa zelenim lisnatim povrćem koje se zove *kalalo*. Ono se često može zameniti i drugim zelenišem, kao što su spanać ili blitva. Mnoga od tradicionalnih jela koja su nastala pod afričkim uticajem su jednostavne supe, paprikaši, ili pirei, koji govore ne samo o vezi sa Afrikom, već i o borbi za opstanak ljudi koji su pravili hranu tokom perioda velikog siromaštva. Karipska jela nastala pod afričkim uticajem imaju veliku sličnost sa „hranom za dušu” (*soul food* u SAD), a istorija ropstva u tome sigurno igra ulogu.⁵¹⁵

⁵¹³ Isto.

⁵¹⁴ Na Kubi, u Domikanskoj Republici i Puerto Riku bila je veća koncentracija španskih sluga iz Evrope, domorodačkog stanovništva iz Amerike i ne-afričkih radnika, što je u manjoj meri ostavilo trag Afrike na ovo područje. Ipak, većinski, Karibi su bili pod velikim uticajem afričke kuhinje.

⁵¹⁵ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

Veliki uticaj na ovu kuhinju izvršili su i **azijski narodi**. Istorijski pokret koji je ukinuo ropstvo doneo je nov talas kulturnog uticaja na Karibe. Morali su se naći novi radnici da na plantažama zamene robove, a oni su u najvećem broju došli iz istočne Indije i Kine. Na Karibe su dovodeni Azijati, kako bi radili na plantažama na kojima su prethodno radili isključivo afrički robovi. Imigranti su u novu zemlju sa sobom doneli kulinarsku tradiciju koja je osvojila karipsku kuhinju. Neke od namirnica, koje su na ovaj način ušle u kuhinju Kariba: pirinač, začini i mešavine začina, knedle, đumbir, kozje meso i roti (već smo se upoznali sa ovom vrstom indijskog hleba u odeljku o kuhinji Indije). Svi ovi uticaji mogu se videti u karipskoj ishrani i danas, pošto su jela sa karijem, korišćenje đumbira i rotija i oslanjanje na kozje meso sastavni deo kulinarske tradicije. Uticaj je najjači na ostrvima Trinidad i Tobago (nekada su ih kontrolisali Britanci), gde veliki procenat populacije potiče od azijskih imigranata.⁵¹⁶

Karakteristike karipske kuhinje

Karibi imaju možda najraznovrsniju kuhinju na svetu, jer su se na ovim ostrvima direktno susrele kuhinje Evrope, Afrike i Azije sa kuhinjom Amerike, da bi se razvile u kuhinju koja ima odlike svake od njih. Tako su nastale sledeće karakteristike karipske kuhinje koje ćemo obraditi: karipska kuhinja je mešovita, kreolska kuhinja, ona je izraz preživljavanja i koristi ono što je dostupno; tropsko voće je jedinstvena odlika ove kuhinje, a roštilj omiljen kulinarski metod; proizvodi iz mora čine značajan deo kulinarske tradicije; vidljiv je uticaj bivših kolonijalnih sila.⁵¹⁷

Kulturološki amalgam – Kreolska kuhinja je nastala kao posledica jednog od najvećih mešanja kultura na svetu. Ova mešavina kultura i kuhinja toliko je karakteristična za ovaj deo sveta da za nju postoji poseban izraz – kreolska kultura. Poreklo reči „kreolski“, koji se odnosi na mešavinu kultura i kuhinja, nalazi se u španskoj reči *kriollo* („*criollo*“), koja znači „domorodački“ ili „urođenički“. Veruje se da je ovaj termin prvo korišćen da bi se opisala ishrana starosjedelaca, koja se mešala sa španskom i francuskom kuhinjom. Kasnije, kada su afrički robovi doneli svoju tradiciju, termin je proširio značenje i sada se koristi za kuhinju koja uključuje i afričku, i evropsku, i azijsku i američku kuhinju. Iako mešanje kulturnih uticaja postoji u mnogim delovima sveta, oni nigde nisu osnova za nastanak lokalne kuhinje, osim na Karibima. Karibi su, slično Meksiku, **jedinstveni po tome što je u njihovoj kuhinji zaostala i gastronomija starosjedelačkih naroda**. Ako uporedimo razvoj kuhinje ovog područja sa sličnim primerom, sa kuhinjom Sjedinjenih Američkih Država, gde su starosedeoci Indijanci izolovani i istrebljeni, onda je istorija karipske kuhinje još jasnija. Kuhinja Severne Amerike razvijala se uglavnom regionalno, u zavisnosti od doseljavanja pojedinih naroda u na određenu teritoriju Severne Amerike i usvajanja različitih kulinarskih tradicija, kao što su britanska, nemačka, holandska i druge, koje su uglavnom ostale izolovane jedna od druge. Tek nedavno došlo je do fuzije ovih kuhinja, i to je jedna od novih osobenosti kuhinje SAD, sa izuzetkom jugoistočnog dela, oko Nju Orleansa, gde smo pomenuli da se razvila kreolska kultura.⁵¹⁸

⁵¹⁶ Isto.

⁵¹⁷ Isto.

⁵¹⁸ Isto.

Filozofija ishrane Kariba mogla bi da se svede na stav: „preživeti sa onim što je na dohvat ruke” ili „**snadi se sa onim što imaš**“. Ovaj način razmišljanja očigledno proizilazi iz godina trgovine robovima, kada je većina populacije imala ograničen pristup hrani. Iako su Karibi raj za uzgajivače useva, sigurno nisu bili raj za one koji su radili u polju i koji su dobijali samo jednostavnu hranu za jelo. Većina zemlje na ostrvu je pretvorena u žive fabrike za proizvodnju šećerne trske, duvana, i u manjoj meri, voća i kafe, koju su kolonisti obožavali. Robovi nisu imali ni vremena ni sredstava za pečenje, lov ili bilo šta drugo, kako bi obogatili svoju ishranu. Kao rezultat, njihov pristup kuvanju sveo se na to da se snadu sa onim što imaju. Sa malo sredstava, ali očigledno bogati duhom, oni su stvorili novu kuhinju. Mnogi od kolonizatora imali su robove koji su kuvali za njih. Pošto su bili navikli na određenu hranu iz Evrope, očekivali su da i robovi koriste istu hranu. Međutim, pošto su robovi došli iz Afrike, oni su kuvali evropsku hranu i hranu iz Novog Sveta sa afričkim začinima, koristeći afričke metode, a ponekad i praveći afričku hranu uz evropske tehnike. Robovi su kod kuće pravili hranu sa onim što su imali, a veleposednici su jeli hranu koju su im spremali kuvari koje su imali.⁵¹⁹

Uvođenje **tropskog voća i topskih orašastih plodova** u karipsku ishranu i kuhinju još jedna je karakteristika ovog područja. Tropska klima potpomogla je rast voća, kao što su papaja, mango, avokado, ananas, banane, bokvice, itd., kao i veliki broj orašastog voća, poput kokosa i indijskog oraha. Papaja, avokado, ananas i indijski orah sastavni su deo karipske flore i bili su deo ishrane starosjedelaca ovih ostrva. Mnoge druge vrste tropskog voća i kokos, kao deo azijskog nasleđa, doneli su Španci i Portugalci, i takođe su sastavni deo ove kuhinje.⁵²⁰

Roštilj, karakterističan za ovu oblast, predstavlja nasleđe kulinarskih metoda karipskih starosjedelaca, kao što smo istakli u delu o istorijskim uticajima. Pleme Aravak konzervisalo je meso tako što su ga dimili i kuvali na vatri zelenog drveta, a taj metod zvali su *barbakot*.⁵²¹ Ovaj termin, od koga potiče i engleska rečju barbijku,⁵²² vezuje za Karibe i dan-danas se koristi na ostrvima.

Treba istaći i da, s obzirom da je u pitanju ostrvsko područje, **morska hrana i proizvodi mora** takođe čine značajan deo kulinarske tradicije Kariba.⁵²³

Jedan od bitnih aspekata karipske kuhinje jeste **uticaj kolonijalnih sila na gastronomiju i gastronomske običaje karipskih ostrva**.⁵²⁴ Kripska kuhinja nasledila je običaje poput engleskog popodnevnog čaja, francuske jutarnje kafe i peciva, španske supe i čorbe, itd. Ovi kulturni aspekti mogu se primetiti širom Kariba, gde su bivše kolonijalne sile ostavile neizbrisiv trag u običajima ovog naroda. Tako su na ostrvima koja su bila pod uticajem španskih kolonijalnih sila španske tradicionalne čorbe, pržena hrana i kuvani pirinač postali uobičajeni obroci. Na ostrvima koja je kontrolisala Francuska, među kojima su i Sen Marten i Haiti, njen uticaj se ogledao u otvaranju

⁵¹⁹ Isto.

⁵²⁰ Isto.

⁵²¹ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

⁵²² Kao što je objašnjeno na početku poglavlja, španski doseljenici preveli su taj naziv kao *barbakoa*, što je kasnije na engleskom prevedeno kao barbijku. To je i termin koji se vrlo često koristi u SAD, ili skraćenicom BBQ, za jelo pečeno na otvorenoj vatri.

⁵²³ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book, 58.

⁵²⁴ Isto.

prodavnica u kojima su se prodavali bageti i druga peciva. Na ostrvima kojima je upravljala Holandija, holandski uticaj prepoznaje se po upotrebi holandskog sira (na primer, gauda), kao i po nekim indonežanskim karakteristikama, s obzirom da je u tom periodu deo Indonezije takođe bio holandska kolonija.⁵²⁵

KUBA I JAMAJKA

Od značajnih zemalja na Karibima, po gastronomskim specifičnostima, izdvajamo Kubu i Jamajku.

Kuba je najveće karipsko ostrvo, dom Indijanaca, američkih starosjedelaca pre dolaska Španaca, koji su je, kada su stigli, pretvorili u glavnu luku i mesto trgovine za proizvode iz Amerike.

Kubanska kuhinja se u mnogo čemu razlikuje od kuhinje drugih karipskih ostrva, pre svega jer su veliku važnost pridavali bilju i začинима, kao što su crni luk, beli luk, a često i korijander, origano i kim. Pasulj se jede širom Kariba, a na Kubi je posebno bio zastupljen crni pasulj.

Na Kubi su uobičajene razne vrste sendviča, a njihova popularnost kao „ulične hrane” jedinstvena je. Najpoznatiji sendvič pravi se od kubanskog hleba, pečene svinjetine, šunke, sira i kiselih krastavaca.

Popularno kubansko jelo je *bolíche*, govedina punjena ljutom svinjskom kobasicom, a popularan je i sos koji se pravi od seviljske pomorandže (kisele ili gorke), belog luka, kima i maslinovog ulja.⁵²⁶

Jamajka se nalazi južno od Kube, a ostrvo je poznato po rastafarijanskoj kulturi i vegetarijanskom načinu ishrane. Jamajka je kroz istoriju bila jedna od velikih plantaža šećerne trske na Karibima, a imala je i veoma burnu istoriju posle dolaska Evropljana, koji su proterali lokalno stanovništvo, Avakarde. Španija je proglasila Jamajku kolonijom i držala je sve do 17. veka, kada je Britanija uspela da preuzme vlast.

Mnogi afrički robovi koje su Španci doveli, pobjegli su u planine, pre i tokom smene vlasti. Ovi ljudi nikad nisu pali pod britansku vlast, već su ostali u udaljenim planinskim predelima, sve do danas. Nakon ukidanja ropstva, tridesetih godina 19. veka, Afrikanci su jačali i konačno postali nezavisni od Velike Britanije. Mnoga evropska jela bila su dopuna afričkoj hrani, koja je, zapravo, osnov ove kuhinje. U današnjoj kuhinji osećaju se i uticaji indijskih najamnih radnika, koji su došli na Jamajku početkom 19. veka, a ogledaju se u upotrebi kozijih proizvoda i karija.

Plava planinska kafa je opšte poznat proizvod sa Jamajke, a njena zrna su među najboljima u svetu. Još neke od namirnica, koje se mogu naći u ovoj kuhinji, jesu razne vrste ribe i tropskog voća.⁵²⁷

⁵²⁵ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning, kao i Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

⁵²⁶ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁵²⁷ Isto.

4.4. KUHINJA JUŽNE AMERIKE

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijski uticaj starosjedelaca na današnju kuhinju Južne Amerike;
- koje su bile glavne kulture u Južnoj Americi pre dolaska Evropljana;
- karakteristike gastronomije Južne Amerike;
- koji su osnovni sastojci u ishrani u Južnoj Americi.

Uvod

Južna Amerika je po veličini četvrti kontinent na svetu, sa raznovrsnom geografijom i klimom. Oko 60% kontinenta prekriveno je blagim travnatim ravninama. Na zapadu se nalaze Andi, najveći lanac planina na svetu, nenaseljene pustinje prožimaju zapadnu obalu, dok je ogroman prostor u unutrašnjosti kontinenta pokriven bujnim tropskim šumama. Većina ove zemlje nije pogodna za poljoprivredu i većina Južnoamerikanaca živi u gradovima.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Južnoamerička kultura je, kao i ostale stare američke kulture, doživela tragičnu istoriju tokom osvajanja evropskih naroda. Od starih kultura koje su ostavile pečat na kuhinju ove ogromne teritorije su: **Inke, Kečua i drugi Indijanci**. Uticaj naprednog carstva Inka protezao se od Ekvadora na severu do Čilea na jugu i na istoku kontinenta do Argentine. Inke su bili majstori kultivisanja biljne hrane i imali su opsežan sistem za navodnjavanje i ishranu koji je, pre nego što je došao u dodir sa Evropljanima, hranio nekoliko desetina miliona ljudi.

Raznoliki klimatski uslovi, na različitim visinama Anda, uslovili su razvoj komplikovanog sistema gajenja biljnih kultura i navodnjavanja. Narod Inka u mnogo čemu bio je napredniji od svojih osvajača. U pojedinim područjima Anda uzgajane su površine u naučne svrhe, da bi se bolje ispitivali usevi i njihov prinos, koristeći tom prilikom tehnike koje se mogu naći u savremenim laboratorijama.

Glavni usevi koje su kultivisali, dolaskom Evropljana proširili su se po celom svetu, a među njima su: krompir, naravno kukuruz, čili, avokado, paradajz, razne vrste bundeva i drugo. Sve ove kulture došle su iz Južne Amerike u Evropu, a najveći uticaj izvršio je krompir, koji je postao osnov kuhinje i mogućnost za preživljavanje nekoliko nacija. Osnovne sastojke starosedalačke južnoameričke tradicije, koja je i danas živa na ovom kontinentu, čine: kukuruz (posebno), pasulj i sosovi od paradajza i paprike.⁵²⁸

Južna Amerika je, kao i Meksiko i Karibi, pretrpela istu istorijsku sudbinu. Evropsko otkriće Južne Amerike, prevashodno **Španije i Portugalije**, donelo je sa kolonizacijom i njihove kulinarske uticaje. Pirinač je, među mnoštvom druge hrane koju su uneli španski konkvistadori, zauzeo posebno mesto, i postao je uobičajena hrana u većem delu Južne Amerike.

Karakteristike kuhinje Južne Amerike

Južna Amerika obuhvata ogroman prostor i ima vrlo raznovrsnu geografiju, kulturu i istoriju, te je i kuhinja veoma raznovrsna. Neke od karakteristika ove kuhinje su: velika upotreba mesa; spremanje na otvorenoj vatri; konzumiranje posebnog čaja mate. Kukuruz, krompir i ljute papričice (čili) osnovna su hrana Južne Amerike, a tu su i pasulj i pirinač.

Većina Južnoamerikanaca su **ljubitelji mesa**. U Argentini meso se jede skoro za svaki obrok. Kada su Španci došli, videli su da je blaga, plodna zemlja savršena za njihova krda i stoku. Većina argentinske kuhinje bazira se na proizvodima i tehnici *gaučosa*, pastira mešovitog porekla, od domorodačkih i španskih predaka. Oni žive nomadskim životom na plodnim nizijama, *pampasima*. Njihova ishrana većinom se sastojala od mesa, najčešće govedine, koja se kuvala ili pekla na otvorenoj vatri. Jedino povrće u ishrani gaučosa bila je kuvana ili pečena bundeva.⁵²⁹

U Južnoj Americi još uvek je živa tradicija spremanja **jela na otvorenoj vatri**. *Asado*, tj. pečenje mesa pod vedrim nebom, uobičajeno je na velikim događajima, poput vašara. U toku tretmana asado, cele polutke ovaca, koza, svinja i parčadi govedine nabijaju se na ukrštene gvozdene šipke, zabodene u zemlju pod uglom od 90° u odnosu na vatru. Tokom procesa laganog pečenja (oko dva sata), mast počinje da kaplje sa polutki na ugalj i da stvara dim pun ukusa i mirisa koji dimi meso. Kada se ispeče, meso se seče i servira na tanjire uz sos čimičuri.

Čaj mate je jedno od najpopularnijih pića u Južnoj Americi (i delovima Meksika i Centralne Amerike), još od vremena pre Kolumba. Dolazak Španaca proširio je mate širom Južne Amerike, gde se i danas pije. Mate se pravi tako što se osušeno lišće i grančice biljke *mate* potope u toplu, ali nikada kipuću vodu, jer od toga piće može da postane previše gorko. *Mate* je lekovita biljka. Piće na kraju ima ukus koji malo podseća na zeleni čaj sa ukusom trave i zemlje.

Tradicionalan način da se pije mate je iz šuplje tikve (koja se takođe zove mate) sa specijalnom slamkom koja se zove *bombila*. Mate je zapravo piće koje se pije u društvu i često se deli sa grupom prijatelja ili sa članovima porodice. Tikva se dodaje sva-

⁵²⁸ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning; kao i : Schinkel, L.(2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

⁵²⁹ Isto, oba autora.

kom ponaosob i u nju se sipa topla voda kad se isprazni. Slično kafi, mate ima puno kofeina, ali ljubitelji matea veruju da kofein iz njihovog pića nije isti kao onaj iz kafe. Zagovornici matea tvrde da je budnost koju osećaju nakon šolje matea lakša i da nema osećaja nervoze koji se vezuje za kafu. Poput drugih čajeva, mate je pun antioksidanasa i drugih zdravih sastojaka.⁵³⁰

Osnovnu hranu Južne Amerike čini nekoliko proizvoda sa planinskih predela Južne Amerike, a to su **kukuruz, krompir i čili**.

Kukuruz je, slično kao i u Meksiku, osnovna namirnica u planinskim područjima, ali i u mnogim dolinama Južne Amerike. Koristi se, kao i u Meksiku, za testo pod nazivom *masa*, mada ono u Južnoj Americi nije u toj meri univerzalno kao u Meksiku.

Rasprostranjenost kukuruza, paradajza i raznih vrsta paprika, u kuhinji Južne Amerike delom zavisi od povoljnih klimatskih prilika. Sve ove biljke zahtevaju puno sunca, toplote i vode, a u ovom delu sveta toga ima u izobilju.

Lokalni sastojci i osnovna hrana, poput pasulja, kukuruznih tortilja i čilija isti su kao i u Meksiku i na Karibima. Međutim, za razliku od drugih zemalja, krompir je uobičajena hrana u Južnoj Americi gde raste mnogo bolje nego kukuruz. Krompir i čili zapravo razlikuju kuhinju Južne Amerike od kuhinje Meksika i Kariba. Ova dva sastojka potiču upravo iz Južne Amerike, a rašrena su po celom svetu. Međutim, vrste krompira i čilija u svetu zavise od novog podneblja na kojem uspevaju i razlikuju se od sorti krompira i čilija koji uspevaju u Južnoj Americi.⁵³¹

Krompir i čili su redovni sastojci u tradicionalnom kulinarstvu Južne Amerike i koriste se u velikom broju recepata. Kuhinja Inka, koja je osnova kuhinje Južne Amerike, slična je kuhinji Maja i Asteka u Meksiku u mnogim detaljima, između ostalog i u tome što koristi malo masti i manje mesa nego što je uobičajeno. Međutim, jedna od uočljivih razlika u ishrani Maja, Asteka i Inka je značaj krompira u ishrani Inka.

Čili paprika je veoma važna za ovu gastronomiju, i ima je više vrsta. Babure su vrsta čili paprika, ali su one jedine ljute paprike koje nemaju ljutinu, i često se nazivaju „slatkim paprikama”. Inače, postoji veliki broj vrsta čili paprika, a više njih je u upotrebi u kuhinji Južne Amerike: tamnozeleno, žuto, blaže i ljuche, male, skoro kockaste i narandžaste, zelene i jako uske ljute papričice, itd. Koriste se sveže, dimljene, osušene, u prahu, i pripremljene na razne druge načine. Ono što je poznato kao „čili prah”, i rašireno po celom svetu, zapravo je mešavina osušenih ljutih papričica, kima, nekada i drugih začina.⁵³²

⁵³⁰ Schinkel, L.(2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book, 60-61.

⁵³¹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁵³² Isto.

LJUTI SOSOVI

Ima više vrsta čili papričica, među kojima izdvajamo kajensku papriku, koja se obično nalazi u prahu i često je glavni sastojak mnogih popularnih sosova. U latino-američkim restoranima u svetu, obično stoji nekoliko bočica sosova na stolu, od kojih neki imaju znak upozorenja na nalepnici. Te vrste ljutih sosova spremaju se sa čili paprikama, sirćetom i solju. Ljuti sos je uobičajen začim na stolu širom Južne Amerike, gde često stoji zajedno sa soli i sa biberom.

Salse su još jedna grupa veoma popularnih začinskih sosova u ovoj kuhinji. Najčešće su napravljeni od iseckanog paradajza, paprike, luka i svežeg bilja (posebno korijandera). Postoji puno različitih vrsta salse, sa mnogo različitih ukusa iz kulinar-ske tradicije ovog podneblja. Salse daju svež ukus i boju svakom jelu. Zapravo, „sal-sa” znači „sos” na španskom. Jedna od najpoznatijih vrsta salse je *salsa fresco*⁵³³, sveža, nekuvana, klasična salsa koja se pravi od iseckanog paradajza, luka i paprika, pomešanih sa limunovim sokom i svežim korijanderom. *Salsa roho* („crveni sos”) pravi se od kivanog paradajza, ljute paprike, crnog luka, belog luka i korijandera. *Salsa verde* („zeleni sos”) pravi se od kivanog malog zelenog paradajza, sa gore pomenutim sastojcima. Poznata je još jedna vrsta salse za koju se obično ne zna da je salsa – *gvakamole*. Gvakamole ima dugačku istoriju u Južnoj i Srednjoj Americi. Pravili su ga još Asteci, i reč na astečkom jeziku znači „avokado sos”. Gvakamole je salsa koja se pravi od iseckanog i često izgnječenog avokada, belog luka, limunovog soka i soli. Pojedini gvakamole sosovi spremaju se, između ostalih sastojaka, sa kru-pno isečenim paradajzom i crnim lukom. Još jedna vrsta salse, koja se često ne smat-ra salsom, jeste *mole sos*. Mole se pravi od nezaslađene čokolade, čili paprika i mnoštva začina i drugih sastojaka. Ovaj bogati, tamni i pikantni sos najčešće se služi uz meso ili ribu. Mole predstavlja jednu od najranijih upotreba čokolade.⁵³⁴

Čimičuri je popularan sos koji se pravi se od ljutog sirćeta i svežeg peršuna, a naročito je omiljen u Argentini, gde se služi sa grilovanim mesom.⁵³⁵

I pasulj i pirinač su još dva proizvoda južnoameričke kuhinje koja se često služe zajedno. Nekoliko vrsta pasulja uobičajeno se koriste, a među njima su crni, crveni i pinto pasulj. Pasulj se priprema tako što se sâm kuva ili sa drugim sastojcima, kao što su paradajz, drugo povrće ili meso. Često se sprema na masti, da bi dobio na mirisu i ukusu.

Pasulj se tokom pripreme obično gnječi da se napravi pasta koja se služi sa pirin-čem. Ovo jelo je ne samo ukusno i izdašno, već je i jako hranljivo. Pasulj sadrži protein i vlakna, i kada se pomeša sa pirinčem, pruža sve esencijalne amino-kiseline iz kojih se grade proteini.

Iako pirinač nije domaća kultura, brzo je postao popularan, jer su klima i geograf-sko područje pogodni za njegov rast.

⁵³³ *Fresco* – u prevodu „sveže“.

⁵³⁴ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁵³⁵ Isto.

Pirinač i pasulj često se služe kao pojedinačan obrok, jer nisu skupi a hranljivi su, ali se služe i kao prilog drugim jelima, na primer, uz meso.⁵³⁶

Najveća zemlja u Južnoj Americi, **Brazil**, pokriva skoro pola kontinenta, sa pustinjama na severoistoku, kišnim šumama na severu i zapadu i valovitim pašnjacima na jugu. Kuhinja Brazila prilično se razlikuje od drugih područja Južne Amerike, jer su je, za razliku od ostatka kontinenta, kolonizovali Portugalci, a ne Španci. Mnoga portugalska popularna jela još uvek se jedu u Brazilu. Portugalci, koji su vladali Brazilom od 16. do 19. veka, zasadili su velike plantaže šećerne repe i doveli su ogroman broj Afrikanaca da rade kao robovi. Afrikanci su doneli u Južnu Ameriku veliki deo svoje kulinarske tradicije, zajedno sa nekim sastojcima, poput bamije, koja je u mnogome uticala na kuhinju Brazila.⁵³⁷

SLATKIŠI OD MLEKA

Deserti su redovni u svim delovima Južne Amerike, i u tome je uticaj Španaca bio snažan. Jedan od najpopularnijih deserta zove se *dulce de leche*, što u prevodu znači „slatkiš od mleka”. Zagrevanje ušećerenog mleka dok ne dobije ukus karamelizovanog šećera daje ovom desertu, koji liči na puding, veoma zanimljiv ukus.

Verzije *dulce de leche*, inače, mogu da se nađu širom Latinske Amerike, od Meksika, gde se zove *kaheta*, do Portorika, gde se pravi od kokosovog mleka. Dulce de leche može da se jede čist, kao puding, ili kao krem na pecivima ili palačinkama.⁵³⁸

⁵³⁶ Isto.

⁵³⁷ Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

⁵³⁸ Isto.

5. AFRIČKA KUHINJA

Afrika je drugi najveći kontinent na svetu, ona je dom mnogih kultura i kulinarskih tradicija. Afrika, u kulturološkom smislu, ima četiri oblasti: severnu, zapadnu, istočnu i južnu, i svaka je prepoznatljiva u odnosu na druge. Od ove četiri, najkompleksnija oblast po svojoj kuhinji i jedinstvenoj hrani je severna Afrika. To je ujedno i deo Afrike o kome ćemo detaljnije pisati u ovom odeljku.

Severnoafrička kuhinja se formirala pod uticajem Arapa sa istoka i domaće populacije Berbera, a na njenu raznovrsnost uticali su i sredozemna klima i bogatstvo zemlje, kao i trgovački putevi koji su tuda prolazili.

Stanovništvo ostalog dela Afrike borilo se kroz istoriju da obezbedi hranu za život, pa njihove kuhinje nisu razvijene kao kuhinje na Severnu Afrike. Kuhinje ovih područja Afrike imaju, međutim, veliki značaj za svetsku gastronomiju, iz nekoliko razloga. Najpre, zbog pojedinih domaćih sastojaka ishrane, među kojima su uobičajene tropske biljke: jam, banane i sladak krompir. Jam i drugi važni skrobni sastojci često se mrve i začinjavaju da bi se skuvalo jelo *fufu* – vrsta skrobne kaše koja se može naći u svetu u raznim oblicima. Drugi domaći sastojci u Africi, koji su se raširili po svetu su: kafa, leblebije, pasulj, urma, šećerna trska, biber, lubenica, neke vrste krastavca, palmينو ulje (njegova upotreba je važna u afričkoj kuhinji), crni pasulj i drugi. Afrička kuhinja je važna i zbog toga što se smatra da je poreklo pohovanja upravo sa ovog kontinenta. Najzad, zbog toga što se malo zna o ovoj kuhinji, a možda i zbog tragične istorije eksploatacije i trgovine robljem, kao i dugogodišnje segregacije crnih ljudi u Americi, doprinos kuhinje Afrike na razvoj mnogih kuhinja, često je zanemarivan i potcenjen. Tema, kako je Afrika doprinela evropskim, američkim i drugim svetskim kuhinjama, bila je zapostavljena. Međutim, doprinosi afričkih kuvara iz zapadne i podsaharske Afrike na američku kuhinju, ili doprinos kuhinja severne Afrike na kuhinje mediteranskih i okolnih zemalja, znatni su.⁵³⁹

⁵³⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

5.1. KUHINJA SEVERNE AFRIKE

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Istorijske uticaje na kuhinju severne Afrike;
- šta kuhinju severne Afrike čini jedinstvenom;
- koji su zajednički elementi koji se koriste u afričkoj kuhinji;
- specifične sastojke severnoafričke kuhinje;
- koje su značajne oblasti afričke kuhinje.

Uvod

Kuhinja severne Afrike veoma je raznovrsna i predmet je velikog poštovanja. Zbog sličnosti kultura i uticaja koji su se formirali tokom njihovog razvitka, u okviru severne Afrike obradićemo Alžir, Tunis i Maroko. Ovaj region poznat je i kao Magreb, od arapske reči za zapad. Iako postoje neke značajne razlike između ove tri zemlje, vezuje ih mnogo sličnosti.

Kuhinja severne Afrike, a posebno Magreba, veoma se razlikuje od ostalog dela Afrike. Ove zemlje su deo afričkog kontinenta, ali, s obzirom na njihove kulinarske običaje i uticaje koje su pretrpele, posebno sa Bliskog istoka i Mediterana, one su poseban gastronomski region. Više ćemo govoriti o kuhinjama zemalja Magreba, s obzirom da su Libija i Egipat, koje takođe čine deo severne Afrike, više kulinarski povezane sa Bliskim istokom i imaju izvesne specifičnosti, pa neće biti predmet ovog poglavlja.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

U severnoj Africi nekoliko kultura ostavilo je traga i u gastronomski zapis unelo svoje običaje. Kuhinja severne Afrike najpre je bila pod uticajem Berbera, koji su vekovima živeli na tom području, i pod snažnim uticajem Arapa, da bi u kasnijem periodu kuhinje južne Evrope, kao kolonizatori, dali svoj pečat.

Berberi se često smatraju starosedeocima severne Afrike, zato što su je naseljavali pre pisane istorije.⁵⁴⁰ Oni su bili nomadski narod, lovci i sakupljači, koji su preživljavali na jestivim biljkama, loveći životinje i uzgajajući ovce. Sa sobom su doneli tradiciju sušenja mesa na suncu, začinjavanja mesa isečenog na trake i čuvanja u masti, kao i pečenja celog jagnjeta iznad vatre. Berberi su takođe izumeli nekoliko jela koristeći pšenicu, boraniju i urme. Kada su **feničanski trgovci** počeli da trguju u Sredozemlju,⁵⁴¹ doneli su neke nove sastojke, i to: pomorandže, masline, grožđe, sočivo i tehniku uzgajanja ovih proizvoda. Berberski nomadi su i dalje održavali svoje stočarstvo, ali su postali više skloni poljoprivredi i radu u polju. Ovo je bio prvi korak ka razvoju pouzdanog poljoprivrednog sistema koji bi im omogućio i sigurnu ishranu.⁵⁴²

Za vreme vladavine **Rimskog carstva**, Rimljani su u severnoj Africi započeli poljoprivrednu proizvodnju kako bi se ishranio ostatak carstva. Tako je počela zamamna proizvodnja pšenice i maslinovog ulja u severnoj Africi, kao i njihovo korišćenje u domaćinstvu. Velika polja maslina zaostavština su Rimskog carstva. Rimljani su razvili i sistem za navodnjavanje, kako bi omogućili što veći rod i kvalitet proizvoda. Upravo su razvijanje sistema za navodnjavanje i uvođenje tehnika obrađivanja zemlje najveći doprinos Rimljana kuhinji severne Afrike.⁵⁴³

Krajem 7. veka **Arap** sa Bliskog istoka, šireći islam, počeli su da naseljavaju područje današnje severne Afrike, nakon pedeset godina otpora koji su im pružili Berberi. Tada su i Berberi preuzeli islam, i danas je muslimanska vera prihvaćena od većine severnih Afrikanaca. Upravo zato, arapski uticaj u ishrani, koji je diktirala muslimanska vera, bio je jedan od najznačajnijih na kuhinju severne Afrike. Poštujući dozvoljeno (halal) i nedozvoljeno (haram) u ishrani, u ovoj kuhinji izbegava se: svinjetina, nepropisno zaklane životinje, alkohol, divlje životinje, razne vrste ptica i drugo, pa je ovakva hrana retka u receptima severne Afrike. Arapi su sa sobom doneli začine tokom trgovine sa Evropom. Arapi su takođe doneli metodu kuvanja koju su naučili od Persijanaca: punjenje tankih listova testa sa mesom i ribom, a ova tehnika je prihvaćena u kuhinji Severne Afrike. Upotreba sušenog voća i oraha, slatkiša, upotreba oraha u sosovima, tehnika za izradu peciva, pa time i slatka i slana peciva, takođe se pripisuju uticaju arapskog naroda.⁵⁴⁴

Mavri su bili grupa naroda koja je osvojila delove Sredozemlja i dala svoj doprinos kulturi koja je bujala u Španiji, na Siciliji i u Severnoj Africi. Uticaj na kuhinju severne Afrike došao je pre svega **iz Španije**. Zapravo, nakon što su Mavri osvojili Španiju početkom 8. veka, razvili su prefinjenu kulturu i kuhinju, pre nego što su proterani krajem 15. veka. Ova kuhinja imala je značajnu ulogu u nastanku kuhinje severne Afrike, naročito kuhinje Maroka. Baš u vreme kada su Mavri proterani iz Španije, Španija je naselila Ameriku i počela da donosi sastojke iz Novog Sveta, trgujući i dalje sa severnom Afrikom. Mnogi sastojci iz Amerike probili su se tada do severne Afrike, mnogo pre nego što su ušli u severnu i istočnu Evropu. Neki od ovih sastojaka postali su deo kuhinje severne Afrike, uključujući paradajz, krompir, paprike i ljute papričice.⁵⁴⁵

⁵⁴⁰ Berberi su došli iz Azije, odnosno, po nekim podacima, sa Bliskog istoka.

⁵⁴¹ Trgovina se razvijala početkom 800. godine p.n.e.

⁵⁴² MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁵⁴³ Isto.

⁵⁴⁴ Isto.

⁵⁴⁵ Isto.

Osmansko carstvo, jedno od najvećih carstva u istoriji, postalo je kulinarski centar u vreme svog uspona, a njegova vladavina obuhvatala je i Tunis i Alžir u severnoj Africi. Neki od uticaja iz ovog perioda još uvek se mogu naći u kuhinji severne Afrike, kao što su pravljenje alve, baklave i drugih medom natopljenih peciva. Osmani su takođe ostavili u nasleđe punjenu hranu, kao na primer punjeno povrće i listove vinove loze, ali i svoje poznate čorbe. Pored toga, oni su u ovaj deo sveta doneli i lepotu i korisnost upotrebe esencija cveća u kivanju, recimo, upotrebu soka od ruže ili od pomorandže.⁵⁴⁶

Evropski kolonijalizam nije zaobišao ni severnu Afriku, koju su kolonizovale, pre svega, Francuska i Španija.⁵⁴⁷ Neki od uticaja francuske kuhinje ogledaju se u poklanjanju veće pažnje serviranju hrane i uvođenju klasičnog francuskog sosa („majke sosova”). I druge evropske zemlje uticale su na kuhinju severne Afrike tokom perioda svojih kratkih protektorata nad ovim područjem. Smatra se da je za vreme inkvizicije⁵⁴⁸ veliki broj ljudi muslimanske vere napustio delove Evrope i došao u severnu Afriku, donoseći sa sobom ponešto od kuhinja zemalja koje su napustili. Primetan je, tako, uticaj italijanske kuhinje u Tunisu, gde su pasta i sos za pastu, zajedno sa drugim sastojcima italijanske kuhinje, prisutni i danas. Britanci su ostavili trag u vidu prakse pijenja čaja, koji je postao omiljeno piće u severnoj Africi. Zeleni čaj sa mentom najčešće je piće u Maroku.⁵⁴⁹

Karakteristike kuhinje severne Afrike

Kuhinju severne Afrike dugo su smatrali jednom od najinteresantnijih mešavina sastojaka i kulturnih uticaja. Nije ni čudo, jer ona je i nastala, kao što smo videli u prethodnom poglavlju, iz mešanja kultura mnogih osvajača.

Među karakteristike ove kuhinje spadaju: široka upotreba kus-kusa i hleba, tj. žitarica, maslina i jagnjetine; posebno tretiran limun; veština korišćenja začina, uključujući mediteranske i azijske začine; specijalne metode kivanja; uticaj islama i pravila koja diktira vera; običaji, porodica i žene u kuhinji.

Tipična ishrana u severnoj Africi zasniva se na specifičnim sastojcima kuhinje, i to na **žitaricama i maslinovom ulju u kombinaciji sa mahunarkama**, a samo povremeno sa ovčetinom ili kozjim mesom. To su osnovni sastojci ishrane i kuhinja se razvijala oko tih namirnica. **Pšenica** je osnovna žitarica koja raste u ovoj oblasti, dok je proizvodnja prosa, šećerne trske i pirinča manja. Najčešća upotreba žitarica je u vidu **kus-kusa i hleba**, koji su osnova ishrane ljudi Magreba.⁵⁵⁰

⁵⁴⁶ Isto.

⁵⁴⁷ Španija je kontrolisala priobalni deo Maroka oko pedeset godina, počevši 1904. godine, što je doprinelo da španski uticaj u Maroku bude značajan, ali i obratno. Francuska je kolonizovala delove tri zemlje severne Afrike (Alžir, Tunis i Maroko) početkom 19. veka do sredine 20. veka, pre nego što ju je prote-ralo domaće stanovništvo. Tada je prihvaćena francuska kuhinja, sve do danas.

⁵⁴⁸ Period od 15. veka do početka 19. veka.

⁵⁴⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning

⁵⁵⁰ Isto.

Kus-kus je veoma popularno jelo koje se kuva na pari. Ovo jelo u severnoj Africi je način života, i može da predstavlja čitav ritual kuvanja. Metode pripreme kus-kusa zahtevaju posebnu pažnju i određene korake, zato je kus-kus u severnoj Africi specifično jelo, u odnosu na to kako se sprema u drugim krajevima sveta. Smatra se da je kus-kusa ispravno napravljen jedino ako se kuva na pari tri puta, potopi u hladnu vodu nakon svakog od ovih kuvanja, a zatim protrlja prstima da se razdvoje zrna. Kus-kus se jede iz *tažina*⁵⁵¹, što je ujedno i jelo i posuda, a koristi se za salate, čak i za slatkiše.

Hleb je, takođe, jedinstvena hrana u kuhinji ovog dela sveta. Hlebovi se tradicionalno zajednički peku u javnoj peći. Ljudi označavaju sopstvene vekne hleba kako bi ih razlikovali jedne od drugih, i daju instrukcije pekaru kakav tip vekne žele. Ova pekarska tradicija pečenja hleba nestaje iz severne Afrike, kao što je i javna peć uglavnom postala deo prošlosti, ali u manjim i zabačenijim selima ova praksa još uvek postoji. Neki od najboljih hlebova dolaze iz ovih javnih peći. Danas, ipak, ljudi kupuju hleb u pekarama ili ga češće prave kod kuće. Kao i u mnogim drugim muslimanskim zemljama, kuhinja zemalja severne Afrike uključuje tanak hleb kao sastavni deo obroka i hleb se tradicionalno koristi za sakupljanje hrane iz posude.⁵⁵²

Značajna je i proizvodnja i upotreba mahunarki. Glavne mahunarke koje se koriste su leblebije, boranija i sočivo. Mahunarke su takođe zajednički sastojci u supi, salati, jelima sa mesom.

Povrće je važna komponenta kuhinje Magreba, ali ono igra sporednu ulogu u tipičnoj ishrani ove oblasti, u kojoj glavne uloge imaju skrobna hrana, meso, živina i ribe. Veći deo severne Afrike je suv i nema dovoljno vode za uzgajanje povrtarskih biljaka. Povrće je ipak prisutno, ali pre svega u slatkim ili začinenim salatama. **Masline** su takođe važna komponenta ove kuhinje, a proizvodnja maslinovog ulja bila je dovoljna da snabde zemlje Mediterana uljem za kuvanje. Maslinovo ulje je korišćeno u prženim i proprženim jelima severnoafričke kuhinje, kao i pravljenju preliva i marinada.⁵⁵³

Posebno tretirani i **očuvani limunovi i masline u soli**, još jedna su karakteristika kuhinje severne Afrike. Limunovi čuvani u soli nazivaju se *i'hamd mrakad*, i jedinstveni su u ovoj kuhinji. Ovako tretirani limunovi često se koriste kao začini u mnogim jelima. Oni se dodaju sosovima, marinadama i drugim receptima da daju specifičnu aromu i kiselost, koja je mnogo blaža od ukusa svežeg limuna. Mogu da se lome, kora je mekša i smanjuje se gorčina jezgra limuna. Prvenstveno se koristi kora limuna, ponekad se koristi i pulpa, ali se uglavnom baca.⁵⁵⁴

Masline se takođe stavljaju u so da se očuvaju, a očuvane na ovaj način zovu se *marokanske masline* i uobičajene su u ishrani. Masline severne Afrike, čuvane u soli, zahtevaju da se sole i do mesec dana, dok ne postanu mesnate, slane i pomalo gorkog ukusa, a prave se od nejestivih i gorkih svežih maslina. Ovakve masline nazivaju se „lekovitim uljem”, imaju smežuran izgled, često se prodaju suve, iako se neke pakuju u ulje. Lekovita tečnost maslina često se koristi za pravljenje tažina, a i kao i aperitiv. Masline i limunovi daju jedinstven ukus i karakter severnoafričkoj kuhinji.⁵⁵⁵

⁵⁵¹ *Tagine* ili *tajine* je marokanska zemljana posuda sa kupastim poklopcem, ujedno i jelo.

⁵⁵² MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning

⁵⁵³ Isto.

⁵⁵⁴ Isto, kao i : Schinkel, L.(2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

⁵⁵⁵ Isto, oba autora.

Upotreba začina sa Istoka i Zapada, još je jedna karakteristika ove kuhinje.

Začini sa Istoka su uobičajeni u ovoj kuhinji, posebno upotreba kima, korijandera, cimeta, muškatnih oraščića i bibera. Trgovina koja je tekla iz Indije ka Evropi i Americi išla je direktno preko severne Afrike, i začini su već vekovima sastavni deo severnoafričke kuhinje. Severnoafričke kuvare dugo su smatrali jednim od najveštijih u kombinovanju začina i drugih sastojaka u jelima. Kombinacija pikantnog ukusa i začina sa Istoka, kao što su šafran i cimet koji imaju sladak ukus, čine ovu kuhinju jedinstvenom.

Sa Zapada je pak došao čili, odnosno ljute papričice koje se veoma koriste u kuhinji severne Afrike.

U Maroku se prave vešte mešavine začina, koje se dodaju suptilnim i veoma aromatičnim tažinama. U Tunisu se, međutim, začini koriste u većoj količini, kako bi se napravili neki od pikantnih sosova, kao čuvena *harisa* pasta sa začинима, koja može da se pronađe širom severne Afrike.⁵⁵⁶

Uticaј islama je veoma vidljiv u ovoj kuhinji. Većinu severne Afrike čine muslimani, što igra veliku ulogu u gastronomiji ove oblasti. Stanovništvo severne Afrike pridržava se pravila ishrane koja diktira vera, uključujući periode posta i gozbi. Na kraju Ramazana, u severnoj Africi je običaj da porodica sprema jagnjetinu ukoliko ima za to dovoljno sredstava. Tog dana uobičajeno se slavi uz jagnjetinu na ražnju ili jagnjetinu u tažinama.

Inače, severni Afrikanci imaju dugu tradiciju i kulturu kao stočari, i konzumiranje životinja uvek je bilo sastavni deo kuhinje. Životinje koje se gaje u stadima su **ovce i koze**, i one su i značajni izvori mesa za ishranu. Drugi izvori proteina dolazili su od golubova, piletine i riba. Svinjetina, naravno, nije u upotrebi.

Loj sa repa raznih vrsta ovaca ovde se takođe koristi i ceni zbog specifičnog ukusa koji daje jelima.

Kuhinja severne Afrike ima i svoje karakteristične **kulinarske metode**. Najzastupljenije metode kuvanja su: kuvanje na pari, dinstanje i grilovanje. Obično se za kuvanje koristi **tažin**, što je deo tradicije kuvanja na pari koja je na ovom području postojala vekovima. Tažin je plići od lonca, ali mu visinu daje jedinstven kupast poklopac koji pojednostavljuje proces kuvanja. Para se podiže tokom kuvanja i zaustavlja na kupastom poklopcu, kondenzuje se, i ponovo kaplje u posudu. Osim što se na ovaj način zadržavaju ukusi, tim procesom se koristi i manje vode nego što bi se koristilo da se kuva u običnoj šerpi ili loncu. U ovim sudovima, lagano kuvanje na pari tvori ukusne čorbe i sosove. Sosovi se zatim koriste da daju ukus jelima, a koriste se i uz kus-kus i hleb, te tako čine stub kuhinje. Povrće kuvano na pari i razne supe i sosovi kuvani u tažinama daju karakter domaćim jelima. Kada se poklopac posude podigne, zdrav i aromatičan paprikaš unutra može da se posluži direktno. Jelo *tažin*, koje se sprema u istoimenom sudu, po kome je i dobilo ime, jedno je od zaštitnih znakova kuhinje severne Afrike. To je jedno od najprepoznatljivijih severnoafričkih jela, a popularno je i širom sveta. Najčešće se sastoji od ribe ili mesa i povrća ili voća. Služi se sa hlebom, koji se potopi u jelo, a često se jede i za ručak i za večeru.⁵⁵⁷

⁵⁵⁶ Schinkel, L.(2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book, p. 40.

⁵⁵⁷ Isto, p. 41.

Kao dodatak tradiciji kuvanja na pari i dinstanju, ono što je zajedničko ovim kuhinjama jeste i grilovanje hrane ili okretanje ražnja na otvorenom plamenu. Ove tehnike datiraju još od nomadske kulture i okretanja životinja nad vatrom, što je bio uobičajeni način pečenja u to doba.

Kulinarstvo svih ovih zemalja čvrsto je vezano **za kuću**. Kako je kuća središte kulinartva, u severnoj Africi uglavnom **kuvaju žene**, a recepti se prenose sa majke na kćerku sa veoma malo zabeleženih uputstava ili količina. Postoji nešto pisanih tekstova o kuvanju, ali, u principu, žene kuvanje uče od svojih majki, još kao male, radeći uz njih. Merenje šoljama i zapisana uputstva noviji su pristup severnoafričkoj kuhinji, i većina kuvarica još uvek prati svoj instinkt da urade ono što su naučile u mladosti. I pored restorana i savremenih kuvara koji sadrže recepte ove kuhinje, mnoga najbolja jela se ne mogu naći u restoranima. Ta jela jedino spremaju žene čije su ih porodice pravile vekovima. Razvoj restorana u severnoj Africi relativno je novijeg datuma, i opšte mišljenje stanovnika severne Afrike je da, ukoliko želite da probate pravu severnoafričku kuhinju, morate da budete pozvani u kuću, u porodicu. Ovakav pristup stvorio je kulturu u kojoj su nacionalna ili regionalna kuhinja deo svakodnevnog života, i deo porodice. Severnoafrikanci se ponose i veoma poštuju svoju kulinarsku tradiciju. Poštovanje je važno za razvoj i čuvanje umeća dobre kuhinje. Običaji u ishrani u severnoafričkim zemljama na taj način jačaju već snažan osećaj za porodicu.⁵⁵⁸

Ishrana u severnoj Africi pre svega je porodična stvar i obavlja se u kući. Svi članovi porodice, i gosti, sede na zemlji i počinju jelo rukama opranim u vodi da bi simbolički predstavili čistoću obroka. Jede se koristeći se samo desnom rukom. Korišćenje leve ruke je znak nečistoće. Hrana se uzima sa tri prsta, osim ako je praktično nemoćuće da se uhvati. Tada se koristi svih pet prstiju, kao kod konzumiranja kus-kusa. Većina jela se jede sa hlebom, a on se koristi i za umakanje hrane pomoću tri prsta. Svi obroci se uzimaju kod kuće. Ručak se uvek jede kod kuće, a večera van kuće veoma je retka i rezervisana samo za bogate.⁵⁵⁹

Značajne kuhinje severne Afrike

Kuhinja Tunisa

Tunis je zemlja koja izlazi na Sredozemno more i u njegovoj blizini nalazi se italijansko ostrvo Sicilija, te se u tunišanskoj kuhinji oseća uticaj italijanske kuhinje. U Tunisu se obično jede pasta, kao i crveni sos koji podseća na sos od paradajza, karakterističan za Južnu Italiju. Francuska je u jednom periodu vladala Tunisom, što je takođe ostavilo traga na kuhinju, a vidi se, na primer, u korišćenju *bageta* za pravljenje punjenih sendviča (*casse croute tunisien*).

Pošto je Tunis najbliži Bliskom istoku, te su ga i Arapi i Turci u svom pohodu ka Zapadu prvog osvojili, uticaj Bliskog istoka, a pre svega Arapa, Persijanaca i Turaka na ovu kuhinju, veoma je izražen. Upotreba tankog lisnatog testa, nasleđe Osmanskog

⁵⁵⁸ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning

⁵⁵⁹ Isto.

carstva i Persijanaca, uobičajena je u Tunisu, kao i peciva i slatkiši koja su pravili, a takođe i brojne vrste supa. Kao i u drugim zemljama Magreba, i u Tunisu postoji značajna upotreba začina koje su uveli Arapi.⁵⁶⁰

Jedan od najpoznatijih sastojaka iz Tunisa, koji se koristi širom Severne Afrike i u celom svetu, jeste već pomenuta pasta sa začinima, *harisa*. Ova ljuta smeša napravljena je od specijalnih vrsta ljutih papričica, kao i od belog luka, korijandera, kima i maslinovog ulja. Harisa se često dodaje različitim vrstama paprikaša, sosovima, a u Tunisu se čak koristi i za doručak, što, možda, predstavlja još jedan način za buđenje.⁵⁶¹ Inače, veruje se da je od svih zemalja severne Afrike, čili najomiljeniji u Tunisu, i Tunišani ga zaista rado koriste. Drugi proizvod sa začinima koji je povezan sa kuhinjom Tunisa je mala jagnjeća kobasica koja postoji i u svežem i u osušenom obliku, i nalazi se u raznim receptima i jelima, kao užina ili predjelo.⁵⁶²

Kuhinja Alžira

Alžir je najveća zemlja Magreba, ali veći deo zemlje čini pustinja Sahara, te je stanovništvo koncentrisano u severnim priobalnim područjima. Kao i druge zemlje Magreba, Alžir je iskusio uticaje od Rimljana do Francuza. Međutim, pošto je Alžir bio najzapadnija tačka Osmanskog carstva u Africi, nalazio se više pod uticajem Turaka nego okolne zemlje. Zato su čorba, sarme, burek i kolači, uobičajeni u kuhinji Alžira. Alžir takođe ima mnoštvo tradicionalne hrane, kao i druge zemlje severne Afrike, poput kus-kusa, tažina i paprikaša. Pored toga, Alžir je bio duže pod francuskom vlašću nego druge zemlje ovog dela sveta, pa je uticaj Francuske osetan, kako u svakodnevnoj kulturi tako i u kuhinji.⁵⁶³

Kuhinja Maroka

Marokanski kuvari, kao i drugi iz severne Afrike, poznati su po svojoj preteranoj upotrebi začina. Maroko je dobro poznat po korišćenju začina, kao što su šafran, cimet, karanfilić, đumbir, oraščić, sušena kurkuma, paprika, čili, biber i kim. Ovi začini često se kombinuju sa limunom, orasima, maslinovim uljem, sušenim voćem, što čini kuhinju Maroka jedinstvenom.

Osmansko carstvo nikada nije osvojilo Maroko. Međutim, u izvesnom periodu, deo Maroka kontrolisala je Španija, što je dovelo do snažnijeg uticaja Španije u Maroku nego bilo gde u severnoj Africi. Razvijena mavarska kuhinja u Španiji uticala je i na marokansku kulinarsku tradiciju. Mnoga jela vode poreklo iz ovog perioda, na primer lisnato pecivo punjeno mesom i začinima. Bogata trgovinska razmena donela je na sever Afrike i sastojke iz Amerike, što je dovelo do toga da pojedina jela budu zajednička za celo područje. Tako je tažin i ovde nacionalno jelo, a vrlo je popularno sa

⁵⁶⁰ Isto.

⁵⁶¹ Schinkel, L.(2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

⁵⁶² MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning

⁵⁶³ Isto.

ribom i marinadom. Kus-kus je takođe jedno od nacionalnih jela Maroka, kao i obeležje te zemlje. Kus-kus se u Maroku jede kao negde pirinač ili testenina, kao prilog uz sos i meso ili/i uz povrće, u supi i u paprikašu. Tuniški ljuti sos od papričica, harisa, koji se koristi u celoj severnoj Africi, posebno je popularan u Maroku.⁵⁶⁴

Većina stoke u Maroku puštena je da slobodno šeta, i veruje se da je to razlog zbog čega je meso sveže i ukusno. Inače, pileтина je najpopularnija vrsta mesa u Maroku.

Suvo voće, kao što su urme, suvo grožđe i kajsije, često je u marokanskoj kuhinji.

Stara marokanska izreka kaže: „Ovde se jede očima”, a to govori da boje imaju veliku ulogu u kuhinji ove zemlje. Duboka, ljubičasta boja patlidžana, bela boja luka, živa zlatno-narandžasta boja šafrana, svih sastojaka koji se redovno koriste, stvaraju eksploziju boja u jelima. Već pomenuto kao jedno od nacionalnih jela Maroka, tažin je ovde još raznovrsnijih boja.⁵⁶⁵



⁵⁶⁴ Isto, kao i Schinkel, L.(2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.

⁵⁶⁵ Schinkel, L.(2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book, p. 41.

6. ISHRANA NA ANTARKTIKU I U SVEMIRU

Ovaj deo udžbenika čini prikaz ishrane ljudi na Antarktiku i u svemiru, on predstavlja analizu ljudskih graničnih potreba i mogućnosti prilagođavanja ekstremnim uslovima života; on iznosi način kako čovek uspeva da i u tim neljudskim uslovima obezbedi za sebe hranu, ne samo da bi preživeo, već društveno i kulturološki osmišljenu, prihvatljivu, pa i rafiniranu.

Moglo bi se reći da su ljudi i na Antarktiku i u svemiru razvili svojevrstu gastronomiju, s obzirom da je u istraživanje ovog nepristupačnog kontinenta, kao i u istraživanje svemira i ishrane kosmonauta, uključeno mnogo timova ljudi, istraživača, naučnika, gastronomi različitih kultura, kao i da ishrana na Antarktiku ima svoje kulturno-socijalne specifičnosti, bez obzira na okrutne uslove života.

6.1. ISHRANA NA ANTARKTIKU

Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Kakvi su uslovi života i ishrane na Antarktiku;
- kakva je bila ishrana prvih istraživača;
- kako nove tehnologije utiču na gastronomiju ovog dela sveta;
- kakav je način ishrane na Antarktiku danas;
- kakve su mogućnosti za razvoj turizma na Antarktiku.

Uvod

Antartik, južni geografski pol, najhladnije je mesto na planeti Zemlji. Hrana igra veliku ulogu na ovom kontinentu zbog nedostatka neophodnih namirnica za osnovnu ishranu ljudi. Klima je takva da nema mogućnosti da se gaje biljke, a životinje za lov su retke. Ako i postoje potencijalni lokalni izvori hrane, poput pingvina i foka, njihov lov danas je zabranjen. Ove životinje su bile značajne u ishrani samo tokom ranog istraživanja ovog kontinenta.

Ishrana prvih istraživača

Od samog početka istraživanja Antarktika, hrana je predstavljala osnovnu brigu ljudi, jer je od nje zavisio opstanak. Međutim, nošenje hrane takođe je predstavljalo problem, jer je transport težak i zahteva velike gubitke u gorivu, vremenu i energiji.

Veliki problem nije samo hrana, već i kako doći do sveže vode, pre svega zbog leda. Led je morao dugo da se topi, što je opet zahtevalo dosta vremena, truda i goriva.

Od životinja, za ishranu je gotovo idealan bio pelikan, kao izvor velikog broja kalorija. Salo foka bilo je glavni izvor masti za kuvanje, a njihovim mesom hranjeni su i psi. U ovim ekstremnim uslovima istraživači su ubijali i jeli i pingvine. Kasnije je zabranjeno ubijanje foka i pingvina na Antarktiku.⁵⁶⁶

⁵⁶⁶ http://www.slate.com/blogs/atlas_obscura/2014/10/16/food_in_antarctica_what_explorers_and_researchers_eat.html

Hrana je u ranim danima istraživanja Antarktika bila praktična i visokokalorična. Istraživači su čak unosili 4.700 kalorija dnevno, kako bi imali dovoljno energije tokom ekspedicija na ovom okrutnom i hladnom području. Međutim, i to je nekad bilo nedovoljno. Zapravo, o potrebama ljudskog organizma u ovako ekstremnim uslovima, kada su hrana i odeća u pitanju, danas znamo upravo zahvaljujući mnogim istraživačima Antarktika, koji su to otkrili na teži način. U prvim danima ekspedicija nije se znalo šta je potrebno ljudskom telu da ostane toplo i dobro uhranjeno, u surovim uslovima polarnog okruženja. Otkriveno je da su glad i hipotermija blisko povezani. Naša tela obezbeđuju dovoljno toplote samo ukoliko unesu dovoljno hrane. Tada je otkriveno da ekstremna hladnoća znatno pojačava osećaj gladi i da je voženje sanki sa psima, ili još više, vuča sanki, veoma težak fizički posao, koji troši mnogo energije. Energija je, zato, morala da se nadoknadi dovoljno jakim hranom. Nažalost, rani istraživači nisu dovoljno jeli, i posledice su često bile kobne.⁵⁶⁷

Zato danas znamo da za život i rad na Antarktiku odrastao muškarac dnevno potroši: vuča sanki 6.500 kalorija; vožnja sanki koje vuku psi 5.000 kalorija; vožnja sanki sa motorom 3.350 kalorija; rad unutar zgrade 2.750 kalorija.⁵⁶⁸

Nove tehnologije i turizam

Danas je situacija veoma različita u odnosu na prve godine istraživanja. Na Antarktiku ljudi žive u istraživačkim stanicama, specijalno opremljenim za ekstremne uslove života. U stanicama žive i rade ljudi različitih nacionalnosti, a nove tehnologije omogućile su raznovrsnu hranu. Hrana koja se jede u bazama na Antarktiku veoma je slična hrani koju jedemo kod kuće, može da se naruči u skladu sa nacionalnim i kulturnim razlikama, tako da svako dobija, u suštini, hranu koju inače jede. Najveća razlika i nedostatak u odnosu na ishranu kod kuće jeste u nabavci svežeg voća i povrća. Sve ostalo se uglavnom skladišti, dok svežeg voća i povrća nema u dužim vremenskim periodima jer se dopremaju samo kada stigne brod ili redak avion.⁵⁶⁹

Tokom većeg dela godine najveći deo hrane koji se jede je zamrznuta, sušena ili konzervisana hrana. Uglavnom se planira da sva hrana stigne u bazu na početku letnje sezone, u velikoj isporuci koja bi pokrila ishranu tokom čitave godine. Ima nekoliko baza, tj. istraživačkih stanica na Antarktiku. Svaka baza sa više od šest ljudi ima jednog kuvara, ili više njih, u zavisnosti od veličine. Njegov posao je da naruči i pripremi svu hranu koja se troši u bazi.⁵⁷⁰

Moderne tehnike čuvanja hrane i očuvanost vitamina u njima, ili obogaćenost vitaminima, danas su takve da ne postoji opasnost da se razviju neke od bolesti zbog nedostatka vitamina, kao što je to bio skorbut, od koga su болоvali prvi istraživači. Ipak, s obzirom da se hrana doprema da traje po godinu dana, bez obzira na sve napore kuvara, ona izgubi od svog ukusa posle izvesnog vremena. Zato, kada stignu sveže povrće i

⁵⁶⁷ <http://www.coolantarctica.com/Antarctica%20fact%20file/science/food.php>

⁵⁶⁸ Isto.

⁵⁶⁹ Isto.

⁵⁷⁰ Isto.

voće, razlika u gastronomskom uživanju je ogromna. Stanovnici ovih baza kažu kako je neverovatno, i da nikada ne bi ranije poverovali, da obična kuvana šargarepa ili krompir mogu biti tako ukusni!⁵⁷¹

Uz pomoć novih tehnologija eksperimentiše se sa uzgajanjem povrća po hidroponskom sistemu. Antarktik je zaštićen posebnim međunarodnim sporazumima kojima se zabranjuje uvoz zemljišta ili sličnih materijala, zbog mogućnosti kontaminacije insektima, gljivicama ili bakterijama koje nisu autohtone. Zbog toga nije moguće dovoziti zemlju radi gajenja biljaka. Međutim, i pored velikih mera i opreza, događaju se ponekad epidemije, pa hidroponik objekat mora da se zatvori i da se sva postrojenja unište.

Slika br. 6. Jedna od istraživačkih stanica na Antarktiku



Izvor: Bowring, H. 2013. Preuzeto sa <http://www.thecoldestjourney.org/blog/team-tcj/fact-of-the-day-7/>

Na Antarktiku su ljudi do skoro radili isključivo u nacionalnim istraživačkim stanicama. Ove stanice znatno se razlikuju po veličini, ali obično u njima tokom leta boravi četrdesetoro do pedesetoro ljudi, od novembra do marta/aprila, i desetoro do dvadesetoro tokom zime, od marta/aprila do novembra. Postoji i velika američka baza, koja broji mnogo više ljudi.

Oko pet hiljada ljudi, iz oko dvadeset i sedam različitih zemalja, svake godine posećuju stanice na Antarktiku, a oko hiljadu njih ostane i tokom zimskih meseci. Zima znači izolaciju. Kada nema transporta, nema ni dolaska ni odlaska sa Antarktika, a kontakt se ostvaruje samo putem elektronskih telekomunikacija.⁵⁷² Ipak, danas Antarktiku postaje sve više turistička atrakcija. Komercijalni turizam je na Antarktiku počeo još krajem pedesetih godina prošlog veka, a ozbiljnije se razvio desetak godina kasnije, kada je prvi brod organizovano poveo turiste na Antarktiku⁵⁷³. Turisti ovde dolaze pre svega da vide spektakularan pejzaž, životinjski svet hladnog područja i mesta gde su kampovali prvi istraživači. Sve je razvijeniji i avanturistički turizam, pa jedan broj turista, kojih je sve više, dolazi na Južni pol da bi skakali padobranom, zbog alpinizma, surfovanja,

⁵⁷¹ Isto.

⁵⁷² http://www.coolantarctica.com/Community/find_a_job_in_antarctica.php

⁵⁷³ Godine 1969.

ronjenja ili nordijskog skijanja. Planiraju se i organizovane škole ronjenja u ovim uslovima. Već danas, Antarktik posećuje oko trideset hiljada turista godišnje, a taj broj stalno raste, i daleko je premašio sva predviđanja. Najnoviji podaci govore da je u sezoni 2016/2017 godine Antarktik posetilo četrdeset četiri hiljade i dvestotine posetioaca.⁵⁷⁴ Da bi se životna sredina sačuvala od zagađenja, osnovano je Međunarodno udruženje turističkih operatera na Antarktiku (IAATO).⁵⁷⁵ Udruženje je postavilo veoma visoke standarde za putovanje u ovaj deo sveta. Međutim, s obzirom na specijalne uslove i režim pod kojim se nalazi Antarktik i da prioritet imaju naučna istraživanja, radi se na tome da se broj turističkih tura i zvanično ograniči. Na Antarktiku je sagrađen i ceo hotelski kompleks. S obzirom na klimatske uslove, ovaj kompleks ima oblik kapsula, i to šest luksuznih kapsula pod imenom „Bela pustinja”. Ovo je jedan je od najluksuznijih hotela koji se nalazi na Antarktiku i smatra se najudaljenijom nekretninom na planeti. Iako je hotel postojao i ranije, tek sada je moguće uživati u potpunom luksuzu ovog hotela, a na određite možete stići avionom koji je takođe u vlasništvu hotela.⁵⁷⁶

Naučna istraživanja su prioritet na Antarktiku. To je, inače, jedino mesto na svetu gde nikada nije bilo rata i gde je okolina u potpunosti zaštićena. Ostaje da se vidi koliko će mere zaštite i kontrole turističkih putovanja sačuvati okolinu na nivou kakva je danas.

⁵⁷⁴ http://www.coolantarctica.com/Antarctica%20fact%20file/science/threats_tourism.php

⁵⁷⁵ <https://iaato.org/home>

⁵⁷⁶ <http://www.white-desert.com/>

6.2. ISHRANA U SVEMIRU

Ciljevi

Kada završite ovog poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Kakvi su uslovi života i ishrane u svemiru;
- kakva je bila ishrana prvih ljudi u svemiru;
- kakvi su uticaji nove tehnologije na gastronomiju u svemiru;
- kakav je način ishrane na svemirskim stanicama danas;
- kakve su mogućnosti za razvoja turizma u svemiru.

Uvod

Prilagođavanje uslovima u svemiru i bestežinskom stanju veoma je teško, posebno što dolazi do niza promena u organizmu: tečnost se sliva u glavu, a nizak unos cinka utiče na slabljenje čula mirisa i ukusa, što direktno smanjuje apetit. Na početku istorije leta u svemir, astronauti su se vraćali na Zemlju mršaviji i sa velikom količinom nepojedene hrane.

Drugi izazov života i ishrane u svemiru je pripremanje i pakovanje hrane za put i boravak u svemiru. Jela treba da sadrže dovoljno hranljive materije da organizam može normalno da funkcioniše tokom celog boravka, pri nultoj gravitaciji. Zbog nepostojanja gravitacije, sečenje hrane na kriške ili kocke, instant kuvanje ili prženje ne dolazi u obzir, jer bi još u pripremi hrana „letela na sve strane”.

Počeci boravka u svemiru i ishrana

Prvi čovek koji je jeo u svemiru bio je sovjetski kosmonaut German Titov. On je avgusta 1961, u orbiti oko Zemlje, grickao kreker. Problemom ishrane u svemiru tada su počeli da se bave i američki naučnici. Sedam meseci kasnije, američki astronaut Džon Glen, inače treći čovek koji je boravio u svemiru (posle Gagarina i Titova), ispijao je sok od jabuke iz aluminijumske tube na putu oko Zemlje. Nauka još nije znala kako će njegovo telo da reaguje tokom unosa hrane, i tada su stručnjaci NASE počeli istraživanja ishrane u svemiru. Džon Glen, koji je dobio zadatak da pojede nešto, u

stanju bliskom bestežinskom stanju, kružeći u orbiti oko Zemlje, pokazao je da mu taj zadatak nije predstavljao naročit problem. Druga stvar je predstavljala veći problem, a to je da je izbor hrane za jelo bio veoma sužen.⁵⁷⁷

U ranim šezdesetim, kada su počela putovanja u svemir, astronauti su morali da jedu hranu u zalogajima veličine kocke, hranu u obliku smrznuto-sušenog praha, i polutečnu hranu iz aluminijumskih tuba. To je bila vrlo neukusna hrana, teška za varenje. Uz to, sušene smrznute namirnice teško je bilo rehidrirati, a mrvice su mogle da uprljaju instrumente i utiču na njihov rad. Zapravo, hleb se pakovao na različite načine: u konzervama, vakuum kesama i specijalnim kockicama kako bi se smanjilo mrvljenje, jer su zbog bestežinskog stanja mrvice letele po kabini i bilo ih je nemoguće pokupiti. Postojala je bojazan i da bi ove lebdeće mrvice mogle da upadnu u ventilaciju i druge uređaje i da izazovu začepljenje i kvar. A smetale su i astronautima zato što su upadale u oko, usta ili nos. Biber i so su, iz istog razloga, morali da budu tečni, i pakovali su se u posebne bočice. Tako su astronauti u misiji *Merkjuri* poneli hranu sabijenu u tube, nalik onima za pastu za zube.⁵⁷⁸ Posle ove misije bilo je jasno da to nije hrana spakovana na odgovarajući način, i kada se posada vratila, bilo je gotovo sa hranom u tubi ili piluli.

Raznovrsnost hrane i ambalaže

Prvo poboljšanje bilo je da se izbace tube. Umesto tuba, zalogaji veličine kocke obloženi su želatinom, tako da je smanjena mogućnost da puknu i rasprše se u mrvice, a osušena, smrznuta hrana je upakovana u posebne plastične posude da bi se lakše povratila u prvobitni oblik. Uz poboljšanje ambalaže, poboljšan je kvalitet hrane i njen izbor. Kao porcije astronauta stigli su škampi, piletina i povrće, puding i sos od jabuka, i druge namirnice, a astronauti su bili u mogućnosti i da kombinuju sastojke za svoj obrok. Najveći broj namirnica pravljen je u prahu i stavljan u plastične kese. Dodavanjem vode, prah se rastvarao i dobijao se obrok sa ukusom namirnice. Na letovima *Apolo*, astronauti su dobili posude u kojima su mogli da zagreju vodu, i tako da prave supu i sosove u svemiru. U vreme programa *Apolo*, kvalitet i raznovrsnost hrane bili su sve veći. Astronauti ovog programa prvi su imali toplu vodu, tako da je rehidriranje namirnica išlo lakše i brže, a hrana je imala bolji ukus. Ovi astronauti bili su prvi koji su koristili plastičnu posudu sa hranom koja se otvarala, a sadržaj su jeli kašikom (*spoon bowl*).⁵⁷⁹

⁵⁷⁷ Prva svemirska stanica bila je sovjetska, *Saljut 1*. Ona je bila u orbiti oko Zemlje od aprila do oktobra 1971. godine. Posle toga lansirano je još šest svemirskih stanica *Saljut*, da bi osma, *Saljut 8*, koja je kružila oko Zemlje od 1986. do 2001. godine, nazvana *Mir*. Tokom ovog vremena (4.594 dana), posadu *Mira* činilo je 104 kosmonauta iz dvanaest država, što je veoma razvilo gastronomiju u svemiru. Tome su doprinele i posade *Skajlaba*, svemirske stanice koju su lansirale SAD, tokom 1973. i 1974. godine.

⁵⁷⁸ <https://airandspace.si.edu/exhibitions/apollo-to-the-moon/online/astronaut-life/food-in-space.cfm>

⁵⁷⁹ https://www.nasa.gov/audience/forstudents/postsecondary/features/F_Food_for_Space_Flight.html

Slika br. 7. Hrana astronauta: program *Merkuri*; *spoon bow*, program *Apolo*; i hrana u spejs šatlu.



Izvor: NASA. Food for Space Flights. Preuzeto sa
https://www.nasa.gov/audience/forstudents/postsecondary/features/F_Food_for_Space_Flight.html

Istraživanje kako jesti u svemiru bilo je potaknuto američkim programom *Skajlab* (Skylab), i dodatno razvijeno programom *Spejs šatl* (Space Shuttle)⁵⁸⁰.

Za razliku od ranijih svemirskih letelica, „Skajlab” je imao veliki unutrašnji prostor, gde je na raspolaganju bio i trpezarijski prostor sa stolom. U „Skajlabu” je posada od tri člana mogla takoreći normalno da jede: držači za noge omogućili su im da se smeste oko stola, da „sednu” i da jedu. Donet je klasičan pribor: nož, viljuška, kašika. „Skajlab” je imao je dovoljno prostora za zalihe, pa je izbor namirnica bio veliki, čak sedamdeset i dva različita prehrambena proizvoda. Astronauti su takođe imali zamrzivač i frižider, što nijedno drugo svemirsko prevozno sredstvo nije imalo. Ipak, jedino tada su Amerikanci u svemiru imali takav luksuz. U šatlu, i kasnije na svemirskoj stanici, astronauti su mogli da jedu samo termostabilizovanu hranu koja nije morala da se čuva u frižiderima.⁵⁸¹

Na spejs šatlu hrana je morala da obezbedi svim članovima posade preporučene dijetetske sastojke, vitamine i minerale, i izbalansiran sastav hranljivih materija. U šatlu, hrana se pripremala u kuhinji, koja je bila modularna jedinica i koja je imala dozer za vodu i retnu. Dozer za vodu koristio se da se hrana rehidrira, a retna je služila da se podgreje do odgovarajuće temperature za serviranje. Standardni šatl-meni ponavljao se posle nedelju dana i snabdevao je svakog člana posade izbalansiranim obrocima, plus užinama. Svaki aspekt ishrane u svemiru planiran je pre putovanja, više meseci unapred. S obzirom da je mogla da se ponese samo minimalna količina sveže hrane, nije se uzimala sezonska hrana. Umesto toga, radi testiranja, pripremaju se sva jela koja će članovi misije poneti u svemir. Svi članovi misije probaju ovu hranu, i nakon njihovih sugestija pravi se finalni meni koji je prilagođen za svakog astronauta ponaosob. Hrana za svakog člana posade obeležena je tačkicama druge boje. Pakovanja dehidrirane, ili na drugi način smanjene i konzervirane hrane, osmišljeno je tako da se u njemu jelo i servira.⁵⁸²

⁵⁸⁰ Spejs šatl program je bio program vlade SAD koji je trajao od 1981. do 2011.

⁵⁸¹ https://www.nasa.gov/audience/forstudents/postsecondary/features/F_Food_for_Space_Flight.html

⁵⁸² Isto.

Kada je gastronomija u svemiru u pitanju, ishrana na Međunarodnoj svemirskoj stanici sažela je sva prethodna iskustva. Većina hrane na Stanici dolazi u smrznutom ili konzerviranom obliku. Menije sastavljaju sami astronauti uz pomoć nutricionista, pre odlaska na misiju. Svaki član posade ima posebne pakete s hranom. On ih sam sprema u delu Stanice koja predstavlja kuhinju i ima grejač hrane (vrstu rerne) i rezervoar sa vodom. Nema frižidera, pa hrana mora da se čuva i priprema na odgovarajući način kako se ne bi pokvarila. Važno je i da se svi ostaci hrane pokupe i odlože na odgovarajući način, da ne bi začepili filtere za vazduh ili oštetili opremu. Pakovanja su takva da sprečavaju hranu da ne poleti, kao i da se odlaže po upotrebi. Dizajn pakovanja obezbeđuje fleksibilnu i laku upotrebu, kao i maksimalno iskorišćenje prostora pri smeštanju ili odlaganje u kontejnere.⁵⁸⁴

Priprema zavisi od tipa hrane. Neke namirnice mogu da se jedu u svom prirodnom obliku, kao što su kolači i voće. Druga hrana zahteva dodavanje vode, kao što su makaroni sa sirom ili špagete. Pića su u obliku dehidriranog praška, pa se mešaju sa vodom pre upotrebe. Jela u čvrstom stanju jedu se uz pomoć noža i viljuške koji su magnetom spojeni za poslužavnik, da ne bi odleteli. Od začina, na svemirskoj stanici koriste se kečap, senf i majonez, kao i so i biber, ali su i oni u tečnom obliku (da ne bi „otplovili” u prostor, uz opasnost da zapuše ventilacione otvore, kontaminiraju opremu ili uđu i zaglave se u nosu, u očima ili ušima astronauta).⁵⁸⁵

Astronauti jedu tri obroka dnevno: doručak, ručak i večeru. Nutricionisti koji su pripremali količinu i vrstu hrane pre puta, vode računa o ravnomernom snabdevanju vitaminima i mineralima. Potreban broj kalorija za astronauta razlikuje se zavisno od njegove visine, težine i pola. Na primer, sitna žena po planu treba da pojede oko 1.900 kalorija dnevno, dok je za krupnog muškarca broj predviđenih kalorija oko 3.200. Astronauti mogu da biraju između mnogih vrsta hrane, kao što su voće, orasi, kikiriki, piletina, govedina, morski plodovi, slatkiši, kolači, itd. Pića su takođe raznovrsna i uključuju kafu, čaj, sok od pomorandže, limunadu i druge voćne sokove.⁵⁸⁶

Istraživanja

Hrana i ishrana na stanicama u orbiti oko Zemlje i dalje se usavršava, ali je danas pažnja istraživanja usmerena na to da se nađe odgovor na pitanje kako obezbediti ukusnu hranu na dugim putovanjima u svemir. Za ovu oblast su obezbeđena velika sredstva, grupe naučnih timova u svetu rade na tome, posebno nakon što je NASA proklamovala da je njen cilj da pošalje letelicu sa ljudskom posadom na Mars. Radi se na

⁵⁸³ Međunarodna svemirska stanica kruži u Zemljinj orbi. Ruska raketa lansirala je 2008. prvi deo stanice, a dve godine kasnije ona je bila spremna da primi četvoročlanu posadu. Izgradnja je završena 2011. kao zajednički projekat Rusije, SAD, Kanade, Japana, Evrope i Brazila, a planira se njeno korišćenje najmanje do 2024. godine. Ovo veliko svemirsko vozilo je i naučna laboratorija. <https://www.nasa.gov/audience/forstudents/k-4/stories/nasa-knows/what-is-the-iss-k4.html>

⁵⁸⁴ www.nasa.gov

⁵⁸⁵ Isto.

⁵⁸⁶ Isto.

osmišljavanju paketa sa hranom koja treba da potraje što duže, i naučnici u tome napreduju.⁵⁸⁷ Izazov predstavlja ambalaža, jer plastika, folije i druga ambalaža za hranu nije u mogućnosti da je održi svežom duže od osamnaest meseci u svemiru, koliko trenutno naučnici uspevaju da je sačuvaju. Za put do Marsa, međutim, treba obezbediti hranu za pet godina.⁵⁸⁸

Da bi se hrana u paketima duže održala, važno je da se maksimalno poboljša vakuum pakovanje i da se prisustvo kiseonika u paketu svede na minimum, jer od njega se hrana brže kvari i pretvara u kašu, koja onda može samo da se baci. Zato se testiraju razne plastične i druge folije u koje se pakuju cerealije, grašak i ulje pamukovog semena. Još uvek se ispituje efikasnost ovog metoda. Za sada, kombinacija plastike obložene aluminijum-oksikom pokazuje najbolje rezultate.⁵⁸⁹ Druga istraživanja okrenuta su tome kako da se uslovi duboko u svemiru iskoriste kao prirodan zamrzivač u kome bi se čuvala duboko zamrznuta hrana. NASA testira kako se ponašaju paketi hrane u ultra hladnom zamrzivaču, na - 80°C, imajući u vidu problem da pakovanje hrane može da se, vremenom, raspadne od hladnoće.⁵⁹⁰

Naravno, čak i najbolje očuvana hrana ne vredi mnogo ako su je se astronauti zasitili. Rutinski svemirski meni mogao bi da se sastoji od seta obroka koji bi se ponavljali svakih deset dana, iz meseca u mesec. To je suviše dug period da biste jeli jedno te isto, a pogotovo ako se na meniju nalazi i nešto što baš ne volite. Ranija iskustva su pokazala da se astronauti vraćaju iz svemira mršaviji i sa neupotrebljenim zalihama hrane, baš zbog ovih problema ishrane u svemiru.

Botaničari ispituju metode kako da se uzgajaju biljke u orbiti, kako bi astronauti mogli, dok su na brodu, sami sebi da obezbede, na primer, zelenu salatu ili neko drugo povrće. Istraživanja u stanicama na Antarktiku sa uzgajanjem biljaka, takođe se mogu koristiti kao uslovi u svemiru, i obratno, s obzirom da je i u jednom i u drugim ekstremnim uslovima života podjednako važno da se prostor ne kontaminira.

Pored botaničara, uposleni su i drugi stručnjaci. Inženjeri istražuju načine kako da spakuju hranu da ostane sveža i do pet godina. Paketi sa hranom su teški, a pošto se hrana pojede, ostaje gomila đubreta, pa zato nisu rešenje koje će biti korišćeno za duga svemirska putovanja. Šestorici astronauta treba 3.000 kalorija dnevno i to tri godine, koliko traje put do Marsa, što iznosi i do 20 tona pripremljene hrane koju treba lansirati zajedno sa posadom u svemir. Zato sada naučnici istražuju kako da ishranu u svemiru olakšaju i poboljšaju gajenjem povrća na licu mesta. Radi se sa *bioregenerativnim* biljkama, koje, osim što su hrana, proizvode i kiseonik na brodu.

Kosmički staklenik

Kosmonauti na sovjetskim, sada ruskim brodovima, već decenijama sami uzgajaju hranu. U njihovim staklenicima u orbiti uspevali su mlad luk i drugi zeleniš kao prilog uz boršč i prepeličija jaja. Na ruskom delu Međunarodne svemirske stanice postoji mala „bašta”, „mašina za salatu”, u kojoj uzgajaju pomalo svežeg povrća za posadu.⁵⁹¹

⁵⁸⁷ <https://www.sciencenews.org/blog/science-public/food-mars>.

⁵⁸⁸ www.nasa.gov

⁵⁸⁹ Cooper, M, G.Douglas, M.Perchonok. (2011). Developing the NASA Food System for Long-Duration Missions. *Journal of Food Science*.

⁵⁹⁰ Isto.

⁵⁹¹ https://www.nasa.gov/vision/earth/technologies/aeroponic_plants.html

Američka istraživanja na polju gajenja biljaka u svemiru imala su uspone i padove, a i raspoloživa sredstva za ova istraživanja variraju iz godine u godinu. Istraživanja su, u početku, pažnju poklanjala gajenju algi koje proizvode kiseonik, a uklanjaju ugljen-dioksid na brodu, da bi se tokom osamdesetih godina prošlog veka prešlo na istraživanje uzgajanja jestivih biljaka. Naučnici su u Centru „Kenedi”, krajem osamdesetih, napravili hermetički zatvorenu prostoriju sa atmosferom koja podražava prirodan okoliš za rast biljaka. Na dvadeset kvadratnih metara, na pokretnoj traci, uzgajala se pšenica, krompir i drugi usevi. Danas se u malim staklenicama u ovom Centru, metodom hidroponika, uzgaja pre svega povrće: rotkvice, salata, čeri paradajz. Uzgajanje biljaka u svemiru je pravac kojim se u najvećoj meri kreću istraživanja, jer, osim što se na ovaj način značajno smanjuju i višak đubreta i tereta u letelici, astronauti dobijaju raznovrsnu hranu, a sveža hrana ima efekat na podizanje raspoloženja. Dobija se hrana koja ima boju, teksturu, ukus i antioksidanse, što je, naravno, neuporedivo bolje od konzumiranja vitaminskih suplemenata.⁵⁹²

Jedan od ključnih elemenata u ovim eksperimentima, s obzirom da je u pitanju uzgajanje biljaka, jeste svetlost, koja je ključ uspeha. Ispostavilo se da su za uzgajanje biljaka u svemiru najbolje svetleće diode, (*LED, light-emiting diode*), jer troše malo energije, a daju svetlost u uzanom spektru, koji je idealan. Ovi eksperimenti su pokazali da crveno svetlo stimuliše proizvodnju hlorofila, a da dodavanjem malo zelenog svetla izgled biljke postaje prirodan za ljudsko oko, što pomaže astronautima u njihovom baštovanskom poslu da bolje procene da li je biljka zdrava ili ne. Astronauti se tokom gajenja biljaka sreću i sa drugim problemima zbog bestežinskog stanja. U potpunom odsustvu gravitacije tečnosti se drugačije ponašaju nego na Zemlji. Drugačiji je i način na koji tečnost sa đubrivom vlaži korenje ili na koji biljka uzima tečnost.

Da bi astronauti imali izbalansiranu ishranu u svemiru, razmišlja se o tri vrste menija: jedan sa bioregenerativnim biljkama, drugi sa pakovanom hranom i treći koji kombinuje ova dva. Cilj je da obroci sadrže željeni nivo kalorija i neophodne hranjive sastojke. Zaključeno je da pakovana hrana uglavnom ima više hranljivih sastojaka nego što se prvobitno mislilo, ali da je kalorijski slabija, jer sadrži suviše vode. Za sada se pretpostavlja da će astronauti nastaviti da jedu gotovu hranu iz paketa, a ona koju budu sami uzgajali na brodu biće tek dodatak, barem što se tiče stanica u Zemljinoj orbiti.⁵⁹³

⁵⁹² www.nasa.gov

⁵⁹³ Isto.

VII

SRPSKA KUHINJA



Ciljevi

Kada završite ovo poglavlje, moći ćete da objasnite:

- Kulinarsko-istorijske uticaje na srpsku kuhinju;
- razvoj srpske kuhinje i razliku između seoske, gradske i dvorske kuhinje u Srbiji;
- šta srpsku kuhinju čini jedinstvenom;
- kakve su sličnosti koje srpska kuhinja deli sa kuhinjama u okruženju;
- karakteristike kuhinje pojedinih regiona Srbije.

Uvod

Kao i kada je reč o drugim gastronomijama, i srpska gastronomija se formirala pod uticajem ratova, migracija i mešanja kultura koje su bile deo složene istorije ovog regiona.

Srpska kuhinja nije tako karakteristična kao što su to kuhinje nekih drugih evropskih zemalja, već bi se mogla opisati kao mešavina različitih nacionalnih kuhinja. Neki od najvidljivijih uticaja su oni koji dolaze iz turske, mađarske i delom iz orijentalne gastronomije. Takođe, verski običaji i stara srpska srednjovekovna kuhinja ostavile su uticaj na nju.

I klima i reljef su za Srbiju imali značaja kada je reč o gastronomiji. Na severu Srbije nalazi se plodna ravnica, Panonska nizija, sa klimom koja omogućava proizvodnju mnogih poljoprivrednih kultura, posebno žitarica, ali i povrtarskih kultura, među kojima se izdvajaju krompir, kupus, krastavci, repa, itd. Iako nema izlaz na more, Srbija je okružena toplim morima (Jadranskim, Egejskim i Crnim morem) koja utiču na njenu klimu.

Gastronomski uticaji kroz istoriju

Srbija se nalazi na Balkanskom poluostrvu, u Evropi bogatoj istorijom, koju su obeležile mnoge migracije stanovništva, što je doprinelo i različitim kulinarским uticajima. Balkan je bio poprište brojnih sukoba, prekrajanja granica i izmeštanja etničkih grupa, a sa njima i njihovih kultura. Mnogi narodi su na kulinarску tradiciju, u osnovi slovensku, ostavili manji ili veći trag.

Rimsko carstvo se prostiralo južnim delom Balkanskog poluostrva tokom 4. veka. Najveći doprinos, kada je hrana u pitanju, bio je, kao i u drugim delovima u kojima su vladali, uvođenje sistema za navodnjavanje i poboljšanje u poljoprivrednoj proizvodnji, što je značilo više hrane i veću kulinarску raznolikost. Kao rezultat ovih mera hrana je bila dostupnija, počele su da se prave i „poslastice”, za razliku od prethodnog perioda kada je primarni kulinarški cilj bilo preživljavanje.⁵⁹⁴

Propašću Rimskog carstva, **Vizantija** odnosi na Istok tekovine rimske kuhinje, a gastronomska dostignuća se sele u nov centar, Konstantinopolj. U Vizantiji se kuhinja dalje razvijala, i smatra se da je postigla vredne rezultate, u vreme kada je na Zapadu bila slabo razvijena. U Vizantiji je nastala takozvana orijentalna kuhinja⁵⁹⁵ koja se u Srbiji zadržala do danas. Vizantijsko carstvo je u srednjem veku, nesumnjivo, ostavilo najveći pečat na srpsku kuhinju. Kroz brakove srpskih vladara i vizantijskih plemkinja, na srpski dvor tog vremena prenosili su se, između ostalog, i kultura ishrane i ponašanje za stolom. Zna se da je bilo obavezno pranje ruku pre obroka, stolovi su bili prostrti belim platnom koje su koristili i kao salvete, jelo se iz posuđa, pribor su činile viljuške, kašike i noževi od srebra, sa pozlatom ili od zlata. Svaki dvor je imao „velikog hlebara”, osobu zaduženu za kvalitet hleba i nabavku brašna, kao i „velikog podrumara”, koji je brinuo o podrumu sa vinom koji je postojao na svakom dvoru. Vino se pilo iz pehara, a služile su ga za to posebno zadužene osobe, „peharnici”. Hleb je i u srednjem veku bio osnovna i najvažnija namirnica Srba, a pravio se od pšenice, prosa, ječma, ovsa. Smatra se da se već u to vreme hleb mesio sa kvascem, kao i da su pravljene pite punjene sirom ili mesom. Meso i riba su takođe bili deo ishrane, a pominju se i slanina, svinjska mast, ali i pršuta i kobasice. Gajilo se i povrće (kupus, repa, bundeva, luk rotkva, mahunarke) i voće (kruške, jabuke, šljive, trešnje, kao i dud). Srpski gradovi u srednjem veku imali su svoje pijace na kojima su se prodavale namirnice. Zaslađivalo se medom, a lovljena je i divljač, pa je i ona činila deo ishrane, posebno divlje svinje, srne, jeleni, zečevi, divlje patke, divlje guske, golubovi i jarebice.⁵⁹⁶

Ugri iz Azije, precizno današnjih Mađara, tokom uspona Vizantijskog carstva migrirali su iz Azije na područje istočne Evrope. Ovaj narod je kroz vekove poznat po kuvanju bogatih čorbi u velikim loncima koje su držali iznad vatre. Takav metod pripreme hrane, o kome je više bilo reči u delu koji je obrađivao mađarsku kuhinju, tradicionalno se zove *gulaš*. Naziv se zadržao sve do danas, iako se gulaš uglavnom više ne kuva u velikim kotlovima iznad vatre. Ipak, osnova ovog načina kuvanja, a to je lagano kuvanje tečnosti sa mesom i povrćem da bi se dobio ukusan gulaš, zadržali su se, kao što

⁵⁹⁴ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁵⁹⁵ Ivkov, A., Stamenković, I. (2008). Etno-gastronomska ponuda u animaciji turista. *Zbornik radova Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo Novi Sad*. 37/2008, str. 74-83.

⁵⁹⁶ Radojčić, D. (2012) *Dijalozi za trpezom*. Beograd: Etnografski institut SANU, str. 89-90.

smo videli, u mađarskoj kuhinji i danas, a njihov uticaj posebno se oseća u Bačkoj i Banatu. Osim na severu Srbije, gde se češće koristi, ima ga i u ostatku zemlje. Značajna upotreba paprike u ovoj vrsti jela postala je karakteristika kako savremene mađarske kuhinje tako i kuhinja susednih zemalja, među kojima je i kuhinja Srbije.⁵⁹⁷

Turci su takođe ostavili snažan uticaj na srpsku kuhinju, kao rezultat viševjekovne vladavine na prostoru gde je živio srpski živalj. Osmansko carstvo imalo je značajan uticaj na kuhinju cele istočne Evrope, ali je na Balkanu uticaj bio najjači, s obzirom da se ova teritorija nalazila pod turskom vlašću sve do 20. veka. U Srbiji, Turci su najdublji trag ostavili u Sandžaku, kako su zvali Rašku oblast tokom svoje uprave, a najmanji u Sremu, Banatu i Bačkoj. Turski uticaj vidljiv je u jelima od punjenog povrća (punjene paprike, punjene tikvice, sarme, sarmice od vinove loze, itd.), prelivima sa jogurtom, kod pečenog mesa u vidu ražnjića i roštilja, u punjenju testa (pite), kuvanju i upotrebi pirinča, kod pravljenja medenjaka i slatkiša od zgusnutih žitarica i oraha (susam i osušeno voće sa medom, alva ili halva, zatim baklava, lenja pita sa orasima, itd.). Upotreba jagnjetine, kao i drugih mesa sa pirinčem spremljenim na persijski način, koji se naziva *pilav*, takođe je česta. Zapravo, naziv *pilav* koristi se za širok spektar jela od pirinča i mesa. Smatra se da je pirinač najznačajnija kultura koju su Turci doneli na Balkan.⁵⁹⁸ Turci su doneli i nove vrste voća, kao što su kajsije, breskve, šljive (razne vrste, osim takozvane šljive ranke koja je autohtona vrsta⁵⁹⁹) i drugo.⁶⁰⁰

Habzburška monarhija je u srednjem veku zaslužna za uvođenje mnoge german-ske tradicije na teritorije koje su bile pod njenom kontrolom. Kiseli kupus, knedle, kobasice, samo su neka od jela koja su doneta u Srbiju, posebno na severu zemlje. Habzburški uticaj je vidljiv, na primer, u samom načinu pravljenja kobasica. Ovo carstvo je bilo jedno od dve sile koje su dominirale Balkanskim poluostrvom, u isto vreme kada i Osmansko carstvo, koje je širilo svoju vladavinu s juga. Tako, Habzbuzi i Osmani, i njihove carevine, zaslužni su za najznačajnije vidljive tragove u gastronomiji Srbije.

Nemački uticaj, u to vreme, ipak je bio vidljiviji. Kao sedište Habzburške monarhije, Beč je bio središte moći u 15. i 16. veku, i jedan od najvažnijih istorijskih i kulturnarskih centara. U Beču su tada kreirani, a potom rašireni na ceo Balkan, pa i na Srbiju, poznati pohovani teleći kotlet *bečka šnicla* i čokoladna *saher torta*. Pekarska veština se takođe razvila u Habzburškoj monarhiji tog vremena, a mnogi metodi i jela preneti su u Srbiju, na Balkan, i šire, na istok Evrope. Jedno od ovih jela je *štrudla*, tanko zapečeno testo, punjeno različitim filovima i pečeno u obliku vekne. Veruje se da je štrudla nastala kao bečka verzija punjenog tankog testa, popularnog širom Bliskog istoka i Osmanlijskog carstva. Rolovano testo u obliku kroasana i danskog peciva takođe je tada osmišljeno i popularizovano, a onda se proširilo na severni deo današnje Srbije, tada u granicama Habzburškog carstva, i dalje na istok Evrope.⁶⁰¹

⁵⁹⁷ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁵⁹⁸ U Srbiju, pirinač su doneli Turci, a smatra se, kao što smo pominjali, da je poreklom iz južne Indije i Kine. Arapi su se sreli sa pirinčem u Iraku, a Turci su ga preuzeli od Arapa. O njegovom indijskom poreklu svedoče i nazivi „birindž” i „oriz”, koji potiču iz sanskrita.

⁵⁹⁹ Osim šljive ranke, jabuke, kruške, jagode, kupine i drugo voće imaju svoje domaće, autohtone vrste.

⁶⁰⁰ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.

⁶⁰¹ Isto.

Kada su **namirnice iz Novog sveta** stigle u Srbiju, one su i kod Srba, kao i drugde u svetu, dovele do prave gastronomske revolucije. Smatra se da je paprika doneta na Balkan krajem 16. veka, pasulj je, zajedno sa graškom i sočivom, ušao u upotrebu krajem 17. veka preko Habzburške monarhije, a u 17. veku je i kukuruz stigao na Balkan. Kukuruz je vrlo brzo u krajevima, koji su bili pod osmanskom vlašću, uspeo da potisne pšenicu, zato što kukuruz u brdskim predelima ima veće prinose nego pšenica, a brda su naseljavali Srbi, dok su Turci zaposeli ravnice. Do 19. veka, u Srbiji su se ustalile namirnice iz Novog sveta, kao što su pasulj, kukuruz i paprika, a početkom 19. veka i krompir i paradajz. Krompir je iz Evrope u Srbiju doneo Dositej Obradović na početku Prvog srpskog ustanka.

SRBI I KROMPIR

O ulozi koju je krompir odigrao u ishrani evropskih zemalja, posebno Nemačke, Irske i drugih, bilo je reči u delu koji je obrađivao evropsku kuhinju. Zanimljivo je, međutim, da i Srbija ima interesantnu istoriju uvođenja krompira u ishranu.

Srbi su dugo odbijali da prihvate krompir, smatrajući ga „đavoljom biljkom”. Tek su u vreme velike gladi, posle Prvog srpskog ustanka, Srbi prihvatili ovu biljku, zahvaljujući Dositeju Obradoviću. I Karađorđe i članovi centralnog ustaničkog organa vlasti (Praviteljstvujušči sovjet) bili su sumnjičavi kada je Dositej u oslobođen Beograd iz Zemuna doneo nekoliko vreća krompira.⁶⁰² Dositej je znao da ova biljka može Srbe da prehrani, posebno tokom hladnih zima, kada je hrane bilo manje, i kada se od gladi umiralo. Priča dalje kaže da je Dositej dao da se krompir obari i posluži, i njemu i članovima Sovjeta. Kada je vruć krompir unesen, niko se nije usudio da ga proba, iako ih je Dositej nudio. Naravno, članovi Sovjeta nisu znali kako se jede krompir, ali su se i plašili da je otrovan. Kod ustanika je, inače, bio prisutan strah da im neko možda radi o glavi. Dositej je onda uzeo krompir i sam počeo da ga jede, i tek kada je pojeo nekoli-ko, i drugi su prihvatili. Dositej je objasnio Karađorđu kako da jednu veću vreću krompira zasadi i kako se krompir obrađuje. Smatra se da je već nekoliko godina kasnije⁶⁰³ bilo dovoljno krompira da se podeli Srbima i da počne masovnije da se sadi. Ipak, Srbi iz Beogradskog pašaluka nikako nisu hteli da sade krompir, tako da je Karađorđe morao da izda naredbu da će se svako kazniti javnim bičevanjem ukoliko ne preuzme krompir i njegovo seme. Kazna je određenja na deset udaraca kandžijom. Seljaci, međutim, i dalje nisu sadili niti jeli krompir, nešto i zbog podrške dela sveštenstva koji su sađenje krompira smatrali za „katoličku podvalu”. Tek su ih učestale kazne primorale na to, i tako se krompir raširio u Srbiji.⁶⁰⁴

U to vreme nastala je i narodna priča o Svetom Savi i krompiru.

⁶⁰² 1806. godine.

⁶⁰³ 1808. godine.

⁶⁰⁴ Akademsko društvo Srpske, <http://mojkontakt.com/blog/2015/04/20/kako-su-se-srbi-bunili-protiv-krompira/>.

SVETI SAVA I KROMPIR

Umolio đavo Svetog Savu da posadi krompir i da naprave ugovor, tako da ono što je u zemlji pripadne Svetom Savi, a ono što izraste na zemlji da pripadne đavolu. Tako i učine. Poseju krompire, oni izniknu, prvo busen pa cvet i za njim i bobe. Kada je to video, đavo se stao gorditi i prkositi Svetom Savi. Međutim, u jesen su gornji delovi biljke otpali, a Sveti Sava je iz zemlje izvadio krompire. Đavo, da pukne od muke, jedio se i kajao što je sa popom imao posla.⁶⁰⁵

Takođe je i **hrišćanski post**, koga se narod pridržavao, imao veliki uticaj na ishranu Srba.⁶⁰⁶ Post je obuhvatao skoro polovinu dana u godini⁶⁰⁷ i imao je za cilj da ograniči ljude, i u selu i u gradu, i bogate i siromašne, da se uzdrže od mrsne hrane u dane koje je crkva odredila. Tokom posta zabranjeno je jesti hranu životinjskog porekla pa tako i mlečne proizvode, kao i sâmo mleko, jaja, meso i mesne prerađevine. Postoje jednodnevni i višednevni postovi. Jednodnevni post je sredom i petkom, a višednevni su Veliki post, pred Uskrs (sedam nedelja), zatim Božićni post, pre Božića (šest nedelja), i drugi.

Nema mnogo podataka o tome šta se jelo u srednjem veku, ali se zna da je riba, zbog posta, bila veoma važna. Uopšte, tek sa dolaskom Turaka proširuje se raznovrsnost hrane i počinje u ishranu da se uvodi nešto masnija hrana.

Pre velikih postova, pred Božić i Uskrs, sve kuhinjsko posuđe bi se iskuvavalo u cedi, da bi bilo „posno”. Zatim bi svaka porodica počinjala sa postom i pridržavala ga se do kraja posta. Svakodnevni posni jelovnik seoskog domaćinstva sastojao se od povrća, sirćeta, proje, posnog pasulja, ali bez ulja, jer ga nije ni bilo u dovoljnim količinama. Ulje se koristilo samo u posebnim prilikama, kao što je priprema posne slave. U bogatim porodicima posni jelovnik je bio raznovrsniji i bogatiji, što vidimo iz opisa jednog posnog ručka u Vinči 1893. godine, gde se jela posna riblja čorba, riblji paprikaš, pečene ribe na žaru, proja.⁶⁰⁸

Još je u srednjovekovnoj Srbiji postojala **znatna razlika između seoske, gradske i dvorske kuhinje**, a ta se razlika nastavila i kasnije, sve do 20. veka. Kao i kod drugih naroda, i kod Srba se, naravno, razlikuje ishrana različitih društvenih slojeva, običnim i prazničnim danima.

Od velikog značaja je bio ekonomski status domaćinstva. Seoska domaćinstva su svu potrebnu hranu proizvodila samostalno. Kupovali su samo ono što nisu mogli sami da proizvedu, a to su šećer, so i ulje. Ishrana je dosta zavisila od toga da li je godina bila rodna ili ne. Godišnja doba su takođe imala uticaj na način ishrane. Jača hrana se jela u jesen i u zimu, a tokom proleća i leta sastojala se od sezonskog povrća i voća. Koristile su se i samonikle biljke: zelje, koprive, pečurke.

⁶⁰⁵ Isto.

⁶⁰⁶ Zirojević, O. (2005). Jelo i piće, u *Privatni život u srpskim zemljama u osvjet modernog doba*, Fotić, A. (ur.), Beograd: Clio; Kao i: Stolić, A., Makuljević, N. (2006). *Privatni život kod Srba u devetnaestom veku*. Beograd: Clio.

⁶⁰⁷ Radojčić, D. (2012). *Dijalozi za trpezom*. Beograd: Etnografski institut SANU: 91.

⁶⁰⁸ Kostić, Đ. (2006). Okrepljenje tela, u *Privatni život kod Srba u devetnaestom veku*, Stolić, A., Makuljević, N. (ur.), Beograd: Clio, str. 390.

Razlike između seoske i gradske kuhinje ogledale su se i u rasporedu obroka i u korišćenju namirnica. Raspored obroka u seoskoj sredini umnogome je zavisio od poljskih radova. Pripremala su se dva obroka, ručak i večera. Ručalo se oko deset, jedanaest sati, obično sir, pita od sira ili proja, a večeralo se oko šest, sedam sati uveče, kada bi se obavili radovi.⁶⁰⁹ To je bio kompletan obrok, sastavljen od mlečnih predjela, salata, sveže ispečene proje ili pite, kuvane čorbe i povremeno kivanog ili pečenog mesa. U letnje doba, kada se najviše radilo u polju, spremala se i užina, koja se obično oko dva sata posle podne nosila u njivu ili na polja. Taj obrok je bio lagan, sastavljen od sira, svežeg povrća, kiselog mleka. Predstavljao je odmor od letnje vrućine i jeo se sporo.

Svakodnevna ishrana seoske porodice zasnivala se na mlečnim proizvodima, jajima i različitim jelima od povrća. Od mlečnih proizvoda posebno se ističe sir, koji se jeo u svakoj prilici. Bez njega se nije kretalo na put, a bio je i obavezan deo predjela, uz crni ili beli luk i proju. Takođe, poznati proizvod od mleka, kajmak, retko je pominjan u putopisima iz 19. veka. Jedan od retkih pomena je onaj Engleskinje Meri E. Dram, koja ga je probala u maloj gostionici pored manastira Studenica.⁶¹⁰

Značajno mesto u ishrani zauzimalo je meso. Ono je bilo dodatak povrću, ali se nije tako često jelo. Od mesnih proizvoda tradicionalno su se spremale razne vrste pečenja: jagnjeće, pileće i ćureće, kao i praseće, koje se teže nabavljalo u tursko vreme. Na selu se stoka smatrala blagom, tako da se uglavnom klala za praznike i velika slavlja, kao što su svadbe, krštenja.⁶¹¹

U selima se uglavnom jeo hleb od kukuruznog brašna (proja) zbog nedostatka pšenice, koja je davala slabe prinose na brdskim prostorima.

Pre pojave kukuruza, koji je u Srbiju došao u 17. veku, dok se u gradu najčešće mesio hleb od pšeničnog brašna, u selima se prvenstveno pravio hleb od spelte, prosa, ovsa, ređe od ječma ili ražanog brašna, a samo nekoliko puta godišnje, u vreme praznika, pšenični hleb.⁶¹²

Na razliku između gradskog i seoskog načina ishrane uticalo je i što su žene morale da se bave i poslovima u polju i oko stoke, pa nisu imale dovoljno vremena da se bave kuhinjom. Zato su pripremale jela koja su se brzo i lako spremala. Jela su bila jednostavnija nego u gradskoj sredini.

Što se tiče ishrane u gradu početkom 19. veka, od uticaja je bilo i to što su žene bile vezane za kuću i imale više vremena da se posvete kuhinji nego one na selu, ali kuvanje je zahtevalo više vremena nego danas, između ostalog i zato što nije bilo probra-nih, očišćenih namirnica, a nije bilo ni šporeta. Jelo se spremalo na otvorenom ognjištu ili se nosilo u posebne javne pekare, tzv. furundžinice, da se tamo ispeče. U Beogradu je u to vreme skoro u svakoj ulici postojala takva pekara, i u nju su domaćice nosile na pečenje jela u tepsijama, kao što su đuveč, musaka ili gibanica. Nosile su se i ćurke na podvarku ili jagnjeće meso da se u furundžinicama ispeku.

⁶⁰⁹ Radojčić, D. (2012). *Dijalozi za trpezom*. Beograd: Etnografski institut SANU, str. 91.

⁶¹⁰ Kostić, Đ. (2006). Okrepljenje tela, u *Privatni život kod Srba u devetnaestom veku*, Stolić, A., Maku-ljević, N. (ur.), Beograd: Clio, str. 394.

⁶¹¹ Isto, str. 395.

⁶¹² Spremić, M. (2004). Jelo i piće, u *Privatni život u srpskim zemljama srednjeg veka*. Marjanović-Dušanić, S., Popović, D. (ur.). Beograd: Clio, str.115-116.

Teško se dolazilo do svinjske masti, pošto Turci nisu dozvoljavali da se svinje donose u naseljena mesta, pa su pre svega korišćeni maslo i loj.⁶¹³ Srpska kuhinja je bila prilično siromašna, pre nego što su krompir i paprika postali njen sastavni deo. Uglavnom su se koristili repa, zelje, divlji grašak i, naročito, bob, zbog toga što je dugo držao osećaj sitosti.⁶¹⁴ Od povrtarskih kultura, spanać, karfiol, kelj i keleraba stižu u srpsku kuhinju tek polovinom 19. veka, preko Nemaca iz preka. U kuhinjama su se tada spremale razne čorbe, pilav, đuveč, sarma, ćufte, janija⁶¹⁵, papazjanija, jela od ribe, pečenja i druga. Najveći broj jela nastao je kao posledica veoma dugog perioda mešanja i uticaja turske kuhinje.

Još jedno jelo koje su Turci doneli na Balkan, a zadržalo se i u 19. veku, jeste *bungur*. On se pravi od žitarica, najviše od pšenice i ječma, koji se kuvaju, krupno melju, a u njih se dodaju kajmak i sir ili, ako je sladak, dodaju se šećer, med i orasi.⁶¹⁶ U nekim područjima, kao što je Hercegovina, bungur se pravio od kukuruza. I Vuk Stefanović Karadžić bungur pominje kao kukuruzni ili pšenični. Pored bungura, dosta se koristila i tarana⁶¹⁷, koja se takođe pravi od pšenice, a isto su je, kao jelo, doneli Turci. Bungur i tarana su sve do 19. veka bile zamena za pirinač (koji su, takođe, doneli Turci), koji je bio veoma skup.⁶¹⁸

I slatkiši su bili, uglavnom, orijentalni. Spremali su se: baklava, lokumi, gurabije, tatlije i neka vrsta alve. U jelovniku su bile zastupljene i razne pite: pita sa sirom, sa mesom, sa zeljem, sa orasima, bundevara, a u vreme posta zapisano je da je spremna i pita sa seckanim puževima. Obične građanske porodice preko leta ručale su u kuhinji, na sofri, vrsti niskog stola. Sedelo se na velikim jastucima koji su bili poređani oko sofre. Preko sofre se stavljao veliki okrugao poslužavnik (sinija), a na njega su ređani tanjiri i pribor za jelo. Sve pomenuto je trag koji je ostavila viševjekovna turska vladavina, čiji je uticaj bio dominantan, upravo zbog dužine kojom su vladali na ovom tlu.⁶¹⁹

Sve veći uticaj zapadnih zemalja na srpsku kuhinju vezan je za **19. vek**. Tada su se Srbi digli na ustanak za nezavisnost i oslobođenje od Turaka, i tek tada prodiru sa severa zapadnjački uticaji. Oni imaju mnogo veći uticaj na gradsku sredinu nego na seosku, jer je ona otvorenija za promene i „novotarije”. Ovaj uticaj dolazi preko podunavskih Nemaca prvo na sever današnje Srbije, u Vojvodinu, a zatim se širi južno od Save i Dunava. Nemački uticaj vidljiv je u načinu pripremanja obroka, ali i u prihvatanju nekih namirnica koje su južno od Save i Dunava bile nepoznate, ili se nisu koristile. Tako su, ovim putem, u Srbiju stigle knedle, noklice, rinflajš, šnicle, švapski sir, puter, mileram i razna testa i kolači, kao što su štrudle i krofne. I povrtarske kulture stigle su na isti način i širile se dalje.⁶²⁰

⁶¹³ <http://www.zdravasrbija.com/lat/Tradicija/Istorija/1257-Ishrana-kod-Srba-u-19..php>

⁶¹⁴ Radojčić, D. (2012). *Dijalozi za trpezom*. Beograd: Etnografski institut SANU, str. 48.

Isto, str.91.

⁶¹⁵ Janija je orijentalno jelo kuvano sa govedinom ili ovčetinom, sa dodatkom krompira i različite zeleni, sa zaprškom na kraju.

⁶¹⁶ Majdin, Z. (2007). *Legenda o zaverama. Dositejevo džakče krtola*. Beograd: *Vreme* 867.

⁶¹⁷ Vrsta sitne okruglaste testenine koja se pravi od pšeničnog brašna i jaja.

⁶¹⁸ Zirojević, O. (2005). Jelo i piće, u *Privatni život u srpskim zemljama u osvrt modernog doba*, Fotić, A. (ur.), Beograd: Clio, 236-237.

⁶¹⁹ Isto.

⁶²⁰ Kao što je već pomenuto, spanać, kelj, keleraba, karfiol i drugo.

Izbor hrane i novi specijaliteti postali su prestiž i širili su se najčešće preko srpskog dvora u građanske porodice, a zatim, u narod. Prve torte i drugi specijaliteti, do tada nepoznati, pojavili su se prvo na dvoru Obrenovića, gde su organizovane i prve sedeljke na kojima su se služili sendviči, kiflice, pogačice i sitni kolači. Uz njih je služena kafa, a kasnije je u modu ušao i čaj.⁶²¹

BELI BUBREZI I ČORBA OD KRAVLJEG VIMENA

Za bele bubrege se oduvek smatralo da imaju moć afrodizijaka, a za kneza Miloša pripremali su se od vola ili vepa, sa svinjskom mašću, belim lukom, renom, biberom, paprikom, bosiljkom ili mirođijom i posoljenim projinim brašnom.

Što se tiče drugog omiljenog jela kneza Miloša, čorbe od kravljeg vimena, ona se zapravo pravi od mlečnih žlezda, koje se operu i u komadu kuvaju sa šargarepom, paškanatom i celerom. Kada bi se sve dobro skuvalo, sastojci bi se vadili iz čorbe, sekli na kocke i potom vratili u procedenu vodu u kojoj su se kuvali, a čorbi su se onda dodavali žumance i kajmak, so i biber.⁶²²

U to vreme, takođe zahvaljujući zapadnim uticajima, uvodi se doručak, koji se najčešće sastojao iz hleba sa džemom i puterom i belom kafom.

Uz jelo, počinje da se redovno koristi i vino. Vino se proizvodilo u ograničenim količinama, pre svega za domaću upotrebu. Malo se prodavalo i nije mogao svako da ga priušti, pogotovo kada je tokom 19. veka biljna štetočina uništila vinovu lozu. Tada je znatno smanjena proizvodnja vina, kao i lozove rakije. Stoga se sve više pravi rakija od šljiva, šljive se sve više gaje, a šljive, i rakija od šljiva, šljivovica, postaju zaštitni znak Srbije. Šljivovica počinje da se služi gotovo pre svakog obroka.

⁶²¹ Čolak-Antić, T. (2005). O posluženju i ponašanju za stolom u Beogradu, u *Kultura svaštijeda*, J. Đorđević (ur.) *Kultura*, 2, 109/112, str. 340-350.

⁶²² <http://www.zdravasrbija.com/lat/Tradicija/Istorija/1257-Ishrana-kod-Srba-u-19..php>

KOD SRPSKOG DOMAĆINA

Kako je bilo biti gost u srpskoj kući u 19. veku, znamo iz zapisa tadašnjeg engleskog konzula koji je prenoćio u jednoj kući u Šapcu i sve potanko zapisao.

Kada je ustao, prvo je poslužen slatkim od ruža, šljivovicom i lulom duvana. Tek posle toga je sledio doručak, koji se sastojao od dvopeka, kajmaka i kafe.

Slatko i čaša vode i danas se služe na početku posete kod srpskih domaćina, čime se iskazuje pažnja i gostoprimstvo, kao i umeće domaćice. Oko posluživanja slatkog stvoren je ritual, kako se poslužuje i kako se uzima. Tako, slatko je pristojno uzeti samo jednom ili najviše dva puta, kašičica se odlaže na tanjirić pored, a onda se uzme po koji gutljaj vode. Posle toga se služi kafa.⁶²³

Pre svakog ručka, takođe je služena čaša rakije, a kao predjelo služeni su sir sa belim ili crnim lukom. Ručak je bio oko dva sata posle podne i obično su služeni supa, varivo i meso. Pominje se i da se uz ručak pije belo vino, kao i da se ručak, obično, završava kafom.⁶²⁴

Za večeru, oko sedam časova uveče, jela su se hladna jela, kao što je meso, salate, sirevi ili ostatak od ručka. Večeri takođe, po zapisima gostiju, prethodi čašica šljivovice. Engleski konzul je u bogataškoj kući u Šapcu, za večeru, posle rakije dobio blago zakiseljenu supu, a zatim kokošku kuvanu sa repom i šećerom. Desert, posle večere, činili su puding od badema, suvo grožđe i palačinke. Na kraju večere poslužen je pečeni petao. Uz večeru se služilo belo vino, a uz desert crno vino iz Negotina.

Usled prodora uticaja sa severa na srpsku kuhinju, od sredine 19. veka počinje veoma zanimljiv, i gastronomski plodonosan, period kada su u pitanju prožimanja načina ishrane. Pored turskih elemenata, kao što smo videli, jak je upliv nemačkog i mađarskog načina ishrane. Tako da su se paralelno spremali đuveč, ćevap, musaka i pilav, kao ostaci kulinarske tradicije pod uticajem Turske; paprika, sataras i gulaš, poreklom iz Mađarske; a i danas su na stolu jela u srpskoj kuhinji pod uticajem podunavskih Nemaca, kao što su meso u belom umaku (ajmokac), noklice, šnicle, štrudle, krofne i druga. Na dvoru Miloša Obrenovića, krajem 19. veka, uvode se novine i u ishrani, i u manirima za stolom i priboru, uvode se kompleti sa dubokim i plitkim tanjirima, salvete, spremaju se bela kafa, razni sosovi, a kuhinja obiluje novim jelima.⁶²⁵

I književna dela opisuju novine u ishrani. U delu *Ivkova slava*, Stevana Sremca, čija se radnja dešava krajem 19. veka, Mirko, jedan od likova koji je u poznim godinama, govori o novim uticajima, dajući prednost „starinskoj” kuhinji: „Ama u moje vreme nije se znalo za bele kafe i krofne, niti se znalo za te miliprote, ni za te supe i sosove! Nego kačamak i proju, pa kupus u užičkom loncu zemljanom, pa kako se koji dan više podgreva, a ono sve bolji, jakako! Ali ja vam još ne znam šta je to zubobolja, niti mi je

⁶²³ Bjelanović, S. (2003). *Kroz slavenske zemlje. Uspomene i bilješke s puta*. Beograd: Čigoja.

⁶²⁴ Kostić, Đ. (2006). Okrepljenje tela, u *Privatni život kod Srba u devetnaestom veku*, Stolić, A., Maku-ljević, N. (ur.), Beograd: Clio.

⁶²⁵ Isto.

ijedan zub moj blamiran.”⁶²⁶ U istom delu, jednog od likova hvale kao majstora za spremanje hrane, koji se ne bi postideo ni pred „cincarskim aščijom”, ni pred „švapskom kuvaricom”. Hvale ga kako ume da napravi ćevap, đuveč, alasku čorbu, janiju i paprikaš. Njegov paprikaš toliko „hvale” da kažu da je tako zapaprio paprika, da ga niko, pa ni on sam, nije mogao jesti.

Ipak, i u ovom period siromašni slojevi društva znatno su se slabije i oskudnije hranili. Kao osnov u ishrani koristili su proju, odnosno kukuruzno brašno, pasulj, crni i beli luk, kao i kupus koji se svuda gajio u velikim količinama. Takođe su dosta koristili maslo, sir i surutku, a spremali su i razne kaše. Meso se jelo uglavnom za praznike.

PRVI SRPSKI KUVARI I ČLANCI O KULINARSTVU

Koliki je značaj imao način ishrane u to vreme, pokazuje i potreba za štampanjem kuvara. Godine 1855. pojavio se *Prvi srpski kuvar* jeromonaha Jeroteja Draganovića. Prvi popularni kuvar bio je kuvar Katarine Popović-Midžine, koji je objavljen 1877. godine pod nazivom *Veliki srpski kuvar za upotrebu srpskih domaćica*. Ova knjiga često je dopunjavana i prešampavana, i doživela je veliku popularnost.⁶²⁷ Posle velikog uspeha ovog kuvara, mnogi autori su počeli da pripremaju i izdaju slične knjige. Na primer, Sima M. Lozanić opisuje kako se čuva hrana i daje praktične savete kako da se konzervira. Sofija Marković Maksimović priprema *Praktični kuvar*, u kojem detaljno objašnjava kako treba kuvati mleko da ne uvri ili kako peći meso, a da se ne ugljeniše.

I časopisi iz tog perioda sadrže tekstove o načinu pripreme pojedinih namirnica, o čišćenju, pranju i kuvanju povrća, o tome kako obraditi meso, kako ga „špikovati”, kako kupiti najbolji heb, kako spremiti kajsije i breskve za zimnicu, zapravo, postaje pomodno da se piše o hrani.⁶²⁸

⁶²⁶ Sremac, S. (2004). *Ivkova slava*. Beograd: Rubikon

⁶²⁷ Radojčić, D. (2012) *Dijalozi za trpezom*. Beograd: Etnografski institut SANU.

⁶²⁸ Ishrana Srba u 19. veku. <http://www.istorijskabiblioteka.com/art:ishrana-srba-u-19-veku>

ZNALI SU STARI ŠTA JE DOBRO

Štednjak na drvo, roštilj, ražanj, sač, crepulja, diktiraju određen, dugotrajan način pripremanja hrane na laganoj vatri. Taj način spremanja hrane traži vreme. Zato za neka jela kažu: „Istiha mora da se krčka tri dana.” Kada su ovakvi kulinarski specijaliteti u pitanju, ne treba insistirati na tehnološkom napretku i modernizaciji, već naprotiv, raditi kako se nekad činilo. Jer, pečena na električnom ražnju, uz infracrvene zrake, živina, prase ili jagnje nemaju ukus koji daje ražanj na vatri od suve vinove loze. Nema reš kore bez laganog okretanja ražnja, uz prosipanje kukuruznog brašna i zalivanja pivom. Zato u kulinarstvu nema zastarelih metoda, već samo starinskih i novih. Starinski način pripremanja određene hrane daje osoben ukus jelu, a spremanje pod sačem ili u crepulji, upravo to čini.⁶²⁹

Crepulja je plitka zemljana, glinena posuda koja služi za pečenje na ognjištu. U njoj se peče hleb, pita, krompir, pečenje i druga jela. Prekriva se *sačem*.

Sač (turska reč) je gvozdeni plitak poklopac, može biti i glineni.

Jela koja su se ranije koristila, a sada su skoro zaboravljena u Srbiji: popara, kukuruzni uštipci, cicvara, varica (žito kuvano u zemljanim posudama), tarana sa mlekom, bungur, janija, sok od sira, heljdin kačamak, itd.⁶³⁰

U 20. veku, i u Srbiji dolazi do velike promene u načinu ishrane, na šta najviše utiču globalizacija i standardizacija ishrane, uvodeći i smrznutu i takozvanu „brzu hranu”. Početak korišćenja industrijske hrane u Srbiji vezuje se za smrznutu hranu. Prvo je počela da se koristi zamrznuta riba, a posle i voće i povrće. Sledeći korak u ovom pravcu u Srbiji bilo je otvaranje samoposluga. Prva samoposluga je otvorena 1956. godine u Beogradu na Cvetnom trgu, koji je do tada bio mala pijaca u centru grada, sa tezgamama na kojima se prodavala roba.⁶³¹

U ovom periodu došlo je do boljeg snabdevanja namirnicama, a umesto umerenosti, stvorena je navika prekomernog jela tokom praznika. Restorani društvene ishrane i menze namenjene radničkoj klasi, kao i tradicionalne kafane, polako ustupaju mesto novim tipovima restorana, koji malo vode računa o gastronomskoj tradiciji, već se formiraju za klijente čiji se ukus oslanja na uticaj masovnih medija i masovne kulture.⁶³²

⁶²⁹ Kostić, V. (1998). *Kuvar*. <http://dinera.rs/znali-su-stari-sta-je-dobro/>.

⁶³⁰ Zagorac, D. (2010). *Gastronomska mapa Srbije*. Zavod za proučavanje kulturnog razvitka Republike Srbije. Beograd: Cicero print. Preuzeto sa: http://zaprokul.org.rs/wp-content/uploads/2015/01/gastronomska_mapa.pdf

⁶³¹ Radojčić, D. (2012). *Dijalozi za trpezom*. Beograd: Etnografski institut SANU: 97.

⁶³² Zagorac, D. (2010). *Gastronomska mapa Srbije*. Zavod za proučavanje kulturnog razvitka Republike Srbije. Beograd: Cicero print. Preuzeto sa: http://zaprokul.org.rs/wp-content/uploads/2015/01/gastronomska_mapa.pdf

Nekada znatna razlika između ishrane seoskog i gradskog stanovništva, načina serviranja i uzimanja hrane, polako se gubi. Više se na selu ne jede iz jednog suda, a gotovo sve namirnice postale su svuda dostupne.

Savremen način života određuje i nov pristup ishrani na selu i u gradu. Malo je žena koje se bave samo kuhinjom i decom, a dostupnost polugotove i prerađene hrane doprinosi bržem spremanju. Sve više je restorana ili kioska koji nude već gotova jela „za poneti”, a to se nudi i u novim samoposlugama – hipermarketima. Niču i nacionalni restorani raznih zemalja – kineski, italijanski, tajlandski, ruski, itd. Globalizacija je donela brzu hranu, hamburgeri su, u jednom trenutku, gotovo zamenili tradicionalne pljeskavice.

Međutim, globalizacija je zašla u fazu kada je potrebno istaći i razlike, i kada je, pre svega za potrebe kulturnog i gastronomskog, a i drugih vidova savremenog turizma, skovan izraz „glokalno” – od reči globalno i lokalno. Dakle, s jedne strane imamo globalizaciju, a s druge potrebu da se lokalno istakne, vidi, prepozna i razlikuje od ostalog sveta. Tako su i u Srbiji **poslednje decenije 20. veka dovele do oživljavanja tradicije**. To je veoma vidljivo u gastronomiji, s obzirom da je u tom periodu zaživeo veliki broj „tradicionalnih” manifestacija, kao što su: „Pršutijada” na Zlatiboru, „Sirijada” na Zlataru, „Pihtijada” u Niškoj banji, „Kupusijada” u Futogu, „Kobasicijada” u Turiji, „Slaninijada” u Kačarevu, „Roštiljijada” u Leskovcu i mnogo drugih, o čemu smo govorili u delu u kome smo obrađivali gastronomski turizam u Srbiji.

Karakteristike srpske kuhinje

Hleb naš nasušni

Hleb ima posebno mesto u srpskoj gastronomiji, i uopšte, u srpskoj kulturi. Najstariji zapis o hlebu nalazimo u *Prizrenskoj hrisovulji*, a u dva člana čuvenog *Dušanovog zakonika* takođe se pominje hleb. Kada su Turci osvojili Srbiju, već je postojala jaka i duga kultura pravljenja hleba. Gastronomski običaji koje su doneli Turci, kada je u pitanju hleb, nije se mnogo razlikovala od srpske. Obe kulture su imale hleb kao osnovnu stavku u ishrani. Razlika je postojala jedino u načinu pravljenja. Hleb ostaje „naš nasušni”, osnovna potreba i namirnica za održanje života, i nakon dolaska Turaka. Postoje zapisi da se u prestonici, u Beogradu u 16. veku, pravio „čist beo hleb od 300 drama”⁶³³, i osim što je bio beo, bio je neslan i nedovoljno pečen. U to vreme, beskvasan hleb je preovladao u ishrani.⁶³⁴

Pravljenje i pečenje hleba i pogače, takođe su deo tradicionalne srpske kuhinje. Putnici u mnogim putopisima pominju razne vrste žitarica, od kojih se mesilo testo, i razne vrste crepulja.

Kada smo govorili o simboličkoj upotrebi hrane, analizirali smo upravo hleb i njegovu ritualnu funkciju kod Srba, koja potiče još od slovenskog nasleđa. Hleb je, za Srbe, bio i ostao, simbol života. On je i simbol blagostanja i gostoprimstva, te se i danas gosti svečano dočekuju hlebom i solju. Srpski narod mesi i danas, na selu, posebne vrste obrednih hlebova, a specijalni hlebovi se prave i za Božić, Uskrs i druge crkvene praznike, o čemu je bilo govora u II delu ovog udžbenika, u odeljcima 6. i 7.

⁶³³ Prema kazivanju tadašnjeg putopisca Evlije Čelebije.

⁶³⁴ Radojčić, D. (2012). *Dijalozi za trpezom*. Beograd: Etnografski institut SANU.

Srpska gastronomija se odlikuje dosta pikantnom kuhinjom, čestom upotrebom **paprike i bibera**, ljuti ukusi su veoma prisutni, a jela su raznovrsna. Ovoj raznovrsnosti u velikoj meri su doprinele verske tradicije i česti postovi.

U srpskoj kuhinji, od povrća najviše se koristi: pasulj, paprika, paradajz, krompir, boranija, kupus, tikve i tikvice, krastavci, patlidžan i drugo. Od voća se najčešće koriste: šljiva, jabuka i grožđe. **Upotreba povrća i voća** u Srbiji je značajna, posebno jer klima dozvoljava rast pomenutih povrtarskih i voćarskih kultura, kao i sočiva, oraha, različitih žitarica pa i limuna i maslina.

Meso je, zbog siromaštva, ređe bilo na trpezi, a i danas je za mnoge luksuz. Koriste se svinjetina, jagnjetina, govedina i teletina (ovi poslednji češće na zapadu zemlje, a jagnjetina na istoku).

Dominantno mesto u pripremanju srpskih specijaliteta zauzimaju: **sir i kajmak, kiselo mleko i pavlaka**.

Srpska gastronomija poznata je i po: **suvoj slanini, proizvodima od kobasica, suvoj pršuti, suvom svinjskom mesu, gibanici, zeljanici i raznim pitama** od kupusa, praziluka i drugog povrća. Važnu ulogu u srpskoj gastronomiji zauzima i pasulj, koji se sprema na razne načine.⁶³⁵

Najpopularniji bezalkoholni napitak u Srbiji je i dalje **kafa**, dok se čaj znatno manje konzumira. Od alkoholnih napitaka, najpopularnija je šljivovica.⁶³⁶

Srpska slava

Srpska slava nalazi se na listi organizacije Ujedinjenih nacija UNESCO.⁶³⁷ Srpska slava ima posebno izraženu gastronomsku crtu i ima poseban značaj. Osim slavskog kolača, na slavi se prinose vino i žito, koji imaju žrtvenu simboliku.

Na slavi se obično iznosi pečenica, celo prase ili svinjetina različito termički obrađena. Pored toga, služe se: jagnjetina, ovčetina, govedina, teletina kao i piletina. Kada slava pada tokom vremena posta, pripremala su se razna posna predjela, jela, variva, salate, kolači sa medom, pekmezom, orasima i drugi specijaliteti. Riba se koristila u izobilju, u jelima, kao što su: sušena paprika punjena ribljim mesom, sarma od ribljeg mesa, šnicle na razne načine od ribljeg mesa i drugo.⁶³⁸

⁶³⁵ Portić, M. (2011). *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum.

⁶³⁶ Radojčić, D. (2012). *Dijalozi za trpezom*. Beograd: Etnografski institut SANU: 103.

⁶³⁷ Italija je stavila mediteransku kuhinju kao deo svoje kulturne baštine na listu UNESCO.

⁶³⁸ Portić, M. (2011). *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum.

Poseban značaj u srpskoj kuhinji imaju jela sa roštilja. Ovakav način pripremanja hrane raširen je u celoj zemlji, uključujući i restorane, kafane i kioske sa brзом hranom. Autentični srpski roštilj je grilovano meso (svinjetina, piletina, jagnjetina, teletina ili junetina) na ćumur, posebnoј vrsti uglja. Najpopularnija grilovana jela su pljeskavice, ćevapčići, rolovana pileća prsa, kobasice, ražnjići, svinjski odresci, pileća krila i različita punjena mesa.

Nacionalna i kulinarska raznovrsnost – Susret Istoka i Zapada

Nacionalna i kulinarska raznovrsnost još je jedna karakteristika srpske kuhinje. **Srpska** kuhinja je nastala kao amalgam uticaja, jer je, kao i ceo region, Srbija na granici između Istoka i Zapada. Srpska kuhinja se može posmatrati kao sudar srpske i gastronomskih kultura zemalja koje su je svojevremeno okupirale u prošlosti. Osobnost srpske kuhinje, kao i drugih kuhinja sa ovog podneblja, upravo je rezultat nacionalne i kulinarske raznovrsnosti.

Mešanje nacionalnih kultura, kao posledica istorijskih nemira i političkih podela, uticalo je da lokalna kuhinja bude sve manje nacionalna.⁶³⁹ Tako su turska, germanska, francuska, italijanska, mađarska, i hrana i kultura drugih naroda, uticale na srpsku gastronomiju.

Etnička i kulinarska raznovrsnost vidljiva je u značajnim gastronomskim razlikama, kada su u pitanju regije u Srbije, i to:

Severna Srbija za osnovu ima jela koja se baziraju na testenini (nudle, flekice, rezanci, itd.), meso se uglavnom seče i kuva u sosu, pa su poznati perkelt i gulaš ili rinflajš. Meso se jede i kao pečenje. U ovim jelima osetan je nemački, austrijski, mađarski i slovački gastronomski uticaj. Od jela koja se često spremaju na severu Srbije, možemo naći i ćušpajz, pileći paprikaš ili papriku sa noklicama, supu sa knedlama, ali i jela sa roštilja. Sreću se i razne čorbe, tarana sa krompirom, štrudle sa makom, orasima, višnjama, sve vrste rezanaca sa makom, sirom, paprikom, grizom, krompirom, popara, itd.⁶⁴⁰ Posebno su cenjena i jela od slatkovodne ribe, ali i jela od divljači.⁶⁴¹

Jugozapadna Srbija za osnovu ima jela sa orijentalnim uticajem, kao što su pite i testa koji se prave sa različitim dodacima, a poznata je pita sa heljdom. Naravno, tu su i neizbežne orijentalne poslastice, baklave i kadaif, mantije, tufahije, kao i cicvara, čorba od belog luka, proja, kuvana jaretina u mleku i razne vrste kuvanog mesa, pečeni krompir u ljusci, domaće kiselo mleko, itd.⁶⁴²

⁶³⁹ MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning: p. 54-55.

⁶⁴⁰ Zagorac, D. (2010). *Gastronomska mapa Srbije*. Zavod za proučavanje kulturnog razvitka Republike Srbije. Beograd: Cicero print. Preuzeto sa: http://zaprokul.org.rs/wp-content/uploads/2015/01/gastronomska_mapa.pdf

⁶⁴¹ Ivkov, A., A.Maletin, V.Dragin. (2003). *Gastronomija kao pokretač razvoja manifestacionog turizma Vojvodine*. Turizam, 7, str. 99-102

⁶⁴² : http://zaprokul.org.rs/wp-content/uploads/2015/01/gastronomska_mapa.pdf

Centralna i zapadna Srbija su pretežno brdoviti i tradicionalno stočarski krajevi, zbog čega su najpoznatiji proizvodi od mesa i mleka, posebno pršuta i kajmak (na primer, zlatiborska pršuta i kajmak).⁶⁴³ Hleb se jede u svakoj prilici, a kajmak se koristi i kao predjelo, začini i kao dodatak glavnom jelu. Tu su i pogače, proje, uštipci, kačamak od projinog brašna, slane i slatke pite (sir, zelje, krompir, jabuke, tikvice, višnje...), lepinja sa kajmakom, podvarak, sarma, krompir, pasulj, jagnjeće pečenje, kao i rakija šljivovica (naročito od crvene ranke, koja je inače domaća, autohtona vrsta).⁶⁴⁴

Istočnu Srbiju karakteriše očuvana prirodna okolina i uticaj vlaške kuhinje na ovu gastronomiju, u kojoj se sreću: vlaški kačamak (mamaljiga), riblji specijaliteti – smuđ i šaran, naročito, čorbe, itd.

Južna Srbija ima kuhinju koja možda najviše može da se okarakteriša kao „balkanska kuhinja”, kako zbog uticaja turske, bugarske ili grčke gastronomije, tako i zbog obilne upotrebe paprika, karakteristične za ovu kuhinju, i roštilja kao metode pripreme mesa. Ova regija je poznata po gajenju i proizvodnji paprika, koje obilno uspevaju, i po nadaleko čuvenom roštilju, u čemu se najviše takmiče Niš i Leskovac. Karakteristične za ovaj kraj su i punjene crvene sušene paprike (šušpe), razne sarme i sarmice, ali i pite zeljanice, itd. Autentična pića ovog kraja čine rakija – i to šljiva, ali i kruška i dunja, vino i razni sokovi od voća i šumskih plodova (sok od borovnice, zove, višnje, kupine, maline, itd.).⁶⁴⁵

Glavna odlika srpske kuhinje, ako je posmatramo u celini, je jaka začinenost, često sa dosta belog luka i obogaćena solju, ljutim papričicama, sitnom crvenom paprikom (orijentalni uticaj), peršunom i bosiljkom. Srpska kuhinja je masna, naročito kada se uporedi sa kuhinjama sa Zapada.

Kuhinju Srbije mogli bismo podeliti po zonama na: **panonsku, balkansku i dinarsku**, s obzirom na kulturu ishrane. U tom smislu, severna Srbija pripala bi panonskoj regiji; balkanskoj zoni sa jakim orijentalnim uticajem pripao bi najveći deo zemlje, tj. centralna Srbija, jugozapadna, južna, ali i istočna Srbija; dinarsku regiju sa ishranom koja koristi pre svega crveno meso, mlečne prerađevine i visokokaloričnu, ali slabo začinjenu hranu, činili bi planinski predeli zapadne Srbije.⁶⁴⁶

⁶⁴³ Kajmak se može smatrati tradicionalnim srpskim mlečnim proizvodom, mada je ova reč turskog porekla, a na sličan način se pravi i u drugim balkanskim zemljama i u Mongoliji.

⁶⁴⁴ http://zaprokul.org.rs/wp-content/uploads/2015/01/gastronomska_mapa.pdf

⁶⁴⁵ Isto.

⁶⁴⁶ Radojčić, D. (2012) Dijalozi za trpezom. Beograd: Etnografski institut SANU: 96-100.

Literatura

- Albala, K. (2013). *Food: A Cultural Culinary Histor.* Virginia: The Great Courses.
- Allison, A. (1991). Japanese mothers and *obentos*: the lunch-box as ideological state apparatus. *Anthropology Quarterly*, 64(4), p. 195–208.
- Almerico, G. (2014). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*. Volume 8.
- Anderson, J. (1991). *An Introduction to Japanese Tea Ritual*. Albany: State University. N.Y. Press.
- Antonić, D. (2004): *Običajni bonton*. Beograd: Glas javnosti.
- Appadurai, A. 1988. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. *Comarative Studies in Society and History*. 30 (1), p. 3–24.
- Arnold, R. et al. (2000). *A Century of Food Science*. Chicago: Institute of Food Technologists.
- Ashley, B., Hollows, J., Jones S. (2004). *Food and cultural studies*. London: Ruthledge.
- Banić-Grubišić, A., Antonijević, D. (2013). Odnos između tradicije, turizma i gastronomije: gastronomska ponuda i kulinarsko nasleđe u salašarskom turizmu. *Etnoantropološki problemi*, god 8, sv. 4.
- Baldwin, D. (2011). Sous Vide Cooking: A Review, u *Gastronomy and Food Science*. <http://douglasbaldwin.com/Baldwin-IJGFS-Preprint.pdf> Preuzeto: 3.8. 2016.
- Barbar, R. et al. *Study of culinary sayings in traditional Lebanese recipes by means of molecular gastronomy*. Lebanon: USEK. <http://www.palim.fr/colloque/doc/Barbar.pdf>. Preuzeto: 18.07.2017.
- Barjaktarović, D. (2015). *Restoratersko poslovanje*. Beograd. Univerzitet Singidunum.
- Barthes, R. (2008). Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption, u *Food and Culture: A reader*, C. Counihan i P. Van Esterik, (ur.). New York: Routledge, str.28-35.
- Beardsworth A, T. Keil. (1997). *Sociology on the Menu: an Invitation to the Study of Food and Society*. London: Routledge.

- Belasco, W.J. (1987). Ethnic fast foods: the corporate melting pot. *Food Foodways* 2, p.1–30.
- Bender, D., et.al. (2011). Eating in Class. Gastronomy, Taste, Nutrition, and Teaching Food History, u *Radical Histoy Review* 110, p. 197-217.
- Bikić, V. (2004). Kuhinja i trpeza: posuđe u svakodnevnom životu, u *Privatni život u srpskim zemljama srednjeg veka*. Popović, D., Marjanović-Dušanić, S. (ur.). Beograd: Clio.
- Bikić, V. (2005). Obeležja kulture ishrane, u *Privatni život u srpskim zemljama u osvit modernog doba*. Fotić, A. (ur.). Beograd: Clio.
- Birdsvort, A., Kajl, T. (2005). Mene koncepcija ishrane i zdravlja. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 2*”, 109/112 (2), str. 181-210.
- Bjelanović, S. (2003). Kroz slavenske zemlje. Uspomene i bilješke s puta. Beograd: Čigoja.
- Bjeljac, Ž., Čurčić, N. (2010) Turizmološka valorizacija etnografskih manifestacija u Srbiji. *Etnoantropološki problemi*, Beograd, vol. 5, br. 3, str. 227-242.
- Bourdieu, P. (2010). *Distinction: A social Critique of the Judgement of Taste*. London, New York: Routledge.
- Burdije, P. (2005). Habitus i prostor stilova života. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 1*”, 109/112 (1), str. 131- 170.
- Burstin, D. (1983). Od putnika do turista. *Kultura*, tematski broj „*Turizam i kultura*”, 60/61, str. 30-61.
- Caporaso, N., Formisano, D. (2016). Developments, Applications and Trends of Molecular Gastronomy among Food Scientists and Innovative Chefs. *Food Reviews International.*, 32 (4)
- Cavicchi, A., Stancova, K.C. (2016). *Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies*. Spain: European Union, Joint Research Centre, Institute for Prospective Technological Studies.
- Chang, R. C. Y., Kivela, J., Mak, A.H.N. (2011). Attributes that Influence the Evaluation of Travel Dining Experience: When East meets West. *Tourism Management*, 32 (2), p. 307-316.
- Clark, D. (2004). The Raw and the Rotten: Punk Cuisine. *Ethnology*, 43(1), p. 19-31.
- Cooper, M., Douglas, G., Perchonok, M. (2011). Developing the NASA Food System for Long-Duration Missions. *Journal of Food Science*.
- Counihan, C., Van Esterik, P. (2013). *Food and Culture*. New York: Routledge.
- Čolak-Antić, T. (2005). O posluženju i ponašanju za stolom u Beogradu. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 2*”, 109/112 (2), str. 340-350.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a meal. *Daedalus* 101 (1), p. 61-81.
- Dallen J.T., Ron, A. S. (2016). Religious Heritage, Spiritual Aliment and Food for the Soul u *Heritage cousines Traditions identities and tourism*, Dallen J.Timothy (ur.). Routledge: New York, p. 104-119.
- Dallen J. T. (2016). Heritage, cuisines, foodways and culinary traditions u *Heritage cousines Traditions identities and tourism*, Dallen J.Timothy (ur.). Routledge: New York, p. 1-25.

- De Vooght D., Scholliers, P. (2011). Food and Power: Studying Food at (Modern) Courts, u *Royal Taste Food, Power and Status at the European Courts after 1789*, D. De Vooght (ur.). Vrije Universiteit Brussel, Belgium, p. 16-25.
- Diaz, B. (2004). Montezuma, The Conquest of New Spain. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 1*”, 109/112 (1), p. 241-243.
- Dipon, D. (2005). Od jajeta do jabuke, rimska *cena*, opsjednutost hranom u Rimu. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 2*”, 109/112 (2), str. 35-61.
- Domazet, S. (2005). Književnost i hrana. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 2*”, 109/112 (2), str. 295-309.
- Dragičević Šešić, M. (1983). Turističke potrebe kao kulturne potrebe *Kultura*, tematski broj „*Turizam i kultura*”, 60/61, str.150-173.
- Drašković, S. (2016). Gastronomy and Tourism Destination Competitiveness. *Sitcon 2016*, Conference Proceedings. Univerzitet Singidunum. Beograd: p. 150-154.
- Drpić, K., Vukman, M. (2014). Gastronomija kao važan dio turističke ponude u Hrvatskoj. Split, Hrvatska. *Praktični menadžment*, V (1), str. 62-67.
- Du Rand, G., Health, E., Alberst, N. (2003). The role of local and regional food in destination marketing: A South African situation analysis. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 14(3/4), p. 37-112.
- Đerić, G. (2014). Kulturna intimnost i ishrana: jedan intervju i rasprava. Beograd: *Glasnik Etnografskog instituta SANU*, LXII (1).
- Đorđević, J. (2004). Uvod - Hrana: interpretacije i inovacije. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 1*”, 109/112 (1), str. 11 – 53.
- Đukić-Dojčinović, V. (2001). Imamo resurse, a da li imamo kulturni turizam? *Kultura*, tematski broj „*Kultura i turizam*”, 103/104, str 262-270.
- Đukić Perišić, Ž. (2008). *Kulinarski putopisi. Internacionalni kuvar*. Beograd: Čigoja
- Ekonomski Fakultet u Subotici. (2013). *Svetski prehrambeni sistem*. http://www.ef.uns.ac.rs/Download/svetski_prehrambeni_sistem_master_studije/2013-12-23-Hrana-i-drustvo.pdf. Preuzeto: 18.05.2107.
- Fiddes, N. (1991). *Meat: a natural symbol*. New York: Routledge.
- Fišle. K. (2004). Funkcije ishrane. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 1*”, 109/112 (1), str.181- 209.
- Fišle. K. (2004). Meso, podela i socijalni napredak. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 1*”, 109/112 (1), str. 247-276.
- Fišle. K. (2005). Dobročudna i zločudna gojaznost. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 2*”, 109/112 (2), str. 245-254.
- Fotić, A. (2005). (Ne) sporno uživanje: pojava kafe i duvana, u *Privatni život u srpskim zemljama u osvit modernog doba*. Fotić, A. (ur.). Beograd: Clío
- Fox, R. (2015). *Food and Eating: An Anthropological Perspective*. UK: Quail Social Issues Research Centre.
- Frochot, I. (2003). An analysis of regional positioning and its associated food images in French tourism regional brochures. *Journal of Travel & Tourism Marketing* 74(3/4), p. 77-96.

- Frojd, S. (2014). *Totem i tabu*. Beograd: Neven.
- Furnije, D. (2005). Fermenti kultura. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 1*”, 109/112 (1), str. 302- 311.
- Gajić, M. *Gastronomic Tourism– A way od tourism in growth*.
<http://www.quaestus.ro/en/wp-content/uploads/2012/02/gajic.milenko.pdf>.
 Preuzeto: 21.03.2017.
- Gillespie, C. (2001). *European Gastronomy into the 21st Century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Gleđić, J. (2005). Kulinarska umetnost Kine. *Kultura*, 113/115 (1), str. 133–146.
- Golubović, V. (2006). Beogradski lagumi kao vinski podrumi - nova turistička atrakcija. *Turizam*, 10, str. 227-232.
- Goody, J. (1996). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Goyan K. P., Sucher, K. P. (2008). *Food and Culture*. Belmont, CA, USA: Thomson Higher Education.
- Grujičić, N. (2013). *Kulturno mapiranje Vojvodine: Sva naša lica. Prednosti etničke i kulturne raznolikosti*. Vreme. Beograd.
- Gudi, Dž. (2004). Gore i dole: kulinarska kultura Azije i Evrope. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 1*”, 109/112 (1), str. 63–130.
- Hall, C. M., Sharples, E. (2003). The consumption of experiences or the experiences of consumption? An introduction to the tourism of taste, u *Food Tourism around the World: development, management and markets*, C. M. Hall et al. (ur.), Butterworth-Heinemann: Oxford, p.1-24.
- Hirš, Ž. F. (1983). Od hodočasnika do putnika litalice. *Turizam*, tematski broj „*Turizam i kultura*”, 60/61, str. 211-233.
- Hjalager, A.M, Richards, G. (2012). *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.
- Ivanišević, J., Belaj, M. (2015). *Razvoj prehrambenih studija: doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti*. NU 52/2 2015, str. 241-264.
- Ivanovic, S., Mikinac, K., Perman, L. (2011). Molecular gastronomy in function of scientific implementation in practice. *UTMS Journal of Economics* 2 (2), p. 139–150.
- Ivkov, A., Stamenković, I. (2006). Značaj tematskih večeri za kvalitet turističke ponude u turističkoj destinaciji, *Turizam*, 10, str. 163-167.
- Ivkov, A., Stamenković, I. (2008). Etno-gastronomska ponuda u animaciji turista. *Zbornik radova Departmana za geografiju, turizam i hotelijerstvo Novi Sad*. 37/2, str. 74-83
- Ivkov, A., Maletin, A., Dragin, V. (2003). Gastronomija kao pokretač razvoja manifestacionog turizma Vojvodine. *Turizam*, 7, str. 99-102.
- Janjetović, Lj. (2013). Hrana kao medijski spektakl (ili Gdje je nestalo Džejmijevo brašno?) *Komunikacija i kultura online*, IV, 4. <http://www.komunikacijaikultura.org/KK4/KK4Janjetovic.pdf>. Preuzeto: 12.03.2017.
- Jovanović, B. (2000). *Duh paganskog nasleđa u srpskoj tradicionalnoj kulturi*. Novi Sad: Svetovi.
- Jovanović B. (2008). *Jedinstvo narodnog duha*. Beograd; Službeni glasnik.

- Kampeanu, P. (2005). Staljinistička dijata- Kralj Ibi nutricionista. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 2*”, 109/112 (2), str. 164-171.
- Kanafani-Zahar, A. (2005). Pohvala hlebu. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 1*”, 109/112 (1), str. 312–318.
- Knežević, S. (1990). Ishrana kao odlika kulturnog kontinuiteta i etničkog identiteta. *Etno-antropološki problemi*, sv. 8.
- Kostić, Đ. (2006). Okrepljenje tela, u *Privatni život kod Srba u devetnaestom veku*, Stolić, A., Makuljević, N. (ur.), Beograd: Clio.
- Kovačević, I. (2007). *Antropologija tranzicije*. Beograd: Etnološka biblioteka, Filozofski Fakultet Univerziteta u Beogradu.
- Lévi-Strauss, C. (2013). Culinary triangle, u *Food and Culture: a reader*, C. Counihan i P. Van Esterik, (ur.). Routledge, New York, p. 36-43.
- Levi- Stros, K. (2008). *Mitologika: "Presno i pečeno"*. Novi Sad: Prometej.
- Long, L.M. (2004). *Culinary Tourism*. Lexington: University Press of Kentucky.
- López-Guzmán, T., Di-Clemente, E., Hernández-Mogollón, J.M. (2014). Culinary tourists in the Spanish region of Extremadura, Spain, u *Wine Economics and Policy*, 3 (1), p 10-18.
- Mak, A.H.N., Lumbers, M., Eves, A. (2012). Globalisation and Food Consumption in Tourism. *Annals of Tourism research*. 39 (1). Elsevier Ltd. UK, p. 171–196
- MacVeigh, J. (2009). *International Cuisine*. NY: Cengage Learning.
- Maijas, M-K. (2005). Indijaska hrana deli se i razmenjuje. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 2*”, 109/112 (2), str. 88-110.
- Malinovski, B. (1971). *Magija, nauka i religija*. Beograd: Prosveta.
- Majdin, Z. (2007). *Legenda o zaverama. Dositejevo džakče krtola*. Beograd: Vreme.
- Mann, D. (1999). *The (Predictable) Evolution Of Useful Things*. <http://www.systematic-innovation.com/assets/199909-thepredictableevolutionofusefulthings.pdf>. Preuzeto 18.07.2017.
- Marinoski, N., Stamenković, P., Conić, M. (2014). Gastronomski sadržaj ruralnog turizma Srbije. *BizInfo* (5), 1, str. 9 - 36
- Marjanović-Dušanić S., Popović, D. (2004). *Privatni život u srpskim zemljama srednjeg veka*. Beograd: Clio.
- Mid, M. (1968). *Spol i temperament u tri primitivna društva*. Zagreb: Naprijed.
- Mihailović, A. (2005). *Knez Miloš i žene*. Beograd: Čigoja.
- Mintz S, C.M. Du Bois. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review Anthropology* 2002, 31, p. 99–119.
- Minc, S. (2004). Hrana, društvenost i šećer. *Kultura*, tematski broj „*Kultura svaštojeda 1*”, 109/112 (1), str. 287–301.
- Morgan. L. (1981). *Drevno društvo*. Beograd: Prosveta.
- Mors, M. (2003). Šta jedu sajberi? Oralna logika informatičkog društva. *Kultura*, tematski broj „*Sajber-prostor i problem razgraničenja*”, 107/108, str. 167–199.
- Mos, M. (1982). *Sociologija i antropologija*. Beograd. Prosveta.
- Mutavdžić, P. (2008). *Anegdote i zanimljivosti sa Balkana*. Beograd: Jasen.

- Newell, D. (2015). Renewing "That Which Was Almost Lost or Forgotten": The Implications of Old Ethnologies for Present-Day Traditional Ecological Knowledge Among Canada's Pacific Coast Peoples, u *The International Indigenous Policy Journal*, 6 (2).
<http://ir.lib.uwo.ca/iipj/vol6/iss2/6>, Preuzeto: 12.10.2015.
- Nunjes, T. (1983). Turizam u antropološkoj perspektivi. *Kultura*, tematski broj „Turizam i kultura”, 60/61, str. 100-110.
- Oliver, S.L. (2005). *Food in Colonial and Federal America*. London: Greenwood Press.
- Osipov, L. (2005). Živa hrana, mrtva hrana. *Kultura*, tematski broj „Kultura svaštojeda 1”, 109/112 (1), str. 228- 237.
- Parkhurst Ferguson P. (1998). A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th Century France. *American Journal of Sociology*, 104 (3), p. 597-641.
- Prošić-Dvornić, M. (2006). Kulturni i društveni značaj hrane tradicionalne srpske kulture. *Kultura*, tematski broj „Kultura svaštojeda 2”, 109/112 (2), str. 315-336.
- Portić, M. (2011). *Gastronomija*. Beograd: Univerzitet Singidunum.
- Pulen, Ž-P. (2005). Mondijalizacija, izmeštanje i premeštanje hrane. *Kultura*, tematski broj „Kultura svaštojeda 2”, 109/112 (2), str. 121-138.
- Pulen, Ž-P. (2005). Između domaćeg i ekonomskog: plima i oseka kulinarstva *Kultura*, tematski broj „Kultura svaštojeda 2”, 109/112 (2), 150-163.
- Pulen, Ž-P. (2005). Sociologija francuske gastronomije. , *Kultura*, tematski broj „Kultura svaštojeda 2”, 109/112 (2), str. 275- 294.
- Radojčić, D. (2012). *Dijalozi za trpezom. Antropološka monografija o kulturi ishrane*. Beograd: Etnografski institut SANU i Službeni glasnik.
- Rakić, M., Rakić, B. (2010). Pozicioniranje i diferenciranje tradicionalne srpske hrane. *Ekonomске teme*. 48 (2), str. 253-263.
- Rashaw, G. (2016). Food, heritage and nationalism u *Heritage cuisines Traditions identities and tourism*, Dallen J.Timothy (ur.), Routledge, New York, p. 53-65.
- Reljić, Lj. (1978). *Ishrana*. Beograd: Glasnik etnografskog muzeja, 42, str. 297-308.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? u *Tourism and Gastronomy*, A. M. Hjalager i G. Richards (ur.), London: Routledge.
- Ristić, G. (2014). *Istraživanje ishrane i fizičke aktivnosti odraslog stanovništva u Srbiji*. Beograd: Republički zavod za statistiku.
- Roganović, V. (2012). *Dragana Radojčić, Dijalozi za trpezom, antropološka monografija o kulturi ishrane*. Glasnik Etnografskog Instituta SANU, Vol. LX, No. 2, str. 241- 243.
- Rozen, E. (2005). Njegovo veličanstvo, kralj hamburger. *Kultura*, tematski broj „Kultura svaštojeda 2”, 109/112 (2), str. 139-149.
- Saban, F. (2005). Propisana potrošnja- Kineski obrok. *Kultura*, tematski broj „Kultura svaštojeda 2”, 109/112 (2), str. 70-87.
- Schinkel, L. (2013). *Exploring International Cuisine*. Canada: Reference Book.
- Skrabunek, P. (2005). Ishrana između pakla i spasenja. *Kultura*, tematski broj „Kultura svaštojeda 2”, 109/112 (2), str. 234-244.

- Smith, A. F. (2004). *The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America*. Oxford: Oxford University Press.
- Smith, M., Puczkó, L. (2009). *Health and Wellness Tourism*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Spremić, M. (2004). Jelo i piće, u *Privatni život u srpskim zemljama srednjeg veka*. Marjanović-Dušanić, S., Popović, D. (ur.). Beograd: Clio
- Sremac, S. (2004). *Ivkova slava*. Beograd: Rubikon.
- Stojanović, T. (2007). Gastronomija kao faktor animacije železničkog saobraćaja. *Turizam*, 11, str. 256-259.
- Stojanić, M. (2004). *Srpski narodni kuvar*. Beograd: Politika.
- Stojanović, T. (2007). Gastronomija kao faktor animacije železničkog saobraćaja. *Turizam*, 11, str. 256-258.
- Stojanović, Ž., Ognjanov, G. (2012). Strateška opredeljenja Srbije u domenu ruralnog razvoja - proizvodnja i marketing tradicionalne hrane. *Ekonomске Teme*, 50 (1), str. 19-32.
- Stolić, A. (2006). Privatnost u službi reprezentacije - dvor poslednjih Obrenovića, u *Privatni život kod Srba u devetnaestom veku*, Stolić, A., Maku-ljević N. (ur.), Beograd: Clio.
- Šarac-Momčilović, V. (2010). *Tradicionalna i savremena ishrana stanovnika opštine Pirot*. Beograd: Glasnik Etnografskog muzeja.
- Šmit-Pantel, P. (2005). Za trpezom antičkih Grka. *Kultura*, tematski broj „Kultura svaštojeda 2”, 109/112 (2), str. 11-34.
- Tarner, L., Neš, Dž. (1983). Varvarin i turista. *Kultura*, tematski broj “Turizam i kultura”, 60/61, str. 62-81.
- Tešanović, D., Stojanović, D. (2006). Doprinos sajamsko-turističkih manifestacija oceni kvaliteta hrane. *Turizam*, 10, str. 35-238.
- Tešić, J. (1997). *Tradicionalna ishrana stanovništva knjaževačkog kraja*. Beograd: Glasnik etnografskog muzeja, 61, str. 229–254.
- Tojagić, S., Tešanović, D. (2003). Neka razmišljanja o ishrani u savremenoj turističkoj ponudi. *Turizam*, 7, str. 102-104.
- Tojagić, S., Jokanović, M. (2004). Kuvanje – najčešća metoda toplotne obrade u restoraterstvu. *Turizam*, 8, str. 107-109.
- Trolop, F. (2004). Američka kuhinja. *Kultura*, tematski broj „Kultura svaštojeda 1”, 109/112 (1), str. 176-177.
- Vezel, U. (1983). *Mit o matrijarhatu*. Beograd: Prosveta.
- Vizer, L. (2009). *Kuvanje pod drugim zvezdama*. Beograd: Geopolitika.
- Vlahović, P. (1998). *Tradicija u ishrani balkanskih naroda*. Etno-antropološki problemi, sveska 11/12.
- Vlahović, P. (1999). *Србија, земља, народ, обичају*, Beograd: Etnografski muzej.
- Vukić, M. (2012). *Nacionalne gastronomije*. Beograd: Visoka hotelijerska škola strukovnih studija.
- Vulić, G. (2006). Model razvoja i promocije gastronomije za potrebe turizma u Sloveniji. *Turizam*, 10, str. 241-243.
- Vujačić, V., Jovović, O. (2007). Hrana kao osnovni ili prateći motiv turističkih kretanja. *Turizam*, 11, str. 259-261.

- Zagorac, D. (2010). *Gastronomska mapa Srbije*. Zavod za proučavanje kulturnog razvitka Republike Srbije. Beograd: Cicero print. Preuzeto sa: http://zaprokul.org.rs/wp-content/uploads/2015/01/gastronomska_mapa.pdf 12.05.2017.
- Zaccheo, A. et al. (2017). *Food Hygiene and Applied Food Microbiology in an Anthropological Cross Cultural Perspective*. Switzerland: Springer International Publishing
- Zirojević, O. (2005). Jelo i piće, u *Privatni život u srpskim zemljama u osvjet modernog doba*, Fotić, A. (ur.), Beograd: Clio.
- Yamin-Pasternak, S. (2007). *How the devils went deaf: Eetnomycology, Cusine, and Perception of Landscape in the Russian North*. A thesis presented to the Faculty of the University of Alaska Fairbanks. Fairbanks, Alaska.
- Waverly, R., De Rochemont, D. (1981). *Eating in America*. Canada: Penguin Book.
- Williams, H.A., Williams, J.R.L., Omar, M. (2014). Gastro-tourism as destination branding in emerging markets. *International Journal of Leisure and Tourism Marketing*, 4 (1), str. 1-18.

Ostali izvori

- Deloitte Center for Industry Insights. (2017). *2017 Travel and Hospitality Industry Outlook*
<https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/us/Documents/consumer-business/us-cb-2017-travel-hospitality-industry-outlook.pdf>
 Preuzeto: 18.06.2017.
- Zdravstveno statistički godišnjak Republike Srbije 2016. (2016). Institut za javno zdravlje Srbije, „Dr Milan Jovanović Batut”. Beograd.
- Ivanović, S. (2011). Eno-gastronomska ponuda Sjeverne i Južne Amerike. Prezentacija. Opatija: Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu.
<http://lumens.fthm.hr/edata/2011/d038512d-e945-47c0-b594-8bafa2c93b86.pdf>. Preuzeto: 12. 11.2016.
- Kalenjuk, B. (2015). *Ishrana ljudi u praistoriji i prvim civilizacijama*. Univerzitet u Novom Sadu, <http://www.dgt.uns.ac.rs/download/gastkult02.pdf>
 Preuzeto 11.06.2017.
- Kalenjuk, B. (2017) . *Nacionalne gastronomije. Gastronomija Meksika*. Univerzitet u Novom Sadu,
<http://www.dgt.pmf.uns.ac.rs/download/nacgast12.pdf>. Preuzeto 11.06.2017.
- Lake Tahoe Community College (LTCC Online). *Characteristics of Contemporary Cuisine*.
<http://www.ltcconline.net/voced/culinaryarts/pdfs/ContemporaryCuisine.pdf> .
 Preuzeto: 12.03.2017.

- Ontario Culinary Tourism Alliance and Skift . (2016). *Skift Report 2015: The Rise of Food Tourism* <http://www.startup-turismo.it/wp-content/uploads/2016/07/The-Rise-of-Culinary-Tourism-2.pdf>. Preuzeto 18.07.2017.
- Revinat and Skift (2015). *The Changing Nature of Hotel-Guest Relations*. <http://www.hotelleriequebec.com/wp-content/uploads/2015/05/Skift-Revinat-Trend-Report.pdf>. Preuzeto 18.06.2017.
- Strategija razvoja turizma Republike Srbije za period od 2016. – 2025. (2016.). Vlada Republike Srbije Ministarstvo trgovine turizma i telekomunikacija. Beograd.
- Vorhauer, M., Nowatzki, M. (2003). *Eating in America. A Cultural Survey*. University of Technology, Dresden. http://www.eatinginamerica.de/results/01-eia_essay.pdf. Pristupljeno: 08. 09. 2017.
- World Tourism Organization. (2012). *Global Report on Food Tourism*. Vol 4. <http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/docpdf/amreports4-foodtourism.pdf>. Preuzeto: 07. 09. 2016.
- World Tourism Organization (UNWTO). (2015). *WTO Annual Report 2015*, http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/annual_report_2015_lr.pdf Preuzeto: 07. 09. 2016.
- World Tourism Organization (UNWTO). (2017). *Second Global Report on Gastronomy Tourism*. http://cf.cdn.unwto.org/sites/all/files/pdf/gastronomy_report_web.pdf Preuzeto 21.07. 2017.
- World Economic Forum. (2015). *The Travel & Tourism Competitiveness Report 2015*. http://www3.weforum.org/docs/TT15/WEF_Global_Travel&Tourism_Report_2015.pdf. Preuzeto 21.07. 2017.

Internet stranice

- Akademsko društvo Srpske. *Kako su se Srbi bunili protiv krompira*. <http://mojkontakt.com/blog/2015/04/20/kako-su-se-srbi-bunili-protiv-krompira/>. Pristupljeno: 18.06.2017
- Bart, R. *Oda japanskoj hrani*. <http://japanorama.org.rs/rolan-bart-oda-japanskoj-hrani/>. Pristupljeno:10.09.2016.
- Bowring, H. (2013). *Fact of the Day: The Coldest Journey* <http://www.thecoldestjourney.org/blog/team-tcj/fact-of-the-day-7/> Pristupljeno: 10.09.2016.
- Bugarčić, S. (2014). *Zemlja je bogatstvo*. http://svetinjebraniceva.rs/index.php?option=com_content&view=article&id=1177:2014-03-18-20-30-03&catid=38:2010-12-14-18-00-48&Itemid=59. Pristupljeno: 10.06.2017.

- Cartwright, M. (2014). Food in the Roman World.
<https://www.ancient.eu/article/684/food-in-the-roman-world/>
Pristupljeno: 1.06.2017.
- Cartwright, M. (2016). Food & Agriculture in Ancient Greece.
<https://www.ancient.eu/article/113/food--agriculture-in-ancient-greece/>
Pristupljeno: 1.06.2017.
- Chattjree, Piya (2001). A Time for Tea; Women, Labor and Post/Colonial Politics on an Indian Plantations. Duke University Press Durham and London,
<https://books.google.rs/books?id=Ldw2lX7u-HsC&pg=PA56&dq=tea+origin&hl=en&s>. Pristupljeno: 27.05. 2017.
- Centar izuzetne vrednosti za ishranu i metabolizam,
<http://srbnutrition.info/naslovna>. Pristupljeno 18.05.2017.
- Centar za Prirodnjačke Studije,
<http://www.creation6days.com/diskusije/print.php?type=F&thread=4&post=1254&nr=915>. Pristupljeno 18.05.2017.
- Cutlery from the Middle Ages and Renaissance: Forks from the Greco-Roman era to the 17th century, <http://www.larsdatter.com/cutlery.htm>
Pristupljeno: 18.07.2017.
- Dollinger, A., Pharaonic Egypt: Food: Bread, beer, and all good things,
<http://www.reshafim.org.il/ad/egypt/timelines/topics/food.htm>. Pristupljeno 11.05.2017.
- Društvo za ishranu Srbije, <http://hrana-ishrana.org/> . Pristupljeno 11.05.2017.
- Fagor internacionalni kuvar,
https://en.wikipedia.org/wiki/Cuisine_of_the_United_States
Pristupljeno: 14.09.2016.
- Food in Anctarctica,
<http://www.coolantarctica.com/Antarctica%20fact%20file/science/food.php>.
Pristupljeno: 27.09.2016.
- Food in Antarctica: What explorers and researches eat.
http://www.slate.com/blogs/atlas_obscura/2014/10/16/food_in_antarctica_what_explorers_and_researchers_eat.html. Pristupljeno: 27.09.2016.
- Food Trekking Monitor 2015 <http://worldfoodtravel.org/product/foodtrekking-monitor-2015/>. Pristupljeno: 11.09. 2016.
- Find a job in Antarctica,
http://www.coolantarctica.com/Community/find_a_job_in_antarctica.php. Pristupljeno: 27.09.2016.
- Gastro: Molekularna gastronomija (2012). <http://citymagazine.rs/clanak/food-blogerke>. Pristupljeno: 27.06.2016.
- Gault&Millau. *Notre histoire*,
<https://fr.gaultmillau.com/pages/notre-histoire-gault-millau>. Pristupljeno: 27.03.2017.
- Indian cousine and food.
<https://www.quora.com/Indian-Cuisine-and-Food-What-is-the-difference-between-paratha-roti-chapathi-and-phulka-Does-the-meaning-varies-based-on-region-and-people-in-context> Pristupljeno:18.05.2017.
- Institute of Food Technologists Chicago, IL <https://www.ift.org/>. Pristupljeno:19.05.2017.

- Ishrana Srba u 19. veku.
<http://www.istorijskabiblioteka.com/art:ishrana-srba-u-19-veku>.
 Pristupljeno: 18.07.2017.
- International Association of Antarctica Tour Operators. <https://iaato.org/home>
 Pristupljeno: 12. 09. 2016.
- Kostić, V. (1998). *Kuvar*. <http://dinera.rs/znali-su-stari-sta-je-dobro/>.
 Pristupljeno: 12.06.2016.
- Kreolska i cajun kuhinja. <https://www.coolinarika.com/clanak/kreolska-i-cajun-kuhinja/> Pristupljeno: 12.06.2016.
- Manastir Lepavina, Srpska pravoslavna Crkva
www.manastir-lepavina.org/pouke/?read=6339.
 Pristupljeno: 18. 05. 2017.
- Mc Clatchey, C. (2011). How pasta became the world's favorite food. *BBC News Magazine*, <http://www.bbc.com/news/magazine-13760559> . Pristupljeno: 23.06.2016.
- Megatrends Defining Travel in 2015 <http://products.skift.com/yearbook/themegatrends-defining-travel-in-2015-2/> Pristupljeno: 12.06.2016.
- Mesopotamia: Food and Cooking. The British Museum.
<http://www.mesopotamia.co.uk/staff/resources/background/bg11/home.html>.
 Pristupljeno: 12.06.2016.
- NASA, http://www.nasa.gov/audience/foreducators/stem-on-station/ditl_eating,
 Pristupljeno: 28.09.2016.
- NASA. Food for Space Flights.
https://www.nasa.gov/audience/forstudents/postsecondary/features/F_Food_for_Space_Flight.html. Pristupljeno: 28.09.2016.
- Prirodno matematički fakultet Novi Sad
<http://www.dgt.pmf.uns.ac.rs/dokumentacija/turizmolog2012.pdf> Pristupljeno: 28.09.2016.
- Progetto comenius-Comenius project "Embracing European Cultures through healthy eating traditions" Turkish Food.
<http://direzionetrainamisilmeri.gov.it/attachments/article/189/turkish%20food.pdf>. Pristupljeno: 07. 09. 2017.
- Put vina Srbije <http://www.putvinasrbije.rs/> Pristupljeno: 03.07.2017.
- Roman Food: Plain Sustenance for a Powerful Empire.
<https://www.historyonthenet.com/roman-food/>. Pristupljeno: 02. 06. 2017.
- Science News Magazine 2010. <https://www.sciencenews.org/blog/science-public/food-mars>. Pristupljeno: 27.09.2016.
- Smithsonian National Air and Space Museum.
<https://airandspace.si.edu/exhibitions/apollo-to-the-moon/online/astronaut-life/food-in-space.cfm> Pristupljeno: 29.09.2016.
- Šta je molekularna gastronomija?
<http://www.hranazadusu.com/sta-je-molekularna-gastronomija/>
 Pristupljeno: 7.09.2017.
- Turistička organizacija Srbije. 2012. *Soul Food Serbia.- Hrana za dušu*. Beograd. <https://www.youtube.com/watch?v=2UtSjYCRPbQ>.
 Pristupljeno: 8. 9. 2016.

Vaskrs u Rusiji <https://rs.sputniknews.com/rusija/201504121217004/>.

Pristupljeno: 18.05.2017.

Ward, Child. (2009). *Origins of the Common Fork*. Leites Culinaria.

<https://leitesculinaria.com/1157/writings-origins-fork.html>

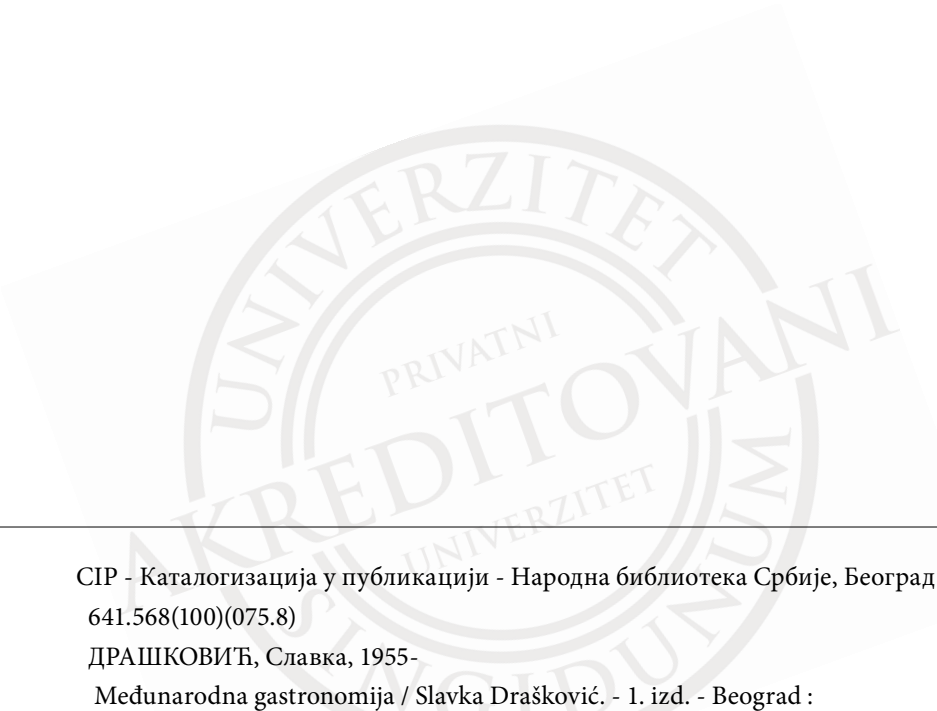
Pristupljeno: 18.07.2017.

White Desert Hotel. <http://www.white-desert.com/> Pristupljeno: 17.08. 2016.

World Food Travel Association 2016, www.WorldFoodTravel.org.

Pristupljeno: 07. 09. 2016.





CIP - Каталогизација у публикацији - Народна библиотека Србије, Београд
641.568(100)(075.8)

ДРАШКОВИЋ, Славка, 1955-

Međunarodna gastronomija / Slavka Drašković. - 1. izd. - Beograd :
Univerzitet Singidunum, 2018 (Loznica : Mobid). - 241 str. : ilustr. ; 24 cm

Tiraž 300. - Napomene i bibliografske reference uz tekst. - Bibliografija:
str. 230-241.

ISBN 978-86-7912-674-0

a) Гастрономија

COBISS.SR-ID 261636876

© 2018.

Sva prava zadržana. Nijedan deo ove publikacije ne može biti reprodukovan u bilo kom vidu i putem bilo kog medija, u delovima ili celini bez prethodne pismene saglasnosti izdavača.



Slavka Drašković

MEĐUNARODNA GASTRONOMIJA

Ovaj udžbenik ima nameru da popuni postojeću prazninu u domaćoj literaturi koja se bavi gastronomijom kao naukom. Pored toga, naša namera je da ukažemo na nove perspektive u gastronomiji, pre svega u međunarodnoj gastronomiji, koja beleži posebno brz razvoj i sve češće je predmet izučavanja akademske zajednice širom sveta.

Ovo je prvi materijal koji na srpskom jeziku donosi interdisciplinaran i holistički pogled na gastronomiju i međunarodnu gastronomiju i sadrži obuhvatan pregled međunarodnih kuhinja, njihov razvoj, istorijske i društvene uticaje i značenja.

