

Драгана ЛАЛОШЕВИЋ\*

## ГРАД И ТРАДИЦИОНАЛНА ИСХРАНА

Напокон се данас питањем исхране бавимо на прави начин. Са медицинског и здравственог становишта, исхрана се третира високонаучним третманима. Нутриционисти, хигијеничари и остали стручњаци у овој области медицине дају посебан допринос у спровођењу правилног начина исхране конзумирању здраве хране, како у квалитету тако наравно и у квантитету, као у начину узимања и облику на који се храна обрађује и спрема прије узимања.

Насупрот томе, тзв. „брза храна”, која је дефинитивно освојила градове (свијет), не само да опстаје већ се претворила у посебан вид уживања, посебно код млађе популације, која наравно, не водећи рачуна, у њој налази пуно задовољавње, стварајући веома опасну навику у исхрани.

Али нажалост, неминовност цивилизацијског развоја, а самим тим и културе исхране, доноси не само добре и корисне елементе већ и оне лоше, што је посебно изражено у већим урбаним срединама, које лакше и брже подлијежу утицају новитета, прихватајући их на веома прогресиван начин.

Међутим, управо те веће урбане цјелине у свој својој садржајности, са брзим процесом развоја, са промјенама које тај процес доноси у свим областима живота, међу којима наравно не може бити изузета ни исхрана, као најстарији облик људске културе, односно као интегрални дио материјалне културе, најбрже асимилују и подржавају сваку врсту иновација.

---

\* Музеј, Пераст

Дакле, у граду, посматрајући и пратећи процес развоја те основне животне потребе, долазимо до материјала за проучавање, који је директно условљен и последично везан за све остале облике живота, односно за културу уопште.

О исхрани и храни се релативно мало писало и у етнолошкој литератури не налазимо баш много грађе о томе. У прошлости такође. О овој неправедно запостављеној теми податке налазимо више спорадично, у архивској грађи, која се претежно тиче трговине, или је уопште привредног карактера у књижевној литератури, у путописима претежно страних путника, али и записима везаним за спремање јела – касније названих „кувара”. Наравно, не смије се заборавити и духовна заоставштина, којом се умијеће спремања хране преносило са баке на унуку, са чиме се и данас на сву срећу сретамо, када је у питању добар старински залагај.

Данас, када говоримо о исхрани једног народа, на првом мјесту је неопходно истаћи чињеницу да је она као дио његове материјалне културе подложна различитим утицајима. С друге стране, у зависности је директно од природних карактеристика области – географских, климатских, хидрографских, у којима тај народ живи. Затим, наравно, зависи и од степена достигнутог нивоа материјалног развоја, економских, политичких, социјалних, религиозних чинилаца, а исто тако и у великом дијелу и од страних утицаја, без обзира на то да ли се ради о периодима миграционих процеса, или периодима освајачких, односно ратних дешавања.

Ово све иде у прилог закључку да проучена култура исхране једног народа, јасна слика о њој, и те како доста говори о свеукупном цивилизацијском нивоу тог народа, његовој спремности за прихватање корисних и позитивних иновација других народа, при чему се не смију занемарити ни религијске специфичности, које су посебно садржане у тзв. обредној исхрани.

Самим тим јасно је да проучавајући културу исхране једног народа, а обухватајући све наведене условне факторе њеног стварања, откривамо обиље материјала за етнолошко проучавање, који се током протеклог времена мало проучавао код нас у урбаним срединама, због чега се, понављам, овај сегмент материјалне културе неправедно запостављао са научног гледишта.

Уз све ово, не смије се заборавити и бурна историјска прошлост на нашој територији. Заједнички живот у вишенационалној среди-

ни је наметао међусобне културне утицаје, стварајући простор за не само постојање мултикултуралних односа већ њихово међусобно прожимање, одабирање и прихватање, а што је и те како оставило трага и на исхрану становништва на том простору.

Са посебном пажњом треба прићи проучавању обредне исхране, која у последње вријеме све више налази своје мјесто управо у градским срединама, са специфичностима религијског карактера, без разлике о којој се вјери ради. Уз све то, у великој мјери у градским срединама пренијети су и заступљени бројни обичаји, којима се обиљежавају вјерски празници. Да не залазимо у тематику прилагођавања извођења обичајних радњи у једној сасвим новој средини, при чему је сасвим јасно да мора доћи до одступања, али и све то опет упућује на неопходност етнолошког истраживања и на оправданост таквог начина научног изучавања у већим урбаним језгрима, јер је очигледно да су за то, у погледу ове тематике, одавно створени услови.

Опет бих се вратила мало даљој прошлости на широј територији. Кроз, наизглед спорадичне, дјелове описа и записа из прошлости, Римљана нпр., гдје су градови били сређени и устројени у правом смислу, наилазимо на податке о њиховом уживању у јелу и пићу, тзв. „баханалије”. Они од вечере праве забаве са плесачицама, или рецитовањем поезије, а онова свега је изобиље хране, која се једе без прибора и уз коју се обавезно пије црно вино, обично ароматизовано, а као десерт се служи, зрело и разноврсно воће. Не само да у тим записима имамо податке о храни већ налазимо драгоцене податке о посудама и посућу за храну и пиће, о њиховим навикама и обичајима, а није ли то драгоцен материјал за проучавање и упознавање материјалне и духовне културе тога народа. Осим тога, у овом случају се провлачи још један детаљ који је битан за даље сагледавање утицаја на градску средину уопште, то је веза града и села, која је и до дана данашњег и те како присутна и нераскидива и од великог је утицаја на општу културу једног народа. Да подсетим, Римско царство је живјело у градовима, али и те како је било окренуто селу. На селу су се градиле раскошне виле, а истовремено је село било извор и главни снабдјевач хране у градовима. Погледајмо даље кроз вријеме и суочићемо се са истом релацијом и зависношћу град – село, село – град. Дакле, још један мотив да се са правом окренемо етнологији града и валоризујемо на

прави начин све елементе градске духовне и материјалне културе. Заиста за то постоји обиље материјала.

Дакле, град је увијек био стјечиште преплитања различитости. У њему су се преплитале како етничке тако и вјерске особине становништва. Без обзира на то да ли се ради тихим миграционим процесима село-град, или освајачким походима, у градовима се сливала традиција придошлог становништва. Као неминовност свега тога, асимилирањем, тихо су се дешавале промјене, не само у начину живота уопште гледано већ прије свега промјене су се огледале и у оној основној животној потреби – исхрани, како у врстама тако и у начину спремања хране, а с обзиром на подложност прихватања нових елемената, и у начину њеног конзумирања.

Ако овоме још додамо и незаобилазан елеменат – обредну исхрану, која се уклапа у комплетну слику културе народа и пратимо је паралелно са исхраном становништва у животном циклусу, издвојиће нам се елеменат обичајне радње која је увијек пропраћена јелом и пићем.

Долазимо, дакле, до констатације да је храна као најважнији чинилац у животу, у смислу њене основне функције – одржавање живота, уплетена у све поре друштвеног живота, било да се ради о обичним, обичајним или вјерским чиновима живљења. Без обзира на то како је третирали, доводили је у везу са вјерским радњама или примјећивали као обиљежје гостопримства, потребе, потребе за уживањем, као мотив дружења (ручкови, вечере организоване поводом неке свечаности), или као средство за обиљежавање једног народа, она је, признаћемо, присутна у свакој прилици. И не само то, начин служења и понуда хране са уобичајеним навикама или писаним правилима у прошлости (нпр. у Грбаљском законику, чланом 50 налаже се да цијело село једе и пије када умре домаћин или домаћица), претвара узимање хране у праве обреде. Све то исхрани даје с правом високо мјесто у култури једног народа, а ако кажемо *култура исхране* знаћемо да је она друштвени, односно културни процес, вишефункционални, вишесадржајни, са посебним колоритом када се посматра као обредна, процес који има свој ток кроз вријеме, историју, прошлост, кроз, дакле, културални ток, наравно нераздвојив од религијског. Сагледана на такав начин, од огромне је користи за етнолошка изучавања у који-

ма се огледа како очување етничког и културног идентитета тако и његовог слабљења, па и нестајања.

Ако погледамо Црну Гору у данашњем времену, окарактерисану као савремену, уочићемо убрзан развој градских цјелина у сваком погледу. Да не говоримо о технолошким иновацијама, која се практично дневно дешавају, а наравно не заобилазе ни наше градове и популацију у њима. Све то намеће неке нове услове живота, којима се узбано и те како добро прилагођавамо.

Географски гледано, разноликост и особеност Црне Горе је велика. Климатски исто тако. Кренемо ли од приморског дијела према планинској унутрашњости, огромне су разлике присутне на веома малим удаљеностима. Разлике се огледају на првом мјесту у физичком изгледу градова у појединим регијама, што је неминовно, с обзиром на зависност од материјала за изградњу који пружа природна средина, али и прилагодљивости климатских услова у одређеном региону. Каменом изграђени и каменом опасани приморски градови, сушта су супротност брдским, планинским и оним малобројним равничарским градовима у унутрашњости. Једно им је ипак заједничко: основни елементи, односно обиљежја која једну насебину квалификују као градску, дакле, обиљежја урбане цјелине, биле оне веће или мање, без разлике.

С друге стране, специфичностима наших градова умногоме је допринијела и бурна прошлост на простору Црне Горе. Вишевијековно присуство империја кроз вријеме (Млетачка, Турска, Аустроугарска) неминовно је оставило трага, како у материјалној тако и у духовној култури наших крајева, а посебно у урбаним цјелинама, које су, прихватајући утицаје из вани, и те како подлијега-ле под њима. Настале промјене су се одражавале не само на изглед тих цјелина (граде се по узорима и стиливима тадашњег времена и освајача) већ су продирале и у слојеве општекултурних и религијских сфера одређеног времена, односно у животе становника уопште. Утицај се осјећао у свим сферама живота, у едукацији, у понашању, у одијевању, у привређивању, дакле, у цјелокупном животу. Како културу цивилизације иначе пратимо слојевито, како вертикално тако и хоризонтално, сасвим је нормално да ћемо се и нашом културом позабавити на исти начин, гдје ће свакако и култура исхране, као нераздвојиви дио, имати своје мјесто и обиљежје.

Градска језгра су увијек била у директној вези или боље речено у зависности од села. Посебно је то уочљиво у приморском дијелу, гдје су каменом поплочани тргови и улице апсолутно одбацивали сваку могућност бављења пољопривредом, а и сточарством. Дакле, намирнице су на пијацама доносили сељаци, а са њима се не тако ријетко уплитао и наметао традицијски начин исхране, поткријепљен жељом за очувањем етничког идентитета, посебно кад су у питању вјерски празници. У унутрашњости се данас дешава исти процес, јер градови све више добијају обиљежја савремених урбаних цјелина, а на уштрб оно мало обрадиве земље, коју је понека кућа имала у окружењу.

Врсте и начин спремања хране умногоне су у прошлости зависиле од природне средине, односно услова те средине као извора основних животних намирница. Становници приморских градова одувијек су били окренути мору и црпили храну коју је оно нудило. Климатски услови су омогућили гајење специфичних медитеранских плодова (што ће свакако обиљежити ову културу исхране као медитеранску), за разлику од сјеверних крајева у којима су месни и мљечни производи били доминантни, а опет условљени природном средином.

Поново наглашавам страни утицај који је мијењао навике у исхрани, доносио са собом нове навике, које су се уклапале, прожиле и прихватале, прилагођавајући се на најбоље могући начин обичној и обредној исхрани, коју ми данас препознајемо кроз термин *традиционална исхрана*, а која је, посебно у новије вријеме, све више присутна у градским срединама, на кућним трпезама и у многим градским ресторанима.

Ако покушамо направити подјелу између исхране у свакодневном животу и обредне, видјећемо да се доста јела која су везана за обредне радње данас конзумира управо под термином традиционалних јела. Оно што је битно за град и традиционалну исхрану, када су у питању вјерски обреди, то је да се у посљедних 20-ак година све више тежи моделима исхране из далеке прошлости, што се умногоне и спроводи. Нажалост од овог сегмента не могу а да се не присјетим периода када није било дозвољено светковање вјерских празника, тако да није ни чудо што се на овакав, да кажем агресиван начин, данас покушава надокнадити и повратити то изгубљено вријеме.

Пост је данас уобичајен у градовима. Посна храна се спрема у домовима, али је доступна и у трговинама. Бадњи дан се не може замислити без добре рибе, у приморским градовима је обавезан бакалар, црни рижот, бродет, све зачињено маслиновим уљем, док је у унутрашњости на располагању језерска (суви крап, укљеве), рјечна, али и морска риба, без разлике. Приганице којима је увијек почињао Бадњи дан данас су уобичајени традиционални специјалитет (са медом) у скоро свим ресторанима, а можемо их пробати и на разним манифестацијама, презентацијама или свечаним отварањима модерних велелепних објеката. Уз њих су присутне и суве смокве, али и добра лозова ракија. Као десерт, неријетко се срећемо са оријенталним традиционалним специјалитетима – најчешће баклава.

Божићна храна се претежно састоји од доброг комада „печеног меса, које је не тако ријетко наручено и спремљено испод „сача“, са чувеном црногорском кртолом, што довољно говори о традиционалном начину спремања хране, заступљеном и те како данас по угоститељским објектима. Понегдје се о Божићу спрема кувано црно зеље са сувим месом и димљеним месним и брашњеним кобасицама.

Ускрс се не може замислити без фарбаних јаја, младе јагњетине, али ни без фугаче у приморским крајевима, или орахњаче и маковњаче у унутрашњости.

Славски мени је у зависности од поста. Углавном се тежи изобиљу и разноврсности хране, доброг домаћег вина и у зависности од укуса, добрим десертима. Ипак, слава се данас не може замислити без славског колача, којег ће све ређе умијесити домаћица, јер је доступан и наручује се у пекарама.

На сахранама, на градским гробљима, неријетко се служи пшеница, што опет говори у прилог очувању традиционалне исхране.

Ако се нађете на висинским обронцима планинског дијела Црне Горе, на зимовању нпр., свакако ћете бити угошћени чувеним качамаком, уз који се служи домаће кисело млијеко. Ту је још и цицвара, попара, разни мљечни специјалитети, млади и добро осушени сир, јардум (само у августу), скоруп, кајмак из мијеха, а све служено у земљаним посудама. Осим тога, непотребно је помињати кастрадину и чувени његушки пршут и сир, који се изузетно добро слаже са приморским тученим, или црним маслинама.

Не можемо запоставити и чувене слатке специјалитете, као што су на приморју добротска и перашка торта, фрустуле, бобе, већ сам поменула фугаче, божићне колаче и, наравно на ширем подручју Црне Горе, веома популарне баклаве, урмашице, тулумбе или ка-даиф. Као специјалитет, иако је слани, врло су честе разне врсте пита – сирнице, зељанице, кромпируше, празнице.

На основу овог кратког прегледа врста јела, не треба говорити о присутности страног утицаја на нашу исхрану (сам назив појединих јела указује на то), прије свега у приморским крајевима, али и у осталим крајевима, а посебно у дјеловима Црне Горе са бројнијим муслиманским становништвом. Без обзира на то, врсте јела су се задржале, прихватале међу становништвом шире територије и данас су веома радо коришћене у нашој исхрани.

Оно што се данас у градским срединама све чешће дешава и чему се указује велика пажња и интересовање су презентације традиционалних кухиња – „кужина”, на којима се можемо срести са баш типичним и специфичним јелима појединих популационих цјелина у Црној Гори. То је заиста за сваку похвалу, јер представља велики допринос његовању како културе уопште, а посебно културе исхране, њеном очувању и презентацији традиционалне исхране наших народа. Као још један допринос овоме, свакако су и специјализовани ресторани са националном црногорском кухињом, у којима се управо спремају типична традиционална јела одређеног подручја. Они у већини случајева, својим ентеријером, а понегдје и екстеријером и амбијенталном средином, покушавају да подражавају прошлост. У скоро сваком од њих, своје мјесто је нашло топло огњиште, са свим својим елементима, а као декор на каменим зидовима су обично окачени стари употребни предмети, неријетко оружје и оруђе. Храну служи особље у одјећи са елементима народне ношње. У приморским крајевима, такви ресторани су смјештени у старим реновираним млиновима или приземљима старих камених кућа, задржавши назив „коноба”, какав је и прије био. Уз типичну медитеранску кужину, гости ће уживати и у лијепој медитеранској пјесми, што свакако пружа комплетно уживање и свакако поновни долазак.

Међутим, не могу а да се не осврнем, а то сам већ на почетку излагања напоменула, на „брзу храну”. Није ли то још један талас из вани, којим се запљускују не само наши градови него и градови



цијелог свијета. Хамбургер, hot dog (који није баш скорашњи изум; Американци поједу током године шест милијарди виршли, а за дан независности 4. јула, поједу двије милијарде, када уз виршле и хлеб или кифле прослављају дан када су постали независни од Велике Британије. Поменућу један интересантан податак из 1939. године, када је Рузвелт угостио британског краља Џорџа VI, управо виршлама. Виршле су се заиста продавале по њујоршким улицама још од средине 19. вијека, али у Њемачкој су се јеле чак у 15. вијеку). И веома популарна pizza (јело сиромашних Италијана – чији укус остаје незабораван посебно када се проба код наpolitанских мајстора, који иначе себе сматрају јединим правим мајсторица за pizze). Затим, бројне врсте талијанских пашта (којих има преко 150 врста), спремљене на безброј начина, са безброј прелива, које су све чешће присутне у специјализованим ресторанима и које су стекле бројне поклонице у нашим градовима. И још једна врло интересантна опаска – лесковачки роштиљ који примјећујемо претежно у љетњем периоду у приморским крајевима и који се масовно конзумира. Овоме се морају додати и национални ресторани: кинески, мексички, наравно талијански и још многи други, као и посластичарски специјалитети, у модерно опремљеним објектима, колачи и торте спремљени по рецептима из разних крајева свијета (као примјер ћу поменути чувену „добош тарту”, чији је творац Мађар Јозеф Добош, а која је још давне 1896. г. са Миленијумске изложбе просто преплавела Европу).

Све ове градске новине и примјере не наводим без разлога, вријеме такође, а све то да бисмо направили поређење у начину третирања питања културе исхране у развијенијим земљама и код нас. Свакако нас мора охрабрити чињеница да се у последње вријеме, у области културе исхране на нашем простору дешавају веома прогресивни и брзи процеси, посебно у дијелу који се тиче баш традиционалне исхране, валоризујући је и покушавајући да преко ње постанемо препознатљиви, али и показујући да смо народ који умије да очува свој идентитет и придружи се свјетским трендовима на савремен начин. На нама је наравно да у томе истрајемо, да је на прави начин сачувамо пред бројним и брзим налетима утицаја култура из вани, што се уосталом одувijek и свуда дешава, а истовремено и да прихватимо и одаберемо све оно добро што нам те културе нуде. Ово не треба да се односи само на храну, на вр-

сте и начине спремања, већ на комплетан однос према култури исхране у сваком погледу, па се можда и угледамо на неке примјере из вани, као што је Италија нпр., гдје међу бројним музејима и галеријама њеног културно-историјског богатства, у граду Лињану, наилазимо на музеј шунке, у којем чувена мортадела налази почасно мјесто.

#### ЛИТЕРАТУРА

Др Ђурђица Петровић, *Прилоџ култури исхране сџановника Херцеџ Новои у XVIII вијеку*, Бока 21, Зборник радова из науке, културе и умјетности, Херцег Нови 1991. год, стр. 37–81.

Златоје Мартинов, *Немачки уџицај на исхрану Срба у Банаџу*, Панчево, 1997. год.

Dragana LALOŠEVIĆ

#### LA CITTÀ E IL ALIMENTAZIONE TRADIZIONALE

##### *Sommario*

Oggi la cultura dell' alimentazione si maneggia con trattamenti altamente scientifici, come nell' attuazione del regolare modo dell' alimentazione, consumo del cibo (nella qualità e nella quantità) così anche nel modo della presa e del modo di preparare e elaborare prima del consumo. Però, come segno del presente e al contrario della contemporanea aspirazione, emerge la moda "del cibo veloce", come una pericolosa abitudine nell' alimentazione, soprattutto nelle giovani popolazioni, ma la quale è nata come conseguenza del veloce e progressivo modo di vita soprattutto nei grandi nuclei cittadini.

La letteratura etnologica è povera nei dati diretti riguardo la cultura dell' alimentazione nel passato, la quale è la parte integrale della cultura materiale e della cultura di un popolo in generale, ma specialmente nella parte che riguarda l' etnologia della città. Ingiustamente trascurata, nella città oggi incontriamo un abbondante materiale per il suo imparare a fondo, specialmente se si prende in considerazione il forzare e la grande rappresentanza dell' alimentazione tradizionale nei centri cittadini.

L' alimentazione di un popolo è sottomessa ai vari influssi e si trova in diretta dipendenza dalle caratteristiche naturali della regione geografica, del clima e dell' idrografia. Successivamente dipende dell' evoluzione materiale, dell' economia, della politica, dei fattori sociali e religiosi, però anche dagli strani influssi delle migrazioni e delle conquiste, cioè degli avvenimenti della guerra.

Il passato burrascoso nel nostro territorio la vita nel centro multinazionale, inseparabile nesso nella relazione campagna-città, città-campagna e naturalmente elementi religiosi, le quali accompagna d'obbligo accompagna l'alimentazione rituale sono i principali fattori i quali hanno nella sfera culturale dell'alimentazione del nostro popolo costruito la tradizione nel consumo del cibo tipico la quale oggi come alimentazione tradizionale offriamo come il segno e come un fattore molto importante nella cultura in generale. Essa oggi completa i contenuti cittadini, sono spesse le presentazioni delle "cucine" tradizionali, è presente e inevitabile nei ristoranti, nei tavoli da cucina come l'elemento seguente delle varie manifestazioni, festivi e avvenimenti culturali. Specialmente presente nel marcare delle solennità religiose con le azioni usuali, però anche nelle conservate usanze del ciclo della vita. Pur essendo piccola per le dimensioni Montenegro offre una grande diversità nella specie del cibo tradizionale, la quale è di nuovo nella dipendenza del territorio e ovviamente anche dalle appartenenze nazionali del popolo di una regione specifica. Nella regione costiera è presente l'alimentazione mediterranea, con il grande influsso della cucina italiana. La regione alpina è caratterizzata prevalentemente dal cibo forte fatto di carne e latte, mentre nelle pianure lacustre sono presenti le specialità del pesce di lago, preparate in una maniera speciale. L'alimentazione tradizionale presente in questa maniera, salvaguardare delle azioni usuali accompagnate dai veri riti della preparazione e del consumo del cibo è un grande contributo nel mantenere l'identità del nostro popolo con la chiara aspirazione per inserirsi nel stile di vita mondiale contemporaneo, dai quali certamente verremo riconosciuti per la nostra specificità culturale.

