

Драгана РАДОЈИЧИЋ*

КУЛТУРА ИСХРАНЕ У ДЕЛУ ПАВЛА РОВИНСКОГ

За разлику од било чега другог, хране се човек не може лишити. Храна и исхрана, као етнолошка и антрополошка категорија, има снагу покретачке активности, а њена проблематика је веома комплексна те иако припада материјалној култури, нераскидиво је повезана и са свим осталим збивањима привредног, здравственог, религијског, уметничког, друштвеног и креативног живота. Дакле, исхрана прожима све облике друштвеног понашања, а храна и исхрана служе и као комуникативни вид културе.

Два су ме разлога навела да приступим раду на овој теми. Први се односи на чињеницу да је Павле Ровински у четворотомном делу *Црна Гора у њошлости и садашњости*, у оквиру Другог тома посвећеног етнографији¹, у глави VII насловљеној – *храна, њиће и дуван* писао о исхрани као веома важном сегменту друштва, пружајући нам неопходне податке за истраживање културе исхране у прошлости на просторима Књажевине Црне Горе.

Садашње време је са собом донело и један глобални приступ култури исхране на свим континентима и у свим регионима, што је снажно пропраћено медијском кампањом, независно од тога да ли се ради о електронским или штампаним медијима. По правилу, конзументи онога што се на овом пољу нуди заплуснути су свим и свачим, а најчешће производима и рецептима „*made in TRADICIJA*”, што је други разлог мог бављења овом темом, не само у оквиру дела П. Ровинског.

На овим просторима у прошлости, о храни, њеној припреми и конзумирању писано је мало, па су тим пре подаци које нам пружа П. Ровин-

* Етнографски институт САНУ

¹ П. А. Ровински, *Црна Гора у њошлости и садашњости*, Цетиње, Сремски Карловци – Нови Сад 1993-1994.

ски, пишући о исхрани, земљорадњи и сточарству, драгоценији за проучавање овог сегмента културе, али и привредне и здравствене историје Црне Горе у времену када је Ровински боравио на овим просторима.

Код балканских народа исхрана је у односу на друге категорије народног живота у етнолошким проучавањима имала спорадичан карактер, иако је у истраживачкој пракси било одличних настојања да се проуче и одреде њене специфичности. Међутим, у односу на истраживања која се односе на обичаје животног циклуса, социјалне и породичне односе, племенску организацију – *исхрана* је остала без научног приступа и била запостављена.

Чињеница је да је потреба за храном несумњиво најстарија биолошка и културна појава проистекла из урођеног нагона, па је стога дефинишемо као најстарију културну категорију. Према храни људи су се у прошлости односили са дужним *поштовањем* о чему сведоче и подаци које је Ровински дао у свом комплексном делу *Црна Гора у прошлости и садашњости*. Многи прописи у исхрани регулишу умереност, разноврсност и равномерност, а друштвена као и верска правила и обичаји указују на то да су преко хране омогућени и најразноврснији видови комуникације. За успостављање комуникације између два појединца или појединца и групе, коришћена је она храна која је уједно *симбол ситности* и истовремено *симбол светости*. То су на балканским просторима одвајкада били *хлеб* и *со*, којима се дочекује кум, пријатељ, свештеник, владар, војска, па и непријатељ (са жељом да му се негативна дејства осујете). Ровински се вероватно и из ових разлога, поред осталих, највише осврнуо на житарице, односно на производе чија је основа кукуруз, пшеница, јечам, раж и овас, као и на начин њихове припреме у појединим крајевима који су били предмет његовог интересовања. Током 20. века, *испијање кафе* имало је готово ритуални карактер и комуникативну улогу код свих народа на Балкану. Познато је да су се Дубровчани током 16, 17. и 18. века плашили Црногораца и њихових похода, али исто тако су радо трговали са њима, а кафа је била роба која се навелико на Балкану трошила и којом се живо трговало те без које није било ни отменог разговора. Да је кафа била скупocen производ, види се и на основу једног случаја из 1752. године, када је био ухапшен трговац Лазар Томић од стране дубровачког емина, а по налогу подгоричког муселима Кајмак-паше, јер је носио забрањено сребро. Дубровчани су били запањени када је трговац из бисага извадио 12 *ока* кафе и тиме се откупио.²

² В. Винавер, *Трговина Бара, Бијелој Пољи и Подјорице са Дубровником (1720-1760)*, Историјски записи, књ, IX, Цетиње 1953, 464-465.

П. Ровински набраја алкохолна пића, начин њихове производње и конзумирања, као и дуван, а за кафу каже да „сваки Црногорац пије црну кафу, а ако је и нема увијек и у свакој кући, ипак нема таквог сиромаша који неће повремено купити и попити, макар без шећера”.³

Читајући одељак о исхрани П. Ровинског, неодољиво се стиче утисак да је он пажљиво сву описану храну конзумирао и врло је често поредио са називом и начином припреме сличних или готово истих јела у Русији. Он нам пружа доживљај сопственог укуса. Иако је у његовом делу изостала научна анализа, уочљиво је да он исхрану (намирнице, припремање хране, оброка и њихово конзумирање) доживљава у свој својој комплексности, јасно уочавајући да исхрана представља културно добро са вишезначним функцијама и симболиком. Он описује састав намирница, начин припремања, а време, место и тип прехране пружају нам изванредне информације не само о задовољавању најелементарнијих потреба становника – утољавању глади – већ и секундарних – заједништву, дружењу, гостопримству, као и односу међу људима, самопредстављању, истицању социјалног статуса, те отворености/затворености заједнице према свету и њеном цивилизацијском нивоу.

Уочивши разлику између исхране сеоског и градског становништва, Ровински примат даје исхрани сеоског становништва и само понекад врши поређења у односу на верски и конфесионално различите градске средине (Подгорица, Бар, Улцињ). Разлике постоје и у исхрани код ритуалних манифестација и за време прослављања годишњих празника, где бележи веома архаичне елементе. Описујући припрему меса на ражњу, он каже да „у лубину стављају цијелу кокош која се тако такође испече”, што представља веома стару традицијску културну праксу.⁴ Ровински на почетку рада каже: „Као земљорадник, и нешто више – сточар, Црногорац има у својој исхрани широк избор из два царства – биљног и животињског... ту је још један важан ослонац – доста значајан риболов”. У раду се осврнуо и на чиниоце који су деловали у прошлости, а који су у време његовог истраживања довели до одређених промена у исхрани, као на пример куповина готових производа – макарона. Јасно је истакао да је исхрана сеоског становништва зависила од хидро и орографских, метеоролошких и климатских фактора. Водећи рачуна о овим факторима, он се осврнуо и на историјске прилике, миграције, етничке и верске различитости, као и промене у целокупном животу, поготово на релацији село – град.

³ П. Ровински, *н. д.*, 372-373.

⁴ *Истио*, 369.

Анализирајући главу VII, насловљену – *Храна, њиће и дуван*, Другог тома посвећеног етнографији у оквиру целовите студије П. Ровинског „Црна Гора у прошлости и садашњости”, јасно је да се садашњи читаоци морају послужити речником јер нам је Ровински оставио богато лексичко знање и у домену исхране, и то не само код назива појединих врста јела већ и код описа посуда за припрему јела као и начина њихове употребе, а неретко и израде.

Описујући јела од брашна, Ровински истиче да Црногорци предност дају кукурузу „па га сију и тамо гдје му клима не одговара, као у Пиви и Дробњацима, па и на високим планинама у Васојевићима. Црногорац једноставно не може да живи без кукурузног хљеба”, каже Ровински.⁵

Познато је да све до Колумбових открића кукуруз није био познат *Старом свију*, био је главна божанска храна домородаца Средње и Јужне Америке који су веровали и жртве приносили својој ЈУМКАКС – богињи хранитељици.⁶

Јелима која се спремају од кукурузног брашна, затим пшеничног и на крају хељдиног, Ровински је посветио велику пажњу, одређујући њихово географско порекло и квалитет, као и време и начин припреме, на пример у ритуалној пракси: „Од пшеничног брашна пеку *џријанице* за одређене дане као што је *Бадње вече* или *Бијела неђеља*. Могу их замијенити *масенице*, што је врста танко разваљаних лепиња које се суше, па се кидају на комадиће и прже на скорупу који замјењује уље”.⁷ Ровински је записао да се од свих житарица највише јела прави од кукурузног брашна. Хлеб спреман од овог брашна називао се „хљеб” или „урметиновица” а на Његушима и „бабанаца”. Друго јело од кукурузног брашна које је имало важно место у исхрани Црногораца је „качамак”. Према опису Ровинског, качамак се припремао на следећи начин: у проврелу воду у котлу сипа се брашно и меша се дугачком кашиком све док се јело не згусне као тесто. Овоме се дода со, а мора се мешати тако добро да се добије једнолична маса. Качамак се може припремати са скуваним измрвљеним кромпиром мешајући дрвеном кашиком или специјалним дрвеним „тучком”. Од кукурузног брашна на исти начин, каже Ровински, спрема се и каша која је била житкија од качамака и коју је поредио са руском. Јела „тарана” и „бунгур” (турска јела) припремана су од кукурузног брашна. Кукурузно брашно се додавало приликом израде кобасица које су

⁵ *Истио*, 362-363.

⁶ С. Кнежевић, *Исхрана као одлика културној континуитету и етничкој идентичности*, Етноантрополошки проблеми, св. 8, Београд 1990, 58.

⁷ *Истио*, 366.

се називале „мушница”, „кулен” или „поп”. Са овим брашном су правилно омиљено јело које се готовило и у књажевској кући – „скоруп” или „готов”. На другом месту по употреби од житарица била је пшеница. Од пшеничног брашна месила се погача, а у градовима који су били под турском влашћу пекли су „симит” и „сомун”⁸.

Главну улогу у економском животу Књажевине Црне Горе имала је ситна стока – овце и козе, каже Ровински, а за свињско месо каже да је посланица и да га „није увијек лако наћи на пазару”, те да је јагњеће месо специјалитет, посебно наглашавајући укус младе јагњетине са ражња. „За поштованог или драгог госта Црногорац ће обавезно заклати јагње или јаре, за себе пак, осим у изнимним случајевима и за празнике, неће заклати не само јагње него ни стару овцу или овна. Најкраће речено, просјечан Црногорац ријетко у кући једе свјеже месо, али је исто тако мало кућа у којима нема сувога меса током цијеле године, у крајњем случају макар шест мјесеци”⁹.

Ровински није већу пажњу посветио поступку припреме усољеног и сушеног меса и то свињског, козјег и овчег, мада је у исхрани било веома заступљено и то вековима уназад. Он наводи да се од свиње највише у исхрани користила сланина која се солила а која се добијала резањем леђног дела свиње од репа до врата и називала се „крпа сланине”. Запазио је да сланину често користе као замену за месо, и најчешће су је готовили са купусом. Пршуту су јели са сиром или кували са купусом, много мање са кромпиром. Јело припремљено од пршута и купуса сматрало се посебним специјалитетом и било је обавезно приликом свечаних ручкова. Ровински је описао веома заступљен начин припремања овчег меса на ражњу.

Месу су приликом припреме додавали ориз и грожђице или се, као на пример печена кокош, преливало медом.

Од дивљачи, користе се дивокозе и зечеви, а од перади, кокошке и патке, док гуске и ћурке купују у Скадру и Драчу и то је све господска храна, наводи Ровински.

Запазио је да рибу највише користе у исхрани Цеклињани који поседују одлична ловишта рибе. Они продају и сушену рибу укљеву. Риба је била најзаступљенија у исхрани за време поста. Шарана, пастрмку и јегуљу, користили су за супу. Рибу су пржили на уљу или пекли на жару, каже на основу својих истраживања Ровински.

⁸ Исто, 363-365.

⁹ Исто, 367.

Део који се односи на млечну исхрану пружа податке о појединим врстама млечних производа. Запазио је да се највећи део млечних производа припрема и користи на катунима, а „млечни” период траје до Митровдана (26. октобар), односно шест месеци. У употреби је било млеко од оваца и коза и то пресно и кисело. Термички су га обрађивали кувањем и то се називало „вареника” или „варевина”, а „када кажете само млијeko подразумјева се кисело”.¹⁰ „Јардум” или „грушавина” називају млеко које се добија у августу, када је, како каже Ровински, најгушће и најкусније. Од овога млека скидали су скоруп и правили сир. Пробајући ово млеко, које је јео кашиком, констатовао је да Црногорци могу да поједу доста овога млека које је густо, масно и слатко, а он није могао да поједе више од десетак кашика.

Поврће: кромпир, купус – *їлавийо зеље и раийїан*, уз лук представљају готово једино поврће које се користило у исхрани. Кромпир је био најзаступљенији у исхрани, припреман најчешће „запретан” – испечен у врелом пепелу или куван. Додавао се разним варивима, купусу и месу. „Обичан народ” није познавао пржење кромпира. Ровински је пажљиво описао киселење главатог купуса којег је свака кућа припремала за себе. Лук су јели сиров – „смок” са хлебом или као додаток јелима. Грашак, шаргарепа, краставци и репа, били су скоро непознати у Црној Гори, док су од пасуља у Дробњацима и Пиви готовили јело „папула”, а користили су и сочиво – „лечу”. Поврће се више користило у градовима који су били под Турцима, што представља остатак оријенталне исхране. Отуда у записима Ровинског има јела од пуњених тиквица са месом и пиринчем, пита зељаница, јела од патлиџана, паприке, бамије и парадајза. Од зачина помиње: першун, мирођију, нану, итд. Зимницу су припремали од црног и белог лука, паприке, парадајза и краставаца.¹¹

За воће каже да је главна посланица, да га има много и да је разноврсно. Мада само фрагментарно, он се осврнуо на исхрану других етничких група које живе у Црној Гори, мада више у контексту преноса културних утицаја када је исхрана у питању.

Запазио је да без обзира на знатну производњу ракије и вина, у селима нема пијаних људи. Закључио је да се Црногорци углавном добро хране, али да много троше дуван. Све што је Ровински записао може се користити и у савременој пракси, јер су многа јела термички квалитетно обрађена, а одликује их квалитетна сировина и једноставност припреме.

¹⁰ *Исїїо*, 370.

¹¹ *Исїїо*, 370-372.

И овом приликом се може потврдити да је исхрана резултат узајамних односа човека и природе, али овоме треба додати да је храна са своје стране деловала како на човека тако и на његово стваралаштво и културу у целини. Активно деловање исхране као културне категорије – на човека – можда је најлакше објаснити онда када је исхрана дефицитарна или за време глади.

Можда и због растућег „гађења” према политици и политичарима многи становници у Европи, а и шире (дакле, није то само домаћи специјалитет), своје време и радозналост све масовније усмеравају ка великим сценама кулинарства. И заиста, у овом домену нема економске кризе, од књижара где се купују свакојаки кувари и водичи кроз тајне кулинарских вештина – књига рецепата и то *бакиних* до ресторана, па и оних најексклузивнијих, који су пуни гостију. Свака иоле амбициозна ТВ станица има сталну рубрику посвећену исхрани и готовљењу јела, исто важи и за дневне и недељне новине. Ариго Ђипријани, један од најславнијих италијанских „маестара” – изумитељ бифтека званог „карпачо”, рекао је: „У временима економског благостања доминира снобизам, а у временима економске оскудице тријумфује луксуз”. Снобизам открива дражи припростих јела сиротињске кухиње, који узгред буди речено, баш зато и изискују највећу кулинарску вештину.¹²

Пред етнологе и антропологе данас се поставља можда значајнији задатак него икад: помоћи људима да се међусобно боље слажу подстицањем „комуникација различитих култура” у најширем смислу. Клифорд Герц сматра да је њихова улога у проширивању могућности разумљивог дијалога између људи који се међусобно веома разликују у погледу интереса, перспектива, богатства и моћи, а живе, набацани у бескарајном споју, у свету у коме је све теже склонити се један другоме с пута. Комуникацијаска улога културе исхране данас је од посебног друштвеног значаја.

¹² Д. Калајић, *Кувари као „маестри”*, ПОЛИТИКА, 9. 01. 2000, 8.

Dragana RADOJIČIĆ

DIET REGIME CULTURE IN THE WORKS OF PAVLE ROVINSKI

Summary

This paper discusses the nutritional regime (food and drink) as a culture based on the work by Pavle Rovinski „*Crna Gora u prošlosti i sadašnjosti*” (Monte Negro in the Past and Present). More than a century ago, Pavle Rovinski meticulously researched Monte Negro and found the great importance the society had placed on a diet as a cultural category. He left us many valuable data concerning the diet regime, names for particular meals and pans, ways of preparation as well as influences of other cultures especially in urban areas.

Very little has been preserved or written about food, consummation and preparation, hence the data provided by Mr. Rovinski are of a special importance: he noted down facts concerning food, nutrition, agriculture, and cattle breeding, all of which could be used today as powerful tools for researching industry and health history of the past Monte Negro. And although his work lacks a scientific analysis, it is evident that he had experienced diet in all of its complexity, as a cultural good containing multiple functions and symbols. Also, though only fragmentarily, he noted down several aspects of dietary habits of the other ethnic groups in Monte Negro, emphasizing cultural influences and transfers. Finally, he concluded that Montenegrins eat good, nutritious food, but that they also consume tobacco in large quantities.