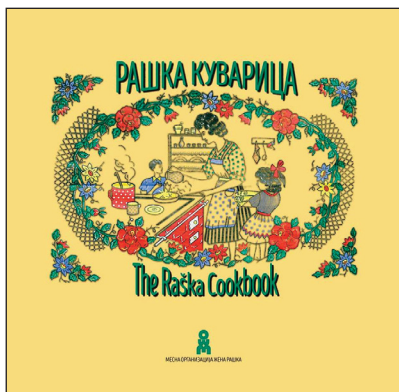


Приказ

„Боље је да село пропадне, него у селу обичај“

Рашка куварица: The Raška Cookbook. Приредила Соња Милићевић. Рашка: Месна организација жена Рашка, 2022, 201 стр.



Рашка куварица је двојезична, богато илустрована књига о култури исхране Рашчана. Њен приређивач, уредник и редактор је историчарка уметности Соња Милићевић, кустос галерије Центра за културу „Градац“ у Рашки. Како у уводном тексту и истиче, књига је настала из жеље чланица Месне организације жена да допринесу свести о друштвеној улози жене као „хранитељици света“, као и да промовишу и трајно сачувају

гастрономску културу Рашке, као елемент националног и европског наслеђа.

Рашка куварица је резултат два пројекта Месне организације жена Рашка, реализованих у изазовном периоду обележеном пандемијом (2020–2022). Пројекте је координирала Добрила Филиповић, председница организације. Средишње активности првог пројекта била су теренска и научна истраживања исхране у сеоским и градским домаћинствима. У тим приликама проналажени су и фотографисани стари кухињски ентеријери и њихови елементи, који већином нису више у употреби. Први пројекат је укључивао и припрему хране, њено дегустирање и фотографисање, што је приказано на изложби у Дому културе у Рашки. Током другог пројекта прикупљена грађа је систематизована, рецепти прекуцани, извршена је њихова редактура, преведени су на енглески језик, публикација је уређена и ликовно-графички опремљена. Као коначан резултат труда великог броја учесника произашла је *Рашка куварица* – садржајна књига квалитетног, савременог дизајна.

У средишту *Рашке куварице* је око сто педесет рецепата. Већина се припрема и једе у кругу породице, а најчешће их потписују чланице

Месне организације, жене из различитих структура друштва, како из урбанијег тако и из руралнијег дела Рашке. Рецепт је приложило преко четрдесет жена, а заступљени су и рецепти Биљане Лужњанин, која се наводи као једина угоститељка у рашком крају. Ту су и јела са монашке трпезе манастира Градац и Кончул, као и рецепти рашчанских Рома и Горанаца, што све заједно говори о изразитој темељности у обради теме – рашке кулинарске праксе.

Поред рецепата, у књизи се наводи читав низ обреда, обичаја и веровања у вези са гастрономијом, којима *Рашка куварица* потврђује свој етнографски карактер. Текстове прате и народне пословице и изреке, фрагменти мемоара и других књижевних дела, а целокупна грађа у књизи, текстови и брижљиво урађене фотографије, чине разуђену лепезу сазнања о култури исхране у Рашки – „Рашка куварица“ је значајан фолклористички прилог о гастрономској пракси и свакодневици Рашчана.

Уводни текст (10–37) – „Рашка куварица или о гастрономском наслеђу са укусом кајмака“ написала је историчарка уметности и херитолог Тамара Огњевевић. Текст је информативан, систематичан, написан зналачки и неоптерећен крутошћу научног дискурса. Полази од идеје да кувар сажима културне обрасце и да је храна неутуђиви део нематеријалног културног наслеђа једног подручја. Кувар због тога подсећа „на социолошко-антрополошко-херитолошку тарту“ (10). Говорећи и о личном сусрету са Рашком и њеном кухињом, ауторка даје скоковит и динамичан осврт на историју, географију, становништво, флору и фауну Рашке, те тако *Куварицу* смешта у врло широк херитолошки оквир. Наглашава да у кулинарској пракси Рашчана доминирају обрасци руралног порекла, да су основне намирнице хлеб, бели мрс (млеко, сир, кајмак), пршута и сланина. Ауторка примећује и да у рашком кулинарству, упркос вишевековној османлијској окупацији и близини муслиманског становништва, има размерно мало елемената оријенталне кухиње. У уводу се наводи и анкета, која говори о чврстој традиционалној гастрономској пракси Рашчанки. Пре него што се уплови у свет рашке гастрономије, говори се о „традиционалном гостопримству рашких домаћица“ (38–39). Сегмент који је попут низа жанр-сцена кроз књигу се на различите начине продубљује и представља значајан етнографски прилог.

Велики простор је у *Рашкој куварици* посвећен хлебовима и јелима од брашна (40–82), јер у Рашки, „као и другде у Србији, нема оброка без хлеба, ни богате трпезе без погаче и проје“, а дочекати „некога хлебом изломљеним на залогаје и сољу знак је добродошлице“ (40). Уз хлебове од различитих врста брашна и више врста проје, ту су и рецепти за стругану и лиснату погачу. Посебна пажња се посвећује

обредним хлебовима и колачима – славском колачу, божићној чесници, васкршњем колачу и „младенчићима“, колачима који се припремају на Младенце. Рецептe за обредне хлебове и колаче, али и за многе друге, прате описи обичаја и веровања, који су графички наглашени. Следе старинска јела попут цицваре, качамака, уштипака, прженица, палачинки, масенице, обаруше, попаре. Код рецепта за качамак наведено је занимљиво веровање: „Припрема качамака је једноставна, па ово јело могу припремати и они са најмање искуства у кухињи. Ипак, у рашком крају важило је правило да младић може да се сматра мушкарцем тек када три пута измеша качамак, због снаге коју је требало употребити за његову припрему“ (59). У наставку се објашњава како се прави домаћа тестенина – јуфка, резанци, коре за питу, различите врсте слатких и сланих пита, међу којима је и незаобилазна гибаница, док су на крају овог дела рецепти за пецива.

Краћи сегмент *Рашке куварице* посвећен је супама и чорбама као предјелу (83–85). Следе јела од житарица и махунарки (86–102). Истакнут је значај пшенице у обредној култури Срба. Од рецепата од житарица ту су варица, славско жито, жито са шлагом, пиринач, пилав, сутлијаш, а од рецепата од муханарки различита јела од боба, бораније, грашка и пасуља. У наредном делу су јела од поврћа, са и без меса (103–121). То су јела од кромпира: мусака, рестован кромпир, кромпир-пире, кромпир-салата (тзв. лучани кромпир), те јела од купуса: сладак, кисели купус, подварак, посна сарма, сарма са месом. Следе јела од паприке: у овом крају нарочито популарне паприке на кајмаку (или паприке са кајмаком), поховане паприке, мусака од похованих паприка, посне и мрсне пуњене паприке, сатараш, салата белолучана паприка. Затим се говори о јелима од зеља, спанаћа, блитве и коприве, нешто мање заступљеним на рашчанској трпези (122–125): јагњећа капама, бирјан и сармице у лишћу зеља/винове лозе. Следе јела од меса, изнутрица, рибе и печурака (126–139), при чему у исхрани Рашчана доминира месо. Риба, а са њом и печурке, које у овом крају обилато ничу, мање је заступљена.

Од јела од меса и изнутрица дати су рецепти за гулаш, сељачки свињски ћевап, ћуфте у сосу, пилећи паприкаш са никлицама, фаширане шницле, поховани пилећи филе, ћувеч од свињских изнутрица и млевеног јунећег меса и за пихтије. Од јела од рибе ту су пржени ослић и пастрмка печена у рерни. Јела од печурака (печурке пржене са луком и гулаш са вргањем) потписује рашчанска угоститељка Биљана Лужњанин. У сегменту о домаћим млечним производима (140–142) говори се о култури прављења крављег сира и кајмака у овом крају, производима који се сваке суботе могу купити на рашкој пијаци. Објашњава се како се припремају сир, кајмак и кисело млеко.

Наредни део је о месним прерађевинама (143). Пошто је реч о намирницама које су врло заступљене на рашчанској трпези, сегмент о месним прерађевинама, нарочито о млечним производима, могао је бити нешто опширнији. Иако месо углавном обрађују мушкарци, наглашава се да је и ту неопходна помоћ рашких домаћица, у радњама попут кувања, пржења, млевења, димљења, додавања зачина итд. Овај вид обезбеђивања хране за зиму у рашком крају подразумева обраду свињског меса, од ког се спремају кавурма, кобасица, сланина и сушено месо, док се топљењем сирове сланине добијају маст (која се у Рашки користи уз сунцокретово уље) и чварци.

Наредни сегменти посвећени су зимници (144–164), односно припреми конзервисаних и прерађених јела од воћа и поврћа. На почетку је дат календар припреме, у ком видимо да, зависно од намирнице, припрема хране за зиму може отпочети већ у априлу. Дати су рецепти за кисели купус, туршију, шарену салату, киселе краставчиће – корнишоне, барену паприку и ајвар, затим за слатко (од шљива, јагода, вишања, трешања, купина, ренданих дуња), за пекмез од шљива, мармеладу од шипурка, џем од кајсије, за домаће воћне сокове и за јабуково сирће.

Следећи део посвећен је слаткој трпези (165–179). Ту се помињу и чувене свеске у којима домаћице бележе рецепте за торте, колаче и слатка пецива. *Рашка куварица* се и отвара фотографијом гомиле таквих, ручно писаних рецепата, тзв. преписа. Прављење посланица смешта се у контекст ритма времена – недеље, године, празника и других важних датума. Тако ова места у књизи, као и многа друга, преносе пулс Рашке и њених житеља.

У наставку су рецепти за чоколадне и воћне торте, за посне пите, колаче (ванилице, обланде, бакин колач, салчиће, крофне, ролат, кокосове коцке и друго). Као што је у „Уводу“ истакнуто, рецепте су у прошлости највише шириле невесте, освајачи и путници, што већ називом сугеришу и куглоф и кох, посланице које се спремају и у Рашки. Сегмент о пићима (180–184) отпочиње традиционалном црном кафом, без које се у Рашки „не може замислити дан“. Ту су и бела кафа, ликери, а свакако и ракија, пиће које у традицији Срба има посебан статус. Игуманије манастира Градац и Кончул допринеле су *Рашкој куварици* описима свакодневице монашког живота и рецептима за посна и мрсна јела (185–193). Последњи делови књиге доносе рецепте са ромске ђурђевданске трпезе, карактеристичне по јагњећем месу (194), и горанске посланичарске делиције – лимунаду и тулумбе (195–196).

Поред тога што је улепшавају, фотографије у *Рашкој куварици* имају велику етнографску вредност. Један део фотографија говори о минулим праксама у рашком кулинарству. На њима су негдашње сеоске

трпезарије, старинске посуде попут оних за со, бибер и чачкалице, емајлирани чајници, лимене кутије за брашно, кафу и шећер, затим наћве, сач, ручни млин за кафу итд. На бројним фотографијама налази се текстилно покућство у вези са исхраном, те је ова књига корисна и за изучаваоце традиционалног веза. Такође, називи предмета са фотографија, али и многих других појмова који се кроз књигу помињу, могу бити подстицајни за етнолингвистичка изучавања.

За сам крај приказа *Рашке куварице*, коју (и) локалпатриотски препоручујемо читаоцима свих профила, позајмићемо речи Тамаре Огњевић:

Свако може припремити храну према рецептима из *Рашке куварице*, међутим она је најкуснија тамо где је настала, спремљена од локалних намирница, дотакнута руком рашких жена. Између налета зимског ветра преко голијских пашњака, уз хук Ибра и мирис боровине у копаоничким шумама. На месту на коме промрзлом путнику као лек прија чашица домаће ракије, а врућа, добро покајмачена погача из црепуље говори све светске језике. Проверено. (36)

Магда Миликић / Magda Milikić
Институт за српску културу Приштина – Лепосавић /
Institute for Serbian Culture Priština – Leposavić
E-mail: magdamilic95@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-5571-0937>

Примљено/Received: 25. 7. 2024.
Прихваћено/Accepted: 29. 7. 2024.