

## Драгана Радојичић

Етнографски институт САНУ  
dragana.radojicic@ei.sanu.ac.rs

## Кулинарско умеће у медијима\*

Није ми била намера да овим радом свеобухватно представим *царску тему* за етнологе и антропологе каква је култура исхране, у оквиру које истраживачи различитих профила проналазе, сваки понаособ, своју подтему. Била ми је жеља да кроз сликовите примере нагостим барем једну страну ове теме, и то базирајући се на свакодневној медијској позорности, јер је *храна* постала једна од неизоставних тема у било ком медију. Свакодневно нас „засипају“ кулинарским причама, или барем рецептима за справљање различитих јела. На том тржишту у Србији влада културолошко шаренило што ће читаоци лако уочити из овога текста. *Култура или некултура* питање је сад!?

### Кључне речи:

храна, мода кулинарства, медији,  
култура, традиција

За разлику од било чега другог, хране и пића се човек не може лишити. Храна/исхрана, као етнoлошка и антрополошка категорија) има снагу покретачке активности, а прича о њој је веома сложена, те иако припада материјалној култури, нераскидиво бива повезана и са свим осталим збивањима привредног, здравственог, религијског, уметничког живота. Дакле, исхрана прожима све облике друштвеног понашања, а рецептуре разних јела служе и као комуникативни вид културе.

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 су се људи у прошлости односили са дужним поштовањем. Тако, кукуруз није био познат Старом

---

\* Рад је резултат истраживања на пројекту бр. 147020: *Србија између традиционализма и модернизације – етнoлошка и антрополошка проучавања културних процеса*, који у целини финансира МНТР РС.

свету све до Колумбових открића, а вековима је био главна божанска храна домородаца Средње и Јужне Америке, који су веровали и жртве приносили својој *Јумкакс* – богињи хранитељици.<sup>1</sup> Многи прописи у вези са исхраном регулишу умереност у јелу и пићу, разноврсност и равномерност, а друштвена правила и обичаји, као и верски, 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 и **симбол ситости** и **симбол светости**. То су на балканским просторима одвајкада били **хлеб** и **со**, којима се дочекују кум, пријатељ, свештеник, владар, војска, па и непријатељ.

Исхрана је резултат узајамних односа човека и природе, али овоме треба додати да је храна деловала како на човека, тако и на његово стваралаштво и културу у целини. Активно деловање исхране, као културне категорије, на човека можда је најлакше уочити онда када је храна дефицитарна, када је оскудна, или у време глади.

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*.

На Балкану, *исхрана* је, у односу на друге категорије народног живота, у етнолошким проучавањима бивала спорадично разматрана, иако је у истраживачкој пракси било ванредних настојања да се проуче и одреде њене специфичности. Међутим, у односу на истраживања која се односе на обичаје животног циклуса, социјалне и породичне односе, *исхрана* је остала без научног приступа и запостављена. У прошлости, код нас је о храни, њеној припреми и конзумирању писано са већим или мањим интензитетом, па су утолико подаци које нам пружа старија литература, али и она новија и актуелни медији, драгоцености за проучавање овог сегмента културе.

Тако је, на пример, на Балкану *истијање кафе* имало и има готово ритуални карактер. О кафе и њеном значају сведочи и један пример из далеке прошлости. Историјски је доказано да су Дубровчани током 16, 17. и 18. века зазирали од Црногораца и њихових честих похода на Републику Св. Влаха, али су ипак радо трговали са њима, а кафа је била роба која се на Балкану навелико трошила и којом се живо трговало. Без ње се није могао замислити било какав преговор, али ни отменији разговор. О овоме сведочи и један случај из 1752. године, потврђујући чињеницу да је кафа била скупocen производ. Приликом хапшења трговаца Лазара Томића, оптуженог због ношења забрањеног сребра, од стране дубровачког емина, а по налогу

---

<sup>1</sup> С. Кнежевић, *Исхрана као одлика културног континуитета и етничког идентитета*, Етноантрополошки проблеми св. 8, Београд 1990, 58.

подгоричког муселима Кајмак-паше, сазнаје се да су Дубровчани били запањени када је трговац из бисага извадио 12 *ока* кафе и тиме се откупио.<sup>2</sup>

Павле Ровински у свом путописном делу *Црна Гора у прошлости и садашњости*, у поглављу које се односи на храну, пиће и дукан, набраја алкохолна пића, начин њихове производње и конзумирања, 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.<sup>3</sup>

У последњих неколико деценија приметно је интензивно интересовање за културу исхране и велике кулинарске сцене. Одговор лежи и у чињеници да савремени човек све више тежи здравој, природној исхрани, свестан да је то и пут ка здравом животу, као и да је, због свеопште загађености, еколошки исправне хране у свету све мање. Можда, међутим, због засићености политичким темама и проблемима – попут ратова, елементарних непогода, пандемија, озбиљних обољења и сиромаштва, људи своје време и радозналост све масовније усмеравају ка кулинарству.

У научним и стручним круговима више уопште нема отпора тврдњи да је правилна исхрана најважнији еколошки чинилац, који условљава не само правилан физички, добрим делом и психички развој, већ и добро здравље појединаца и народа у целини. Сада је већ опште позната чињеница да недовољна, неправилна, нерационална или загађена храна доводи до брзих или касних, акутних или хроничних, приметних или неприметних поремећаја здравља са озбиљним последицама.

Осим лоших навика у исхрани нашег становништва, које се преносе са једне на другу генерацију, до сада није довољно учињено на обуци становништва у рационалној исхрани и формирању одговарајућег става о овом проблему код већине људи.<sup>4</sup>

\* \* \*

На различитим местима, од великих мега маркета до књижара и уличних продаваца, могу се купити сваковрсни кувари и водичи који читаоце воде кроз тајне кулинарских вештина: од књиге рецепата, и то *бакиних*, до списка ресторана, па и оних најексклузивнијих, добро посећених од стране

---

<sup>2</sup> В. Винавер, *Трговина Бара, Бијелог Поља и Подгорице са Дубровником (1720-1760)*, Историјски записи књ. IX, Цетиње 1953, 464-465.

<sup>3</sup> П. Ровински, *Црна Гора у Прошлости и садашњости*, Цетиње-Нови-Сад, 1994, 372-373. Садашњи читаоци морају се послужити речником, јер нам је П. Ровински у свом капиталном делу, говорећи о храни и јелима, поред осталог оставио и богату „збирку“ лексема из домена исхране, и то не само код назива појединих врста јела, већ и код описа посуда за припрему јела, начина њихове употребе, а неретко и израде.

<sup>4</sup> Из предговора Elizabeta Monarov, *Kuvar*, Zepter international, Linz 1991, 12, 13.

нове елите гостију. Ариго Ћипријани, 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.<sup>5</sup>

У интервјуу насловљеном са *Италијо, љубави моја, Голи кувар*, како називају Џејмија Оливера, изјавио је новинарки часописа *Gloria*, Соњи Млинар:

Нисам одлазио у врхунске ресторане, напротив, занимали су ме искључиво обични радни људи, за које се везује појам **cucina povera**, и мој закључак је да се и најсиромашнији Италијан храни боље од просечног Енглеза. Једна бака из Палерма је од свежег крављег сира, разних зачина, свежег поврћа и најбољег маслиновог уља на свету направила такву гозбу о каквој успешан менаџер у Лондону може само да сања. Ето то ми је био циљ, да својим Енглезима покажем како за кување и квалитетну исхрану не треба много пара и времена већ само мало мозга.<sup>6</sup>

Колико је важно шта актуелни светски политичари једу и ко им јела припрема, довољно речито говори податак да је за време трајања самита лидера G 20, одржаном априла ове године, кувао светски познати британски кувар Џејми Оливер, познат и по томе што веома води рачуна о ценама намирница потребних за припрему јела. Он је за медије изјавио да је

велика част када вас позову да кувате у Броју 10, али када сте позвани да осмислите оброк за тако важне личности које, уз то, покушавају да пронађу решење за један од тренутно највећих проблема у свету, то је онда заиста привилегија.

А Џејми Оливер је светску славу стекао захваљујући својим телевизијским емисијама.

Премијер Велике Британије, господин Гордон Браун, позвао је овог познатог куvara сматрајући да нико осим њега не може боље приказати оно најбоље из британске кухиње, док је портпарол Даунинг стрита изјавио да ће нагласак приликом избора јела бити стављен на једноставне рецепте и да ништа, како је он рекао, неће бити скупо, а да би све било у складу са тешким (кризним) временима. Британски *Дејли телеграф* дошао је до података о јеловнику чија би круна требало да буде, како јавља овај познати медиј, јагњетина пристигла са велшке фарме у брдима Сноудоније, сервирана уз једноставни хлеб и ароматичну енглеску биљку – дивљи бели лук (који у целој земљи расте у сеновитим шумским пределима и може да се једе куван

<sup>5</sup> Д. Калајић, Кувари као „маестри“, Политика, 9. 01. 2000, 8.

<sup>6</sup> Gloria, 23. мај 2006, 90-92.

или у салатама), као и до податка да ће као предјело бити сервиране енглеске шпаргле.<sup>7</sup>

Данас, свака иоле амбициознија ТВ станица, и код нас и у свету, има сталну рубрику посвећену исхрани и припремању јела, а исто се односи и на дневне и недељне новине. Овде никако не можемо заобићи интернет мрежу и бројне кулинарске сајтове, специјализоване за дијабетичаре, бебе, оболеле од разних болести, а поготово оне који нуде националну кухињу, препоручују ситне колаче, и тако у недоглед. Претраживала сам сајтове на Google претраживачу, желећи да се и лично уверим у квалитет бројних сајтова ове врсте.<sup>8</sup>

На разним непредвидивим местима могу се наћи различити рецепти. Овог пролећа, за време трајања сајма аутомобила у Београду, могао се наћи богат пропагандни материјал. То, наравно, не би било ништа необично, али је за мене било изненађење када сам у *Hyundai magazin*-у за пролеће 2009. године, на 15. страни открила рецепт *Пилећи ражњићи на корејски начин*. Посебно ми је био занимљив начин излагања овог рецепта. Као прво, наведени су потребни састојци, а затим је следило: претприпрема, припрема, сервирање, замена (*уместо сусамовог уља можемо користити маслиново*), побољшати укус, савети, објашњење, напомена, упозорење и, на крају, лековито дејство (*бели и млади лук убрајамо у намирнице које су од великог значаја за здравље*). *Club mts* је часопис који је једном месечно издавао *Телеком Србија*, и који је имао редовне рубрике посвећене припремању најразноврснијих јела, поред текстова који су садржали савете о здравим намирницама и њиховом пореклу. Издвојићу само неке наслове: *Јастог, краљ ракова*, *Соја – зрнце здравља*, *Амарето горко и слатко*, *Монголски шмек*, *Ланено семе и уље*, *Тирамису или кнежева супа?*, *Лазања и Кефир/зрно са Кавказа*.

У књизи *Умеће живљења на француски начин*, госпођа Мари-Пјер Терал констатује да, док се у свету све развија и убрзано мења, кулинарство остаје префињено, кључно у култури и начину живота Француза. Све више се опажа повратак изворном, тако да се, по њеном казивању, данас највише цене сасвим класична јела, уз констатацију да се под утицајем екологије доводи у ред стање у култури исхране, те су на цени природне вредности, оне које су садржане у рецептима наших бака. Француска се кухиња сматра јединственом у свету, од оне најједноставније до оне најпрефињеније.

Кулинарско богатство је одраз различитости које проистичу из разноврсности тла... Још од доба Раблеа храна је у Француској озбиљна ствар. Не тежи се толико обилности и хранљивости јела

<sup>7</sup> С. Ст. *За лидере кува Џејми Оливер*, Политика 1. април 2009, 3.

<sup>8</sup> <http://www.hranavino.tv>, <http://www.kuharica.hr>, <http://www.gastro.hr>, <http://www.coolinarka.com>, <http://www.sitni-kolaci.com>, <http://www.kutlaca.com>, <http://www.recepti.in.rs>, <http://www.zalogaj.com>, <http://www.mojkuvar.com>, <http://www.receptomanija.com>, <http://www.Becook.com> итд.

колико складу, разноврсности и креативности. Трагање за савршенством у припреми јела за свакога је питање части.

Није ли Вател, кувар на двору Луја XIV, извршио самоубиство јер, како сазнајемо из писма госпође Де Севиње, једног дана није добро услужио свога господара?<sup>9</sup>

Из текста *Тањир пун звезда* сазнајемо да познати француски књижевник Патрик Бесон не доживљава себе као типичног Француза који обожава сир и вино, али ипак сматра да је однос Француза према храни исти као и према љубави.<sup>10</sup>

Вићенцо Контичели припада петој генерацији куvara у породици Контичели и власник је најчувенијег ресторана на Сицилији. У овом породичном ресторану често су ручали познати мафијаши, за које он пак каже:

Мафијаши су господа. Имају савршене манире и никада не праве скандале. Можда уз ручак планирају убиства, али у ресторану нико није елегантнији и отменији од њих.

Паста са сардинама и презлом уместо пармезана представља традиционално сицилијанско (сиротињско) јело, по коме је овај ресторан постао познат још давне 1834. године, када је и основан. Њихови породични рецепти, стари више од двеста година, из предострожности се не записују, већ се преносе искључиво усменим путем. Ипак, бака В. Контичелија, од које је он научио вештину кувања, имала је једну дебелу свеску са 350 личних рецепата, која сада припада њему. Међутим, ни ту нема оних који се чувају у најстрожој тајности.<sup>11</sup>

Имајући у виду многе љубитеље и сакупљаче старих куvara и рецепата код нас, треба истаћи улогу Мирка Јањића, машинског инжењера који је пре тридесет година заронио у кулинарске тајне, да би то потом постала његова опсесија. Од баке која је живела у Чачку и спремала савршене чорбе узео је прве рецепте и научио да јела по њима сам припрема. Затим је почео да трага за старим српским куварима, штампаним у 19. веку. Следећи његов корак је био да те куваре, штампане у малом тиражу, обједини, те да их тако сачува. Стрпљиво је прекуцавао рецепте, преводио их са старог језика, а онда књигу по књигу приређивао, коричио и направио личну антологију српских куvara. Ова збирка садржи 5.182 рецепта. Најстарији кувар из којег је преузео рецепте јесте онај Јероте Драгановића из 1865. године. Сматра да је на нашем језичком подручју најбољи *Велики народни кувар*, састављача Александре Рустановић (издавач Геца Кон, 1940), а да је исти данас готово

---

<sup>9</sup> Mari-Pjer Teral, Zoran Milenković, *Recepti: Umeće življenja na francuski način*, Beograd 2008, 27.

<sup>10</sup> Vojka Pajkić, *Tanjir pun zvezda*, Gloria, 8. novembar 2006, rubrika *Kuhinja*, 96.

<sup>11</sup> Ivana Stepanović, *Sto broj jedan za ganžstere i ljubavnike*, Gloria, 26. april, 2006, rubrika *Kuhinja*, 84, 88, 90.

заборављен, мада је једнако популаран *Патин кувар*, Спасеније Пате Марковић, коме је прави назив *Велики српски кувар*. Својеврсну збирку од 1.453 рецепта, од којих су 104 из 19. века, М. Јањић је, објединивши тако и сав свој труд, објавио у књизи *Јањин практични кувар*, који је штампан 2007. године. Јањић у разговору са новинаром Политикиног недељног *Магазина* истиче да смо многа јела за која мислимо да су наша, у ствари, само *посрбили*, прилагодивши их нашем укусу и намирницама које се код нас могу наћи. На самом завршетку овог разговора уследило је неизбежно питање: *А које му је омиљено јело? Чорбаст пасуљ, трешњевац са сувом овчетином, ребрима и сланином!*<sup>12</sup> Овај пример као и ангажованост етнолога Драгомира Антонића на пропагирању традиционалне исхране су изузетак, мада сигурно има још доста љубитеља кулинарских вештина, оних којима је сакупљање старих рецепата или домаћих и иностраних куvara вероватно хоби. Тако, актуелни главни и одговорни уредник листа *Политика*, познати новинар Драган Бујошевић, поседује читаву библиотеку куvara, па и поред тога не може одолети жељи да са путовања увек донесе неки локални кувар, сматрајући *да итиво са јестивим сликама* има посебну драж. Он каже да не воли видео-записе, јер кувар може да се листа, чита, гледа, и да се из њега сазна хиљаду различитих, корисних ствари.<sup>13</sup>

Даље, храну можемо „упознавати“ и кроз анегдоте, легенде и загонетке.

У време глобалне економске кризе, добро би дошла и по која оваква народна пословица: *Зрно по зрно – погача, камен по камен – палача, Где разум влада, тело не страда, Не купуј оно што не треба, јер ћеш продавати оно што треба.*

За загонетку се каже да је то врста мисаоно-говорне игре, изражене у виду метафоричног или непосредног, често збуњујућег питања које захтева одговор. Византија је била наклонена књижевним жанровима који подразумевају сажетост у изражавању. Тако, овде дајем и две византијске загонетке које се односе на храну:

Мајка и кћерка једнако име носе,  
мајку не дирају, али кћерку музу.

(Маслина)

Вода ме родила, сунце одгојило,  
бесмртна сам, једино од мајке мрем.

(Со)<sup>14</sup>

<sup>12</sup> Шаховски мајстор кулинарски шегрт, Политика, недељни Магазин 604, 26. 04. 2009, 10, 11.

<sup>13</sup> Slavica Trajković, *Nije ženski kuvati*, Gloria, 30. jul 2008, rubrika *Kuhinja*, 99.

<sup>14</sup> Умом се душа гледа, Политикин Забавник, број 29, 25. 04. 2009, 11, 12.

Када је, међутим о **вину** реч, поред загонетки и пословица везаних за вино, леп пример је и једна легенда из централног дела западне Француске, у ком су саграђене и неке од најстаријих цркава, где се о *пину* памти легенда која се често препричава и чврсто је укореењена у сећање становника Шаранта, преносећи се са генерације на генерацију. За време владавине Франсоа I, у неком забаченом крају у земљи коњака живео је један виноградар. Он је био марљив и једноставан човек, али једног дана је несмотрено сипао ширу у буре са ракијом. Схвативши шта је урадио, љут на себе, склонио је то буре у крај подрума. После неколико година, када му је због родности грожђа недостајало буради, он се сети одбаченог бурета. Када је отворио буре, његовом запрепашћењу није било краја. Открио је чудесну, златкасту, бистру течност воћне и опојне ароме. Ову своју тајну поверио је пријатељима и тако је створен *пино* у крају који је земља коњака. *Шарантски пино* је четири века остао пиће које се пије у свечаним приликама и које се производи у малим количинама.<sup>15</sup>

Није ми познато да ли је Милијан Јелић сакупио и понеку легенду са својих путовања по Француској, Јужној Африци и Латинској Америци, али је тамо сакупио искуства најбољих винара, која је пренео на своје имање у близини Ваљева, у предео који је, због околних планина, веома изражених температурних разлика током дана, састава земљишта и много сунчаних сати, идеалан за узгој винове лозе и производњу вина. Чувени чешки енолог Марек Шпалек тврди да на овим просторима има тридесет одсто више сунчаних сати него у Пијемонту. Тако се може очекивати да ће Милијан, као и многобројни домаћи винари, успети у овом захтевном послу и постати светски познати са неком особеном врстом вина.<sup>16</sup>

У предговору илустроване монографије *Zlatna knjiga o vinu* пише:

Винова лоза чувала нас је од туђина и везала језиком и обичајима. Јер имала је и имат ће, осим привредне, и друге важне улоге. Грожђе и вино одувијек даваху окрепу и здравље, бијаху извор снаге измороном тежаку и ратнику, али и извор њиховог веселја, разоноде и забаве, то се племенито пиће заувек здружило с богатим духовним и друштвеним животом, па његову многоструку вредност и данас осећамо.<sup>17</sup>

Вино се помиње у различитим симболичким конотацијама, које се провлаче кроз историју до данашњих дана. У хришћанској традицији, вино је симбол и знак радости, а затим и свих дарова које Бог даје људима, док понекад вино симболизује и божји бес. Тако, литерарно дело *Песма над песмама* издваја се у Библији својом целовитом симболиком винограда,

<sup>15</sup> М. Pjer-Teral, Zoran Milenković, *Recepti*: ..., 165-167.

<sup>16</sup> *Trpezarija sa pogledom na vinovu lozu*, Gloria, 1. april 2009, rubrika Naš dom, 64.

<sup>17</sup> *Zlatna knjiga o vinu*, urednik Ivan Sokolić, Rijeka 1976, 7.



симболиком која је у тој мери елементарно телесна и еротска да још и данас збуњује истраживаче који се питају како је и зашто ова песма ушла у једну збирку изричито религиозних књига каква је Библија. Можда правог одговора и нема, али је веома занимљиво и значајно то што је

један тако древни пјесмотвор од прве идентифицирао љубавна задовољства са слаткоћом вина, па макар и тако што ова прва узвисује: Љубав је твоја слаћа од вина. Увео ме у одаје вина. И покрио ме заставом љубави (Песма над песмама 2,4).<sup>18</sup>

\* \* \*

Рубрику *Кухиња* у илустрованом часопису *Gloria* прегледала сам почев од 2006. године до маја 2009. године, и на случајном узорку од 72 прилога-интервјуа са познатим личностима, у деведест посто случајева када је реч о домаћој друштвеној сцени закључила да већину занимају кулинарске мајсторије. Има оних који изјављују да воле да поједу *добар залогај*, али да нису вешти у кухињи, али и оних који су од детињства били опчињени мирисним и укусним јелима које су припремале њихове баке или маме, па је још тада почела њихова *кулинарска прича*. У интервјуима који су били предмет мог интересовања постоји и једна заједничка црта: готово сви хвале здраву домаћу храну, али веома радо представљају рецепте са својих бројних путовања по иностранству, нарочито из егзотичних предела, у којима су пробали разноврсну храну и где им се *баши* допао дотични рецепт, који стога прилажу уз свој интервју. Понеки, по устаљеном моделу, изјављују да се не одричу слаткиша, и поред тога што о свом добром изгледу воде рачуна.

Овим је текстовима заједнички именитељ да садрже знатно мање представљених рецепата са домаћег терена, а знатно више оних јела која познате и *тренди* личности конзумирају, а импорт су из различитих светских кухиња. Да ли бивајући помодарство, *тренд*, тренутна мода познавања кулинарских специјалитета из целог света, тек чињеница је да ће читалац који пожели да неко мање скупо и компликовано јело припреми у свом дому тешко и у Београду, уз нарочит труд, пронаћи састојке да исто и приправи.

Имајући у виду укупно испитани узорак, поред појединаца, интервјуисани су и брачни парови, музичке групе, фудбалери који деле животни простор, *мисице* које је лепота спојила итд. Глумаца има седам, колико и глумица, па један брачни пар глумаца, а затим глумац и лепотица. Посебно су представљени, у два случаја, глумци који су водитељи ТВ емисије, а посебно група глумаца, као и један писац и глумац. Потом следи група коју сачињавају глумац, новинар и хедониста. Из света музике, ту су три певачице, два певача, пар састављен од певачице и бубњара, звезде Гранда – певач и певачица, хармоникаш, музичар – вођа гупе, три музичара из једног састава, музичар-менаџер, група музичара, директор музичке продукције РТС-а са сином пијанистом, док из света филма следе: две

---

<sup>18</sup> Исти, 270.

редитељке, две сестре – списатељица и редитељка, редитељ и кореограф са Бродвеја, редитељ, водитељ са супругом, водитељски пар манекена, три водитељке, водитељка – бивша мис, ТВ водитељ – уредник – сценариста. Од спортиста, ту су се нашли један фудбалер, два млада фудбалера који станују у истом стану, тенисерка, брачни пар одбојкашица и рукометаш. Заступљене су само две новинарке и један новинар, а чак четири мисице. У прегледаном узорку од поменута 72 интервјуа издвајају се и следеће личности: један креатор, познати кувар, власник ресторана у Италији, директор хотела, професор медицине – познати дијететичар, министар туризма Црне Горе, фалсификатор ремек дела – сликар, сликарка, дизајнерка, француски књижевник, менаџер, мајка и кћерка – стилисткиња и балерина.

Верујем да би и наши језички стручњаци, посебно – психолингвисти, нашли штошта занимљиво у насловима чланака посвећених кулинарству. Узимајући у обзир узорак од седамдесет два примера, за период од 2006. године до маја 2009. године, навешћу даље неколике вишеструко интересантне наслове. За 2006. годину изабрала сам следеће наслове: *Еротска шифра није у тањиру*, *Италијо љубави моја*, *Кување и мување*, *Гурманке на високим потпетицама*, *Чорба од поврћа је ремек дело*, *Украш кроасана са рекламе*, *Победа је врло јестива*, *Чоколада за ручак*, *Вечера са фантомом из Лувра*, *Посна чаролија на колуту ананаса*, *Ћускање на празан стомак*, *Реновирање јеловника за двоје*, *Прасетина на црвеном тепиху*, *Сто број један за гангстере и љубавнике*, *Кулисе за фенси коленицу*, *Тањир пун звезда*, *Самурај за кафанским столом*, *Било једном у Србији*. У 2007. години пажњу су ми привукли следећи наслови: *Грицни ме нежно*, *Враголије доктора хедонизма*, *Флерт на дну мора*, *Чуда имају диван укус*, *Рецепт за живот из бајке*, *Плес око шпорета*, *Уметност долази са непца*, *Ко то тамо меси хлеб*, *Мјузикл на празан желудац*, *Дискретни шарм коленица*, *Романтична вечера са доручком*, *Шампањац после поноћи*, *Волим те појест ћу те*, *Сценарио за врхунске гурманлуке*, *Лов на укљеве*, *Доручак на брежуљку љубави*, *Ноте отварају апетит*, *Доручак у париској опери*, *Све страсти вечите мршавице*, *Бравуре заводника са кецељом*, *Кофер пун ванилица*, *Пороци отменог бајкера*. Годину 2008. представљам овим насловима: *Без подгревања супе молим*, *Ал су га оправили*, *свака им част*, *Тањир чистог здравља*, *Како се месе баладе*, *Банатска магија у тањиру*, *Сочан бифтек за добар глас*, *Слатке успомене једног фрајера*, *Како се мувају морске рибе*, *Нови лист за велики успех*, *Рокенрол са укусом зелене салате*, *Лепотицама стоји варјача*, *Тигањ за дворучни бекхенд*, *Прстима се најбоље клопа*, *Кисели купус из шешира*, *Није женски кувати*, *Момачки доручак у изгужваној постељини*, *Крчкање носталгије на сто степени*, *Лепота на уста улази*, *Слатке тајне страсних залогаја*, *Мисица на зрну чоколаде*, *Витез од виљушке и ножа*. До маја ове године издвојила сам следеће наслове: *Често те виђам са кнедлама*, *Тајни рецепти за вечну лепоту*, *Најслађа храна је у туђем тањиру*, *Доручак за троје*, *Концерт на празан стомак*, *Дриблинг на мамином тањиру*, *Како сам постала чокохоличарка*, *Заводник са варјачом* и *Наш гастро квинтет*.

У наведеним текстовима нуде се најразличитија јела, за која сумњам да већина становника Србије има жељу да их проба, а камоли навику да их конзумира или уврсти у свој редовни јеловник. Поред високе цене, за њихову припрему ни у метрополи није лако набавити све потребне намирнице. Стиче се утисак једног необичног микса: ред сармица – суши, пасуљ или барене коленице – поховане банане, грчка салата – бакине крофне, пихтије и кисела чорба – крокети од рикоте, штипаљке аљаске краљевске крабе – телетина под сачем, индонежанска салата – сремачка проја. Дакле, као да се ипак може наћи за свачији укус и џеп понешто. Па, ко воли... Сада, читаоци овога текста могу *бацити поглед* на пребогату *Glorijinu* трпезу: *piletina sa račićima u sosu od pistača, suši, puževi sa pečurkama, pečene nemačke kobasice, ravioli alla nonas sa pancetom, spanaćem i rikotom, gnocchi s pinjolima i orasima, taljatele sa đumbirom, rolovana grdobina, melanzane alla parmigiana, svinjski file sa mocarelom i pestom, crne špagete sa lososom, salata modena, jagode i papaja, salata Calabria, ćuretina u kariju, turnedo u gorgonzola sosu, Saltimbocco, bujabez: riblja krem supa sa šafranom i povrćem, tatar alla Piemontese, pikantna dižonska čorba od govedine i povrća, ostrige i pire od celera, foie gras, salata bisteka, kiselo ljuta supa, rikota i maskarpone, fazan sa pireom od bundeve, omlet sa lososom grilovanim čeri paradajizom i šitaki pečurkama, sašimi sabljarka, tažin, biftek na povrću sa prelivom od čokolade*. Од слаткиша, већина радо конзумира: *čizkejk ili tiramisu*, који као да је мерна јединица за хедонизам.

Илустровани часопис *Story* излази у Србији пет година, а има готово идентичне рубрике као и часопис *Gloria*, који овде најчешће помињем. У сталној рубрици *Kuhinja*, и овај штампани медиј нуди интервјуе са познатим личностима, претежно са естраде, и у његовим прилозима доминирају *lepota* *бакине кухиње*, те егзотична јела са далеких и блиских путовања, а поврх свега се рекламира неки познатији ресторан и јело које се у њему припрема, чега у часопису *Gloria* нема.

Из текста објављеног у *Политици* 28. марта 2009. године (стр. 21) назире се решење проблема за оне који воле да експериментишу са исхраном и за хедонисте. *Ђумбир, чичока, тамарило* је наслов текста из кога читалац добија информацију да је у Београду, у Милешевској улици, управо отворена прва *Мини макси* продавница у којој се могу пазарити искључиво воће и поврће, а да ће цене намирница контролисаног квалитета бити повољније. Ова продавница је богато опремљена егзотичним воћем и поврћем, попут ђумбира, горке рокуле, влашца са Блиског истока или чичоке из Северне Америке, папаје, тамарило воћке из Латинске Америке, мангостина, горко-слатког физалиса из Америке, и тако даље.

У *Zepter* кувару са 250 рецепата налази се предговор који је уједно и реклама за *Zepter* посуђе у којем се припремају здрава јела, а др Е. Монаров завршава га речима:

Уз све набројано, посебно је значајно очување најбитнијих храњивих и заштитних састојака (витамина и минерала) у њиховој природној концентрацији. Због свега напред поменутог,

што пре почните с правилном исхраном и правилно припреманом храном, јер ћете на тај начин смањити могућност обољења и продужити живот.<sup>19</sup>

Популарно и поучно штиво, *Моје кућанство*, које је саставила Мира Вучетић, управитељица домаћинске школе у Загребу, тридесетих година прошлог века, актуелно тада због појединих савета и упутстава, добро би нам дошло и данас. Упутства из овог приручника заиста, како и стоји на насловници, штеде новац, снагу и време. Реченицом *Зашто је домаћици потребна ова књига?* започињу бројни корисни савети, па потом следи:

Садашње тешко доба тражи од домаћице да посвети што већу пажњу својем домаћинству, да настоји да што боље влада са њим, и са оним што она сама и њен муж напорним радом заслужије. Када би на основу ових упутстава функционисала предузећа можда и не би било економске кризе. Ауторка каже да је сређено домаћинство на чврстој економској бази главни услов сретног породичног живота.

М. Вучетић *препоручује да свака домаћица мора водити књиговодство да се не би касно запитала 'када' и 'зашто' је издала новац*. У овом практикуму се, по месецима и данима, налазе табеле у које свака домаћица може да уноси потребе и издатке свог домаћинства, као и пригодни јеловник у односу на годишње доба, те сви дневни и месечни издаци унутар сваког домаћинства. Све поменуто има велике сличности са табелама које је данас могуће, по истом принципу, сачинити у компјутерском програму Excel.<sup>20</sup>

У духу овога, најпознатији савремени кувар – Џејми Оливер изјављује:

Моја деца се ни по чему не разликују од осталих малишана, осим, можда, по томе што одрастају у кухињи. Тих призора из живота – кад мајка кува ручак, а дете се мота око ње – данас више нема. Маме раде и долазе с посла у 6-7 увече, па онда у микроталасну на брзину убаце храну. То је пропаст. Кување је данас заборављена вештина, више се и не учи у школи као некад, а људи нису свесни да оно што једу, одређује колико ће дуго и како квалитетно живети.<sup>21</sup>

\* \* \*

---

<sup>19</sup> E. Monarrov, *Kuvar*, Zepter international, Linz, 1991, 12, 13.

<sup>20</sup> *Моје кућанство*, sastavila Mira Vučetić, upraviteljica domaćinske škole (*Šteti novac, snagu, vrijeme*), Zagreb 1938, 3-7 и 1-257.

<sup>21</sup> Sonja Milinar, *Italijo, ljubavi moja*, Gloria, 23. maj 2006, 94.

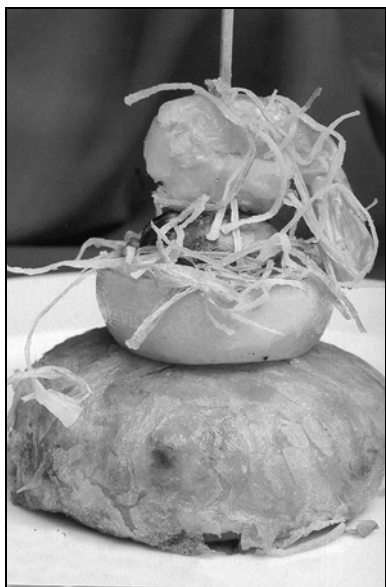
Када се сагледа што све медијско царство у Србији нуди, а у вези је са културом исхране откријете да недостаје односно да је занемарен један веома битан сегмент да би сте сва та набројана, описана и осликана јела послужили адекватно, мањка упутстава за лепо понашање и то од властитог дома и трпезе до ресторана и пријема. Док ручате у неком ресторану, неретко вам се учини да се многи гости не сналазе баш најбоље са приложеним прибором за јело, а понекад ни са нарученим специјалитетима. Но, зашто да не – вреди пробати!

Наравно, *без алата нема ни заната* – каже стара народна изрека, па зато – уместо закључка – предлажем да млади људи, ако већ током редовног образовања немају прилике да се упознају са правилима лепог понашања која укључују позивање гостију, начин постављања стола, правила лепог понашања за столом и томе слично, осим труда да представе само шта сада познати једу, упишу и ове битне **детље** без којих сва наведена јела бивају *неласна и неукусна*. Наиме, бака М. Пјер-Терал је говорила:

Дете моје, ја начела гурам под тепих, али не заборави, да би и ти то радила, ипак треба да их имаш.<sup>22</sup>



<sup>22</sup> М. Pjer-Teral, Zoran Milenković, n.d., 209.



**Dragana Radojičić**

## **Culinary Art in Media**

*Key words:*

food, culinary fashion, media, culture, tradition

The subject of diet culture is beyond the scope of this paper. Therefore, I concentrated on several examples which best illustrate the presence of culinary art and diet in media. That is, I used 72 articles from the magazine *Gloria* with the food subject (2006-2009). Diet and culinary arts are omnipresent in media globally. As a rule, many offers recommend recipes and items considered traditional, with a wide range of recipes offered in Serbia alone. Internet also offers many web sites with various diets and recipes. All in all, domestic readers of local journals and magazine can find a variety of fashionable recipes from all over the world, most of the time with limited instructions or groceries not easily obtained at the local market. *Bonton* is also lacking while diet and food choices continue to saturate all forms of social behavior as well as recipes serving as communication within a given culture.