

**Арсеније Тодоровић\***, Пирот

**Arsenije Todorovic**, Pirot

## **ТРАДИЦИОНАЛНА ГАСТРОНОМИЈА ПИРОТА И ЊЕНА ПОЗИЦИЈА НА ТУРИСТИЧКОМ ТРЖИШТУ**

## **TRADITIONAL GASTRONOMY OF PIROT AND ITS POSITION ON THE TOURIST MARKET**

***Сажетак:** Традиционална гастрономија представља саставни део културне баштине, историје, идентитет и стил живота становника једног града, регије или земље. Међу првим асоцијацијама које се људима јављају на помен југоисточне Србије је Пирот, град у ком су историјска дешавања и пројимања, свако на свој начин, оставила специфичан траг у свему па и у гастрономији. У широј српској гастрономској пракси аутохтона храна Пирота није посебно одређена, што ју је на тај начин учинило невидљивом и непознатом. Како је услед смене генерација све више присутно губљење аутентичних вредности пиротског краја у ширем смислу, а између осталог и у погледу традиционалних навика у припреми јела, пред надлежне институције, невладине и туристичке организације се поставља задатак прикупљања података о гастрономији региона, чиме би овакви подаци били од вишеструке користи локалним угоститељским објектима, туристичкој организацији, домаћинствима која пружају услуге припреме и услуживања хране и пића и свим осталим заинтересованим појединцима и групама које желе да пробају и понуде аутентичне прехранбене и гастрономске производе.*

---

\* arsenije.todorovic@gmail.com

***Abstract:** Traditional gastronomy represents an integral part of the cultural heritage and history, identity and life style of the inhabitants of one town, region or country. Pirot is among the first associations that people have when south-eastern Serbia is mentioned being the town where historical events and happenings left their specific marks in all aspects of life which include gastronomy as well. In wider Serbian gastronomy practice, autochthonous food of Pirot was not specifically determined which therefore made it invisible and unknown. The change of generations is influencing the loss of authentic values of Pirot area in its broader sense and also in the sense of traditional habits in food and meals preparation which gives the task to the authorized institutions, non-governmental and tourist organizations to collect data about the gastronomy of the region which would be of varied use to the local restaurants, tourist organization, and households which render services of preparation and food and drinks serving and to all other individuals and groups that want to taste and offer authentic food and gastronomy products.*

***Кључне речи:** Гастрономија, Пирот, традиција, аутохтоност, стандардизација, тржишно позиционирање*

***Key words:** Gastronomy, Pirot, tradition, autochthonous, standardization, market positioning*

## УВОД

Традиционална гастрономија представља саставни део културне баштине, историје, идентитет и стил живота становника једног града, регије или земље (Costa et al., 2010, pp. 73-81), једном речју – маркер културног идентитета (Chapman and Beagan, 2013, pp. 367-386).

У широј српској гастрономској пракси, гастрономија Пирота није (барем не за сада) посебно појмовно одређена те је на тај начин невидљива. Неке од првих, а нажалост и јединих асоцијација на тему пиротске гастрономије су качкаваљ, старопланинско јагње, ређе сир, а у новије време и „пеглана“ кобасица (Остојић и сар., 2011; Митић, 2013).

Са друге стране, а нарочито у последње 4 године, због интензивирања рада Туристичке организације Пирота, почело се са организовањем гастрономских фестивала, који у свом називу најчешће имају „традиционална јела“, „старопланинска јела“, док је заступљеност тих јела на самом фестивалу поражавајућа, што је случај и са њиховом аутохтоношћу.

С тим у вези, проблем који се да наслутити, огледа се у

следећем: *самом становништву, које је директно или индиректно укључено у туристичке активности пиротског краја, у данашњим условима је све мање познато шта је карактеристика гастрономије овог краја, о којим јелима и пићима се ради, па према томе је нејасно и какав треба да буде садржај поставке гастро-манифестација, и још значајније, каква треба да буде понуда етно-ресторана, сеоских домаћинстава и осталих објеката који имају жељу (а и обавезу) да понуде традиционална јела.*

Из овога следи претпоставка да је једино побољшањем слике гастро-производа пиротског краја у свести самог становништва могуће наставити даљи рад на побољшању позиције тих производа на локалном и регионалном туристичком тржишту.

Међутим, ту постоји још једна препрека. О пиротској гастрономији не постоји конкретна публикација, књига или било који други писани материјал који би посведочио о њеној аутохтоности и развоју кроз историју. Одређен материјал могуће је пронаћи у монографијама појединих села, што се може искористити као основа за даљи рад, али је и тај материјал потребно разматрати са резервом.

Предлози за решење ових проблема, уз преглед потенцијалних представника локалне гастрономије и њених носилаца следе у наставку.

## ПРЕГЛЕД ЛИТЕРАТУРЕ

Литература која се на индиректан начин бави проблематиком гастрономије представља материјал у оквиру монографија одређених села (Брлог, Чиниглавци, Дојкинци, Пољска Ржана, Гостуша и Завој). Аутори Јовановић (1984), Костић (2004), Минчић (2002), Минић (1989), Петровић (1997) и Николић (2005, 2011) у њима дају попис карактеристичних јела уз врло оскудно наведене рецептуре за њихову припрему.

С обзиром да предмет монографија није само гастрономија, не треба осуђивати такав приступ свему томе, још имајући у виду и чињеницу да су људи који су се писањем монографија бавили, заправо, људи различитих профила – од радника до доктора наука.

Иако се у савременој гастрономској пракси прибегава разврставању јела према основним групама којима припадају, код аутора та подела је најчешће изведена на основу присуства масти и намирница животињског порекла у јелима, те се јела

разврставају на посна и мрсна, без обзира на то о којој се врсти јела ради (супе – чорбе, јела од теста, готова јела итд.).

Од посних јела значајна су она која су се припремала од коприве, белог лука, зеља и штављака (врста зеља), *ориза* (пиринча) итд. Сок од киселог купуса – *расол* употребљаван је за јела која су се припремала за време „једнонице“ (први дан поста); често се кувала чорба са празилуком, оризом и зрелим паприкама у комаду (Јовановић, 1984, стр. 93). Према Николићу (2011) једноставне, незапржаване чорбе често су се називале и *клин* чорбе (стр. 109).

Од мрсних јела, према Јовановићу (1984), истичу се:

- пуњена паприка са месом
- кисео купус са свињским месом
- разне запржене чорбе
- јаније
- ђувеч
- подварак
- ориз са месом
- ђуфте
- паприкаш
- сарма од виновог листа или киселог купуса са млевеним месом

– чомлек итд. (Јовановић, 1984, стр. 93).

Међу јелима аутори наводе *претрљан* кромпир – скуван кромпир који је ољуштен, виљушком карактеристично изгњечен и помешан са на исти начин претрљаним празилуком, а затим посипан запршком од масноће и алеве паприке, као и *пржено* - јело које је припремано од лука и јаја; парадајза, паприка и јаја; парадајза и зелених паприка (Николић, 2011, стр. 110).

Иста и слична јела препознали су и навели као карактеристична и остали аутори у својим делима, дајући притом више или мање детаљан опис истих.

Са друге стране, градским гастрономским наслеђем на својеврстан начин бавио се Владимир М. Николић. У делу под називом *Стари Пирот*, Николић (1974) на свега две стране објашњава главне представнике пиротске гастрономије, наводећи притом и рецептуре за припрему одређених јела, њихове карактеристике, међутим, без конкретних мера и детаљних процеса припреме. С обзиром да је једини међу ауторима који су се шире или уже бавили изучавањем простора Пирота и околине, а који је у своја разматрања укључио и поље гастрономије, овом делу треба посветити дужну пажњу.

Овај аутор такође разврстава јела на посна и мрсна:

1) Посна јела:

- *чорба од купусног расола*, без зејтина, са пиринчем, црним или празилуком и зрелим црвеним паприкама
- *посан пасуљ*, боб, грашак и сочиво
- *сарма од виновог лишћа* „са туцаним белим луком одозго“
- *риба* – печена, пржена, „са пиринчем као ђувеч или на тепсију“, као подварак
- *пужеви и ракови* – кувани
- *ђувеч* са зејтином, пиринчем, зеленим луком и алевом паприком

2) Мрсна јела

- *чорба од разног меса*, са пиринчем (запржена – застројена), уз додатак јајета и сирћета
- *сарма од листа купуса* са месом и пиринчем
- *мусака* са дуго сеченим празилуком и ситно сецканим месом (свињско, овче, говеђе)
- *ћофте* са пиринчем и месом – „на вуруни печено“
- *ћофте* од ситно сецканог меса – „код куће, у тенцери готовљено“
- *пача* – „од говеђих, овчих и свињских ногу и глава; добро се скувају, одвоји се месо од костију и уситни; у тенцеру се метне масло и пшенично брашно, упржи се, дода се киселог млека и опет се пржи, па се дода оно исецкано месо и када се све упржи, сипа се у *санове*; у другом суду упржи се алева паприка на маслу па се прелије оно у сановима; једе се истог дана; не може да остане за други дан“
- *питије*
- *ђувечи* „од дебелог, ма каквог меса“
- *капакма* или *каплама* – од крупних парчади говеђег или овчег меса, додаје се алева паприка, бибер и црни лук
- *чомлек ћебан* – „дебело месо овчије или говеђе са белим и црним луком; дода се још и алева паприка, сирће и све се то помеша у једном лонцу који се повеже хартијом и кува на фуруни код пекара“
- *паприкаш од свињског меса* са сувим шљивама или дуњама
- *бамиде* са месом
- *пилав* са месом и пиринчем
- *сарма* од јагњеће цигерице
- *паприкаш* од говеђих ногу
- *шендренка* – овче сириште – „очишћено, обарено сириште, напуни се запрженим пиринчем, зашије се и метне у тепсију у којој је такође запржен пиринач, па се носи у фуруну и пече“

– „кад се пече прасе, јагње или нешто од живине, меће се унутра ситно сецкана цигерица и црева упржена с луком, или само упржен пиринач са луком и то се унутра испече у оном браву; то што се унутра меће зове се *подробница* и то управо важи за засебно јело”

3) Пите: „у најстарије време су жене у Пироту месиле питу са цвеклом, тиквом, зеленим луком, купусом – са непеченим корама – *обгама*; баницу са сиром и печеним корама; када се кува гуска, ћурка или свињско месо, чорба се сипа између оних кора; кад се на тепсију метне ред кора па се полије маслом, онда се сипа од оне чорбе из лонца где се кува месо, па се меће други ред кора, опет масло, чорба и тако редом; *баница* са ситно туцаним орасима и маслом, а одозго се метне ћурка, гуска, петао или кокош па се у фуруни испече; за славу или свадбу се у тањирима изнесе у парчадима од оне банице и оног меса што је на баници печено”

4) „Приликом свечаности, на свадби, *на гостје, на кравају* или приликом кумовања, месиле су жене татлију или баклаву – баклаву од 20 „јухки”, поређаних, маслом посипаних и најпосле шећером попарених; ово су наше жене научиле од Туркиња; још су жене месиле *локумје, мафише, ђевреке*, за мезе уз вино“

5) „Преко чисте недеље и уопште кад се зејтин не употребљава, готовио се пиринач у води па се после поспе шећером и водом фарбаном шафраном; то се јело звало *зерде*“

6) „У старом Пироту се уз ракију као мезе износило грождје, кисео купус, *рецељ од вина*”

7) „Сир се износио на крају свих јела и то значи – *нема више ништа*”; сир се у иронији звао *сиктер манџа*

8) „Жене су у старо време месиле хлеб, пекле код фурунџија којима се плаћало *пишерме*, по 100 пара на душу за пола године; ко има у кући 10 чланова, плаћа 5 динара за пола године пишерме и има право да пече хлеб, банице и свако јело што по правилу треба да се кува у фуруни; у то време била је у свакој мали по једна малска фуруна која је живела од пишерме и пекла само још *симите* и *ћије* те продавала, иначе, малске фуруне нису пекле и продавале хлеб; у Пироту је 1885. било свега 70 фуруна” (Николић, 1974, стр. 32-34).

Одређени аутори посветили су посебну пажњу култу хлеба у том смислу што је хлеб, посебно обликован и припремљен, коришћен и приликом различитих обреда. Тако Николић (2011) наводи да су се „укућани према хлебу односили са дужним поштовањем, јер га није било у изобиљу, а деци је даван са задршком” (стр. 107). Обичајне вредности, пре свега обредних хлебова, размотрене су од стране Шарац – Момчиловић (2009)

где је извршена класификација главних представника обичајних хлебова. У зависности од обичаја и села, обредни хлебови се називају и носе различите називе: *чесница, колáč, кравáј, коврждán – пепелáш, ‘леб, торта, кравáј с пару, кравáј с рог, кравáј с рупу, косíчњак, чурéк, ставеница и крсник* (стр. 71).

Јовановић (1984) и Николић (2011) наводе доста значајне појединости из шире области исхране становника села као и појединости везане за обичаје који су уже или шире повезани са начином обедовања:

- први оброк звали су *подручак*; око поднева су опет јели и то је био главни оброк; током лета ужинали су око 5 часова поподне, а увече би и вечерали; углавном се јело у кући, за *совром* (софра, низак сто), ређе за столом

- на совру су се најпре стављали хлеб и земљано соларче (у којем су увек стајали со и туцана паприка). Пошто се поставе дрвене *ложнице* (кашике), на совру се изоси *манџа* – јело; *вилице* (виљушке) су се ретко користиле јер су јела углавном била чорбаста

- нож се на совру није стављао јер је сваки укућанин, па и дете, имао *чакију* (ножић) са једним сечивом; чакија се везивала за појас конопцем или ланцем

- чорбасто јело сервирало се у већој посуди – *паници*, чинији или ђувечарки из које су сви захватили дрвеним кашикама и кусали

- гушћа јела су се служила без виљушке, а они за совром су узимали јело на тај начин што су, држећи хлеб међу прстима, умаkali и *топили* (Јовановић, 1984, стр. 93-94).

Николић (2011) наводи називе и намену посуђа и просторија у домаћинствима:

- посуде од глине за свакодневну употребу су *грне, ђувеч, стовна, јебрик, шепендер, барде* и *вилџани* – правили су их грнчари, док су *црепње* (црепуље) знале саме домаћице да праве

- посуде од дрвета у којима се месио хлеб називале су се *копање*, а посуде за загребање брашна – *човање*; брашно и хлеб чувани су у *н’чве* (наћвама); кашике су, такође, биле израђене од дрвета

- *ижа* представља одвојену просторију у којој се кувало, обедовало и пекао хлеб (у црепуљи); имала је камено ложиште (огњиште) које је смештено у центру просторије; за припрему јела у земљаним судовима у огњишту коришћен је *саџак* на који се земљани суд стављао и тиме био одвојен од директног контакта са жаром (Николић, 2011, стр. 106).

Ћирић и Панајотовић (1978) су посебну пажњу посветили јелима која су се припремала у селима *Висока*, као и производњи

качкаваља. Међу пописаним и укратко описаним јелима присутна су, такозвана, *сиротињска јела*, која под истим називом препознаје и Николић (2005), а то су:

– *скроб* – кукурузно брашно скувано у врелој води, у које се касније додаје хлеб

– *трљенице* – брашно које је претходно попрскано водом трља се рукама како би се уситнило, након тога се кува и тиме преливају комади хлеба сложени у *паници* (глинена чинија, посудица)

– *буза* – боза направљена од кукурузног брашна које је расквашено у води, уз додатак квасца

– *шврачљак* – након кувања *качамака* у исти суд (*котле*) дода се вода и брзо прокува, након чега се остаци *качамака* покупе и измешају са *вурдом* (урдом) или сиром

– *головар* – прокува се вода у коју се *надробе* хлеб, евентуално зачини сољу и алевом паприком

– *крушевица* – прокуване дивље крушке се надробе хлебом и тако кусају

– *врљук* (таратор) – сирће се разблажи водом, посоли и дода уситњен бели лук и понекад краставац (Ћирић и Панајотовић, 1978, стр. 19-22).

Посебну пажњу треба посветити процесу прављења качкаваља који је заснован на аутентичном процесу производње, што подразумева употребу природног сиришта (стартера) за подсиривање млека, те карактеристичне методе манипулације и обраде пареног теста као полупроизвода у производњи качкаваља, које су, неретко, подразумевале гажење ногама. Одређени извори наводе да корени производње качкаваља на овом простору воде порекло од Грка који су до 1932. године долазили у ове крајеве са својим стадима оваца (Ћирић и Панајотовић, 1978; Остојић и сар., 2011).

Из свега наведеног могуће је извести закључак да су главне карактеристике локалне гастрономије бивале препознате од стране наведених аутора. Радује чињеница да ће у скорој будућности бити објављени радови конципирани на основу казивања локалног становништва, који ће свакако обогатити тренутно стање по питању писаних извора на ову тему, међутим, неопходност обједињујуће публикације са целокупним особеностима пиротске гастрономије је неминовна.



## ПРЕТПОСТАВКЕ ЗА ДАЉИ РАД

Да би се гастро-производи остварили на тржишту, морају се стандардизовати. Стандардизација може бити обављена на макро и микро нивоу. Стандардизација на макро нивоу подразумева усвајање норматива и рецептура за јела која ће бити препознатљива у ширем региону који захвата одређена географска целина – округ, овог пута. Стандардизација на микро нивоу са усвајањем норматива и рецептура може ићи до те мере уситњавања да се одређени нормативи и рецептуре могу стандардизовати на нивоу једног угоститељског објекта или домаћинства које пружа и услуге припреме хране и пића, које у сопственој понуди поседује одређене специјалитете или специфичности у припреми истих, које га на тај начин диференцирају и као таквог боље позиционирају на тржишту.

Који је смисао стандардизације? Смисао не треба тражити предалеко; најосновнију карактеристику ширег смисла стандардизације треба препознати и искористити: *стандардизованим гастро-производом потребно је заокружити процес од производње намирница до услуживања госта у функцији опште препознатљивости гастро-региона и његовог лакшег и квалитетнијег позиционирања на туристичком тржишту.* Овај смисао се може проширивати додатним захтевима које одређене ситуације намећу.

На нивоу Србије такви подухвати су мање или више успешно урађени, мада нису комплетни и такође су пуни недостатака. Проблем лежи у томе што се као аутори таквих радова појављују и људи који нису адекватно школовани за такав посао. С обзиром да национална па и регионалне и локалне туристичке организације претендују ка бољем остваривању на туристичком тржишту уз ојачавање сегмента сеоског туризма, потреба за јединственом публикацијом која обједињује све сегменте гастрономске културе микрорегиона је од све већег значаја. Слободно се може рећи да је крајње време да се приступи раду на ову тему.

У том смислу могуће је предочити оквир даљег рада на пољу прикупљања информација везаних за гастрономско наслеђе села Пиротског округа, али и града Пирота, који би довео до тога да се на основу прикупљене грађе створи основа за писање својеврсног лексикона пиротске гастрономије.

Приметно је да (а што се на основу већ наведених појединости тиче), иако само у малој мери литературно поткрепљена, гастрономија Пирота поседује потенцијал који није на адекватан начин презентован, а самим тим и искоришћен. У

том смислу, потребно је, што је пре могуће, утврдити:

- |   |   |
|---|---|
| – врсте намирница које су коришћене у припреми хране    | – називе јела и начине њихове припреме        |
| – начине припрема намирница за даљу употребу            | – обичаје приликом припреме јела              |
| – начине чувања намирница током одређених годишњих доба | – врсте јела припреманих о посебним приликама |
| – заступљеност намирница у различитим деловима округа   | – врсте посуђа и прибора за припрему и јело   |
| – врсте јела која су припремана                         | – начине конзумирања јела                     |
|   | – обичаје приликом обеда                      |
|   | итд.  |

На основу наведених претпоставки (које не морају бити коначне), могуће је створити оквир даљег рада који би био спроведен кроз реализацију одређеног пројекта специјално расписаног у ту сврху. Сав прикупљен материјал би се, у сарадњи са стручњацима туристичке и кулинарске струке, правилно систематизовао, а у сарадњи са локалним становништвом и евентуално ученицима средње угоститељске школе извршиле би се реконструкције одређених јела, што уз њихово квалитетно фотографисање заокружује процес настајања конкретне, свеобухватне публикације која ће имати тежину и ауторитет међу осталом, до сада публикованом литературом. Са таквом публикацијом лакше је спровести већ поменути стандардизацију, обуку запослених у угоститељству и извршити тренинг чланова домаћинства као пружалаца туристичких услуга.

Поред писања „главног дела“, које ће бити свеобухватно и на научним и емпиријским чињеницама засновано, потребно је формулисати и гравитирајући, периферни материјал који ће бити доступан ширем кругу корисника, а који ће поред едукативног, имати и промотивни карактер. Ту спадају проспекти, водичи и интернет презентације. Материјал који се прикупи у сврху писања главне публикације, уз одређене корекције, може бити искоришћен приликом прављења поменутог промотивно-едукативног материјала.

С обзиром на свој нематеријални карактер и изразиту традиционалну ноту, гастрономија Пирота и околине може детерминисати одређене видове туризма који се, са њом као основним мотивом, могу развијати. Дискутовати о томе да ли ће ти видови туризма бити означени као „туризам хране“, „гастрономски туризам“ итд. врло је важно, јер ће се на основу прецизне дефиниције врсте туризма који се жели развијати, његови резултати много боље пропратити у статистичком погледу.

Одређени аутори дефинишу „туризам хране“ као посету примарним и секундарним произвођачима хране, фестивалима хране, ресторанима и свим оним локацијама у чијој је основи мотив за дегустацијом хране (Hall, Mitchell, & Sharples, 2003, pp. 25-59). Што се тиче гастрономског туризма, Santich (2004) сматра да је то свако путовање које је макар једним својим делом мотивисано интересовањем за храном и пићем или конзумирањем хране и пића (Santich, 2004, pp. 15-24).

На основу ових навода, целокупну туристичку активност на територији Пирота и околине је могуће пројектовати и на већ наведене облике туризма, што као предност може имати бољу организацију активности које ће се спроводити у својству оптималног функционисања туристичке делатности.

Као што је у поглављу са литературним наводима објашњено, не постоји адекватна публикација на тему гастрономије овог краја, што је велики хендикеп за почетак било какве озбиљније стандардизације и планирања маркетиншких у ширем, односно промотивних активности у ужем смислу.

Зато је први корак, поред већ наведених дефиниционих корака, да се уз реконструкцију јела и осталих гравитирајућих чинилаца изврши публикавање јединствене монографије са свим могућим, доступним и реконструктабилним елементима који сачињавају типичну гастро-културу овог краја. У сарадњи са локалним етнологима и уз расписивање адекватних пројеката, те уз подршку одређених спонзора и локалне самоуправе, овај посао може релативно брзо да се обави, јер постоје необјављени записи одређених сегмената ове гастрономије који су одлична основа за даљи рад на обједињујућој публикацији (монографији).

Након публикавања монографије, могуће је приступити прављењу адекватног промотивног материјала који ће имати функцију да све оно што је некада било саставни део живота, а преточено је у публикацију, буде доступно у суженој форми потенцијалним туристима. Таква монографија биће од користи и свим локалним угоститељским објектима у циљу обогаћивања понуде јединственим традиционалним јелима, која могу бити, уз мало маште, прилагођена и савременом сервису.

Додатни корак који треба спровести, да ли паралелно са писањем монографије или касније, јесте тај да се изврши обука становништва које је у туристичку привреду укључено преко домаћинства која пружају услуге смештаја и припреме хране и пића у смислу прилагођавања рада тих домаћинства утемељеним принципима стандардизоване гастрономске праксе, како би се понудио квалитетан и комплетан туристички производ свим туристима који дођу у било ком аранжману.

Отежавајућу околност у раду на прибављању адекватног материјала представљају извори. Извори који би могли да понуде репрезентативне информације полако ишчезавају – казивачи по селима услед старости умиру, а млађи су ретко били заинтересовани да сачувају, у усменој или некој другој форми, појединости из домена исхране и гастро-културе. Са друге стране, прожимање са савременим гастрономским трендовима (услед деловања медија, доступности намирница које су из увоза или на други начин нетипичне за ове крајеве) доводи до „запрљања“ аутохтоности коју је локална гастро-традиција поседовала кроз историју.

#### ПОТЕНЦИЈАЛНИ ПРЕДСТАВНИЦИ ЛОКАЛНЕ ГАСТРОНОМИЈЕ У ФУНКЦИЈИ ЊЕНОГ БОЉЕГ ПЛАСИРАЊА НА ТУРИСТИЧКОМ ТРЖИШТУ

Представнике локалне гастрономије не треба тражити искључиво у јелима, већ се они могу препознати и у широј гастро-култури која је карактерисала или још увек карактерише овај регион. Поред јела која се могу издвојити и разматрати из литературних навода, посебну пажњу треба посветити и следећим:

*Хлеб вурњак* – хлеб који се традиционално припремао у *вурњи* (фуруни, пећници од цигала и блата) за чију припрему се користи домаћи квасац – *потквас*, који се добија вишедневним потквасивањем пшеничног и кукурузног брашна уз додатак хмеља и липовог листа; посуђе и други инвентар који се користи приликом припреме хлеба такође је интересантан: *н'чви* (наћве), *месал* (крпа за увијање хлебова), *круг* (даска за мешање хлеба), *вурња* (и њени саставни делови): *капак* – поклопац, који се традиционално замазивао стајским ђубривом, *тувек* – отвор за излаз дима из вурње, *пачавра* – крпа којом се брише дно вурње од жара и пепела итд.

*Пресна погача* – за чију се припрему, поред брашна, воде и соли, користила и цеђ од пепела, која је примењивана ако је за погачу поред пшеничног коришћено и јечмено брашно.

*Морузница* (проја) – традиционална морузница, која назив добија од речи *моруза*, што означава кукуруз, садржи само следеће састојке: кукурузно брашно, воду, маст, со и евентуално соду бикарбону (натријум-бикарбонат) у одређеним случајевима уз додатак сира или чварака; *ћисела морузница* (кисела морузница) припремала се на исти начин али уз додатак поткваса који је коришћен у припреми хлеба.

*Баница* (пита са развлаченим корама) – јавља се у два облика:

– као *сукана баница*, где се коре развлаче, надевају сиром, јајима, зељем, тиквом, јабукама, грожђем, луком, кромпиром; завијају, карактеристично распореде у облик потковице или спирално у *црепњи* (глиненој) или металној тепсији и пеку под *вршњаком* и

– као *налагана баница* – начин припреме кора је исти као у горе наведеном примеру, али се пре надевања коре испеку на плотни или на површини вршњака, а надев се такође топлотно обради; најчешће се приликом ређања слојева те пите додаје и кокошја бистра неслана супа ради одржања мекоће банице током печења; преко наређаних слојева налагане банице *расуче* (развуче) се једна *пресна* кора и тада се баница ставља на печење;

– као *ћисела баница*, која се припрема за време мешања хлеба, од истог (потквашеног) теста; коре су у том случају дебљине прста, ређане једна преко друге, посуте растопљеном машћу и измрвљеним сиром и које су пре печења, у тепсији, исечене на коцке.

*Пита од грожђа* – коришћено је грожђе сорте црни прокупац претходно исушено на тавану; након прања посипало би се шећером; развуче се кора као за баницу, посипа шећером, растопљеном свињском машћу и дробе се грожђе преко коре; кора се увије, посипа машћу и пече.

*Чорба од јаралика* – прокувају се јаралике, сува паприка, мања количина пиринча, исецкана главица црног лука; након тога додаје се сецкан лист цвекле, а након укувавања чорба се повеже пшеничним брашном размућеним у води; често се додавало и винско сирће.

*Овченик* – укувано овче пуномасно млеко уз додатак соли; тврди се да има изузетан укус, може се јести самостално или уз качамак.

*Масло* – под овим појмом подразумева се и маслац, добијен бућкањем овчег или крављег млека, и масло које се добија претапањем маслаца; производ је карактеристичан за све балканске земље, међутим начин његовог издвајања на традиционални начин је данас непознат, те у том смислу представља интересантан млечни производ.

*Питије* (пихтије) – припремају се од свињских ногица и ушију, претходно опраних и очишћених; након дуготрајног кувања, у чиније које су предвиђене за чување пихтија на дно се ставља ситно исецкан бели лук и месо које је одвојено од ногица током кувања; након тога се залива течношћу од кувања; чувају се на хладном, како би се желирале.

*Поховано овче (или јагњеће) месо са маслом* – откоштено и очишћено месо се скува у води, након чега се уваља у брашно и јаја и похује на врелом уљу или маслу; ако се похује на уљу, прелива се топљеним маслом.

*Зецје месо*, кувано – зец се кува у једној посуди, док се у другој припрема *каша* од кукурузног брашна, алеве паприке, уља и белог лука; затим се спаја са зецом.

*Зецје месо*, печено – пре печења зец се на масноћи пропржи; пре стављања у *вурњу*, *расуче* се једна *обга* (кора) преко посуде за печење, а на половини печења се скида, како би се зец окренуо да се испече и друга страна.

*Сармица у виновом листу* – карактеристичан је начин њеног завијања у троугао, који је особен само за пиротски крај; према казивањима, девојке су училе начин завијања сармице док су окопавале виноград; тада су од својих мајки училе како да бирају лист за сарму, како да ставе надев и како да завију сармицу.

*Печено месо*, које је чувано у масти – месо се заливало топљеном машћу и тако чувало преко зиме; на тај начин било је употребљиво до пролећа; да би се пекло, било је потребно само га преручити у посуду за печење, заједно са стегнутом машћу која је око њега.

*Јаретина печена у глини* – врло цењено и ретко припремано печење; карактерише га начин припреме јарета пре печења: очишћено од изнутрица али не и од коже са длаком, јаре се облаже глином и посипа жаром који је припреман неколико сати унапред; приликом јела, кожа би се од меса врло лако одвајала заједно са печеном глином.

*Љутеница* – припрема се од *претрљаног* празилука, суве паприке, соли и уља које се карактеристично прелива преко усијаних машица доприносећи свеукупној ароми овог јела.

*Ћиселица* (киселица) је компот од шљиве *јаралике* који се након кувања пасира и повезује кукурузним брашном, након чега се једе као слаткиш сличан гемишу.

*Паскаљ* је такође слаткиш од шљиве који се припремао слично као *ћиселица*, али се разливао преко даске, сушио и након тога јео.

*Рецел* представља послатицу која се припремала дуго, од тикве или зеленог парадајза, *пресеченог* (прокуваног уз помоћ машица усијаних у жару огњишта) слатког вина и пепела; има карактеристичну црну боју и веома слатак укус; служио се само о специјалним приликама.

За припрему описаних јела потребно је извесно време; рецимо, за припрему одрезака од меса чуваног у масти потребна је вишенедељна, док је за припрему поткваса за хлеб потребна

вишедневна припрема. Такође, процес припреме и сервирања одређених јела је карактеристичан и интересантан (љутенице, нпр.). Управо те особености треба искористити у циљу промоције аутентичних вредности ове гастрономије; особености су различите од производа до производа, што потенцијалном туристи даје могућност да своје уживање, које би иначе било сведено на оралну конзумацију гастро-производа, преведе у интерактивно конзумирање традиционалног гастро-производа, чиме би порасло његово свеукупно задовољство и утисак о посећеној дестинацији уопште.

## НОСИОЦИ РАЗВОЈА ТУРИЗМА ЗАСНОВАНОГ НА АУТОХТОНИМ ГАСТРОНОМСКИМ ВРЕДНОСТИМА

Под носиоцима развоја могу се подразумевати све интересне групе које су укључене у туристичку привреду на локалном нивоу. Ту спадају: локална самоуправа и припадајући сектор за туризам, туристичка организација града, установе културе, угоститељски објекти, домаћинства која пружају услуге смештаја и исхране туристима итд. У циљу очувања и бољег пласмана аутохтоних гастрономских вредности, све поменуте интересне групе се са лакоћом могу сматрати носиоцима развоја гастро-туризма на овом подручју, међутим, тренутна укљученост било које од ових група је мала.

Ипак, треба скренути пажњу на напоре које Туристичка организација Пирота улаже у промоцију традиционалних гастрономских вредности, што се пре свега огледа кроз организовање гастро-тематских фестивала. Највећи избор а уједно и најбоља подлога за даљи развој ових вредности је фестивал старопланинских јела који се традиционално одржава у селу Темска, међутим, иако је посећеност овог фестивала велика, не може се рећи да је квалитативно задовољавајућа.

Праћењем тока фестивала старопланинских јела, а и на основу доступне фото и видео-документације, видљиво је да, иако је тема фестивала јасно назначена, традиционална јела у већој мери се не презентују. Шта више, јела која су до сада излагана су претрпела модификације услед прожимања са савременим трендовима домаћег кулинарства. Тако се, рецимо, међу изложеним јелима нађе *проја* која је спремљена у калупима; *шах-торта*, која засигурно није са наших простора; јела од теста и готова јела која су припремљена и декорисана на тај начин да се јасно разазнаје утицај телевизије и одређених проспеката који се налазе у слободној продаји, а служе домаћицама да обогате

свој фонд јела за припрему укућанима.

*Такве ствари су недопустиве код реконструкције и излагања традиционалних, а у овом случају старопланинских јела.*

Нажалост, локално становништво то не препознаје као проблем, а чини се да то не препознају ни организатори фестивала, па је, да би се такве неправилности отклониле, потребно дефинисати и правилник за учешће на фестивалу, како би се одржао адекватан ниво квалитета, а што је несумњиво потребно урадити у сарадњи са компетентним стручњацима. У супротном, од фестивала који има потенцијала да буде врло репрезентативан, створиће се ваљар, у буквалном смислу те речи.

Управо је то потребно кориговати мерама које су већ наведене, уз још неколико додатних, на тај начин што ће се уз координисани рад са предавачима и школованим гастрономским кадром квалитет манифестација у ширем смислу, а самих гастро-производа који се излажу у ужем смислу – поправити. То ће засигурно довести до повећања задовољства локалног становништва, а слика којом се овај крај представља на националном и међународном тржишту ће се далеко поправити, ојачати, и не треба сумњати – стати „раме уз раме“ са водећим светским гастрономијама, јер за то има потенцијала.

Посебну пажњу треба посветити сеоским домаћинствима која су укључена у туризам преко пружања услуга смештаја и исхране. С обзиром да су лоцирана у селима, углавном су везана за традицију, која се, на мање или више измењен начин, негује и данас. Традиција се огледа и у погледу припреме хране, у најширем смислу, што *опредељује сеоска домаћинства као најважније носиоце развоја* из домена гастрономије, а у погледу њиховог бољег пласмана на локалном туристичком тржишту. Такође, ради одржања квалитета туристичког производа, потребно је стандардизовати, презентовати и пратити активности из домена гастрономске понуде сеоских домаћинстава.

## ЗАКЉУЧАК

Како је услед смене генерација све више присутно губљење аутентичних вредности пиротског краја у ширем смислу, а између осталог и у погледу традиционалних навика у припреми јела, пред надлежне институције, невладине и туристичке организације и заинтересоване појединце се поставља задатак прикупљања података о гастрономији региона, чиме би овакви подаци били од вишеструке користи локалним угоститељским



објектима, туристичкој организацији, домаћинствима која пружају услуге припреме и услуживања хране и пића и свим осталим заинтересованим појединцима и групама које желе да пробају и понуде аутентичне прехранбене и гастрономске производе.

Без квалитетних тренинга који ће се спроводити над становништвом које жели да се укључи у све ово, као и без заинтересованости самог становништва за успех у наведеним активностима, слика која тренутно влада неће се променити ка бољем, те ће овај крај наставити да презентује скромну, безначајну гастрокултуролошку слику.

С обзиром на потенцијал који поседује, а за чије боље позиционирање на туристичком тржишту није потребна велика количина средстава, права би штета била дозволити да тај потенцијал остане непознат садашњим и генерацијама које долазе.

## ЛИТЕРАТУРА

- Chapman, G. E. and Beagan, B. L. (2013). Food Practices and Transnational Identities: Case Studies of Two Punjabi-Canadian Families. *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 16(3), 367-386.
- Costa, H. S., Vasilopoulou, E., Trichopoulou, A. and Finglas, P. (2010). New nutritional data on traditional foods for European food composition databases. *European Journal of Clinical Nutrition*, 64, 73-81.
- Hall, C. M., Mitchell, R., Sharples, E. (2003). *Food tourism around the world: Development, management and markets*, Oxford, Butterworth-Heinemann.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Јовановић, Б. (1984). *Чиниглавци*, Пирот, Музеј Понишавља.
- Костић, В. Г. (2004). *Хроника села Брлог*, Ниш, Графика Галеп.
- Минић, В. (1989). *Завој*, Пирот, ИШП Графика.
- Минчић, М. Т. (2002). *Пољска Ржана*, Пирот, Народна библиотека.
- Митић, Ј. (2013). Брендирање подручја – општина Пирот. *Пиротски зборник*, 37-38, 87-128.
- Николић, Б. (2005). *Беше некад*, Пирот, Народна библиотека.
- Николић, Б. (2011). *Гостуша*, Пирот, Народна библиотека.
- Николић, В. (1974). *Стари Пирот*, Пирот, Музеј Понишавља.

Остојић, М., Релић, Р. и Лазаревић, В. (2011). Аутохтони пиротски качкаваљ. *Зборник научних радова Института ПКБ Агроекономик*, (17), 3-4, 79-84.

Петровић, М. П. (1997). *Дојкинци*, Београд, Одбор за проучавање села САНУ.

Ћирић, Д. М. и Панајотовић, Т. Г. (1978). *Мијалко Раснички Вам прича*, Пирот, Новинско-издавачка установа Слобода.

Шарац-Момчиловић, В. (2009). Обредни хлебови Пиротског краја. *Пиротски зборник*, 34, 71-89.

Примљено/ Received on 22.06.2014.

Ревидирано/ Revised on 24.06.2014.

Прихваћено/ Accepted on 09.09.2014.