

Арсеније Тодоровић,\* Београд  
Arsenije Todorović, Belgrade

## Традиционална јела од теста – мекике (мећици) као значајан гастрономски и занатски ентитет Пирота

### Traditional dough dishes - mekiks as an important gastronomical and artisanal entity of Pirot

**Сажетак:** Пиротски крај је познати по одређеним елементима нематеријалној културној наслеђа какви су качкаваљ и ћилим, међу њим, постоји још доста ентитета који заслужују више пажње која се може остварити кроз њихову елаборацију и афирмацију. Предмет овог рада су мекике или „мећици“ који су се на улицама Пирота продавали у различитим објектима и под различитим околностима а њихово присуство на данашњем тржишту има карактеристике занатства у савременим условима. Задача рада је да дефинише, издвоји и опише најзначајније компоненте процеса производње међика са акцентом на занатском карактеру и карактеристикама које из њих произилазе чинећи мекике интересантним гастрономским производом. Циљ рада је да укаже на популарност међика у погледу обојавивања историјске јонуде Пирота са акцентом на очувању нематеријалних компоненти производње међика. Рад обухвата најзначајније етне производње међика које су значајне са аспекта културе исхране и њеној утицаја на локални идентитет кроз историју и у данашњим условима као и уредну анализу међика са сличним производима из земаља у окружењу. Поред тога, радом су даћи и предлози за додатну туристичку и гастрономску валоризацију међика кроз активност локалног карактера намењених широј јублицити иде би се кроз радионице изашло из оквира чисте трговине међицима и скренула пажња на њихов културолошки карактер.

**Кључне речи:** гастрономија, гастрохериологија, занатство, идентитет, култура исхране, мекике, нематеријално наслеђе, Пирот, историја, укуси

\* arsenije.todorovic@gmail.com

**Abstract:** *The Region of Pirot is known for certain carriers of intangible cultural heritage, such as kachkavalj and kilim; however, there are still many entities that deserve more attention that could be achieved through their elaboration and affirmation. The subject of this paper are mekiks or „mećici“ which were sold in the streets of Pirot in different eras and under different circumstances, and their presence on today's market has the characteristics of craftsmanship in modern conditions. The task of the paper is to define, separate and describe the most important components of the mekiks production process with an accent on the artisanal character and the characteristics that result from it, making mekiks an interesting gastronomic product. The aim of the paper is to point out the potential of mekiks in terms of enriching the gastronomic offer of Pirot with an emphasis on preserving the intangible components of mekiks production. The paper includes the most important stages of mekiks production, which are significant from the aspect of food culture and its influence on local identity throughout history and in today's conditions, as well as a comparative analysis of mekiks with similar products from neighboring countries. In addition to this, the paper also gave suggestions for additional tourism and gastronomic valorization of mekiks through activities of a local character intended for a wider audience, where workshops would go beyond the pure trade of mekiks and draw attention to their cultural character.*

**Keywords:** *gastronomy, gastroheritology, craftsmanship, identity, food culture, mekika, intangible heritage, Pirot, dough, taste*

## УВОД

Пиротски крај је посредством медија у перцепцији јавности присутан кроз асоцијације на одређене елементе нематеријалног културног наслеђа, какви су деценијама качкаваљ и ћилим. Ти ентитети су узети као општи образац препознатљивости Пирота, међутим, могуће је уочити још доста њих, који су или присутни у свакодневници и као такви се лако могу детектовати и описати или их је потребно препознати у не тако доступним списима, елаборирати и поново презентовати јавности. Они свакако садрже одређене јако значајне етнолошке<sup>2</sup> и антрополошке<sup>3</sup> елементе за проучавање и одржавање идентитета у ширем смислу, а културе

---

<sup>2</sup> Огледају се кроз изглед, структуру, начин израде, чувања и конзумације кроз свакодневницу и обреде.

<sup>3</sup> Представљају скуп одлука у понашању детереминисаних наслеђем, укусом и потребама.

исхране – као једне од његових компоненти, у ужем смислу. Ту се могу препознати и издвојити традиционални хлеб са природним квасцем, пастрма („кајсер“ или „кајса“), сир манур, специфични начин мотања сармица од листа винове лозе, сукање јуфке, затим одређени производи који поседују неку одређену локалну специфичност и у погледу саме припреме или њиховог довршавања (нпр. „препржавање“ јела врелим уљем као што је случај код јуфке, сармица и пуњених паприка или љутенице – салате од прازیлука).

Вашар<sup>4</sup> је и данас један од најпосећенијих догађаја пиротског краја који се одржао упркос утицају савременог стила живота; треба нагласити да је највећи проценат пиротских фестивала гастрономски оријентисан, што важи и за шири округ, што свакако није главни мотив вашара али је његов неодвојив део. Поред стандардно присутних јела од меса које су путописци у XIX веку приметили и више или мање детаљно описали (Тодоровић, 2021, стр. 13-14), у данашњим оквирима се иста нису превише изменила осим да је прожимање са гастро ентитетима из других крајева Србије знатније: нуде се разна јела са роштиља која предњаче у понуди због практичности припреме и свог својственог укуса, затим печења; припрема истих допуњује атмосферу вашара специфичним киселкасто-димним мирисом иначе прожетим галамом и прашином, међутим, типични вашарски ентитет XX и XXI века били су и остали „мећици“, што потврђује и Петковић (2000) наводећи да су се током вашарских дана куповали „мећици и клакер“ а тек при крају вашара се одлазило на роштиљ и шприцер (стр. 211).

Предмет овог рада су мекике или „мећици“ који су се на улицама Пирота продавали у различитим епохама и под различитим околностима а њихово присуство на данашњем тржишту има карактеристике занатства у савременим условима. Мећици, како их Пироћанци колоквијално називају, деценијама су присутни на пиротском вашару у готово неизмењеном облику, али њихово присуство и утицај на локални идентитет није искључиво вашарски. Мећици су се припремали и у градској средини и чинили улице Пирота препознатљивим, а ова традиција се, после деценија дис-

<sup>4</sup> Вашар се традиционално одржава у периоду од 28. до 30. августа.

континуитета поново наставља у неким тржишно уреднијим и својом тржишном заступљеношћу прихватљивим занатским условима, нарочито пијачним даном – суботом.

Задатак рада је да дефинише, издвоји и опише најзначајније компоненте процеса производње мећика са акцентом на занатском карактеру и карактеристикама које из тога произилазе чињећи мећике интересантним гастрономским производом. Процес производње мећика није компликован али је врло карактеристичан у погледу развијања и пржења мећика, јер захтева вештину која се преноси усменим путем и за коју не постоје стандардизоване и доступне процедуре, те је те вештине потребно додатно посматрати, уочити њихове најзначајније компоненте и детаљно их описати у циљу њиховог очувања. Циљ рада је да укаже на потенцијал мећика у погледу обогаћивања гастротуристичке понуде Пирота са акцентом на очувању нематеријалних компоненти производње мећика као и да скрене пажњу на чињеницу да се одређени феномени у погледу културе исхране могу детектовати, елаборирати и као такви дискутовати у контексту проучавања понашања и свакодневнице.

## ПРОИЗВОДЊА МЕЋИКА У ЗАНАТСКИМ УСЛОВИМА

Мећици су, за разлику од осталих пекарских производа, продавани првенствено од стране „фурунција“ (фурунција), занатлија који су се бавили већином услужним печењем хлеба и готових јела (Тодоровић, 2021, стр. 57). Фурунција је у Пироту било до половине 1960-их година када их је потиснула централизована производња хлеба од стране пекарске индустрије „Благоје Костић – Црни Марко“. Треба обратити пажњу на чињеницу да су мећици пржени и продавани док је хлеб, рецимо, доношен од куће ради печења на фуруни и није био производ којег су припремале и продавале фурунције (Тодоровић, 2021, стр. 46).

Борисав Јовановић, детаљно описујући пиротске занатлије, наводи да су фурунције израђивале лепиње, сомуне, ћије, пењурлије, кифле, мекике и симите, а с обзиром да је временски оквир његовог истраживања оријентисан на преиндустријски Пирот, у том контексту наводи и имена седморице мајстора који су били

познати по мећицима<sup>5</sup>. Николу „врунџију“ Јовановић помиње и у шаљивом контексту анегдоте када је извесни Јашар Гонџић, ковач, често из своје ковачнице ишао код Николе врунџије да поједе десет мећика, након чега би театарлно од своје супруге захтевао стовну (тестију) хладне воде (2012а, стр. 130). Тумачећи наводе Петра Алексића, Борисав Јовановић даје опис „деда Савине“ вурње у самом центру Пирота, на углу данашњих улица Славонске и Кнеза Милоша, где су особит утисак остављали мећици чији је мирис, помешан са мирисом дима, доприносио аутентичности тренутка (Јовановић, 2012б, стр. 84-85).

Ђуру „симиџију“ сусрећемо у сећањима Драгољуба Јанковића који наводи да је Ђура на глави носио „шестоугаони сандучић са стакленим прозорчићима и за време одмора га спуштао у гимназијско двориште“ продајући спанаклије, правоугаоне мекике (које су се нарочито јеле после причешћа у цркви) и округле ћије (Јанковић, 2000, стр. 449). Исти аутор такође помиње и Зору „Пунчу“ како би „разапео казанче и пржио меќике испод неког дрвета“ у предворју Суковског манастира (Јанковић, 1990, стр. 11).

Данас је приметна појава да постоје „специјализоване“ радње за продају мећика а исте се нипошто или се сасвим минимално баве производњом других производа, најчешће крофни, што их чини аутентичним по питању јединствености понуде али их и нема много, што примећује и потврђује и Шарац-Момчиловић (2010) анализирајући навике у исхрани Пироћанаца (стр. 367). Чак ни пирожке, које по својим спецификацијама имају велику сличност са мећицима и крофнама и могу бити нађевене преукусним филовима од упрженог меса, шунке, сира, качкавала или печурака, нису заживеле у Пироту, јер је ипак најинтензивнија потражња за мећицима који се продају у свом најосновнијем облику. Са друге стране, данас, у класичним пекарама које продају хлеб и друге врсте пецива, мећика нема у асортиману.

У данашњим демографским оквирима интересантно је напоменути да одређен број Бугара<sup>6</sup> уназад више од деценије сваке суботе

<sup>5</sup> Пунча, Зора, Санда, Воја, Џенко, Мила Добродолац и Никола су мајстори који су израђивали меќике у прединдустријском Пироту (Јовановић, 2012б, стр. 82).

<sup>6</sup> *Pirotski mećici omiljeni i medju turistima iz Bugarske. Pirotske vesti*, 11. 5. 2019, <https://www.pirotskevesti.rs/pirotski-mecici-omiljeni-i-medju-turistima-iz->

долази у Пирот из, циљано, гастрономских разлога. Поред куповине свежег меса и месних и млечних производа, свакако „закуску“ тј. доручак чине мећици. Могуће је чути у говору а и понегде уочити неспретан натпис на тек отцепљеној хартији да се продају слани или слатки мећици за један лев (у данашњим оквирима шездесетак динара). Испржени мећици се, тек мало отрешени од уља умотавају у пекарску хартију (у коју се иначе умотава хлеб) и тако предају купцима кроз прозорче на радњи која је опремљена тек неопходним инвентаром за пржење и продају мећика.

По својим карактеристикама, занат производње мећика је гравитирао у оквиру фурунцијског или пекарског заната током једног временског континуума који се односио на период после ослобођења од Турака па до средине 1960-их година када је фурунцијски занат потиснут организованом пекарском производњом (Тодоровић, 2021, стр. 57). Током деведесетих година XX века спорадично се појављују тезге са мећима током пијачних и бувљачних дана али то не поприма обим интензивне нити организоване продаје и нема адекватан континуитет. Од пре десетак година постоји изванредан и несталан број радњи (до пет) које се у континуитету баве пржењем мећика и од тога егзистирају. Овај број се ни данас није повећао и лоциран је око градске пијаце и у ширем центру града – не рачунајући број тезги о вашару августа сваке године<sup>7</sup>.

Специфичности овог заната могу се огледати у његовој херитолошкој компоненти која сеже у период занатски оријентисаног Пирота. Одређене занате обављали су искључиво мушкарци и тај „адет“ се није ни под којим условима мењао, што из сујевеља што из психофизичких захтева за послом. Уопште узевши, мећици се „прже“ што је заправо и најлакши део посла, не рачунајући њихово развијање и спуштање у угрејано уље што захтева приличну вештину. Пржењу мећика претходи припрема теста, што представља интензиван физички рад јер се ради о већој количини теста, затим потпаљивање ватре и, коначно, само пржење. Приметно је, за разлику од многих сеоских гастроентитета који су инкорпорирани у градску културу исхране, да су мећици управо типични градски ентитет који је и у селима доживљаван као такав

---

bugarske/#google\_vignette, приступљено 12. 09. 2024. у 23:25.

<sup>7</sup> Сећања и запажања аутора.

(изела два меџика и одма' сѣанула їрацанка – Златковић, 1990, стр. 679).

По својој физиономији, пржење меџика спада у седелачке занате попут грнчарског, обућарског, ткачког. У погледу процеса пржења меџика, позиција мајстора који пржи меџике је и најлогичније да буде седећа, јер је сама пећ са казанчетом иначе ниска, вангла са тестом је и тешка и постављена на некој ниској столици, а количина меџика који се испрже је велика. Мајстор који пржи меџике, иначе, нема неки посебан назив као што је то особеност других занатлија.

Инвентар за пржење меџика је скроман али типичан. Главни део простора заправо чини пећ, на неки начин преправљено „кубе“ које уместо плотне има двадесетак центиметара дубок плех. Та пећ нема неки посебан назив, а у прошлости се најчешће ложила „какалашкама“ односно деловима клипова кукуруза који остану после круњења који су познати по томе да се брзо распламсавају и ослобађају доста топлоте уз јак пламен, притом су јефтине, лагани и чисти. Данас су употребу какалашки заменили гасни пламеници, док се употреба других горива своди на употребу електричних фритеза које су у основи другачије од традиционалних типичних пећи за меџике.



Слика 1 Позиција мајстора са инвентаром  
Фото: аутор, 31. 12. 2023, Пирот  
Figure 1 Position of the craftsman with the inventory  
Pictured by: Author, 31.12.2023, Pirot



Слика 2 Помоћ при пржењу меџика  
Фото: аутор, 31. 12. 2023, Пирот  
Figure 2 Assistance during the frying  
Pictured by: Author, 31.12.2023, Pirot

Организација простора око мајстора за меџике је такође слична грнчарском занату. Мајстор уз себе има ванглу са тестом и посуду са водом у коју кваси руке приликом захватања теста, а пећ са

врелим уљем се налази испред њега аналогно, рецимо, грнчарском точку којег би покретао ногом. У овом послу мајстор заправо никада није сам; најчешће су чланови фамилије око њега и обављају периферне послове: продају меџике, распоређују свеже и оне који су испржени пре пар минута, опслужују муштерије, ваде меџике из уља.

Пржење меџика је, поред замеса теста, такође мајсторство које се увежбава годинама. Вештина формирања, тј. развијања меџика, који има карактеристичан изглед, уопште није наивна. Типична дужина меџика је око 35 центиметара са карактеристичном прозирном средином и скоро па шиљатим крајевима, а често се дужина меџика пореди са дужином опанака (меџици к’о оп’нци). На почетку пржења мајстор најпре окваси руке да се тесто не би превише лепило за прсте, а затим брзо из пар захвата одвоји количину теста за меџик (тесто је величине једне обичне лепиње). Оно што је могуће приметити том приликом је да се тесто на специфичан начин измеси прстима што делимично представља „булирање“ теста односно његово завртање од споља ка унутра, чиме се постиже да се приликом пржења у уљу добије карактеристичан облик.

Пошто је мајстор привидно формирао „лепињу“ која је сва глатка и подсећа на тек одвојени „ђобек“<sup>8</sup> качкаваља, он је специфичним покретима прстију и лаганим таласањем развија и од округле лепиње добија издужену форму коју лагано средњим делом спушта у врело уље. Својим прстима је, развлачивши лепињу, формирао елипсу тако да ће она приликом пржења бити у средини прозирна а споља дебља и мекана. За време спуштања елипсастог теста у уље, мајстор карактеристично њише тесто лево-десно и на самом крају када је тесто скоро заронило у уље он пажљиво, као да се од њега опрашта, трљањем прстију га одваја са својих шака након чега се меџик тридесетак секунди по страни пржи у уљу.

Меџици се прже са обе стране, и то без накнадног окретања – довољно је једанпут окренути меџик и када и друга страна добије типичну окер сјајану боју, меџик се вади из уља и ставља на за то припремљен плех који понекад има решетку због уља које ка-

<sup>8</sup> Ђобек (тур. göbek) у директном преводу представља пупак а у традиционалном млекарству пиротског краја се односи на вишак тј. преток од пареног сирног теста који се откида приликом прављења качкаваља.

пље, мада је најчешће само папиром подметнут. Окретање меџика у врелом уљу се најчешће врши дугачким иглама којима се меџици пробадају и ваде из уља. Овај начин вађења пржених меџика се су-среће и код татлија односно тулумби; сасвим типично је и меџике вадити из уља иглама односно шписевима као за ражњић мада се често срећу и машице за ту намену.



Слика 3 Развијање меџика пре спуштања у уље за пржење  
Фото: аутор, 13. 4. 2024, Пирот

Figure 3 Spreading the mekik before lowering in oil for frying  
Pictured by: Author, 13.4.2024, Pirot



Слика 4 Спуштање меџика на пржење у уљу  
Фото: аутор, 13. 4. 2024, Пирот

Figure 4 Lowering the mekik in hot oil for frying  
Pictured by: Author, 13.4.2024, Pirot

## ПОРЕЂЕЊЕ МЕЊИКА СА СЛИЧНИМ ГАСТРО ПРОИЗВОДИМА

Пржена јела од теста представљају радо припреман и врло добро прихваћен гастро производ у многим кулинарским традицијама. С обзиром на чињеницу да је печење у пећници прва асоцијација када се ради о производима од теста, подесно је на почетку дефинисати основне разлике у погледу реологије производа сходно начину топлотне обраде.

Разлика између печених и пржених теста је првенствено у појавном облику и укусу, док је текстура слична, што је једноставно могуће уочити на попречном пресеку печених и пржених теста (бела и шупљикава мекана средина карактерише обе врсте производа). Оно што карактерише печене производе је свакако корица, која код пржених производа није изражена на тај начин али је свакако присутна и карактеристичних је сензорних својстава – танка је, хрскава, типичног пријатног мириса, те благо се пресијавајући од уља доприноси и комплетном сензорном ужитку. Поред тога, уочљива је и брзина припреме, јер се уље за пржење загрева брже од пећнице а притом је тај поступак и доста једноставан јер захтева мање инвентара. За елементарно пржење у уљу довољан је било какав огањ и посуда која ће бити довољне запремине да тесто може да заплива у уљу. Пећнице су, у поређењу са тим, компликованије, гломазније и стриктно локализоване на домаћинства или производне објекте те сходно томе њихова се употреба усмерава на оптималнију употребу огрева а припремне радње (ложење, замес теста, печење) и завршне радње су захтевније и изискују посебан инвентар<sup>9</sup>.

У гастрономској култури земаља у окружењу (али свакако и шире) одређено место заузимају производи од теста пржених у уљу и многи од њих су прерасли у типичне ентитете уличне и фестивалске хране, о приликама где је проток људи велики а потражња за лако припремивом, укусном и јефтиним храном се из

---

<sup>9</sup> Карактеристичан инвентар за печење производа од теста у пећницама у пиротском крају подразумева вурњу, круг, нъчви (наћве), месалъ, а поред тога се за још доста ентитета користе карактеристични дијалектизми (тувек, капак, острушци, потквас и сл.) (Тодоровић, 2021, стр. 83-84).

домаћинстава транслирала на улице обогативши их специфичним мирисом. Мађарска је у свој гастроидентитет уврстила „лангош“ а исти је под називом „мађарске мекике“ присутан и у Војводини. Припрема се једноставно, од брашна, воде, квасца и соли и пржи у уљу али се често једе са додацима – ренданим сиром, шунком, павлаком, киселим краставцима. Албанија поседује „петулу“, а код ње је уочљиво да се пре пржења често развија оклагидом, што није случај ни за лангош ни за мекике. У хрватској и словеначкој Истри цењене су „фритуле“ а једну њихову верзију Словенци називају „мишке“, које се најчешће припремају слатке, мада су им укус и изглед сасвим слични уштипцима и величине су једног залогаја; код Босанаца су то „пексимети“. Карактеристика фритула је, да се, за разлику од уштипака, тесто одваја кашичицом и тако спушта у врело уље. На сличан начин од квасног теста се спремају грчке локме, или локумадоси али је тесто исто; локме се преливају слатким сосом од шпинованог шећера или меда са или без арома. У Бугарској и Македонији уочљиве су „мекице“, где се у називу наслућује хипокористик меканог теста, међутим, рецептура овог гастроентитета се позива на употребу јогурта и јаја у замесу ретког теста које се пржи у врелом уљу<sup>10</sup>.

Тумачећи записе из Мициничиног *Великој српској кувара* могуће је уочити рецептуре за „локумиће, мавише и јастучиће“, где аутор даје детаљну рецептуру за припрему ових тада врло популарних посланица, међутим, један детаљ посебно скреће пажњу – употреба рума односно ракије у замесу теста (Поповић-Мицина, 1990, стр. 526-527). Иако није експлицитно наведено, додавањем ракије се сматра да ће тесто упити мање масноће, док технолошки посматрано, један од аспеката је тај да се додатком алкохола мало успорава рад квасца што би требало допринети дуготрајности теста и лакшој манипулацији њиме.

Пиротски крај, поред мећика, познаје пар гастро производа од прженог теста. У периоду „сукања јуфке“ током топлих летњих месеци, од остатака теста за јуфку су се често припремали „локумчићи“, са битном напоменом да тесто за јуфку по састојцима није слично тесту претходно поменутих производа (бесквасно је), те су

<sup>10</sup> Ауторова запажања током посета наведеним земљама у периоду од маја 2016. до новембра 2021. године.

поред брашна значајан састојак јаја и цеђ, али се свакако оба производа прже у уљу (Тодоровић, 2021, стр. 88-90). Знајући да је кроз историју увек акценат био на штедљивости и да је сунцокретово уље коришћено са задршком, ове посласнице, за које је било потребно мало више уља него што је иначе случај за друга јела, ипак су припремана о посебним приликама, најчешће на радост деце. Још један производ од теста који је по одређеним детаљима сличан мењцима а свакако је и карактеристичан за пиротски крај су татлије (тулумбе). Поред тога што се прже у дубоком уљу, њихова сличност са мењцима се огледа у њиховом превртању и вађењу из врелог уља металним иглама, док је, са друге стране, састав теста и њихов коначни облик потпуно другачији од оног за мекике (Тодоровић, 2023, стр. 125).

## МЕЊЦИ КАО ПРЕПОЗНАТЉИВ ЕЛЕМЕНТ ЛОКАЛНЕ ГАСТРОНОМСКЕ КУЛТУРЕ

Мекике не карактерише сезоналност, што значи да су доступни током целе године и њихова производња не зависи од одређених фактора који би значајно утицали на њихову доступност. Данас, услед степена развоја пољопривреде и прехранбене индустрије, сви састојци за производњу мењика су доступни у адекватним количинама. Потенцијал за њихов потпуни локални карактер би били брашно и уље произведени искључиво на територији Пирота, као и употреба киселог теста за ферментацију теста уместо индустријског квасца. Тиме би се употреба локалних намирница у припреми мењика потпуно заокружила, чиме би се стекли услови за евентуалну заштиту ове врсте производа у домену интелектуалне својине, док је карактеристичност њихове производње (пре свега развијања и пржења) значајна у домену нематеријалног наслеђа.

Сам процес израде мењика је изразито нематеријална компонента наслеђа. У пиротском крају и даље постоји неко прећутно правило да се ништа не записује, да се већина ствари као „адет“ преносе заинтересованим потомцима кроз неформално образовање јер је категорија шегртовања код занатлија изопштена услед савремених токова формалног образовања. Учење процеса развијања мењика је одлична подлога за будуће радионице намењене деци и одрасли-

ма, док је цео процес припреме и пржења мећика интересантан и у домену туристичке промоције и афирмације пиротског краја јер постоји врло леп и опипљив основ за организацију фестивала, где би се, спонтаним деловањем произвођача и публике можда дефинисали и нови укуси или трендови.

Очекивано је поставити питање из ког разлога су баш мећици опредељени да постану најтраженија улична, односно брза храна, иако то место, можда, припада роштиљу јер је исти у оквиру ћевапџија као афирмисаних занатлија присутан на улицама Пирота у континуитету више од једног века и по свом обиму и дијапазону укуса је свакако интензиван? Одговор не може бити једноставан већ се може, на основу неколико параметара, добити у облику резултанте која обједињује одређене варијабле у смислену целину али и даље са питањима о којима тек треба размишљати.

Врло битна компонента у свеопштем закључку о присуству и одржању мећика у Пироту је укус. Онфре (Onfray, 2002) наводи да је „изрицање судова о укусу далеко ризичније од процена заснованих на културним обрасцима, устаљеном мишљењу и социолошким стереотипима“ (стр. 194), док Монтанари (Montanari, 2011), позивајући се на Фландрена (Jean-Louis Flandrin)<sup>11</sup> тврди да се „не може увек тврдити да прехрамбене навике одговарају индивидуалним укусима“ те да је „једно спорадично или редовно јести храну а друго у њој уживати“ (стр. 78). Мећици, без претенциозности, представљају спону између компоненти укуса индивидуалног и колективног, између традиције са једне и потребе са друге стране у просторно-временском контексту који сеже у прошлост изазивајући тиме носталгију, а који је део свакодневнице у погледу освежених компоненти традиционалне културе исхране.

Због одсуства животињских намирница, мећици спадају у посуху храну, која је као таква тражена и из верских разлога. Често ће се о највећим верским празницима управо највећи редови стрпљивих купаца формирати испред радњи са мећичима, иако исти током припреме пливају у уљу и заправо нису ни мало наивног укуса – њихова мекана средина прожета рескошћу браонкасто-жу-

<sup>11</sup> Монтанари помиње Фландрена у контексту његовог чланка о *Структурама укуса* из 1983 – *Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale* (Montanari, 2011, стр. 144).



Слика 5 Ред за меџике на Велики петак током Ускршњег поста

Фото: аутор, 22. 4. 2022, Пирот

Figure 5 Queue for mekiks on the Good friday during the Easter fasting

Pictured by: Author, 22.4.2022, Pirot

те спољашности која прија непцету а притом је мирис прженог теста нешто врло специфично и њуху врло пријатно, те ће у једном тренутку, због одређеног задовољства у обедовању, угрозити начела поста која позивају на суздржавање од свих, па и гурманских угођаја. Међутим, сама спознаја да су меџици посни а притом врло добро утољавају глад несумњиво их издваја на пиједестал омиљене хране током поста.

Меџици се једу рукама. Најчешће се гризу а врло често и кидају рукама на мање залогаје и тако једу. У културолошком смислу, то и јесте одлика брзе хране али и повратак коренима у том смислу да је човек пре открића прибора за јело храну конзумирао рукама, што представља и најбржи начин конзумације и дозвољава непосреднији доживљај хране јер се поред осталих чула додатно активира и чуло додира. Осећај тоpline и мекоће меџика под прстима изазива додатну сатисфакцију њихове непосредне конзумације.

## ЗАКЉУЧАК

С обзиром на све специфичности које око њих гравитирају, могуће је закључити да производња и продаја меџика поседују све компоненте занатства, јер је реч о комплетној мануфактури (са мајстором као носиоцем посла) која нема индустријске размере али има стандардизован производ који се од других производа диференцира појавним обликом и укусом и утиче на препознатљивост одређених градских четврти али и понашањем потрошача и доступношћу меџика на одређеним продајним местима и одређеним данима а врло често и свакодневно.

Меџици, због своје гастрокултуролошке специфичности могли би постати значајни елементи локалног и националног идентитета, а поред слободне продаје могу бити валоризовани и у туристичко-промотивне сврхе и кроз пројекте очувања нематеријалног културног наслеђа.

Оркестрирањем производње састојака за производњу меџика чије је порекло искључиво локалног карактера ствара се подлога за још јединственијим и траженијим производом који може испунити захтеве и критеријуме за заштиту географског порекла што би додатно допринело афирмацији пиротског краја као гастро-туристичке регије. Потенцијал меџика лежи и у њиховој комбинацији са различитим локално произведеним сирупима, сосевима, премазима или надевима, од проверених и природних састојака, чиме би се ионако пријатан укус меџика додатно интензивирао на задовољство знатижељних хедониста. Иако дискусија о укусима захтева интензивне припреме и врло често је вишеаспектна, комбинација љутог, слатког и накиселог се може сматрати повољном комбинацијом укуса у формирању оригиналнијих прелива или умака за меџике од тренутно употребљаваних.

У погледу даљих корака елаборације меџика као специфичног гастрономског производа Пирота, пожељно је дефинисати стандардизовану рецептуру са нормативом састојака за производњу меџика, на основу емпирије и наслеђа, чиме би се осигурала доступност рецептуре свим заинтересованим интересним групама, а производња сачувала од заборава уз могућност евентуалне надградње или заштите.

## ЛИТЕРАТУРА

- Јанковић, Д. (1990). *Неко друго време*, Пирот, Народна библиотека.
- Јанковић, Д. (2000). Напалон пак поје. У: И. Јовановић (ур.), *Пиројска гимназија 1979-1999* (стр. 448-449). Пирот, Гимназија.
- Јовановић, Б. (2012а). *Пиројски Роми – историјско-етнолошки прилози*, Пирот, Народна библиотека.
- Јовановић, Б. (2012б). *Сџари занати Пироја и околине*, Пирот, Народна библиотека.
- Montanari, M. (2011). *Hrana kao kultura*, Zagreb, Sandorf.
- Onfre, M. (2002). *Gurmanski um : filozofija ukusa*, Beograd, B. Kukić; Čačak, Gradac.
- Петковић, М. (2000). Панађур у Пироту. *Пиројски зборник*, 25-26, 209-217.
- Поповић-Мицина, К. (1990). *Велики српски кувар : српским домаћицама*, Београд, Мирјана Стефановић, Боле Милорадовић, Горча Стаменковић, Живка Маринковић и Стеван Кордић.
- Шарац-Момчиловић, В. (2010). Традиционална и савремена исхрана становника општине Пирот. *Гласник Етнографског музеја*, 74 (1), 317-408.
- Тодоровић, А. (2021). *Традиција пиројске пржезе – етнохеритолошки водич кроз пиројски крај*, Пирот, Музеј Понишавља.
- Тодоровић, А. (2023). Култура исхране пиротског краја – записи из свеске рецепата Светозара Иванковића. *Гласник Етнографског музеја*, 87, 121-128.
- Златковић, Д. (1990). *Фразеологија омаловажавања у пиројском јовору*, Београд, САНУ, Институт за српскохрватски језик.

Примљено/ Received on 13. 09. 2024.

Ревидирано/ Revised on 01. 10. 2024.

Прихваћено/ Accepted on 14. 10. 2024.