

Andrija Stojanović

NARODNA JELA U TURISTIČKOJ PRIMJENI

Kad govorimo o narodnom kulinarstvu ne bismo se trebali prema toj pojavi narodne kulture odnositi drukčije nego i prema svim drugim pojavama s tog područja - čak ni onda, kad se ne radi o čisto znanstvenom pristupu. A ipak, upravo i mi etnolozi, i pored toga što negodujemo kad nam se zbog složenosti etnološke tematike na pojedinim područjima narodnog stvaralaštva - arhitektura, običaji, razni oblici rukotvorstva - pojavljuju i drugi stručnjaci, krivo interpretirajući pa katkad i falsificirajući neke pojave - kad se radi o nekom jelu koje je u restauracijskom jelovniku označeno kao narodno, premda ono to nikako nije, pojest ćemo ga bez razmišljanja - samo ako nam je prijalo. Upravo je to možda srž problema primjene narodne kuhinje u građanskom, civiliziranom društvu - napose u turističke svrhe - te je to možda osnovni razlog da se tako dobrohotno odnosimo često i prema grubim povredama narodne kuhinje. A m o r a l i bismo negodovati, ukoliko toj pojavi uopće pridajemo neku važnost.

Treba odmah reći da se tu ne radi o nekom "l'art pour l'artizmu" da ga tako nazovemo, što znači da negodujemo samo principijelno protiv nekog nazovi-narodnog jela, već se tim negodovanjem u prvom redu izriče žaljenje nad velikim brojem jela odnosno načina priredbe, koji su u jelovnicima krivi ili uopće nedostaju, a koji bi dobro priređeni mogli gostu prijati isto tako, a možda i bolje. Mogli bismo odmah prijeći na primjere - no o tom po tom.

Tu smo se odmah dotakli i jedne druge pojave, koja je zapravo parafraza već rečenog, no vrijedno je na nju upozoriti i s drugog aspekta. Pojedinim cjelinama s područja narodne kulture bave se i drugi stručnjaci. Na jednom savjetovanju EDJ /Budva, 1963. god./ bilo je neko predavanje posvećeno upravo toj temi, tako da se na kraju dobio dojam kako za etnologe zapravo i ne ostaje ništa: folkloristima narodni običaji i narodna umjetnost, narodna arhitektura arhitektima, obrada zemlje agronomima, narodna medicina liječnicima itd. Neka bi i to bilo, jer tu nas bar tješi spoznaja da su se na tim područjima angažirali stručnjaci šire, više naobrazbe. No u koju disciplinu akademskog stupnja spada narodno kulinarstvo? Ono je, kao što znamo, prepušteno kuharima. Neka mi oprostite pripadnici tog zaista vrijednog, zanimljivog i odu-

vijek nadasve potrebnog zvanja, no koji kuhar priređujući neko narodno jelo zna, da se u taj čas zapravo indirektno bavi ili pokušava baviti etnologijom ili bar etnografijom? A svakako bi - bar čisto teoretski - pri tom poslu bila potrebna načelna savjesnost i s t a k a o i p r i r e k o n s t r u k c i j i n e k e n a r o d n e n o š n j e, pored toga, što je za takav posao potrebno koliko znanje toliko i određen metodički pristup - dakako sve u granicama koje su za tu svrhu potrebne. Profesionalno je kulinarsstvo u rukama stručnjaka, koji čine jedan zaseban u sebe zatvoren svijet. To je razumljivo i u izvjesnoj mjeri potrebno, jer se samo tako "gastronomska umjetnost" i može razvijati. I ova činjenica ima svoj drugi aspekt istog problema. Jednako kao što je to bilo na svim drugim područjima čovjekova kulturnog djelovanja, i kuharsko se umijeće kroz dugi niz godina i stoljeća razvijalo od primitivnih oblika, kad se čovjek hranio sirovim mesom i divljim plodovima, pa do visoke kuhinje rafiniranih jela s majonezama i kremama. No dok se cio taj sklop pojava primitivne, tradicijske kulture i z d v o j i o, prešavši u ruke stručnjaka određenih znanstvenih disciplina da ga oni proučavaju i njime se bave, briga i teoretskog proučavanja i praktične primjene te primitivne, seljačke kuhinje samo je iznimno u rukama ljudi, kojima su bliske teme i problemi s područja narodnog života i običaja. Glavnu je ulogu ipak preuzela druga kategorija stručnjaka, profesionalni kuhari, kojima je pred očima samo jedan cilj: dobro i ukusno jelo. Kad po jelovnicima i knjigama receptata jela ne bi dobivala neke quasi narodne nazive i proizvoljne oznake nacionalne i regionalne pripadnosti - s tim konačnim ciljem: dobro jelo, još bismo se i mogli složiti. No kad u knjigama receptata nerijetko nalazimo pogrešne teorije o podrijetlu nekog jela i obrazlaganja zašto su i na koji način neka jela dospjela u novu sredinu - e, tu se počinje buditi i etnološka savjest. Ovo se ovdje spominje samo usput, premda bi se o toj temi, naravno, moglo reći i mnogo više.

Dosljedno onom što smo dosada rekli, da se, naime, prema narodnim jelima ili uopće prema narodnom kulinarsstvu moramo odnositi kao i prema svakom drugom elementu narodne kulture, a napose kad se radi o području Jugoslavije, potpuno je neopravdano pa i krivo govoriti o jugoslavenskoj kuhinji u smislu neke jedinstvenosti koliko se to odnosi i na vrstu jela i na način priredbe, pa čak iznositi njene zajedničke značajke. Kakva bi smisla imao pokušaj - kad se radi na pr o narodnim nošnjama jugoslavenskih krajeva - iznaći neke zajedničke značajke ili čak neki od tipova nošnja proglasiti tipičnim za Jugoslaviju. A to je, obzirom na narodna jela, tendenca upravo u turističkom ugostiteljstvu. Jest, postoji zajednička značajka, ona ista koju susrećemo na svim područjima narodnog stvaralaštva s područja Jugoslavije, a to je upravo r a z n o l i k o s t i r a z n o r o d n o s t, koja nama etnolozima zadaje toliko briga i otežava rad. A upravo ta bi činjenica morala dati poticaja i kulinarskim

stručnjacima na stvaranje jednog šarolikijeg jelovnika, s markantno izraženim i naglašenim razlikama pojedinih regionalnih kuhinja. Kako tu stoje stvari danas?

Od brojnih su se regionalnih kuhinja u turističkom ugostiteljstvu jasno izdvojili samo tzv. "dalmatinski i bosanski specijaliteti", od kojih toj narečenoj jugoslavenskoj kuhinji pečat da je Bosna sa svojim, u stvari, orijentalnim jelima: musakama, loncima, čuftama, duvečem i dakako neizbježnim račnjićima i čevapčićima, a u posljednje vrijeme i suducima. Ovdje postoji opasnost da se ove riječi krivo shvate. Svima nam je poznat priličan broj zaista ukusnih tih tzv. "bosanskih specijaliteta" i poslastica. Kako bi jelovnici naših restoracija bili što raznoličniji, ta su jela ne samo dobro došla nego i neophodna. No nismo tom jelovniku učinili nikakvu uslugu, budu li na taj način padala u zaborav brojna isto tako dobra kulinarska ostvarenja drugih naših pokrajina. Bio bi to predmet šire rasprave psihološkog i sociološkog značaja objasniti, zašto je upravo s tog područja taj utjecaj toliko prodoran. Ne možemo se osloboditi analogije s jednom pojavom sa sasvim drugog područja narodne kulture, a to je narodna popijevka. I tu nalazimo na istu, ako ne i veću šarolikost kao i u narodnim nošnjama, arhitekturi, gospodarstvu, a ipak, običan građanin, kojeg u taj čas imamo pred očima, ta "široka publika" pravom narodnom popijevkom smatra samo bosansku sevdalinku. U priličnoj je mjeri - uz manje iznimke - tako i s narodnim jelima. S tim u vezi ovdje napose treba nešto reći o famoznim račnjićima i čevapčićima i ostalim oblicima jela pripremljenih prženjem na tzv. "roštilju", a koja su postala opsesija ugostitelja i napast za potrošače. Može se slobodno reći da u vrijeme sezone nema ni najmanjeg turističkog mjesta gdje se ne bi mogli dobiti ti kulinarski proizvodi, a mnogo ugostitelja ni ne sprema ništa drugo. Međutim, znano, da je prženje na otvorenoj vatri odnosno na rešetki poznato vrlo dobro i u ostalim dijelovima Evrope, napose zapadne, i to sasvim sigurno ne kao u n o s i z J u g o s l a v i j e. Pod nazivom "grill" u Engleskoj, "gril", "grillade" u Francuskoj takva su jela vrlo popularna, pa se zna, da se meso pržilo na rešetki još u doba Karla Velikog. A za pečenje mesa na ražnju, uključivši ovamo i račnjiće, također se ne bi moglo reći da je ograničeno samo na teritorij Jugoslavije. /Nije nam poznat razlog zbog kojega se, na pr. u Zenici, na nekoliko takvih pečenjarnica koči čak i neonski napis "GRILL"./ Moglo bi se navesti i mnogo drugih primjera gdje je neko jelo - gledajući čisto s kulinarskog stanovišta - dobilo prioritet ili pak naziv, koji bez pravog opravdanja ili čak krivo upućuje na njegovo podrijetlo. Takvo je na pr. jelo, koje možete dobiti u boljoj restoraciji pa i u inozemstvu pod nazivom "srpski grah" odnosno "srpski pasulj", dok je to isto jelo u običnim gostionicama samo "grah", koji inače dobro poznamo kao običan zagorski "bažul". Ili: na jelovniku nalazimo "kokoš na slavonski način". Kad jelo dođe na stol, ispostavlja se da je to kokošje meso izrezano na koc-

kice pa izmiješano i preliveno nekom majonezom. Jelo je izvršno, no bilo bi zanimljivo pronaći selo u Slavoniji gdje se kokoš na taj "slavonski način" priređuje, pa čak i kuću gdje bi ukućani tako priređenu kokoš uopće htjeli jesti. I uopće: ovo je samo primjer spremanja jela "na neki način". Pogledamo li jelovnike i knjige recepata, sve je puno takvih jela "na način ovaj i onaj" te na primorski, na makedonski, lički, trogirski, splitski, užički... Dakako, takvim nazivom nije rečeno gotovo ništa; on tek ukazuje na nepoznavanje narodne kuhinje, koja svakom jelu, pored specifičnog načina priredbe daje i specifičan naziv.

Ovo dosada rečeno u najkraćim crtama karakterizira stanje kakvo je na području primjene narodne kuhinje u turističke svrhe danas. Ilustrirali smo ga s tri tipična primjera, gdje smo: u prvom ukazali na opasnost od prodora i dominacije samo jedne regionalne kuhinje; u drugom na neopravdano pripisivanje određenog podrijetla nekom jelu i, konačno, na proizvodnju i krivo pridavanje narodnog značaja jelima visoke kuhinje /što zapravo znači "prodavati rog za svijeću"/. A kako onda zahvatiti cijelo pitanje?

Ono zapravo nije valjalo već u počecima. Tu se susrećemo s istim teškoćama - one su zapravo analogne onima zaštite etnografskih spomenika s kojima se susreću etnolozi konserveratori i muzejski radnici, tek što pitanje primjene narodnih jela u turističkom ugostiteljstvu ima jednu i to odlučujuću prednost: ta je primjena uvijek funkcionalna i ne iziskuje nikakvo naročito ulaganje novca. Uz potrebno znanje, neko narodno jelo profesionalni kuhar može zgotoviti upravo tako kako ga priređuje domaćica u nekom slavonskom, zagorskom, bosanskom ili dalmatinskom selu. Pritom jelo ne će biti samo etnografski kuriozitet, nego će ono u punoj mjeri moći poslužiti svojoj svrsi. O tom i ne bi bilo više mnogo što reći, odgovori se nadaju gotovo sami. Nekoliko misli - mogu se uzeti i kao sugestije - na kraju ćemo ipak još iznijeti.

Jednako kao što pri obradi pojedinih etnografskih elemenata s teritorija Jugoslavije kao polaznu točku uzimamo činjenicu o razlikovanju pojedinih etnografskih zona i slojeva, tako bi o toj činjenici nešto morali znati i u punoj mjeri poštovati i oni, koji se žele baviti spravljanjem narodnih jela. To, koliko se čini, i nije tako teško provesti: danas postoji velik broj dobro organiziranih ugostiteljskih škola, kojima ne bi bilo teško u svoj program unijeti nešto i s područja ove teme. Zato treba: ustanoviti osnovne karakteristike načina spremanja narodnih jela /tipologija; kuhanje se zelen u mediteranskoj zoni spravlja samo prelivena uljem; u panonskoj zoni većinom se pravi zaprška/. Recepture za pojedina jela treba prikupljati na način etnografskog rada tj. terenskim ispitivanjima; izabrati ona jela koja po mišljenju ugostiteljskih stručnjaka dolaze u obzir, a tada se dobivenih receptura savjesno pridržavati. U većim, boljim

restauracijama neka budu specijalisti, kuhari samo narodnih jela. U smislu takvih traženja odvojiti ona regionalna jela nastala pod utjecajem slijeva i zdesna - Turska, Italija, Mađarska - od onih pravih, slavenskih - razne kaše, beskvasne pogače - pa i predslavenskih, gdje se, na pr. u prvom redu misli na pečenje tijesta i mesa pod pekvom. Tako bi se - na radost naših turista - u ravnopravnom položaju našli štrukli i burek, samoborska pečenka i đulbastija, čevapčići i pokupska pražetina, ričet i srpski grah - to samo kao neke od mogućnosti unošenja i drugih regionalnih kuhinja u turistički orijentirano kulinarstvo.