

СРПСКА ШКОЛА „МАНАСИЈА“

Српска кухиња

Hereford Steikhús
Reykjavik, jan.2010

Српску националну кухињу је у највећем случају одредио сам географски положај као и историјска збивања на Балканском полуострву.

Једном речју Српска кухиња се развијала под жестокиим утјецајем сиромаштва.

Али наравно, не смје се заборавити да су прије седам вјекова европске трпезе биле изузетно масне, а јело се претежно прстима.

У исто време на двору цара Душана „силног“, српска властела се служила златном виљишком.

Падом под турску власт прешли смо на дрвене кашике.

Кашика управо и обељежава традиционалну српску кухињу.

Све до почетка овог вјека чорбаста јела су била најчешћа на српским трпезама, а нож и виљушку су Срби користили углавном за празнике.

Посебан утјецај на нашу кухињу имала је особито турска и арапска култура као и средњевековна напр. Мађарска и Аустријска.

За кухиње иначе је карактеристично да нису хомогене а тако је и са нашом.

- За Косово и Метохију су карактеристичне пите, баклаве, тулумбе, јела од јањетине и овчетине. Војвођанска кухиња је, примерице, попримила обиљежја Аустро-угарске кухиње са пуно тијеста, резанаца и кнедли.
- Ако кренемо ка југу Србије десно од ријеке Мораве има сира у изобилју и он доминира, док напр. ту нема кајмака. Између Мораве и Дрине царује кајмак а по мом мишљењу кајмак је прави српски аутохтони специјалитет (кажу да је Чачански неупоредив!) Печену прасетину треба пре свега треба потражити између Горњег Милановца и Мрчајеваца а јагњетину у Рашкој објаси. Са југа

Србије претендују јела од паприке а том смислу стара народна изрека каже: “Што у башти то и на трпези“.

- На српској трпези углавном је било обавезно млјeko и млјечни производи, чорбе, паприкаши, гулаши, пасуљ, купус, и наравно незаобилазни качамак, попара, цицвара, проја и гибаница (кажу да постоји 17 врста гибаница).

Проја и кукуруз заузимају примат у српској кухињи (проја и кукуруз су отхранили Србе под турцима).

Пре доласка кукуруза из Америке на територију Европе наше прабаке мјесиле су хлеб од мјешавине пшенице, јечма, ражи. У тешким невољама(негде је и записано) јео се и овас(зоб).

Српска властела у средњем веку је јела онако како јој и доликује: дивљач, свињско и овчије месо, разна димњена па сушена меса (пршута, сланина и кобасице). Било је ту и морских и рјечних риба, хоботница, икре, младих као и прошлогодишњих сирева.

- Један средњеveковни летописац каже да је Влашки сир био скупљи од овчијег меса и да се уз Влашки сир пило црно вино са ледом (интересантно).

Но, хајде да видимо по чему је наша национална кухиња разликује од осталих, по чему је то српска кухиња „незаборавна“ како многи кажу?

- Тешка је и масна, обилна, разни зачини, запршке и масти, хлеб се једе у изобиљу.
- Споменимо, такође, и сушено месо које се припрема свуда, с тим што ми то радимо на посебан начин; објешено месо на промаји и мразу, а онда га мало продимимо због укуса и наравно конзервирања. (за димљење се користи само одређена врста дрвета напр. смрека, буква, јавор, граб, и јасен).
- Чварци се не могу заобићи, по томе смо јединствени, као код нас још се једино спремају у Доминиканској Републици.

Кад се спомене српска кухиња многи најпре помисле на роштиљ и шљивовицу.

- Шта рећи за шљивовицу? Наша на далеко чувена шљивовица се не спомиње у средњеveковним списима али се јако добро зна да се у Србији ракија итекако производила под турском владавином. Дакле, када је и како откривена чувена српска ракија се не зна али је у исхрани наших старих имала итекако запажену улогу.

- Ујутро се по устајању пила по једна чашица љуте, препеченице, која је углавном котирала између 40 до 45 степени. Али имали смо ми још једну врсту шљивовице која је данас нажалост скоро изчезла, конзумирала се уз јело и није пекла грло; јачина јој је била између 15 и 17 степени.

Хајде да мало погледамо како се хранило за време вјерских празника:

- За Божић се традиционално јело прасеће печење а за Ускрс јагњеће печење. Могло би се нагласити да се обилно јело за Покладе, пред Божићне и Ускршње постове као и за славе, свадбе, задушнице. И сваки од ових посебних дана имао је и своје ритуално јело. Свдбарски купус помјешан са шест врста меса, луком и шаргарепом кувао се седам сати. За задушнице се спремају уштипци, за славу жито и славски колач, шарена јаја за Ускрс а за Божић – чесница.

За крај неопходно је напоменути да се из старије српске кухиње на нашим трпезама веома често могу наћи; пуњене паприке, сарма од киселог купуса и пасуљ на безброј начина.

Сва ова јела су изузетно пикантна али користи се веома мало зачина, а то је сол, бибер и алева паприка.

Прије него што је на подручје српских земаља стигао бибер а потом вегета и зачин Ц ми смо углавном користили: босиљак, паприку, рен, першун и со.

Ћевапчићи и пљескавице као и сва јела која у себи садрже мљевено месо су дио Орјенталне кухиње.

Здравко Врањеш