

*Арсеније Тодоровић
Ђорђе Псодоров
Оливера Шимурина
Драгана Плавшић*

ТРАДИЦИОНАЛНИ ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ОД ТЕСТА ИЗ ПИРОТСКОГ КРАЈА

Увод

Специфичност пиротске гастрономије је препозната и (делимично) описана од стране појединих аутора који су средином XIX и почетком XX века боравили у Пироту, где су, поред својих примарних дужности, имали прилике да увиде особености и градске и сеоске гастрономске културе.

На жалост, осим тих записа, до данас се о гастрономској култури Пирота у ширем, а посебно о конкретним групама јела у ужем смислу – јако мало говорило. Сменом генерација, што домаћинских што угоститељских, долази до постепеног губитка аутентичности саме гастрономије, а самим тим и њених основних представника – појединачних група јела. Проблем смене генерација не би био проблем када би култ традиције код нас имао одређену тежину и значај; но, ипак, тешко је одупрети се савременим трендовима који су врло често пластично пласирани посредством мас-медија и који својом једноставношћу и практичношћу врло лако потискују традицију.

Због тога је потребно приступити систематизацији и класификацији одређених представника локалне гастрономске културе, како би они били лакше препознати и остварени што на тржишту, што у научним разматрањима.

Груписање јела у писаним понудама угоститељских објеката (јеловницима и менијима) најчешће се врши на основу прописаних правила. Ако се ради о јеловнику, понуђена јела се разврставају на групе, а ако се ради о менијима, појединачна јела су, по истим правилима као код јеловника, разврстана у следове. Те групе јела су: хладна предјела; супе и чорбе; топла предјела; рибе, ракови, морски плодови; готова јела; национална јела; јела по поруцбини итд. Међутим, аутори који су се раније бавили проблематиком локалне културе исхране, јела су најчешће разврставали на посна и мрсна, те у оквиру тога на остале врсте јела – чорбе, пите, банице и др. Тај приступ је логичан и оправдан. Једно исто јело је могло бити припремано и у посној и у мрсној варијанти, а његов епитет посног или мрсног одређивало је присуство животињских намирница у истом. Почевши одатле, увиђају се

отежавајуће околности у стандардизацији локалних гастрономских производа у смислу садашњих трендова груписања истих; са друге стране, то даје слободу да се „природним“ путем групишу јела онаквим каквим се сама представљају.

Гастрономски производи којима првенствено треба придати значај су производи од теста. Како у својим бележењима наводи Владимир Николић, сеоско мушко становништво је, чак иако није била оскудица, волело да једе хлеб, који је често био недопечен и гњецав. На сличан начин и са истом наменом као и хлеб, припремане су и погаче. Поред тога, међу најчешће припреманим јелима из ове групе су *банице* и *пите* (припремане од пшеничног брашна) и морузнице, припремане од кукурузног брашна. У градском језгру, поред наведених јела, на посебан начин припремана је *јуфка*, као и *ћије*.

Дискутовање проблематике гастро производа од теста Пиротског краја ограничено је чињеницом да хлеб, по данашњем схватању истог, не представља јело, док је кроз историју врло често коришћен као једина или допунска храна. Нарочито је изражена употреба хлеба у припреми тзв. сиротињских јела – *голоvara*, *попаре*, *скроба* и *крушевице*, где се исти, ако није главни састојак, надроби у већ оскудно припремљено „јело“. Са друге стране, пите, банице, *морузницу* (проју) немогуће је назвати *јелима*, јер се, аналогно хлебу, под јелима подразумевају друге врсте гастро производа, па се она често сврставају у „топла предјела“. Најзад, *јуфка* би се могла сврстати у групацију „тестенина“, али је и ту потребна опрезност. Слична је ситуација код слатких пита и баница. Према томе, наслеђе традиционалних гастро производа од теста из Пиротског краја је врло тешко прилагодити важећим поделама и класификацијама група јела, па би посебно требало размотрити засебну класификацију.

Преглед литературе

Најстарији документ којим се сведочи о особеностима, између осталог и јела од теста, представља бележење Владимира М. Николића, који је свеобухватно проучавао особености пиротског народа средином XIX и почетком XX века, те на тај начин обухватио и поље локалне гастрономске културе. На почетку својих разматрања наводи инвентар коришћен у припреми и манипулацији тестом (уопште): *н'чви* или наћве, које се користе за чување брашна, замесивање и чување хлебова; *острушка*, која се користи за стругање заосталог теста; *круг* – даска округлог али чешће четвртастог облика на коју се размешује тесто; *д'ска* или даска служи за одлагање хлебова непосредно по мешењу а пре печења; *месаљ* представља нарочито ткану крпу којом се прекрива хлеб док не „тваше“ – ускисне, а њоме се прекривају

даска и хлебови; *копања* често замењује наћве, када се меси погача или мања количина теста за хлеб; *расукаља* или *сукаља* представља оклагију којом се развлаче коре – „јухке“ односно *обге*.

Исти аутор је посебну пажњу посветио *хлебу*, за који наводи да се прави од разног брашна, а најчешће од пшеничног и раженог; пшеничног и кукурузног, кукурузног и јечменог; овсеног и кукурузног (у зависности од количине брашна у кући) и коначно од чистог овсеног брашна. За хлеб је карактеристично да је био недопечен и гњецав, јер се припремао у *црепњи* (црепуљи); но, иако је био такав, сељаци су га ипак волели, што је и данас случај. Аутор само на кратко помиње и домаћи квасац, за који наводи да се прави од кукурузног брашна, јер тада боље ускисне. Од великог је значаја и тумачење овог аутора по питању *пите* и *банице*. Наиме, *пита* се назива онда када се у „*обге* (јухке) увија сир“, а *баница* се назива онда када се коре слажу једна на другу а између њих ставља сир са маслом или машћу, док се јаја никад не стављају а масло или маст се додају у мањој количини па су пита и баница одвише суве. Слатка пита износила се као мезе уз ракију, а прављена је само са шећером и посута истим након печења. Под *зељаником*, исти аутор подразумева посно јело направљено од две велике *обге* преко којих се нанесе слој ливадског зеља или лишћа цвекле, након чега се прелије *зејтином* и стави на печење. Такође се овакав зељаник припрема са насеченим празилуком или купусом, док је тиквеник сличан свему наведеном, само је надев од настругане или (чешће) насечене тикве.

Интересантан је Николићев навод из градске гастро културе, везан за печење хлеба: „Жене су месиле хлеб и носиле на печење код фурунција, за шта су плаћале *пишерме*. Фуруне су поред услужног печења хлеба и осталих јела која су се на печење носила, пекле и продавале још и *ћије* и *сими-де*.“ Осим *киселог* хлеба, жене у Пироту су месиле и погачу и проју.

Борисав Николић, иако концентрисан само на село Гостуша, такође наводи да је хлеб био најважнија животна намирница и да се у почетку пекао под *вршњаком* а затим у пећима – *вурњама*, коју је, углавном, имало свако домаћинство. Овај аутор помиње и *посне гибанице* које су надеване орахом, тиквом или купусом. Под масним јелима, поред осталих, подразумева и банице које су справљане од масти, сира, јаја и брашна те од зеља и брашна.

Према бележењима Борисава Јовановића, интересантно је напоменути да су, кроз историју, у Пироту постојале занатлије које су се бавиле производњом прехрамбених производа од теста: *бурекције*, *пекари*, *симитције* и *фурунције*.

Традиционални хлеб и погаче

На подручју Пирота, те гравитирајућих му села, постојао је обичај да се хлеб меси на неколико дана, и да се свеж хлеб углавном јео са задршком, како би га било до наредног печења. Подаци који говоре о начину припреме хлеба су врло ретки и недовољни, а данас је рецептура припреме, сада већ традиционалног хлеба, постала непозната.

У градском језгру, хлеб су месиле домаћице и, док мушка деца не ојачају, саме су носиле хлеб на печење код *пекара* или *фурунције*. Тако се радило до почетка шездесетих година XX века. У сеоским приликама то није био толико специфичан случај, с обзиром да је свака кућа или шире домаћинство имало своју *вурњу* (фуруну) која је коришћена не само за хлеб, већ за све што се може пећи, између осталог и за третман воћа пре сушења.

Након измељавања у воденици, брашно (пшенично, кукурузно, овсено, јечмено или ражено) се пресејавало кроз крупније а затим, код имућнијих породица, и кроз „свилено“ сито, након чега се добијало брашно задовољавајуће чистоће и гранулације за мешање. Пресејавању се није посвећивала нарочита пажња, већ је врло често коришћено *цело брашно*, заједно са мекињама, или тек једанпут пресејано, како би се уклониле видљиве нечистоће (боље пресејавање брашна практиковало се за припрему баница и колача). Након тога, брашно је чувано у наћвама, до употребе.

Кључни састојак традиционалног хлеба представља *потквас*, који је, осим за хлеб, коришћен и за припрему *ћиселе банице* (баница са корама од киселог теста), *ћиселе морузнице* (проја од киселог теста), *бузе* (бозе) и традиционалних обредних хлебова који су се месили о разним приликама.

Да би се произвео потквас, потребно је прво прибавити следеће састојке: квалитетно *цело* брашно (у подједнаком размеру кукурузно и пшенично или само кукурузно), цвет липе, хмељ, мању количину пасуља и исто толико јечма. С обзиром на то да се навике у припреми сваког јела засебно, па тако и хлеба, разликују, понегде је, поред наведених састојака, додавана и љута сува паприка и љуспа црног лука.

Поступак припреме се састоји у следећем: потребно је прокувати пасуљ и јечам, док не смекшају, затим додати цвет липе и хмеља. Потребно је тако одмерити састојке да увек буде довољно течности како би се састојци лако мешали и кували. Када су састојци укувани, оставе се на хладном да одстоје једну ноћ, након чега се ујутру процеде па се хладном течношћу прелије претходно одвојено брашно и добро измеша. Брашно се умеша до те мере да буде довољно ретко али да не спада са кашике којом се меша. Тако *подмешено* брашно се сипа у претходно добро опрано *грне* које се користи само за потквас и има назив *квашчарник*. Квашчарник се ставља на топло место, након чега се чека да *узбучи* (да спонтано укисне). Када укисне, од тог поткваса се узима одређена количина за мешање хлеба, док се остатак замеси чистим брашном у суво тесто и остави да се осуши. Приликом наредне употребе, од

тих осушених парчади квасца поново се *подмлади* квасац, додавањем воде, повременим мешањем и додавањем подједнаке количине додатног брашна и воде. Процес подмлађивања квасца траје дан или два.

Након припреме квасца, почиње се са мешањем хлеба. Предвиђена количина брашна се стандардним поступком замеси у тесто, уз додатак соли. Након мешања теста, хлебови се лоптасто обликују и одлажу на даску под називом *круг* да се „надигну“ (да надођу). Да се не би лепили за даску, од ње су одвојени нарочитом крпом – *месаљем*, која се карактеристично савија да би се хлебови штитили и од међусобног слепљивања. Док траје *надизање* теста за хлеб, припрема се фуруна, тако што се *напали* (ложи се сувим грањем, и кад побеле цигле изнутра, сматра се да је спремно за печење хлебова). Често се, као проба, месио засебни мали хлеб који се убацивао у фуруну пре печења осталих хлебова; ако се „пробни“ хлеб добро испече, стављају се и остали хлебови на печење. Дно фуруне се, пре печења, очисти од жара и пепела те додатно пребрише *пачавром* – само за ту сврху одвојеном грубом крпом.

Након печења хлебова и вађења из фуруне, исти се опет ређају на даску, прекривају *месаљем* и хладе. Охлађени хлебови се ређају у наћве и тако чувају до конзумирања.

У хлеб је често додавано кукурузно брашно, које је претходно преливено врелом водом и након извесног времена замешено по стандардном поступку. Додавао се и кромпир у тесто, ради продужења свежине; ако је то случај, кромпир се прво прокува са љуском, ољушти и изгњечи а онда замеси са тестом.

Остаци са судова за мешање теста су такође коришћени у *подмешивању* квасца, тако што се састружу *острушком* а затим врате у *квашчарник* са осталим потквасом. Ти остаци су карактеристично названи *пострушци*.

Погаче су врло често мешене, што због недостатка времена за мешање хлеба, што због лакоће припреме. Најчешће су печене у *црепњи* (црепуљи) под *вршником* (сачем), а за разлику од хлеба, припремане су *пресне* (без поткваса). Погача је, због тога што је тања од хлеба, била згоднија за печење у црепњи, а самим тим је била и боље испечена и пријатнија за јело. Погача је у сеоској гастро култури често припремана приликом одласка у госте, за славе, приликом удруженог рада и посебно приликом бербе грожђа (гроздобера), када се није месио хлеб због општег веровања да ће вино од њега прокиснути. Зато се у погачу стављала *цеђ* која је припремана на тај начин што се чист пепео прелије хладном водом и остави једну ноћ да одстоји, а након тога се бистра течност са површине суда покупи и са њом замеси тесто за *пресну* погачу. Касније је *цеђ* заменила сода бикарбона (натријум-бикарбонат).

Често је, да горња кора погаче не би загорела приликом печења под *вршњаком*, преко ње стављан лист купуса.

Тија се такође спремала врло често, али под тим називом је чешће заступљена у градском језгру. Припремана је од киселог теста (припремљеног

као за хлеб), али формираног у омање лопте које се ређају у подмазану тепсију. Често се између тих лоптица стављао надев од сира и јаја, или само од сира, што је чинило *ћију* укуснијом. Приликом јела, свако би себи кидао од *ћије* ручком, тако да није било потребе да се она сече, што је олакшано самим њеним обликом. Исто правило приликом јела важило је и за остале гастро производе од теста – хлеба, погаче, баница: углавном су се кидали рукама.

Пите и банице

Гастро култура Пирота и околине, због различитих историјских дешавања и прожимања, своју дефиницију дугује турској и бугарској гастро култури. Прегледом карактеристика турске а затим и бугарске националне гастро културе, закључује се да су пите и банице (уз још других јела и пића) пре свега са својим називима, а затим и појавним облицима присутне у овим гастро културама са великом дозом сличности.

Уопште узевши, ради бољег прегледа, за пиротски крај карактеристичне су следеће врсте баница:

- *Сукана* баница, са корама које се *сучу* (развлаче) прво *расукаљћом* (оклагијом) а затим прстима; припрема теста за ову баницу тече по стандардном поступку – умеси се тесто од пшеничног брашна (уз додатак соли) које је просејано боље него за хлеб, затим се обликује у јуфке и прекрије чистом крпом да „одмори“ извесно време; затим се јуфке узимају и стављају на побрашњен сто, те се развлаче оклагијом до жељене дебљине; затим се на оклагију стави расукана кора, па се додатно растегне прстима и поново врати на сто, те се крајеви, идући у круг, још више растегну па кора постане скоро провидна; затим се преко коре наноси надев који може бити различит, а најчешће је следећи:
 - растопљена маст и со – за *празну* баницу
 - сир (или урда) са или без умућеног јајета
 - нарезано зеље (спанаћ, лобода, цвекло, штављак) уз евентуални додатак намрвљеног сира и јаја
 - кисели купус (ситно исецкан) уз евентуални додатак ораха или кима
 - празилук (нарезан на дуге танке траке) и бибер
 - тиква (која се насече на ситне коцкице, кратко пропржи, попрска пуномасним млеком и тако нанесе на кору) а уз додатак соли
 - вишње, шећер и пиринач (прокуван у води, заслађен и охлађен)
 - нарендане јабуке и шећер
 - осушено црно грожђе и шећер
 - ситно туцани ораси и масло

Након надевања, коре се завијају или руком карактеристично наборају, па се ставе у подмазану тепсију или црепуљу, те ставе на печење. Често се пре печења додатно прелију растопљеном машћу или маслом. Пракса наливања супом није често заступљена, шта више, избегава се, па су понекад пите „суве“.

- *Налагана* баница, или баница са развученим и испеченим корама (овакав назив присутан је у сеоским подручјима; у градском језгру је познат, мада ређе употребљаван); коре се, као код *сукане* банице развуку, па се пре надевања испеку на плотни шпорета; у доба кад нису постојали шпорети, коре су се пекле на горњој површини *вршњака*, који је претходно добро угрејан жаром; за ову врсту банице потребно је топлотно обрадити надев, с обзиром да је време печења *налагане* краће него код *сукане* банице; надев, који је најчешће припреман од зеља, често је пржен на маслу те повезиван киселим млеком и као такав стављан преко испечених кора; у подмазану тепсију или *црепњу* (црепуљу) ставља се прва печена кора, затим преко ње надев, и тако редом док се не утроше све коре и сав надев; затим се развуче једна *обга* (непечена) преко тепсије, којом се прати испеченост саме банице. Како наводи Владимир Николић „у градском језгру се често баница ове врсте надевала ситно туцаним орасима и маслом, заливала течношћу од кувања живине а преко је стављана ћурка, гуска, петао или кокошка; ова баница је служена само о посебним приликама.“
- *Кисела* (кисела) баница је често припремана у сеоским подручјима, од киселог теста које је припремљено уз употребу *поткваса* коришћеног у припреми хлеба; тесто се припрема по стандардном поступку, али се не развучи до дебљине обги за *сукану баницу*, већ се оставља да буде дебље; затим се растопи свињска маст, намрви се сир, попрска машћу, па прекрије другом кором и опет попрска машћу; пре печења се цела баница исече ножем на коцке и тако ставља на печење.

Морузница

Морузница је представљала једноставно јело скромног укуса, које је често имало за циљ само ублаживање глади (осим ако није намерно припремана са додатним састојцима, о свечаним приликама). Основни састојак морузнице је кукурузно брашно (моруза – кукуруз), које се размеси у ретко тесто са водом, уз додатак масноће или уз додатак других доступних (у мањој количини) врста брашна. Печење морузнице често је обављано под

вршњаком (сачем), у *црепњи* (црепуљи), да би са појавом шпорета са рерном *црепњу* заменили тепсија и рерна. Основни, посни вид морузнице био је налик кукурузној погачи која је била јело оскудице и често припремана у сиромашнијим домовима.

Морузница је припремана без икаквих додатака, затим је обогаћивана сиром, јајима, урдом, цеђеним киселим млеком или чварцима. „Богата“ морузница подразумевала је углавном додаток млечних производа и јаја. *Тисела* морузница, односно морузница за коју је коришћен потквас коришћен код припреме хлеба. У том случају, кукурузном је додавано и пшенично брашно. Ова морузница припремана је само са сиром и машћу, тако што се тесто развуче дебље од оног за пите и банице, затим се преклапа по половини а унутра се маже растопљеном машћу и додаје се намрвљен сир. Пре печења је било потребно насећи је ножем на квадрате, како би се лакше вадила из посуде у којој је печена.

Све врсте морузница се припремају једноставно, спајањем састојака, а састојци попут сира, чварака или зеља се додају након припреме ретког теста. Након сједињавања састојака, маса се разлива у подмазану црепуљу (или тепсију) и пече. Из тог разлога, а најчешће ако је у припреми коришћено зеље или сир, морузница се назива и *разљевак*.

Јуфка

Нарочито за подручје градског језгра, у летњим месецима је карактеристична припрема једне врсте тестенине – јуфке. О јуфки не проналазимо никакве писане трагове код аутора који су се бавили локалном гастрономском културом. Иначе, појам *јуфка* се односи и на тесто које је обликовано и спремно за развлачење (код банице, нпр.) алу овде се ради о потпуно другом гастро производу.

Јуфка се, кроз историју, припремала углавном у градском језгру. Сеоском становништву је тек касније, услед све већег прожимања са градском културом, овај гастро производ постао познат и доступан.

Под појмом јуфка се у пиротском крају подразумева следеће:

- тестенина, припремљена од теста умешеног од јаја, цеђи (или содаводе), и чистог пшеничног брашна, *расуканог* (развученог) оклагијом до дебљине као за баницу те сушеног на летњем сунцу
- јело сачињено од описане тестенине које се припрема преливањем сувих парчади јуфке врелом водом, у коју се, након што тестенина упије течност, додаје сир, пилеће месо, или се остави празно, па се потпече у пећници; пре печења, јуфка се карактеристично *препржи* врелим уљем

- тесто сачињено од јаја, брашна, цеђи или сода-воде које се користи за припрему послastiца

Припрему јуфке традиционално су обављале жене, домаћице. Припрема јуфке почињала је неколико дана раније, сакупљањем и одвајањем квалитетних и крупних јаја. Када се одреди дан за *сукање јуфке*, жене би прво умесиле тесто: на 10 јаја додавале би килограм чистог пшеничног брашна и једну шољу цеђи (или, касније, сода-воде). Након сједињавања састојака у глатко тесто, почеле би оклагијама да *сучу* (растањују) јуфку преко добро побрашњеног стола. Изабрана страна дворишта, која је изложена сунцу је већ пометена и прекривена чистим чаршавима. Једна по једна, коре од јуфке се ређају на сушење. Након извесног времена, када се једна страна јуфке осуши, окреће се и наставља са сушењем. Након извесног времена, коре се карактеристично испуцају, управо формирајући *јуфку*. Када се процени да је јуфка довољно осушена, сакупља се у чисте чаршаве и остави на суво место да тако одстоји још неколико дана; након истека тог периода, чувала се на сувом месту, умотана у чаршаве. Имућнија домаћинства јуфку су чувала у лименим или дрвеним кутијама одвојеним само за ту сврху.

Припрема јела од јуфке почиње барењем исте. Угреје се вода до кључања, посоли и дода јој се уље. Затим се тој води додаје сува јуфка, одмерена тако да увек остане довољно течности да је тестенина упије. Затим се посуда са јуфком склања са ватре и остави да упија течност, а у међувремену се угрева уље у мањој шерпи. Када је јуфка упила довољно течности, евентуални вишак исте се одлије а јуфка *препржи* (посипа) врелим уљем, те стави у угрејану пећницу на печење. То представља основну верзију јуфке. Остале верзије су:

- *Јуфка са сиром*: у обарену јуфку се дода измрвљен сир и помеша са тестенином, након тога *препржи* уљем и стави на печење у пећницу
- *Пиле „на јуфку“*: поступак припреме подсећа на припрему *банице* са печеним корама; пилеће или кокошје месо се прокува заједно са костима, уз додатак зелени (целера, шаргарепе, першуна), затим се течност процеди па се у њој обари јуфка; у међувремену се месо откости, па кад тестенина упије довољно течности, *препржи* се врелим уљем, месо се стави преко јуфке, а затим иде на печење у угрејану пећницу
- *Чорба са јуфком*: испржи се црни лук, затим се свеж и на коцкице исечен кромпир дода луку; када се пропрже, додају им се брашно и млевена сува (*алева*) паприка; након тога се налије вода, сипа се парадајз из зумнице или се свеж парадајз ољушти и ситно исецка те дода у чорбу; када се прокува, наломи се јуфка и непосредно после тога се скине са ватре
- *Посластице од теста за јуфку*:

- *Локуми*: када се *суче* јуфка, сирова кора се исече на ромбове те се пропржи у уљу; након пржења се отцеди од уља и после прах шећером; припрема се углавном за децу
- *Бошчице*: поступак припреме је исти као за локуме, само се направи надев од умућених беланаца са шећером и ораха; надев се ставља по средини теста, затим се крајеви прстима притисну ка средини да формирају лоптицу и тиме заштите надев од цурења; пржи се такође у уљу.