Во потрага по нова ѕвезда на гастрономското небо



Автор: Николче Николовски, претседател на националниот одбор на „Слоу фуд Македонија“



Буковски пипер, фотокредит © Slow Food

Новата македонска гастрономија треба да биде заснована на локалниот идентитет на храната. Само на тој начин новите генерации можат да придонесат за зачувување на традициите и за создавање автентична гастрономска приказна

Кога размислуваме за омилената храна, секогаш ја поврзуваме со одредена земја: пицата со Италија, сушито со Јапонија, тортиљите со Мексико. Тоа е земјата на потеклото.

Храната, како и јазикот и музиката, постои како средство за изразување на културата на еден народ. Таа најпрвин задоволува биолошка потреба, но на крај станува длабоко симболичен културен артефакт што ги поврзува луѓето на различни нивоа. Изборот на храна е симбол за тоа како се дефинираме себеси во однос на религијата, етничката припадност, општествената класа... Храната е средство за изразување на идентитетот, но истовремено има и социјална цел, која придонесува тој да не биде статичен. Тоа е потврдено од феноменот на глобализацијата, кој ги зголеми човечката интеракција и „мешањето“ на кујните.

Како таква, храната е и треба да биде дел од културата и културните норми, традицијата и од луѓето со кои се поврзува. Идентитетот е нераскинливо поврзан и со локалниот биодиверзитет и територијата.

Како да го пронајдеме нашиот идентитет во храната, кои се тие автентични производи? Потребно е да се истражува, теоријата да се стави во функција на практиката, да се биде љубопитен, да се „чита“ реалноста со сетилата, да се дегустира и да се биде во контакт со различни средини и луѓе.

Во потрага по автентичност

Под налетот на интензивното земјоделство и индустријата за храна, исчезнува голем дел од биодиверзитетот, древните техники и практики на производство. Потребно е тие да се истражат, документираат и задолжително да се вклучат во новата гастрономија. Само така би продолжиле да живеат.

Откривањето ново јадење му дава повеќе среќа на човештвото отколку откривањето нова ѕвезда, напиша Жан Антелм Брија-Саварен. Потребно е да ги истражуваме историјата и приказната на одреден прехранбен производ, технологијата на производство, начинот на подготовка и сервирање, како и културата поврзана со него. Исто како што новинарот истражува за некоја приказна. Еден вид „истражувач на вкусови“. Мора да поставуваме многу прашања за производот и да ги повторуваме пред многу различни луѓе, за да ги споредиме одговорите. Производителите, готвачите и сите што го купуваат и консумираат производот може да споделат различни информации за еден ист производ. Најчесто деталите се тие што еден производ го прават уникатен (на пример: локалната сорта, употребата на специфичен зачин или начинот на ферментација).

Дегустација

Дегустацијата е неопходен метод што се користи при оценувањето на производот. Сепак, важно е да се забележи дека таа е од субјективна природа. Секоја дегустација е условена од личната наклонетост и културните искуства на дегустаторот. Сензорните (органолептички) квалитети на производите се дефинираат преку: изгледот, бојата, конзистенцијата (течна, цврста, крцкава, сочна, кршлива, кремава), вкусот (слатко, солено, горчливо, кисело, умами) и преку мирисот. Постојат најмалку три елементи за утврдување на сензорниот квалитет: избалансираност (хармонија меѓу ароматичните компоненти и компонентите на вкусот на производот), поднебје/тероар (способноста на еден производ да ги покажува органолептичките карактеристики поврзани со територијата на потекло), комплексност (како органолептичките квалитети се развиваат во текот на процесот на дегустација).

Комплексниот производ ги менува органолептичките карактеристики во текот на дегустацијата, со што перцепцијата се развива и трае подолго. Дегустацијата секогаш е поефективна кога ќе се направи споредбено на повеќе примероци или производи од различни производители. Споредбената дегустација ни овозможува да ги откриеме основните карактеристики и квалитети, кои на производот му даваат посебен идентитет. Во текот на истражувањето и дегустацијата, потребно е да се дознае повеќе за потеклото, поднебјето, традицијата на производство и обичаите при консумацијата на производот.

Биодиверзитет

Производите што имаат специфичен квалитет потекнуваат од локалните култивирани видови (различни сорти зеленчук, автохтони раси добиток) и од локалните диви видови. Тие се поврзани со процес на сезонска берба, преработка и традиционална употреба. Автохтоните или локалните сорти многу лесно може да се идентификуваат и најчесто имаат локално име. Овие сорти се селектирани од индивидуалните фармери или локалната заедница и се одлично приспособени на условите на животната средина во специфична област. Тие се тесно поврзани со културата на локалното население (обичаи, рецепти, па дури и дијалекти).

Буковскиот пипер се произведува во битолското село Буково, од автохтона сорта на пиперка чие семе локалните жители го култивираат повеќе од еден век, за што имаат и материјални докази од предците. За неговите уникатни сензорни својства досега се заинтересирале и го готвеле светски познати готвачи, а телевизијата „Арте“ сними и документарен филм.

Поднебје

Поднебјето (територијата) е клучен елемент за идентитетот на храната. За еден производ не е доволно да кажеме само дека е локален. Придавката „локален“ малку ни кажува за историјата и традицијата на производот од таа област. Освен тоа, можно е локално да се произведуваат или одгледуваат и некои производи што се воведени од други области и не се карактеристични за локалната култура на производство.

Поднебјето го карактеризираат почвата, воздухот, водата и климата, но и јазикот, дијалектот, религијата, занаетчиството, архитектурата и природниот пејзаж.

Производите што нè интересираат треба да бидат нераскинливо поврзани со територијата на локалната заедница низ историјата, но не само во однос на климата и



Галички кашкавал, фотокредит © Different photography

животната средина, туку и во културен, историски и физички контекст.

Галичкиот кашкавал е тврдо сирење произведено од сурово овчо млеко, добиено од пасиштата на Бистра. Токму суровото млеко го „става“ печатот на поднебјето врз производот, кој во вкусот ги носи ароматичните материи од тревките што ги пасат овците, микрофлората од животното и околината, климата, почвата, водата. Но, вкусот е дефиниран и со вештините на мандрациите, што придонесува ова сирење да биде високо вреднувано меѓу дегустаторите и на светските гастрономски манифестации.

Храната, како и јазикот и музиката, постои како средство за изразување на културата на еден народ. Таа најпрвин задоволува биолошка потреба, но на крај станува длабоко симболичен културен артефакт што ги поврзува луѓето на различни нивоа.

Традиција

Големиот број традиционални производи се резултат на знаењата собрани со генерации, креативноста и вештините на мајсторите. Занаетчиските техники на производство овозможуваат создавање специфични производи, кои можат преку суровиот материјал да ја прераскажат локалната култура. Значајно за овој тип производи е како тие се направени, вклучувајќи ги и различните чекори на производство и локалните состојки што се користат.


Паланечки симит, фотокредит © Slow Food Macedonia

Чувари на традицијата најчесто се групи од мали производители, тесно поврзани со географската област на производство. При истражувањето најважно е да се земе предвид колективната меморија на локалното население. Дали производот подолг период е дел од локалната култура и дали знаењето за негово производство, одгледување, преработка и употреба се пренесувало со генерации. Дали се среќава на фестивали, церемонии или претставува храна за одредена група/категорија на население.

Паланечкиот симит е заштитен знак на Крива Паланка. Паланечките пекари со знаењето и вештините што ги пренесуваат со генерации при подготовката (мајата се прави од наут што се толчи, попарува и се остава повеќе часа да стаса), месењето и обликувањето на формата, му даваат посебен идентитет на овој производ.

Арка на вкусови

„Арка на вкусови“ е онлајн-каталог на автентични производи кои се дел од одредени култури и традиции на локалните заедници од целиот свет. Каталогот го истакнува нивното постоење, „предупредува“ дека им се заканува опасност од исчезнување и повикува на акција за нивна заштита, преку пронаоѓање, купување и консумација, промоција на нивната приказна и поддршка на производителите. Во каталогот досега се внесени повеќе од 5.000 производи од целиот свет, а „Слоу фуд“ во Македонија во изминатите години мапира повеќе од 180 производи со уникатен идентитет, од кои досега 36 се вклучени во „Арката на вкусови“.

Храната со идентитет поседува моќ за културна, етничка, духовна и социјална припадност. Затоа, потребно е грижливо да се одржува низ генерациите. Таа е нашата идентификација во светот. ■

За организацијата:

„Слоу фуд“ (Slow Food) е меѓународна, непрофитна организација со членови и подржувачи насекаде во светот, кои го поврзуваат задоволството и добрата храна со обврската кон заедницата и животната средина. „Слоу фуд Македонија“ (http://slowfood.mk/) е национална организација на мрежата во земјава, чија мисија е преку едукација, кампањи и промоција, да се изгради гастрономската култура инспирирана од традицијата, разновидните земјоделски производи од локалните производители и знаењето на новите генерации за одржлив развој.