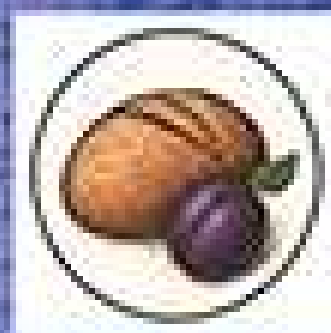


Димитрије Вујадиновић

ХЛЕБ СРПСКИХ ЈУНАКА И ХАЈДУКА



ХЛЕБ СРПСКИХ ЈУНАКА И ХАЈДУКА

Аутор - Димитрије Вујадиновић; рецензент - проф. др Миладин Шеварлић.
Издавачи: Балканкулт фондација интерег; ИК Тиски цвет; Савез пољопривредних инжињера и техничара Србије:
2025.
Обим – 92 колор странице: формат 22 x 22 цм; више од 100 илустрација

Шљива се не хвали, али пут до ње је увек утабан
Народна изрека

Циљ ове публикације јесте да на занимљив и узбудљив начин пажљивог читаоца упозна са јединственом кулинарском нематеријалном културном баштином Срба - хлеб са шљивама.

Монографија поред ауторског текста доноси и изванредне песничке и књижевне радове посвећени хлебу и шљиви наших познатих књижевника: Адама Пуслојића, Војислав Илића Млађег, Десанке Максимовић, Добрице Ерића, Зорана Костића, Иве Андрића, Милована Данојлића, Моме Капора, Стевана Раичковића ...

Хлеб је основна храна сваког српског домаћинства. Када се пита – „има ли хлеба у кући“, мисли се има ли шта да се једе. Хлеб је симбол хране. Свакодневни хлеб на столу одувек је био противник глади и пружао сигурност породици. Кућа без хлеба је као црква без крова. Обредни хлебови прате у стопу наш живот од рођења до смрти, па и после смрти.

Нема Србина који не слави породичну славу и који не воли шљиве и све што се прави од шљива. Са њом се живело и од ње се живело. С њом се уживало. Шљива је била важна и у време мира и у времену рата. Све што се прави од шљива садржај је националне кухиње – суве шљиве, слатко, пекмез, џем, компот, ракија.

Од давнина је позната народна изрека – *Кад има шљива има свега*. Мало је народа у свету који су једну воћку уградили у своју културу, веровање, књижевност, песму, пословице и изреке као што су Срби посветили шљиви. Реч шљива је српског порекла.

Сасвим је нормално што је српски сељак пронашао начин да споји ова два посебно храњива специјалитета. Управо такав хлеб у војничкој и хајдучкој традицији српског народа јесте хлеб са сувим шљивама и омиљени слаткиш хајдука популарно назван – *шљивко (шљивани колач)*.

У овој монографији можете сазнати: о значају хлеба у српској традицији и развоју пекарства; развоју гајења шљива у Србији; народном веровању о дрвету шљиви и њеним плодовима; здравственим добробитима шљиве; српском војничком хлебу са сувим шљивама из Балканских и Првог светског рата; хајдучима и њиховом омиљеном специјалитету од шљива и кукурузног брашна ...

Завојевачи су пролазили, власти су се мењале, начин живота је у сталном покрету, али оно што је Српски народ спасавало били су хлеб и шљиве! Тајна војничког хлеба са сувим шљивама и специјалитета – *шљивка (шљивани колач)*, леже у њиховој истинској гастрономској и културној посебности и оригиналности.

Садржај монографије: КАДА ИМА ХЛЕБА И ШЉИВА НЕМА ГЛАДИ; Зашто хлеб и шљива; ХЛЕБ ЖИВОТА; Кориснији је хлеб са радосним срцем, него богатство са јадом; Све туге уз хлеб су мање; Хлебарска баштина Срба; Развој пекарства; ПЛАВО ЗЛАТО; Шљива је у свести српског народа; Душа предака; Љубав према шљиви: Суве шљиве; Извор здравља; Природни еликсир; СРПСКИ ВОЈНИЧКИ ХЛЕБ; Освајање хлеба; Нераскидива веза са кућом; Српски војнички бренд; Војска маршира на свом желуцу; Рецепт српског војничког хлеба; Таин са сувим шљивама; КОЛАЧ ХАЈДУКА; Пестиљ; Рецепт за *шљивка*; Рецепт за *шљивани колач*; Домаћи хлеб са свежим шљивама; НАРОДНА БАШТИНА; Култура кухиње; Нематеријално културно наслеђе; Поетика српског хлеба; BREAD OF SERBIAN HEROES AND HAJDUKS; БЕЛЕШКА О АУТОРУ

Публикацију можете поручити смс поруком на телефон – 0641521738; цена 800 динара, или на мејл dimvu3@gmail.com

Хлеб и шљива

Шљива се не хвали, али пут до ње је увек утабан
Народна изрека

Циљ ове публикације јесте да на занимљив и узбудљив начин пажљивог читаоца упозна са јединственом кулинарском нематеријалном културном баштином Срба - хлебом са шљивама.

Хлеб је основна храна сваког српског домаћинства. Када се пита – „има ли хлеба у кући“, мисли се има ли шта да се једе. Хлеб је симбол хране. Свакодневни хлеб на столу одувек је био противник глади и пружао сигурност породици. Кућа без хлеба је као црква без крова. Обредни хлебови прате у стопу наш живот од рођења до смрти, па и после смрти.

Значаја хлеба као човекове баштине још увек није довољно истражена. У међувремену, традиционални рецепти за припремање хлеба се заборављају или су у опасности да буду заборављени.

Многи народи имају омиљено воће. За српски народ нема никакве дилеме. Свето дрво и воће за „понос“ је шљива. Шљива је била важна и у време мира и у времену рата. Све што се прави од шљива садржај је националне кухиње – суве шљиве, слатко, пекмез, џем, компот, ракија.

Од давнина је позната народна изрека – *Кад има шљива има свега.*

Не гаји се шљива само у Србији, али само је међу Србима она воћка са којим се народ дичи. Нема српског домаћина, ма где живео, који у своме воћњаку традиционално нема шљивино дрво. Тако из генерације у генерацију. Чувени је стих песника Оскара Давича (1909-1989) ... „ој Србијо међу шљивама ...“

Мало је народа у свету који су једну воћку уградили у своју културу, књижевност, песму, пословице и изреке као што су Срби посветили шљиви. Реч шљива је српског порекла.

Сасвим је нормално што је српски сељак пронашао начин да споји ова два посебно храњива специјалитета. Хлеб са свежим или сувим шљивама је традиционални садржај српске кухиње и чине један од њених темеља..

Управо такав хлеб у војничкој и хајдучкој традицији српског народа јесте хлеб са сувим шљивама и омиљени слаткиш популарно назван – шљивко. Истина, кукурузног брашна, а још ређе пшеничног, није било баш увек у кући сиромашних сељака и сеоских

надничара. Природно довитљиви су могли ни од чега да направе свашта нешто, али сувих шљива је било увек у џепу и богатих и сиромашних.

Данас имамо довољно, можда и превише, хлеба на нашим трпезама, има и сувих шљива, али заборавили смо на војнички хлеб са сувим шљивама. А, рецепт за шљивка (шљивани колач) одржао се захваљујући домаћицама које нису заборавиле ову традиционалну српску посланицу, још из периода када су хајдуци и ускоци јездили отоманским друмовима, а јатаци припремали шљивка.

Нажалост историјских и документарних података о овој теми веома је мало. Углавном се све своди на усмена предања и искуства домаћица које још увек праве ове посланице. Истина, неке домаћице праве шљивка према рецепту њихових бака, док су друге нешто „осавремениле“ рецепт, као и назив – шљивани колач.

За српског домаћина груда земље није само економска категорија. Земља је извор животне снаге (као код древних Хелена, Геа – мајка земља), темељ и чувар културног идентитета и хранитељка породице.

Историја шљиварства у Србији је дуга и протеже се кроз векове. На просторима данашње Србије шљиве су гајене у раном Средњем веку на манастирским и феудалним поседима, а од 13. века шљиве је било могуће наћи и на имањима сељака. Цар Душан (1305-1355) је у своје законику посредно регулисао и гајење воћа. Тако је на просторима Душановог царства дошло до наглог развитка воћарства.

У свету највећу производњу шљива у односу на број становника и даље има Србија. Процењује се да се произведе по 38 килограма шљива за сваког житеља Србије.

Нема Србина који не слави породичну славу и који не воли шљиве и све што се прави од шљива. Са њом се живело и од ње се живело. С њом се уживало.

У српској обичајној традицији шљива заузима почасно место, било да је реч о обичајима и веровањима, сујеверју или о свакодневном животу. Шљива као дрво у целисти или само њени поједини делови (кора, лист, плод, коштица) имају велику улогу у потпуно различитим обичајима.

Српски домаћини посебно су волели да суше шљиве, на ваздуху или у пушници и тако слатке, месне и пуне витамина и храњивих састојака свакодневно једу и служе гостима. То је велики специјалитет од давнина међу Србима.

Толико је било много сувих шљива да је сматрана храном сиромашних сељака („суве шљиве и ораси ми смо дико сиромаси“). Сувих шљива било је за све.

Начин сушења познат је од давнина. Шљиве су се углавном као и остало воће сушиле на сунцу за сопствену употребу. Први писани подаци о српским сувим шљивама налазе се у Путопису Евлије Челебије у 17. веку.

Када се говори о хлебу и када се каже "војнички хлеб" прва асоцијација је да је то посебан производ, нешто изузетно. А тек када се каже хлеб од шљива, онда је то нешто изузетно, оригинално, укусно.

Вековима омиљена храна, али и посланица, српског народа био је „хлебни колач“ – шљивко. Није познато када је почео да се прави. Сигурно није био познат на трпезама наших средњовековних властела. На богатој трпези Цара Душана биле су познате суве шљиве, али нема овога специјалитета.

Вероватно је настао негде у 18. веку, можда и раније, сигурно за време Отоманског царства. У том периоду на њиховој трпези није било слатких колача, шећер се довозио из далека и био је веома скуп. Како је шљивко био слатак и сит народ га је сматрао колачем.

Посебно су га волели хајдуци, а давао је снагу и српским војницима у Балканским и Првом светском рату. Изузетно здрав, храњив и јединственог укуса и мириса. Као посланица био је омиљен зими, када није било свежег воћа, а хајдуци су боравили скривени код јатака.

Завојевачу су пролазили, власти су се мењале, начин живота је у сталном покрету, али оно што је Србски народ спасавао били су хлеб и шљиве! Тајна војничког хлеба са сувим шљивама и специјалитета – шљивка, леже у њиховој истинској гастрономској и културној посебности и оригиналности.

Њихова јединственост није заборављена историјска вредност посебно у многим селима Шумадије. Са пуним правом ови српски специјалитети требало би да буду на дрвеним полицама пекара, на менијима националних ресторана, и у домаћинским посластичарницама

И зато ови рецепти морају да се нађу на националној листи Нематеријалног културног наслеђа (НКН). Ова књига се управо бави темом културног наслеђа.