



Савез пољопривредних инжењера и техничарта Србије (СПИТС)
Union of Agricultural Engineers and Technicians of Serbia (UAETS)
11000 Београд, Кнеза Милоша 7А/II,
www.spits.org.rs milsevar49@gmail.com +381 63 1064025
МБ: 07051573 ПИБ: 100302267 Рачун: 200-2361140102020-35

Предмет: Предлог СПИТС-а за НАЈБОЉУ ПУБЛИКАЦИЈУ СИТС-а

Димитрије Вујадиновић: ХЛЕБ СРПСКИХ ЈУНАКА И ХАЈДУКА.
Рецензент: проф. др Миладин Шеварлић. Издавачи: Балканкулт фондација интерег; ИК Тиски цвет; Савез пољопривредних инжењера и техничара Србије: 2025. Обим – 92 колор странице: формат 22 x 22 цм; више од 100 илустрација.

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

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. Значај 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 грудa 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 своме закону 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 целости 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 слadak 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 спасавало 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, у домаћинским посланичарницама** И зато **ови рецепти морају да се нађу на националној листи Нематеријалног културног наслеђа (НКН).** Ова књига се управо бави темом културног наслеђа.



Хлеб српских јунака и хајдука (2025)

Аутор: **Димитрије Вујадиновић, културолог**

22406 Ириг, Крушедолски пут Липовац 122

065 8497649 dimvu3@gmail.com

Рођен 4. 10.1951. у Сомбору.

Међународни експерт за нематеријалну културну баштину

Образовање: Економски факултет и Постдипломске студије социологије културе на Београдском универзитету

Теме истраживања: културна политика, историја и култура хлеба. Аутор више од 50 свеобухватних истраживања и више од 60 радова у зборницима и часописима социологије, културе и културе хлеба, као и бројних чланака у дневним и недељним новинама.

Радно искуство: Слободни новинар (до 1985). Истраживач у *Заводу за проучавање културног развика Србије* (1986-1991). Спољни сарадник Института *ERICarts*, Бон (1991). Оснивач и директор невладиног истраживачког центра *Плави змај* у Сремским Карловцима (1991). **Генерални секретар Југословенске комисије УНЕСКО-а** за програм "Човек и биосфера" (1996). Истраживач у *Европском институту за*

истраживање културне политике и уметности (ERICarts) у Бону (1999-2001). Специјални саветник Министра за културу у Влади Србије (2001).

Референце у области културе хлеба: Руководилац међународног пројекта *Хлеб културна баштина* (ERICart института, Бон, од 1998). **Уредник књига:** *6000 година културе хлеба; Пословице и изреке народа света о хлебу и пекарству; Влашки обредни хлебови; Култура нордијске кухиње, Хлеб од кромпира ...*

Аутор изложби: *Ритуални и обредни хлеб у Војводини, Хлеб на средњовековним фрескама, Плакати Музеја културе хлеба из Улма, Хлеб културна баштина, Историја млинова, Ветрењаче света, Цивилизација хлеба и пива; Хлеб у Великом рату, Српкиња, хероина Великог рата, Заборављени хероји Првог светског рата и других.*

Стални је сарадник у статусу експерта у *Институту за гастрономију, културу, уметност и туризам - IGSTA* (Барцелона, Шпанија) и пројекта *Compendium - Културне политике и трендови у Европи - Културно наслеђе.*

Вујадиновић је најплоднији аутор монографија о хлебу: (1) Девети миленијумски циљ (2006); (2) ATLAS Bread Museums in Europe (2008); (3) Хлеб на 200 начина (2008); (4) Обредни и обичајни хлеб у Војводини (2010); (5) Циповка, хлеб који се смеје на Месец (2016); (6) Циповка, хлеб који се смеје на Месец (филм документарца) (2016); (7) Хлеб у Великом рату (2019); (8) Хлеб у Библији (2021); (9) ATLAS Bread Museums in Europe & Beyond (2022); (10) Хлеб у пословицама и изрекама народа света (2023) – за коју је добио **Специјалну награду Светске организације за интелектуалну својину** (WIPO, 2023) - у категорији аутора за монографску изложбу/студију са каталогом из области друштвених и хуманистичких наука; (11) Тајне трајања – житни млин (2024) и (12) **Хлеб српских јунака и хајдука (2025).**

Посебан опус публикација Вујадиновић је посветио **Јубилеју 100 година Победе у Великом рату** од којих, поред већ наведене *Хлеб у Великом рату* (2019), истичемо и три монографије: *Српкиња – хероина Великог рата* (2020), *Деца у Великом рату* и *Заборављени хероји Првог светског рата* - обе објављене 2021. године.

Београд, 19.02.2026.

Председник СПИТС-а

Проф. др Миладин М. Шеварлић, с.р.