

ISSN 2335-0121

СРПСКА АКАДЕМИЈА НАУКА И УМЕТНОСТИ

ТРИБИНА БИБЛИОТЕКЕ САНУ

ГОДИНА VIII

БРОЈ 8

БЕОГРАД
2020

ТРИБИНА БИБЛИОТЕКЕ САНУ

ГОДИНА VIII

БРОЈ 8

SERBIAN ACADEMY OF SCIENCES AND ARTS

THE SASA LIBRARY FORUM

YEAR VIII

VOLUME 8

Accepted on December 24th 2018, at the 10th meeting of the SASA
Department of Language and Literature

Editor-in-chief
academician
MIRO VUKSANOVIĆ

BELGRADE
2020

ISSN 2335-0121

СРПСКА АКАДЕМИЈА НАУКА И УМЕТНОСТИ

ТРИБИНА БИБЛИОТЕКЕ САНУ

ГОДИНА VIII

БРОЈ 8

Примљено на X скупу Одељења језика и књижевности
од 24. децембра 2019. године

Уредник
академик
МИРО ВУКСАНОВИЋ

БЕОГРАД
2020

© Српска академија наука и уметности, 2020

Трибина Библиотеке САНУ основана је да приказује јавности нове књиге чланова САНУ, нова издања САНУ и њених института, из свих области наука и уметности. Први уредник Трибине био је академик Никша Стипчевић, управник Библиотеке САНУ од 1991. до 2011. године. Од октобра 2011. године уредник Трибине је академик Миро Вуксановић, управник Библиотеке САНУ.

Годишњак *Трибина Библиотеке САНУ* покренут је 2013. године. У првом броју донет је целовит преглед приказаних књига у Салону САНУ од 1991. до јуна 2011. године, а потом, у хронолошком низу, текстови казани на Трибини од новембра 2011. до краја 2012. године. У другом броју штампани су текстови са Трибине из 2013. године. У трећем броју објављени су текстови са Трибине из 2014. године. У четвртм броју су текстови са Трибине из 2015. године. У петом броју су текстови са Трибине из 2016. године. У шестом броју су текстови са Трибине из 2017. године. У седмом броју су текстови са Трибине из 2018. године. У осмом броју су текстови са Трибине из 2019. године.

Прилози се објављују без измена. Дати су наслови где их није било на саопштењима.

ТРИБИНА БИБЛИОТЕКЕ САНУ
5. II 2019 – 24. XII 2019.

Уредник
академик Миро Вуксановић

Стручне сараднице
Биљана Јоцић
Стасја Церовић

САДРЖАЈ

<i>Дело Иве Андрића : зборник радова / уредник Миро Вуксановић . . .</i>	11
<i>Етно-села и сеоске амбијенталне целине у Републици Србији и Републици Српској : зборник радова са научној скупи одржаној 11. априла 2017. године / уредник Драган Шкорић . . .</i>	29
<i>Водоснабдевање становника брдско-иланинских предела / уредник Драган Шкорић</i>	29
<i>Изабрана дела Мирона Флашара (у три тома) / приредили Александар Лома, Војислав Јелић, Ненад Ристић</i>	45
<i>Стојан Новаковић : поводом сто седамдесет и пет година од рођења : научни скупи са међународним учешћем одржан у Српској академији наука и уметности, 1. и 2. новембра 2017. године / уредници Михаило Војводић, Александар Косић</i>	59
<i>Топонимија Жупе тивске / Мара Тијанић-Вујовић ; главни уредник Александар Лома</i>	75
<i>Ономастолошки прилози 24 / главни уредник Александар Лома . .</i>	75
<i>Ка бољој демографској будућности Србије / уредници Владимир С. Косић, Славица Ђукић Дејановић, Мирјана Рашевић</i>	89
<i>Превенција у функцији заштите здравља у Републици Србији / уредник Љубиша Ракић</i>	103
<i>Маја шексиа / Слободан Грубачић</i>	107

<i>100 мојих њориреџа / Маџија Бећковић.</i>	119
<i>Дан Библиотеке САНУ њосвећен Свеџом Сави њоводом осам векова самосџалности Срџске њравославне цркве</i>	151
<i>Економска криза : њорекло и исходи / уредник Часлав Оџић</i>	171
<i>Scala paradisi : академику Димџирију Боџдановићу у сџомен : 1986–2016 / уредници Анаџолиј Аркадијевић Турилов, Таџјана Субоџин-Голубовић, Ирена Шџадијер, Наџаша Драџин, Дуџица Грбић и Каџарина Мано-Зиси</i>	185
<i>Језик као заџис кулџуре у еџнолошкој и линџвистџичкој анализи на релацији Србија – Македонија. Том 1 = Јазикот како запис на културата во етнолошката и лингвистџичка анализа на релација Србија – Македонија. Том 1 / џлавни уредници Предраџ Пџијер, Марјан Марковић ; уредници њрвоџ џома Сџианислав Сџианковић, Веселинка Лаброска</i>	201
<i>Обновљиво кориџење њриродних ресурса у сеоским њодручјима Србије : зборник радова / уредник Драџан Шкорџић</i>	221
<i>Очување, заџџџиџа и њерсџекџиве ромскоџ језика у Србији : зборник радова са научноџ скуџа одржаноџ 20–21. окџобра 2016. / уредници Тибор Варади, Биљана Сикимџић</i>	233
<i>Роми Србије у XXI веку / уредник Тибор Варади</i>	233
<i>Права националних маџина у усџавноџравном сисџему Реџублике Србије : зборник радова са Окруџлоџ сџола одржаноџ 27. новембра 2017. / уредник Тибор Варади.</i>	233
<i>Понешџо о Ђоџићу / Свеџозар Кољевић ; њрџредџо Боџдан Ракић.</i>	247
<i>Дело Милоша Црњанскоџ : (радови са округлоџ сџола, 12. IX 2018) / уредник Миро Вуксановић</i>	247
<i>Срџска књижевности данас : (зборник радова са округлих сџолова 2014–2017) / уредник Миро Вуксановић</i>	247
<i>Грађа о срџскохрваџским односима и Србима у Хрваџској : (1848–1914) / Василије Ђ. Кресџић ; уредник Михаило Војводић</i>	273

<i>Караџић : листи за српски народни животи, обичаје и предање / издавач и уредник Тихомир Р. Борђевић (1899–1903). – Фотиографско изд. / приређивачи Александар Никезић, Данијела Појовић Николић</i>	289
<i>Академик Михаило Гавриловић : историјар, архивист и дипломата / [аутор изложбе и приређивач каталога Миљана Борђевић]</i>	289
<i>XXXI међународна конференција о микроелектроници : зборник радова : Ниш, Србија 16–18. септембар 2019. / уредник Нинослав Стојадиновић</i>	289
<i>Михаило Пејровић Алас : животи, дело, време : поводом 150 година од рођења / уредници Стеван Пилиповић, Градимир В. Миловановић, Жарко Мијајловић</i>	307
<i>Mihailo Petrović Alas : life, work, times : on the occasion of the 150th anniversary of his birth / editors Stevan Pilipović, Gradimir V. Milovanović, Žarko Mijajlović ; English translation Tatjana Čosović ... [et al.]</i>	307
<i>Михаило Пејровић Алас : научни скупи са међународним учешћем одржан у САНУ 2–3. октобра 2018. : поводом сто педесет година од рођења / [уредници Градимир Миловановић, Стеван Пилиповић, Жарко Мијајловић]</i>	307
<i>Академске беседе. Књ. 2 / уредник Миро Вуксановић</i>	323
<i>Присутна предавања дописних чланова. Књ. 1 / уредник Миро Вуксановић</i>	323
<i>Библиографије чланова САНУ. Књ. 1 / уредник Миро Вуксановић.</i>	323
<i>Књига о ирину / Зоран В. Појовић, Оливера Појовић</i>	335
<i>Именик аутора, уредника и говорника</i>	351

Књига о пиринчу / Зоран В. Поповић, Оливера Поповић. – Београд : Службени гласник, 2019

Говорили: академик Зоран В. Поповић
проф. др Драгана Радојичић
Драгомир Антонић

У Београду, уторак 24. децембар 2019. у 13 часова

КЊИГА ЗА ПОЈЕСТИ

Поштовани часници, академици и гости САНУ, с поздравом и добродошлицом отварам нашу 161. Трибину на којој приказујемо књиге академика, издања Академије и њених института.

Прошле године, када сам добио књигу о којој ће данас говорити академик Зоран В. Поповић, проф. др Драгана Радојичић и етнолог Драгомир Антонић, најпре затечен а потом пријатно изненађен, написао сам белешку, овакву:

Природно је што *Књига о пиринчу* Зорана В. Поповића и Оливере Поповић има на почасном месту, у почетку, стихове Конфучија о кинеској основној храни. Прва слика која нам се притом јавља приближава степенасте у води скривене површине одакле земља с највише становника на свету налази изворе живота. Свестрано даровити и радознали Поповић, писци јединствене књиге о пиринчу, упутили су првог читаоца пажњу и на Ибзенове редове:

*Најбоље књије које постоје су кувари,
већину осталих није ни требало писати,
што је само што су писци кувара обично неизнајни.*

Ето довољних разлога да се овај писац који уме само „јаје на око“, у изненадној и доиста лепој прилици, подсети како је у детињству радо јео ориз, нарочито као сутлијаш, потом у гимназијској мензи пречесто добијао увек на исти начин спремљену рижу, а тек у новобеоградском Студентском граду, у округлој зградурина де је на пластичној тацни узимао отврдле гомилице пиринча, разумео да су ориз, рижа и пиринач имена за исту житарицу што одвајкада помаже здрављу људи.

Сада, након читања *Књиџе о пиринчу*, где је први пут видео слово „И“ од пиринча у боји, нашао изврсно илустровану, осмишљену и прегледну историју ориза, његову улогу и значај, где је видео да рижа као и све благородне биљке носи дар обнављања и улепшавања предела, одакле је на дванаест пута десет кулинарских начина дознао да нам је брижљиво припремљен пиринач много бољи пријатељ но што обично мислимо, где је нашао чему се није надао, овај писац је разумео колико је мало пириначно зрно заправо – велико.

Поповићева књиџа о пиринчу припремљена је тако да ће многи пожелети да је поједу одједном. Али, то није само књиџа за појести, то је и књиџа за читати и књиџа за научити.

(Реч уредника Трибине)

М. В.

Зоран В. Поповић
Оливера Поповић

РЕЧ АУТОРА КЊИџЕ О ПИРИНЧУ

Пре култивације, пиринач је растао као дивља биљка (трава). Прва селекција дивљих сорти била је усмерена на побољшање чврстине централних стабљика, које су се лако ломиле на додир и ударе ветра и тако сејале сазрела зрна само у околини већ постојеће стабљике. То је било добро за саму биљку, односно њен опстанак, али не и за људе који су желели да сакупе дивље семе и посаде га за следећу годину на месту које биљци и њима више одговара. Селекција се након тога усмеравала на величину зрна, дужину сазревања (вегетациони период), висину стабљике, принос итд.

Човек се на почетку¹ хранио сакупљеним плодовима биљака и месом животиња уловљених у дивљини. Узгајање тада дивљих јестивих

¹ И још рече Бог: „Ево дао сам вам све биље што носи семе по свој земљи, и сва дрвета родна која носе семе, то ће вам бити за храну“ (Постање: 1/29), Стари завет (превод Ђуре Даничића), Прва књиџа Мојсијева која се зове Постање, Глас цркве, Шабац, 2005.

биљних сорти почело је пре око једанаест хиљада година. Земљорадња је сасвим успостављена око 8.500. године пре н. е. на Блиском истоку (узгајање пшенице), 7.500. године пре н. е. у Кини (узгајање пиринча) и око 3.500. године пре н. е. у данашњем Мексику (узгајање кукуруза). Култивација ове три житарице (пшеница, пиринач и кукуруз) представљала је значајан корак ка појави цивилизације.²

У свету се од намирница данас највише производи шећерна трска (1,9 милијарди тона), кукуруз (1 милијарда тона), пиринач (738 милиона тона), пшеница (711 милиона тона), кравље млеко (635 милиона тона) и кромпир (374 милиона тона), па затим све остале намирнице³. Прве две биљне културе се користе и за производњу биогорива (етанол и биодизел), чиме се и објашњава њихова енормна производња.

Пиринач је основна храна за више од половине светске популације. Уједињене нације су прогласиле 2004. годину међународном годином пиринча да би одали признање овој намирници за улогу коју је имала у ублажавању сиромаштва и неухрањености. То је прва намирница којој је одато овако велико признање.

Гајење пиринча добар је пример мултифункционалности агркултуре у којој производња квалитетне хране иде заједно с руралним развојем и заштитом животне средине. Култивисање производње пиринча везано је за заштиту водених еко система: бара, језера, канала, река, водених рукаваца. Због тога се многе пиринчане плантаже налазе у националним парковима (делта реке Ебро, на пример) или еколошки заштићеним подручјима.

Жеља за писањем књиге о пиринчу настала је крајем прошлог века за време нашег боравка у Шпанији. Имали смо срећу да то буде Валенсија, постојбина паелје, можда најпознатијег јела од пиринча, бар у Европи. Из намере да ово јело уврстимо у кућни јеловник постепено се развијало интересовање не само за начин припреме овог јела од пиринча већ и за саму намирницу. Каснији боравци и живот у Валенсији од 2002. до 2004. године само су ово интересовање појачали. С друге стране, пут од Београда до Валенсије води медитеранским појасом, поред највећих пиринчаних области у Европи, као што су област око града Алесандрије у Италији, Камарг област на југу Француске, делта реке Ебро у Шпанији, или околина Валенсије. Тако смо били у прилици да пратимо гајење ове биљке у њеним различитим вегетационим периодима.

Можда преширок увод да би се представила књига о којој је реч, али неопходан за читаоце који нису упућени у наше мотиве за рад на овој књизи, као и на важност коју је пиринач имао у развоју цивили-

² Том Стендиц, „Јестива историја човечанства“, Геополитика, Београд 2010.

³ Извор: FAOstat за 2013. годину (<http://www.fao.org/faostat/en/#data>)

зације. Пиринач је основна храна становника азијског континента на којем живи скоро две трећине светске популације. Основни је састојак многих националних специјалитета широм планете, а припрема се и за велике светковине као што су свадбе и религиозне прославе.

Књига о пиринчу објављена је 2019. године у издању „Службеног гласника“ у едицији „Посебна издања“ (уредник др Владимир Рогановић), на 295 страница формата 30x26 cm у 500 примерака. Садржи око 700 наших фотографија и другог илустративног материјала. Условно је подељена на три дела. У првом делу дат је кратак приказ порекла пиринча, његова нутритивна својства, као и приказ начина гајења. У другом делу дат је приказ припреме најпознатијих јела од пиринча. Завршни део књиге о пиринчу обухвата више од 120 рецепата јела од пиринча.

Шта би требало знати о пиринчу? Пиринач не садржи глутен нити је генетски модификован производ. То су одговори на најчешћа питања која се у вези са храном постављају. Одговори на остала питања везана за пиринач дати су у књизи, а и у овом приказу у табели која следи.

Када и где се почело са гајењем пиринча?	Највероватније је гајење пиринча почело још пре 7.500 година у источној и јужној Азији, где су људи у делтама великих река почели са култивацијом дивљег пиринча.
Где се данас гаји пиринач?	Практично на свим континентима осим Антарктика! Пиринач се гаји на водоплавним површинама и на сувом земљишту, у тропским афричким шумама и сувим пустарама Средњег Истока, на обалским пољима, чак и на планинским венцима Хималаја.
Колико се произведе пиринча у Свету?	У 2017. години светска производња била је 769,6 милиона тона неољуштеног пиринча. Највећи део (око 90%) ове производње (692,6 милиона тона) је произведено у Азији.
Колика је површина земље на којој се гаји пиринач?	Процена је да је 2017. године у Свету под пиринчем било засејано око 167 милиона хектара, од којих у Азији око 145 милиона хектара.
Колико има различитих врста пиринча?	Научници верују да има око 140.000 различитих врста култивисаног пиринча, али нико не зна тачан број.
Колико дуго траје раст пиринча?	Од сетве до жетве потребно је од 3 до 6 месеци у зависности од врсте пиринча и подручја где се гаји.
Колико је воде потребно за раст пиринча?	Да би се произвео један килограм пиринча потребно је у просеку око 2.000 литара воде.

Да ли је пиринач важна животна намирница?	Када се узму у разматрање све земље у развоју пиринач обезбеђује 27% људских енергетских потреба и 20% од њихове протеинске исхране.
Колико се поједе пиринач?	То зависи од земље до земље. Према подацима ФАО за 1999. у Мјанмару (Бурма) дневно се поједе 578 g пиринач по особи. На другом месту је Лаос са 468 g. Вијетнам са 465 g је на трећем месту. У Европи просечна потрошња пиринач је много мања, 3 kg годишње по глави становника. Од европских земаља Португалија има највећу годишњу потрошњу пиринач од 17 kg по глави становника.
Која земља је највећи потрошач пиринач?	У 2017 години је у Кини, Индији и Индонезији произведено 212,6, 168,5 и 81,4 милиона тона пиринач, редом. Ове земље, које заједно имају преко 3 милијарде становника, су највећи произвођачи и потрошачи пиринач у Свету.
Која земља је највећи извозник пиринач?	Тајланд је највећи извозник пиринач, око 9 милиона тона годишње. Вијетнам је други са 4 милиона тона годишње. На трећем месту су САД са 2,6 милиона тона.
За шта још се користи пиринач, осим за исхрану?	Пиринач и његови узгредни производи користе се за израду кровова и других прекривача од сламе, ужади, папира, вина, кекса, пива, козметичких производа, амбалаже за паковање, чак и зубне пасте.
Која је разлика између белог и браон (интегралног) пиринач?	Браон пиринач, на нашем подручју познат под именом интегрални, је пиринач целог - небеленог зрна с којег је уклоњена само плева. Љуштењем браон слоја и уклањањем клице интегрални пиринач постаје бели пиринач.
Да ли је браон (интегрални) пиринач бољи за исхрану од белог?	Интегрални пиринач је хранљивији од белог јер садржи мекиње, које су извор влакана, уља, Б витамина и важних минерала.

Морфолошка и нутритивна својства пиринач су приказана у првом делу *Књије о њиринчу*, као и подела пиринач по квалитету, величини и облику зрна, другим својствима и кулинарској примени. Ту су приказане и врсте пиринач које се најчешће налазе на тржишту. Први део такође обухвата приказ начина гајења, сетву, жетву, складиштење и чување пиринач. Приказани су и подаци везани за производњу пиринач у Свету и на Медитерану. Из *Књије о њиринчу* сазнајемо да је највећи произвођач пиринач у Европи Италија, а да је највећа потрошња пиринач по глави становника у Европи у Португалији, а у Свету у Мјанмару (око 600 грама по особи дневно).

У Азији се производи преко 90% од укупне светске производње пиринча. Највећи произвођач и потрошач је Кина, највећи извозници су Тајланд, Вијетнам, и САД. У књизи је такође приказано гајење пиринча у бившој Југославији као и у садашњој Македонији.

У другом делу књиге приказана су најпознатија јела од пиринча. Прво приказано јело је *паеља*. Ово јело је побудило интерес аутора за пиринч као намирницу и било је и основна инспирација за рад на писању *Књиге о пиринчу*. Због тога, опис намирница које се користе за припрему овог јела од пиринча и начин припреме су заузели највише простора. Из књиге сазнајемо да је најпознатија паеља валенсијска паеља која је заштићена ознаком *Denominacion de Origen* и за чију припрему је дозвољена употреба само следећих састојака: 1. маслиново уље, 2. пилетина, 3. зечетина (кунићевина), 4. зелена широка боранија (врста фераура), 5. крупнозрни пасуљ (гарофон), 6. парадајз, 7. вода из Валенсије, 8. со, 9. шафран, 10. пиринч за паељу пореклом из Валенсије. Ових десет састојака представљају ДНК валенсијске паеље. Поред наведених дозвољени су и следећи састојци: артичока (у месту Беникарло), пачеће месо (око језера Албуфера), млевена паприка, пужеви, бели лук и рузмарин, као локални варијетети. Ако се користе други састојци паеља се не може назвати валенсијска паеља, већ само паеља.

Друго јело које је детаљно приказано је *рижотто*. У овом делу књиге се наводи десет „златних“ правила за припремање рижота, као и које услове мора да испуњава пиринч за рижото: а) део скроба мора да се при кувању одваја од зрна да би рижото био кремаст, и б) зрна при кувању морају да упијају доста течности. Италијански пиринч за рижото задовољава ове услове. При томе би требало имати на уму да пиринчани скроб има две врсте састојака: амилопектин, који је одговоран за лепљење зрна и амилозу, део скроба који се раствара у води и при кувању се одваја од зрна. Што је већи проценат амилозе то је пиринч бољи за рижото. Највише амилозе има врста пиринча карнароли (24,1%), затим виалоне нано (23,9%), балдо (20,1%) и арборио (19,6%) који је мало лепљив али и поред тога важи за изузетно погодну врсту за прављење рижота, све то сазнајемо из ове књиге.

Треће јело од пиринча које је детаљније приказано је *пилав*. Пилав је најраспрострањеније јело од пиринча на свету. Спрема се као национално јело од Индије, преко Русије, Ирана, Сирије и Турске до земаља Балканског полуострва, чак и у јужним државама САД. Познат је под називима *pilaf*, *pilafi*, *pilav*, *pulao* и *pilau*. Чак и када је пиринч скуван само с мало зачина носи име пилав. Неки и паељу или џамболају убрајају у пилаве. Пилав припремљен само с луком, уљем и ароматичним

зачинима служи се као додаток уз јело. Чешће је припремљен заједно с месом и поврћем као посебно јело. Пилав је специјалитет који се припрема и за свадбе или друга породична и религиозна славља.

Суши, четврто јело које је приказано у овој књизи, је једно од најпознатијих јела јапанске кухиње и у основи је мешавина различитих састојака (углавном рибе и плодова мора) са сирћетом закисељеним пиринчем. Коришћење куваног пиринча у Јапану је најпре било везано за конзервацију рибе. Наиме, усољена риба је обавијана скуваним пиринчем што је доводило до ферментације и чувања рибе на дужи рок. Пре коришћења овако сачуване рибе пиринч се одстрањивао и није се користио за јело. Како су се методе конзервирања развијале, тако се и улога пиринча мењала. Крајем 18. века суши је попримио карактеристике јела које су се и до данас задржале. Арома овог јела потиче од његових састојака, пре свега рибе и плодова мора, затим поврћа (углавном скуваног), омлета, тофу и краставца. Обично се пиринч са састојцима завија у листове нори морске траве. Као прилози користе се ђумбир, васаби и соја сос.

Џамболаја је најпознатије јело с пиринчем на америчком континенту. Ово јело потиче из области јужне Луизијане, околине града Њу Орлеанса. То је јело креолске кухиње с јаким утицајем шпанске и француске. Реч џамболаја потиче из провансалског и значи измешати, збркати. Најједноставније је џамболају описати као мешавину свега што од намирница и зачина имате у кухињи. У основи разликују се две врсте џамболаје: креолска и кејценска. Прва се назива и црвена џамболаја, а друга браон или бела џамболаја. Разлика је, поред осталог, у томе што се у првој обилато користи парадајз, који јој даје црвену боју, а у другој се парадајз не користи.

Пре него што су дати рецепти за јела од пиринча, књига доноси приказ својстава састојака који се најчешће користе у јелима од пиринча: поврћа, зачина и меса, укључујући и плодове мора. Практично нема ограничења у коришћењу поврћа у јелима од пиринча. Коришћење поврћа у појединим кухињама везано је за њихову доступност на одређеном простору и навике у употреби поврћа, односно укус који је одомаћен. У јелима од пиринча зачини у великој мери одређују укус готовог јела због јединствене ароме коју имају. Нутритивне вредности, садржај витамина и минерала у зачинима нису од великог значаја јер, због малих количина које се додају јелима, зачини не покривају дневне потребе за овим материјама у људској исхрани. Основна вредност зачина јесте њихова јединствена арома, односно састојак који ту арому поседује. Практично не постоје ни ограничења у коришћењу меса (свињетина, телетина, јунетина, говедина, јагњетина, јаретина,

овчетина, козлетина, живина, дивљач, слатководне и морске рибе и плодови мора) у јелима од пиринча.

Количина пиринча у јелима од пиринча зависи од броја особа за које се јело припрема. Сматра се да је 100 g пиринча по особи довољно за јела у којима је пиринч припремљен са осталим састојцима као главно јело. У јелима у којима се пиринч служи као прилог довољно је 70 g пиринча по особи. Ако се пиринч додаје у супу или чорбу довољно је 20–30 g пиринча по особи.

Завршни део књиге, који је посвећен нашим мајкама Драги Поповић и Нади Ранковић, доноси више од 120 рецепата за јела од пиринча која смо припремали заједно с нашим пријатељима и познаницима. Овде смо водили рачуна да буду заступљена јела из различитих региона у Србији и различитих светских кухиња, као и јела за све узрасте укључујући и бебе.

Сваки рецепт има свог аутора који је јело припремио и пробао. Поред имена аутора, за већину јела даје се укупно време потребно за припрему јела, приближна цена коштања коришћених намирница, степен сложености припреме одређених јела и број особа за које се јело припрема. При избору јела водили смо рачуна да буду заступљена јела која су карактеристична за одређену културну и етничку заједницу. Аутори су имали слободу да унесу и посебности у припреми традиционалних јела указујући на богатство и разноврсност коришћења пиринча у различитим кухињама.

Захваљујемо свима онима који су нас у току писања бодрили и имали велико интересовање и жељу да ова књига буде написана и објављена. Неизмерну захвалност дугујемо Душану Живковићу који је графички дизајнирао књигу уносећи не само своје техничко умеће већ много више велику креативност у изради илустрација и целокупног графичког садржаја.

Посебно захваљујемо издавачу „Службеном гласнику“ и уреднику ове књиге др Владимиру Рогановићу на уложеном труду да се књига појави у облику који је пред вама. Задовољство нам је да на овом месту наведемо речи које је др Владимир Рогановић изговорио на промоцији *Књије о пиринчу* у Библиотеци града Београда 13. новембра 2019. године:

„Неке се књиге пишу, а неке граде. Читајући рукопис више пута, читалачки је дојам код њеног уредника еволуирао у утисак да је ова управо грађена: поступно и с љубављу. Осмишљена у Валенсији, тој постојбини паеље, грађена је, допуњавана и богаћена безмало деценију и по, као поуздана кућа од доброг материјала. Најпоследње се указала пред нама, пуна научних факата, минунциозних синтетичких увида и информација са којим се наш читалац досад није могао сусрести.

Грађена је и од успомена са путовања по читавом свету где расте племенита биљка која је у центру пажње аутора, од записа са тих путева узгредно забележених на листићима хартије, од разговора са људима који од пиринча живе и заједно с њиме сазревају. Једнако, од сећања, од укуса и мириса који се не могу заборавити.

Да ли је овакву књигу уопште могу сврстати у одређени жанр? Одговор је: да, али не у један жанр! *Књига о њиринчу* није енциклопедија, није путопис, није кувар, није уџбеник, нити скуп есеја. Она уистину има елементе свих ових жанрова. И још више: пред нама је књига у којој фотографија, баш попут Бењаминовског „огледала које се сећа“, неретко говори снагом скупова најумеснијих речи. Ето, зато је *Књига о њиринчу* у пуном смислу – посебно издање“.

Велику захвалност дугујемо ауторима рецепата који су у многоступини допринели квалитету и атрактивности ове књиге. Драган Миленковић је прочитао делове књиге о јапанској култури гајења пиринча и дао нам корисне савете на којима му се посебно захваљујемо.

Савети, сугестије и указивање на релевантну литературу неколико наших пријатеља и колега (Драган Шкорић, Илија Каров, Момчило Спремић, Миодраг Марковић, Драгана Радојичић, Јасна Влајић-Поповић), много су нам помогли при припремању ове књиге.

На крају, али не и по значају, захваљујемо академику Миру Вуксановићу на првом приказу ове књиге који је украсио њене корице и свима вама на пажњи.

Драгана Радојичић

ПИРИНЧУ У ЧАСТ И СЛАСТ

Пред читаоцима се налази једна занимљива књига – *Књига о њиринчу*, ауторâ академика Зорана В. Поповића и Оливере Поповић, који нису само ауторски већ и брачни пар. Плодове њиховог ентузијазмом, стваралачким заносом и љубављу испуњеног рада, који ће, надам се, бити семе још неке нове публикације, имамо задовољство да представимо и заинтересујемо будућу читалачку публику. Ваља одмах истаћи и реномираног издавача ове монографије – „Службени гласник“ – и његову врсну екипу стручњака, која се више пута доказала у изузетним издавачким подухватима.

Неко би можда помислио да храна, а посебно таква ситна и обична намирница попут зрна пиринча, није тема од посебног истраживачког значаја. Међутим, довољно је сетити се латинске пословице *Frigus et fames durissimi hostes* (Зима и глад су најгори гости), или

Демокритових речи да је „живот без иједне гозбе дуг пут на коме нема крчме“, или пак Кафкиног увида да си решио сва тренутна питања „све док имаш храну у својим устима“, па да изнова промислимо о значају истраживања која се баве храном и културом исхране. Ове и друге бројне изреке о храни, заправо су мале химне слатко-горком животу, упутства и рецепти за оно што је најбитније у њему, које је зготовило вековно људско искуство – те нас, стога, чини се, на најбољи начин уведе у само средиште теме која нераскидиво повезује људски живот, културу и храну. Јер, исхрана није само уношење хранљивих материја, потребних за одржавање организма – она је истовремено друштвени, културни, али и лични, хедонистички чин, са себи својственим ритуалима.

Наиме, историја људске културе може се посматрати на много различитих начина и из различитих перспектива: кроз историју идеја које су иницирале напредак и мењале лице света; кроз историју људске креативности на пољу уметности, где су духовни узлети великих уметничких остварења мењали начин виђења живота и померали границе људског умећа; кроз историју обичаја, веровања и ритуала, смену религиозних идеја и институција, или пак кроз историју културе свакодневице – оног уобичајеног друштвеног или приватног живота на који су се рефлектовале све ове велике промене духа, утичући на људске навике, понашања, осећајност, али и на целокупно разумевање света и сопствене улоге у њему. Историја културе не може се посматрати без друштвене историје – смене облика владавине и владара, бесконачног пописа мањих или већих друштвених сукоба или ратова, друштвених и политичких организација, технолошког и индустријског напретка, економског развоја. Међутим, приче о тим променама често изостављају један важан сегмент – храну, или како то Том Стендиц истиче, храна није била само пуки извор енергије – она је имала прву преображајну улогу у историји цивилизације:

„Основни усеви који су хранили прве цивилизације – јечам и пшеница на Блиском истоку, просо и пиринач у Азији, те кукуруз и кромпир на америчким континентима – нису откривени пуким случајем. Напротив, појавили су се током сложеног процеса коеволуције. Ти основни усеви заправо су изуми: смишљено култивисане технологије које постоје искључиво зато што су резултат људског посредовања. Човечанство је мењало биљке, а те су биљке заузврат трансформисале човечанство.“

Узгајање и избор намирница, начин њихове припреме, начин сервирања, време и начин конзумирања, особита атмосфера која за трпезом постоји, нису тек незнатни и неважни факти. Иза њих заправо сто-

ји читав низ цивилизацијских промена, а о њима суштински, говорећи о пиринчу и јелима од пиринча, пишу и аутори ове књиге.

Није лако испливати у дебелом мору од пиринча. Аутори *Књије о пиринчу* то су успешно учинили, и открили нам бројне занимљиве чињенице. Додајмо овде и још једно зрно пиринча, кроз недавно откривену тајну о издржљивости Кинеског зида, која лежи у незнатно малом, али, показаће се, снажном, лепљивом зрну пиринча, које су радници за време династије Минг употребљавали као изразито чврст лепљиви малтер, те њиме учвршћивали камене блокове и учинили их до те мере снажним и отпорним да ни коров није могао да продре кроз њих. Овај древни, пиринчани малтер био је вероватно први везивни грађевински материјал произведен од мешавине органских и неорганских компонената. Пиринач је том приликом послужио и као бедем одбране и као семе побуне – наиме, у време изградње Великог зида, становници Јужне Кине су се бунили, јер су им власти заплењивале пиринач како би њиме нахраниле раднике и учврстиле зид.

Општечовечанска култура – или култура света – саткана је од низа симболичких форми, а важно место међу њима заузима управо нешто тако свакодневно као што је храна и обедовање. Пиринач је такође, осим што је намирница, истовремено и симбол, који је прешао дуг пут – од симбола оскудице и горке судбине сиромаша који су га узгајали и узгајају на блатњавим пиринчаним пољима до симбола раскоши и егзотике на раскошним трпезама богатих. Књига која је пред нама прати овај пут на узбудљив, занимљив и информативан начин, те читалац има привилегију да, пролазећи кроз њене странице, прелази границе континената држава, нација, култура и епоха, све боље разумевајући и човечанство и његову историју и културу, и проналазећи у локално или временски ограниченом колориту оно хранљиво а универзално зрно смисла које му помаже да разуме сопствени простор, доба и културу, па стога и самог себе.

Ова књига настајала је на светлим местима, путовала је са ауторима, могло би се рећи да се дуго крчкала. Корпус представљеног материјала маркиран је изузетном информативношћу и показује веома солидан увид у истраживану тему, уз коришћење богате литературе и рада на терену – бројних путовања пиринчаним стазама. Већ сами наслови поглавља сведоче о томе да је тема о пиринчу, од узгоја до трпезе, осмотрена са различитих аспеката.

Баш као и приликом прављења доброг јела, и када се прави али и представља књига, ваља ићи редом. Најпре иде упознавање пре припреме, односно Предговор и Увод, а потом долазе сви основни састојци неопходни за справљање читалачке посланице: својства пиринча, на-

чин гајења, наравно и најпознатија јела од пиринча а, међу њима, главни *кривац* за настанак овог дела – њено величанство *џаеља*, од које је све почело на обалама Медитерана, у прелепој Валенсији, где се породица Поповић, науке ради, нашла. Илустрације ради, издвајам понешто из богатог садржаја: састојци у јелима од пиринча – наук за оне који се пиринча лате, рецепти који отпочињу речником изабраних куварских појмова, неопходна упутства о одређивању количине пиринча у јелима од пиринча (што је за многе велика непознаница), потом кување пиринча, што је посебна вештина, и, наравно, бонус – више од 120 рецепата из кућне радионице аутора или оних добијених од пријатеља.

Значај објављене књиге видљив је већ у самој идеји да се приступи истраживању ове глобалне намирнице, јер не треба заборавити чињеницу коју аутори истичу: „Пиринач је основна храна више од половине човечанства.“ У сусрету са обиљем података требало је вештине и знања да се материјал сведе на праву меру, а да се притом не изостави битно. Веома занимљив и информативан текстуални део, зналачки је прожет и оним визуелним, уметничким. Наиме, како аутори кажу: „у новије време пиринчана поља и активности на њима посебно су интересантна за фотографе, јер представљају јединствено сагласје природе и људске умешности.“

Ово сагласје природе и људске умешности заправо је оличено у путу развитка људске врсте од ловаца и сакупљача из каменог доба до модерног човечанства са високоразвијеном технологијом. Цивилизацијски развој могао би се назвати и путем хране. Данас се често чују гласови заговорника природног начина живота, али мало ко од њих наглашава једноставну чињеницу – у природном начину живота, пре људске интервенције, нису постојале тако једноставне, а ипак јединствене биљке као што су пшеница, кукуруз и – пиринач. Оне су, у суштини, у потпуности људски изум и резултат селекције и култивације, на бази вековних искустава.

Како већ у предговору ове књиге сазнајемо – 2004. годину Уједињене нације прогласиле су годином пиринча, што не треба да чуди, будући да пиринач пружа више од петине калорија које људи уносе широм света, односно 20% прехрамбеног снабдевања енергијом у свету, а тек потом долази пшеница, која доприноси са 19%, и иза ње кукуруз са свега 5%. Имајући ово у виду, могло би се рећи да, добрим делом, управо захваљујући пиринчу човечанство није гладно.

Аутори Књиге о пиринчу препознали су не само његов значај за глобалну економију и проблем глади у свету, већ су нам, посебно у рецептима који се на крају књиге налазе, открили колико пиринач може да буде укусан и шта се све од њега може справити – од основне,

једноставне хране, као што је каша, до врхунских и сланих и слатких послastiца. Стога хвала ауторима на овом стручном и добро написаном, могло би се рећи, сласном и хранљивом читалачком доживљају, који нам тако важну намирницу, већ традиционално присутну у нашој кухињи, још више приближава, откривајући њену историју и значај, али и мале тајне те сићушне, а величанствене риже, ориза или – пиринча.

Драгомир Антонић

КЊИГА О ПИРИНЧУ

Најтеже је написати књигу о обичним, свакодневним, једноставним стварима. Писати о освајању свемирских висина, или морских дубина је лакше, јер тема је за читаоце изазовна и многи би желели да знају шта се крије у свемирским недођијама, или какве све але и годзиле вребају из морских дубина. О томе је лакше писати, јер они који пишу, као и они који ће написано читати, мало знају о небеским висинама и океанским дубинама. Довољно је машти пустити на вољу и вуци сити и овце на броју.

Књига о пиринчу? Шта ту има да се пише брајко мој, рећи ће многи. Сви знамо шта је пиринч и много пута смо га куповали, спремали, јели и што јесте у њему уживали. Наизглед незахвалног посла прихватили су се Зоран и Оливера Поповић и одмах ваља рећи – успели!

Као што су некад домаћице у Србији, сећам се своје бабе Стане и њене сестре Косаре, а све се дешава у Чачку, требиле пиринч одвајајући из велике гомиле расуте по чистом столњаку пиринчана зрна и каменчиће која нису за употребу, тако су аутори отребили ову књигу од свег сувишног, пажљиво пазећи да ниједно „покварено“ или сломљено зрно, односно у овом случају реч, не нађе место у књизи. Оставили су читаоцу само здрава и лепа зрна сазнања о житарици која храни људски род.

Некад, док сам био дечак, са нестрпљењем сам чекао да моје бабе заврше „досадан“ посао чишћења пиринча и одбацивање шунтавих зрна, како су оне звале мање квалитетна зрна, и скувале чувени сутлијаш, моју омиљену послasticу.

Данас, сад већ матор човек, био сам, морам признати неповерљив да се у књизи може пронаћи неко велико задовољство. Кренуо сам са уобичајеним прелиставањем књиге, просто да видим шта у њој има, а затим нестрпљиво читао схватајући колико мало знам о ономе, о чему

сам мислио да све знам. Осетио сам се постиђеним и по ко зна који пут сетио српске народне пословице *Благо оном ко зна књију, јер он има двоје очи*. Труд се исплатио. Прочитао сам пажљиво књигу. Али се нашао и пред тешко премостивом препреком.

Шта написати о књизи у којој је све речено? Препричавати већ написано? Не ваља, јер оно што је зналачки, вешто уз дуготрајно истраживање написано у препричавању ће отупети и изгубити оригиналну лепоту. Зато ову књигу ваља да свако сам прочита.

Књија о џиринчу садржи све што се о пиринчу до сад зна, а верујем да се ни у блиској будућности неће открити нешто, што у овој књизи није споменуто. Од порекла, гајења, свих врста и подврста, својстава, калоричних вредности, разних производа који се од њега праве, од цене на светским тржиштима до распрострањености широм планете. У поглављу „Шта би требало знати о пиринчу“ наводи се 14 ставки. Кад се оне прочитају закључак може бити само један: Од пиринча се ништа не баца! Све се може за нешто употребити. Од кровног покривача, преко пива, до папира за стварање најтананијих уметничких дела.

На овом месту направих једну кратку дигресију и навести део из књиге коју је написао Ото Дубислав Пирх кад је 1829. године путовао кроз Србију. Књигу је објавио „Службени гласник“ 2012. године. Пирх нам је оставио драгоцен податак, опис ручка код кнеза Милоша. „Око 11 сати зазвони звонце за ручак. Слуге донеше воду за прање руку, затим уђосмо у једну обичну трпезарију, где је било постављено по франачком начину. Кад смо сви заузели места, онда је сваки, редом, испио по једну ракију, са неколико речи намењених књазу и народу. Сто је био постављен онако истим лепим посуђем како се код нас употребљава. Једе се из калајних тањира, јер се порцулан тешко набавља; са сребрним у Бечу рађеним ножевима и виљушкама, које су обележене књажевим монограмом; сребрне чаше са грбом књажевим и лепе шлифоване чаше беху поређане по столу. Прво сипаше супу. Остала јела стављена су на сто већ спремна и сваки је узимао како му је била воља. Хлеб и сир беше почетак, затим је долазила супа од пиринча, говеђина, кувано виме, јагњеће, пилеће, алва. Затим донеше пржене рибе из Мораве, кисело биволско млеко са прженим земичкама и једна торта завршише ручак. Служили су две врсте хлеба, врућу проју и пшенични хлеб. За књаза и мене беше бело смедеревско вино, а за осталу господу црно вино. Нико није попио више од пола флаше; књаз сам даје пример највеће умерености.“

Опис нам помиње супу од пиринча, што нам указује да се пиринч увозио и служио на књажевском двору, а вероватно и код других имућнијих Срба. У ондашњој Србији се није гајио. На бившим југо-

словенским просторима, наводе аутори, пиринач се гајио у Бачкој дуж канала Стапар–Нови Сад још 1884. године. Највећа и најпознатија производња била је у Македонији и то у Кочанској котлини. Практично, кочански пиринач је задовољавао више од поливине потрошње на некадшњем југословенском тржишту.

Но вратимо се самој књизи, која би се слободно могла назвати и енциклопедијом о пиринчу.

У предговору књиге аутори читаоцима саопштавају да су се са пиринчем први пут срели у детињству, шездесетих година прошлог века, наводећи дословце: „Тада се у Србији под пиринчем подразумевао краткорзни пиринач лошег квалитета... Припремање јела од пиринча започињало је његовим пречишћавањем („требљењем“). Тај посао од укућана нико није волео, ни домаћице, ни баке, а камоли деца“. Уобичајена појава код многих народа света. Сви са радошћу поједу спремљено, али са мање жара воле да учествују у припреми јела. Но без муке нема науке или, кад је пиринач у питању, уживања. Кад је изнет на трпезу.

Уједињене нације су, пише у предговору, 2004. годину прогласиле годином пиринча због улоге коју пиринач има у ублажавању сиромаштва и неухраћености и због чињенице да је пиринач основна храна више од половине светске популације. Овакву почаст, наводе аутори, од намирница је доживео још само кромпир, четири године касније, 2008. године, која је проглашена годином кромпира.

У почетку, као и све на нашој планети Земљи, пиринач је растао као дивља билка односно трава. Верује се да је гајење пиринча, пишу аутори, почело пре око 7.500 година, отприлике кад на подручју данашње Србије траје култура Лепенског вира. Први трагови гајења пиринча нађени су у Кини пре око 5.000 година пре нове ере.

Од тада се пиринач раширио свеколиком васељеном и постао саставни део исхране човека у било ком кутку света. Нема места на земаљској кугли где се не зна за пиринач у било ком облику.

У књизи је наведено обиље рецепата. Већину њих су стварали својеручно сами аутори. Не само да су писали рецепте, већ су их у пракси приликом пригодних или обичних вечери припремали у свом гостољубивом дому.

У књизи је наведен и рецепт за „пиринчару“ Олге Васикић. Голгофину Олгу познајем дуго година, у сродничким смо односима. Била је чест гост у кући код моје бабе и мајке. Била је позната као мајстор за спремање јела, а у прављењу посних пита од танких кора била је ненадмашна.

Књига иде испред свог времена. По свему. Од начина писања, саопштавања обиља релевантних података, уз кратке излете ка наизглед

неважним детаљима – филм *Горки љиринач* и фотографија Силване Мангано, уметничка дела где је пиринач тема – до ланца производње пиринча и његове светске производње дате у милионима тона. Књига која једноставно на једном месту даје одговоре на сва питања која се данас могу поставити или која ће се тек у будућности смислити. Кад се неко буде понадао крајем овог века да је открио нешто ново о пиринчу, изненадиће се кад буде однекуд чуо за *Књију о љириначу* и у њој пронашао одговор на „ново“ смишљено питање.

На крају се мора истаћи опрема књиге, квалитетне фотографије које се ретко где могу данас видети. Све похвале издавачу, уреднику, и свима који су се бавили лепотом књиге. Ову књигу чак и да вас не интересује пиринач морате читати и гледати.