

Gastronomske navike Srba i Nemaca u Indiji do početka Drugog svetskog rata

Gastronomic habits of Serbs and Germans in Indija prior to the beginning of The World War II

Goran Drča, Srednja turistička škola, Novi Beograd

SAŽETAK

Ključne reči:
Indija,
Srbi i Nemci,
ishrana,
običaji,
ugostiteljstvo

Susretanje mnogobrojnih naroda na teritoriji Srema, početkom i sredinom XVIII veka, pored političko-ekonomskog aspekta, zanimljivo je posmatrati i iz ugla gastronomske raznolikosti. Pregledom literature srpskih i nemačkih autora, posebni doprinosi zapaženi su tokom XIX veka, i značajno utiču na kulturu ishrane. Prisustvo Nemaca, Mađara, Slovaka i drugih naroda, doprinosi formiranju navika u ishrani Srba, i ostavlja gastronomski pečat na ovom podneblju. Velika pažnja u radu posvećena je predstavljanju tradicionalnog načina pripremanja hrane i pića, te prikazu uticaja nemačkih doseljenika na obradu namirnica. Osim receptura za pripremanje jela, govori se o kuhinjskom priboru i posuđu kojim su se domaćice služile, kao i načinu gradnje kuća do početka Drugog svetskog rata. Materijalno stanje domaćinstava je uticalo na izbor i kvalitet pripremljene hrane. Težak period za narod pogođen ratovima i složenim životnim uslovima, svakako je doprineo oskudnijem izboru hrane, ali to nije sprečavalo domaćice da pokažu svoju snalažljivost i naprave ukusna jela od malog broja raspoloživih namirnica.

ABSTRACT

Keywords:
Indija,
Serbs and
Germans,
Nutrition,
Customs,
Catering industry

Encounter of many nations in the territory of the Srem District in the early and mid-18th century, besides its political and economic aspect, is also interesting to observe from the point of gastronomic diversity. By reviewing the relevant papers written by Serbian and German authors, special contributions that significantly influenced the culture of nutrition were observed during the 19th century. Presence of Germans, Hungarians, Slovaks and other peoples contributed to the formation of habits in the nutrition of Serbs and left a gastronomic mark on this area. Great attention in the paper is dedicated to the presentation of traditional way of preparing food and beverages and the influence of German immigrants on food treatment. Aside from recipes for preparing meals, the paper also covers kitchen utensils and dishes used by housewives, as well as the way houses were built prior to the beginning of the Second World War. The financial situation of households had a great effect on the choice and quality of prepared food. A difficult period for the people affected by wars and complex living conditions certainly contributed to the poor selection of food. However, this did not prevent housewives to show their resourcefulness and make delicious dishes with few available ingredients.

Uvod

Karlovačkim mirom sklopljenim 1699. godine i njegovim članom IV povučena je granica Srema između Austro-Ugarske monarhije i Turske, granicama od ušća Tise u Dunav do ušća Bosuta u Savu, a Indija ostaje pod turskom vlašću. Požarevačkim mirom sklopljenim 1718. godine, donji Srem je očišćen od Turaka, a Ratno veće i Dvorska komora prodaju Srem najboljim nudiocima, pa tako 1728. godine Srem dolazi u ruke generala, grofa Johana Koloreda, sa Sremskom Mitrovicom i okolinom. Koloreda 1742. godine predaje ovaj posed baronu Marku Pejačeviću. Sremska Mitrovica je 1745. godine združena sa Vojnom Krajinom, a Pejačević dobija Retfalu kod Osijeka i Viroviticu, a u Sremu mu ostaje rumsko vlastelinstvo kojem je pripadala i Indija (Marković, 1923). Indiju, kakvu danas poznajemo, Srbima naseljava spahija Pejačević 1746. godine, a prvi doseljenici su dolazili iz sela Beška i Patka (sela u sadašnjem krčedinskom ataru), koje je postojalo još 1723. godine, dok se već 1856. godine to selo ne spominje. Na osnovu arhivskih podataka, selo Patka je bilo relativno veliko u tom periodu, o čemu govori Slavko Gavrilović u delu *Srem od kraja VII do sredine XVIII veka*. Značajno je napomenuti da je za vreme epidemije kuge od 1738-1739. godine došlo do pomora stanovništva u tadašnjem selu Patka, pri čemu je zabeleženo da je 221 osoba umrla od opake bolesti (Lukić, 1990). Tačni razlozi raseljavanja meštana tog sela nisu zabeleženi, pa se ne može reći koji su sve faktori uticali na njegovo nestajanje.

Svedočenje o broju stanovnika i domova prikazuje zapis iz arhidijecezalne Konzistorije u Sremskim Karlovcima, u kome se navodi da je 1756. u Indiji bilo 60 kuća, a 1766. 64 kuće. Naseljavanje Indije se neprekidno nastavljalo, pa se za vreme rata sa Turcima 1788. i 1789. godine od 11 358 duša srpskog življa u Indiju naseljava 146 iz tadašnje Turske (Marković, 1997). Iz zavedenih crkvenih matica iz 1778, zabeleženo je da u periodu od 1778. do 1800. godine u Indiji postoji već 88 različitih prezimena, a narednih godina porodica je još više, sve do dolaska poslednjih doseljenika iz Bačke oko 1815. godine. U Indiji su do 1825. stanovali samo Srbi, a prema cirkularnom i domovnom protokolu, 1820. bilo je 132 kuće sa 976 stanovnika, a 1822. godine 139 kuća sa 992 stanovnika. U navodima prote Markovića (1997), Indiju naseljavaju Nemci koji su se doselili iz naselja Franktal (*Franctal*) kod Zemuna, a prethodno su došli iz Banata i Bačke 1818. godine. Nakon kraćeg vremena naseljavaju prostor glavne ulice, tadašnju severoistočnu stranu Indije. Najveći broj Nemaca doseljava se u Indiju u periodu od

1825. do 1840. godine, potom od 1848. do 1888. godine, a naseljavali su se i kasnije (Wilhelm, 1961). Po maticama u rimokatoličkoj parohiji u Indiji od 1835. do 1888. godine živi 551 porodica sa nemačkim prezimenima, a krajem 1922. godine beleži se 256 nemačkih prezimena, dok se ostatak raselio. Do 1848. stanovnici Indije se uglavnom bave ratarstvom, a veoma je mali broj trgovaca, zanatlija i poljskih radnika. Naseljeni Nemci se uglavnom bave poljskim poslovima, a glavna privredna grana je stočarstvo. Zbog velikog pritiska spahija da obrađuju njihovu zemlju, svoju su zapostavljali. Tek posle 1848. godine, kada su seljaci oslobođeni spahijskog pritiska, a zemlja otkupom prešla u njihovu svojinu, zemljoradnja počinje postepeno da se revitalizuje, a stočarstvo opada. Nemci koji su se posle 1848. godine naselili u Indiju unose novine u obradi zemlje, te upotrebljavaju savremenije plugove i sam način obrade oranica.

Kuća i okućnica

Prema statističkim podacima, 1848. godine u Indiji je 65.8% nemačkog življa i 33% srpskog, a broj nemačkog stanovništva je konstantno u porastu. Nakon Nemaca, posle 1848. godine, u Indiji se naseljavaju Jevreji, Mađari, Hrvati, Bugari, Čehoslovaci i Slovenci, ali u neznatnom broju, koji stalno varira. Porodice koje su u vlasništvu imale male posede zemlje u ovom periodu prosperiraju i počinju intenzivno da se bave poljoprivredom (Marković, 1923). Nakon 1883. godine, izgradnjom železničke stanice, raste potreba za proširenjem zanatstva, pa ratari čine manjinski deo radne snage spram zanatlija i radnika prvih fabrika u Indiji. Procesom promena etničke, verske i demografske strukture može se zaključiti da su na tokove razvoja uticali mnogi faktori poput brojnih ratova, seoba, pojava raznih bolesti, promena država i granica, ekonomski faktori, a kasnije urbanizacija i industrijalizacija. U nekim periodima razvoja, ovakve promene bile su stimulativne, a u nekima nisu, zbog direktnog uticaja na strukturu populacije, a samim tim i na ostale sfere života (Kicošev & Njegovan, 2010).

Izgradnja kuća u Indiji do 1848. godine podrazumevala je kuće napravljene od naboja, prekrivene trskom, sa znatnim razlikama između srpskih i nemačkih. „Srpski stil“ gradnje karakteriše podizanje kuća na središnjem delu placeva, sa tremom od kog vrata vode levo i desno u sobe. Središnji deo predviđen je za kuhinju sa otvorenim dimnjakom i ognjištem na sredini. Gradnja kuća na uzvišenom delu placeva, uz potok koji protiče kroz mesto, uglavnom je karakterisala srpski stil, uz kuće su kopane

jame za smeštanje pšenice, jer su tek kasnije, u drugoj polovini XIX veka kotobanja i ambar bili građevinsko rešenje za odlaganje kukuruza i žita. Prostor iza kuća namenjen je za podizanje štala i kačara, a krajnji deo placeva za vajate. Suprotna strana placeva predviđena je za obore, jednostavnih konstrukcija, a osnovni materijal za gradnju su pruće i kolci. Šupe nisu građene kao posebne prostorije za odlaganje sprava za rad i ogreva; građeni su nasloni, dok je krajnji deo placa bilo gumno. „Nemački stil“ podrazumevao je podizanje kuća sa licem ka ulici, napravljenih od naboja, prekrivenih trskom, a sve prostorije su pod jednim krovom. Zidane su na ivici placeva sa uskim hodnicima, ravnim podovima i neznatno iznad terena dvorišta. Hodnik vodi u kuhinju sa otvorenim dimnjakom, bez ognjišta na sredini, kao što je primer kod Srba, nego sa većim bankovima koji služe kao ognjište. Umesto veriga, za proces kuvanja služe se sadžacima. Iz kuhinje se ulazi u „prednju sobu“ sa pogledom na sokak i u „stražnju“ sa pogledom na dvorište, u kojoj se najčešće stanovalo. Prostor iza stražnje sobe predviđen je za manju prostoriju sa posebnim ulazom iz hodnika, iza koje je građena štala.

Ovakvim načinom gradnje povećavao se slobodan prostor u dvorištu, koje se koristi za podizanje vrtova i manjih površina obradivog zemljišta (Lukić, 2002). Gradnja je vremenom napredovala, stare kuće su rušene, na njihovom mestu su podizane nove, a iz tog perioda ne postoji više nijedna kuća u Indiji. U narednoj fazi izgradnje, posle 1870. godine, kuće su zidane drugačije, na tzv. „nemački način“. Modernizacija gradnje je već prisutna, upotrebljavaju se vitlovke za izradu tavanica, ispod kuća su građeni podrumi, ponegde ukopani u kosinu zemlje, ukoliko je plac zahtevao takve uslove gradnje. Svodovi su zidani od pečene cigle (polukružno), a tavanice podruma tako da mogu izdržati veći pritisak poda prostorije koja je iznad. Građeni su kao četvrtaste ili pravougaone jame, manje ili veće površine sa funkcijom čuvanja hrane i pića. Najčešće nisu malterisani, ali su iz higijenskih razloga često krečeni zbog odlaganja hrane. Police za namirnice građene su uzidivanjem u bočne zidove podruma, a za veće količine hrane pravljene su viseće police od dasaka, zakačene o svodove podrumskog plafona. Skoro sve kuće podignute pre 1941. godine na tavanima imaju zidane pušnice za meso, uglavnom iznad kuhinje, gde se u zimskom periodu ložila vatra, pa je dim prolazio kroz njih. Dosta se polagalo na vrstu drveta koja će se ložiti, pogotovo ukoliko je meso u pušnici. Takve pušnice prave se od čerpića ili cigle, uglavnom površine tri kvadratna metra, a visine dovoljne da pognut čovek može u njih da

uđe. Upotreba tavanog prostora je za odlaganje žita i ostale hrane, pa mu je funkcija bila slična podrumskoj.

Najveći broj stanovnika početkom XX veka bavi se zemljoradnjom i stočarstvom, poseduje veliki broj konja, krava, ovaca i svinja. U pogledu poljoprivrednih aktivnosti 1920. godine već se koristi sejalice, a vrši se parnom vršalicom. Od kultura se najviše gaji kukuruz, a od industrijskog bilja šećerna repa. Srpski ratari su još 1903. počeli sa upotrebom veštačkog đubriva, a kod Nemaca je ta praksa uvedena nakon I svetskog rata. Krajem 1921. godine zabeležen je ukupan broj od 1 032 grla rogata stoke, 1 074 grla konja, 756 svinja. Ovce su najviše gajili Srbi, potom Mađari, pa Nemci. Koze su gajene u manjem broju. Mleko i mlečni proizvodi podmirivali su tržište Indije i bliže okoline, a ostatak je nošen i prodavan u beogradskim piljarnicama. Potražnja za mlekom bila je velika, pa mlekare prerađuju mleko i šalju ga mlekarama iz Srbije za proizvodnju kačkavalja, čime je povećan broj ženskih grla pa se telad othranjuju u te svrhe. Živina se gajila skoro u svim kućama, a zbog epidemije koja je zavladała među živinom 1921. godine smanjio se broj odgajivača. Po popisu iz 1921. godine, ukupno je bilo 12 695 kokošaka, 792 guske, 505 pataka, 349 ćuraka. Kako su se ljudi plašili da će plaćati veći porez, smatra se da ovaj broj nije tačan i da iznosi pet puta više od navedenog (Marković, 1923).

Vinogradarstvom se bave i Srbi i Nemci, pogotovo na ataru zvanom „Indijski breg“ blizu Banstola, pa podatak iz 1920. godine ukazuje na to da je proizvedeno 3 000 hl vina, a uvezeno je 450 hl, što govori da te količine nisu podmirivale tržište samog mesta. Zarad lakšeg rada u poljima, voda je bila dostupna za napajanje stoke na sve četiri strane mesta. Kopani su javni bunari s đermom, kojih je bilo na više lokacija širom atara za poljoprivrednike i ostale meštane. Dan bi počinjao oko četiri sata ujutru, a domaćice bi uglavnom spakovale hranu za ceo dan, jer se s njive nije vraćalo dok se ne završe planirani poslovi. Deca od trinaest godina već bi išla na njivu, osim onih koji su bili polaznici redovnih škola. Od hrane se uglavnom pakovao hleb, slanina, šunka, sveži sir, mlevena paprika, crni i beli luk, pekmez, a u letnjem periodu sveža paprika i paradajz. Voda se takođe nosila od kuće i čuvana je u hladu, obično uz neko drvo (Oberkersch, 1996).

U zapregu se stavljala hrana i voda za konje, najčešće mešavina kukuruza i ovsu, pa se kretalo put njiva. Oko osam sati je pravljena kratka pauza za fruštuk, kao i predah za konje. Oko podneva uglavnom je odmor za jauznu, pa se nastavljalo sa radom. Potrošena energija od teških poljoprivrednih radova bi se bez dužeg zastoja

nadoknadila uglavnom hlebom pokvašenim vodom, eventualno posoljenim i posutim paprikom. Prihodovani novac od poljoprivrede i stočarstva trošen je samo za najosnovnije stvari: kupovinu štofova, petroleja, tkanina, šećera, soli, posuđa i predmeta od gvožđa. Nastojalo se uštedeti prodajom sopstvenih proizvoda poput voća, povrća, peradi i stoke, uz obaveznu obradu bašta uz kuće.

Pripremanje i služenje hrane

Za bogatstvo receptura i mnogobrojna jela koja se i danas pripremaju možemo reći da su tekovine mnogih naroda, čija preplitanja predstavljaju deo gastronomskih navika stanovnika Vojvodine. Burna istorijska prošlost i suživot različitih naroda na području Vojvodine uslovljavaju visok stepen kulturnih uplitanja, pa tako početkom XX veka, tačnije krajem 1900. godine, Marković (1923) beleži zapažanje o ishrani srpskog stanovništva. Protu ističe da se narod prilično dobro hrani, a da žene znaju „dobro gotoviti jela“. Odsustvo velikog broja kuhinjskog posuđa i inventara, koji tek kasnije počinje da se koristi u gastronomske svrhe, karakteriše jednostavnost u pripremanju hrane. S tim u vezi navode se verige sa gvozdenjakom i predstavljaju stub svakog ognjišta, te glavno posuđe za kuvanje. Kuhinje se kasnije grade sa zidanim bankovima, sa obe strane peći su odušci, a vrata zidanih peći zatvarana su petnjarom. Sve uključuje upotrebu blata i pruća kao osnovnog materijala za finalnu gradnju kuhinje. Oko bankova se od pokušva mogu naći: mačke (gvožđe preko kojeg se ložila vatra), vatralj (metalna lopatica za ugalj i sabijanje žara), mašice i žarač, tepsije, čankovi (zemljani tanjiri), plehovi za pečenje, svečarski lonci (zapremine 15 litara – zbog upotrebe o svečarima). Pored navedenog suđa u upotrebi su i šerpe, kastrole (šerpe od livenog gvožđa), viljuške i noževi, oklagije, trenice, velike varjače zvane služavke, šuklje ili kutljače. Za zahvatanje vode koristi se saplak (napravljen od bakra sa kratkom drškom), i cimenta (napravljen od tankog lima i ima istu namenu). Pribor za jelo čuvan je u „kašikonici“, koja visi na zidu, uz male varjače za pripremanje zaprški.

Uz nabrojani pribor za svakodnevni život i pripremanje hrane u boljim seoskim kućama može se naći: oranija (veliki metalni sud za topljenje masti i pranje košulja), testija (zemljani sud za vodu uskog grla, negde poznat i kao krčag ili koršov), ćupa (zemljani sud za vodu širokog grla), ćup za pekmez, čabar (posuda za čuvanje masti), muzlica (posuda u koju se muze mleko, negde poznata i

kao vedrica); merica za žito, kačica za čuvanje sira, razne čaše, šolje i šoljice, olba (stakleni sud za piće), tikvica (staklena posuda iz koje se pije rakija), vrška (zemljana peka, pod kojom se peče hleb, negde poznata i kao vršnjika), avan sa tučkom, rešeto, žrvanj za so, peruška (krilo ili svežanj guščijeg perja za čišćenje radnih površina i šporeta), i mnoge druge sprave koje su olakšavale život i rad ondašnjih domaćica. Multikulturalnost doprinosi konstantnom međusobnom prožimanju, što se u velikoj meri odražava na proces ishrane, kao i na nazive predmeta koji su u svakodnevnoj upotrebi. U srpskim domaćinstvima dosta se jelo živinsko meso i pšenični hleb, a mleko i sir su se pravili uglavnom za potrebe domaćinstva. Testo nije bilo zastupljeno u ishrani u toj meri kao u nemačkim kućama, dok se u letnjem periodu kuvaju sve vrste zelenog povrća, grašak, bob, tikve, bundeve, patlidžan, kupus, a za vreme poljskih radova zreo pasulj i sočivo uglavnom kao užina. Voće se jelo u onoj meri koliko ga je bilo, retko se kupovalo, a najviše su u ishrani od voća bile zastupljene jabuke, kruške, šljive i grožđe. Kako navodi indijski paroh, ovakav način ishrane i upotrebu pojedinih namirnica, Srbi su usvojili od Nemaca. Veliki broj porodica bavi se uzgajanjem i prodajom žita, najčešće meštani Indije koji su bez zemlje. Dobijeno žito nošeno je u indijske mlinove, a jedan deo u Slankamen i Bešku na mlevenje. Od 100 kilograma žita dobijalo se 62 kilograma hlebnog brašna, oko 16 kilograma belog brašna za kolače ili griza i oko 18 kilograma mekinja. Ostatak do 100 kilograma otpadao je na ušur i nečistoće u žitu. Brašno je predstavljalo najosnovniju namirnicu u proizvodnji velikog broja jela, pa je sa posebnom pažnjom čuvano na tavanima kuća, u drvenim sanducima. U tadašnjoj Indiji zabeleženo je nekoliko pekara koje su pekle hleb, kifle i zemičke. Prodavane su stanovnicima koji nisu imali svoje brašno ili nisu mesili hleb iz nekih drugih razloga. Mnoge kuće iz tog perioda u dvorištima imaju male peći (furnice) u kojima lože kukuruzovinu i u njima peku hlebove.

„Dok lebac uskisne, užari se peć. Žari se drvima ili čokovima, a i samom slamom. Kada se peć dobro užarila, izgrne se iz nje žargnalom a pajačom se dobro isčisti. Peć ne sme biti hladna, ali ne sme biti ni prežarena, nego takva da se u njoj može ruka držati. Kada je peć gotova, hlebac se pomoću lopate meće u nju. Kada se hlebac pomeće, zatvore se usta od peći, i hlebac se peče u njoj po prilici dva sata. Kada je hlebac pečen, izvadi se pa se vodom umije i prisloni gde god da se ohladi“ (Škarić, 1939, str. 62).

U kućama gde se hleb nije pekao, uveče bi se mesilo testo, pa je u jutarnjim satima nošeno u obližnje pekare kojih je bilo na svakih par ulica. Ovakve pekare nisu pravile hleb za prodaju, nudile su samo usluge pečenja. Bilo je nezamislivo da se i najmanji komad hleba baci. U slučaju da je previše tvrd, koristio se poparen sa vrućim mlekom ili se jeo uz supu. Bio je sastavni deo svakog obroka, čak i kada je pripreman krompir sa mesom i prilogom. Pre nego što su hlebove stavljali u furune, pekari su pekli lepinje koje su domaćice pripremale, pa je takva lepinja predstavljala veliki užitek, pogotovo namazana svinjskom mašću. Hleb je u kućama mešen u naćvama, ili u karlicama (posuda poput korita, ali manje zapremine u kojoj se hleb kiseli), dok su kvašćare upotrebljavane za podmesivanje testa. Domaćinstva koja su brojala više članova porodice koriste lebarnice u procesu mešenja hleba. Za čišćenje naćvi koristi se strugača, a za dodavanje brašna u naćve u upotrebi je loparica. Testo za hleb koje je domaćica pripremla nošeno je u saćurama. U ovom običaju uživala bi starija deca, koja su to testo nosila na pečenje. Kako su radovi u polju bili konstantni u letnjem periodu, hleb nije mešen svakodnevno, pa su tadašnji hlebovi bili znatno veći i zbog vrućina čuvani su u hladu, najčešće na uzidanim policama podruma. Porodice koje su bile brojnije pekle su i po nekoliko hlebova, a jedini dodatak tadašnjem hlebu bio je kvasac. Postojale su razlike u mešenju hleba u srpskim domaćinstvima i porodicama ostalih nacionalnosti.

Za pripremanje kvasa u srpskim domaćinstvima koristio se komlov (Radulovački, 1996), koji je spremala domaćica za pečenje većeg broja hlebova. Komlov se mešao sa vodom, brašnom i manjom količinom kvasca, a od dobijenog testa pečen je hleb. U drugim domaćinstvima, upotrebljavala se samo *germa* (kvasac), pa je domaćica od testa koje umesi svaki put ostavljala manju lopticu koju koristi za naredno mešenje. Ponekad se u testo zbog veće količine hleba dodavao i kuvani pasirani beli krompir, pa je takav hleb pružao poseban ukus. Ovakvi načini mešenja hleba bili su karakteristični do 1945. godine kada se otvaraju velike pekare i dolazi do racionalnije potrošnje brašna i načina pripremanja hleba (Lukić, 2002). Za vreme vršidbe žita, kao i u praznične dane, u Indiji je tradicionalno kuvana i pečena hrana. Služila se supa, kuvano i pečeno meso, variva, kolači, vino i rakija. Nemačke domaćice rado su pripremale supe, a koja god vrsta jela da je u pitanju za ručak, supa je bila na prvom mestu. „Ko jede supu, dugo živi“, bila je česta izreka za ručkom u Indiji (Oberkersch, 1996).

Supe koje su se svakodnevno nalazile na jelovnicima najčešće su bile sledeće: *Einbrenn Suppe* (ajnpren supa ili klin čorba, koja se pravi od tanke zaprške uz dodatak aleve paprike i vode, sitno seckanog peršunovog lista, ulupanog jajeta, začinjena solju i zakišeljena po ukusu); *Falš supa* (pripremljena od zeleni seckane na kolutove, seckanog krompira i peršuna uz dodatak trganaca); *Eingemacktes Suppe* (ajgemaht supa pravi se od pileće sitneži i zeleni uz dodatak flekica, knedli od džigerice ili rezanaca); Supa od kiseljaka; koprive; spanaća (bilje se ubere, popari se vrelom vodom, potom se kuva i zaprži brašnom, belim lukom i paprikom); Paradajz čorba (dosta prisutna u kuhinji Srba, ali i Nemci su je rado pripremali; priprema se od dinstanog crnog luka i zeleni, naliva dunst paradajzom, začinjava solju i biberom, sa dodatkom nekog testa, uglavom su to flekice, rezanci, pirinač ili tarana). U svećanim prilikama ili nedeljom kod imućnijih stanovnika na trpezi je bela čorba od pilećeg mesa (začinjena kiselom pavlakom i jajima). Čorba kao jelo, verovatno je nasleđena od Turaka, usled njihovog dvestogodišnjeg prisustva na ovim prostorima. Reč *čorba* je turskog porekla i u bukvalnom prevodu značila bi masna supa (Radulovački, 1996). Oberkerš navodi kako Balog u delu *Ortssbeschreibung* (1859) beleži da se u nemačkim kućama pripremaju mnoga jela od testa. Od „mutmela“ i „grisa“ spravljaju se „flekice“ sa kupusom ili šunkom; „nudle“ sa makom ili orasima, peku „zemličke“, „perece“, „krampfn“ (krofne), pogačice sa svinjskom mašću, štrudla sa sirom, štrudla sa kupusom, tašci i druga jela.

Od povrća se često priprema grašak, sočivo, kelj, boranija, keleraba, rotkva i kiseli kupus. U zimskom periodu na trpezi je pita od jabuka, jedu se kuvana jaja, pihtije, kobasice, sirevi, kiseli kupus sa mesom (najčešće ovčijim i svinjskim) i razni „šnitlici“ (odresci). Pripremaju se salate od svežeg povrća, začinjene sa malo ulja ili masti, a za kraj obroka pravljene su krofne sa cimetom ili pekmezom i kiflice na razne načine (Oberkersch, 1996). U svećanim prilikama kada se obeležava imendan, svadba ili rođenje, pripremane su druge vrste jela pa se najčešće služi jaka goveđa supa prošarana šafranom i rezancima, knedle, kuvana govedina i piletina iz supe sa povrćem i pirinčem, sosovi, kuvana cvekla. Sosovi koji su služeni uz jela od mesa su: sos od rena, sos od belog luka, sos od višanja iz kompotu, sos od paradajza, sos od kisele paprike, sos od mirođije i mnogi drugi. Poslužen u sosijerama, sos je predstavljao delikatesnu hranu. Pri gotovljenju sosova i jela upotrebljavani su razni „kvircovi“ (začini). Skoro svi sosovi se kisele sirćetom, osim sosa od paradajza i

kiselih paprika. Nakon toga služeno je praseće pečenje i sezonske salate, najčešće salata od kupusa. Da bi ugođaj bio potpun, za kraj svečanog obroka služene su kuvane šljive i trešnje u vinu, začinjene cimetom. Tokom služenja jela u upotrebi su i neke vrste novog posuđa (Seder, 2015, str. 38): *kandl* (ibrik), *kafekandl*, *supnšisl* (činija za supu), *tacn* (tacna), *federmeser* (nož), *cukerpiksl* (kutija za šećer) i drugo. Ne može se tvrditi da su knedle, kohovi, sosovi, i pojedina jela poput ajmokca autohtona nemačka jela, zapravo to su gastronomska dostignuća češke i francuske kuhinje, iz koje su Nemci rado prihvatili novine, pa ih kasnije prenosili u ostale krajeve (Martinov, 2004). Bitno je napomenuti da su navike u pripremanju kolača indijske domaćice prihvatile od nemačkih, pa često pripremaju kolače od kiselog testa poput štrudle sa makom, orasima, rogačem ili sirom. Karakteristično je da je tridesetih godina XX veka svaka kuća u dvorištu imala orah, a u ponekim ulicama sađen je i ispred kuća i dosta se upotrebljava za pripremanje kolača. Kolač popularno nazvan „na kukuruzovini ” ili „cange lange” u nekim delovima Srema, pripreman je od kiselog testa koje se namotavalo na suve štapiće kukuruzne stabljike, potom premazivan izražbovanom mašću i uvaljan u šećer da bi prilikom pečenja dobio lepšu boju. Pored ovih kolača prave se: mekike, krofne, kiflice, *pracle* (šapice), *vanil kranle* (vanilice), *glajgeviht* (masna torta), rolati s pekmezom, keks na mašinu, *damen kapric* (ženske ćudi) i mnogi drugi. Balog navodi da hranu za svečane prilike pravi „dobar” kuvar ili kuvarica iz mesta, kojima je uglavnom pomagala domaćica. Takve kuvare su zvali „svadbeni kuvari” i njihovo angažovanje bilo je često. Za vreme svatova, svečanih prilika i raznih gozbi slavje traje uglavnom jedan dan, a darivanje mladenaca Srbi su usvojili od Nemaca. Najčešće su to sudovi za jelo i kuhinjski pribor.

U danima posta, Nemci su do 1874. godine postili ceo uskršnji post, a božićni post uglavnom sredom, petkom i subotom. Nemački post je bez mesa i masti, ali uključuje mleko, sir, puter i jaja. Nedeljni meni teče sledećim redosledom: Nedeljom je pravljena goveđa supa, kupus sa svinjskim mesom i kolači, ponedeljkom gnječeni krompir sa kupusom (posut prženim hlebnim mrvicama), nasuvo sa krompirom (*Der Grenadiermarsch*) ili šufnudle (*Schupfnudel*), sredom i petkom pasulj sa rezancima, četvrtkom kao nedeljom, ali bez kolača, subotom kao utorkom. Ovakav meni nije menjan sve do poslednjih godina pred odlazak iz Indije. Najveća količina voća jela se u svežem stanju, od kajsije i šljive je pravljen pekmez, a neke domaćice su pravile dunst od šljiva i bresaka (Lukić,

2002). Konzervisanje voća parenjem punjenih stakala (tegli ili flaša) u ovom kraju se nazivalo dunstanje, a tek pedesetih godina XX veka za konzervisanje hrane koristi se salicil. Kasnije domaćice počinju spremati razne vrste jela, a učile su ih čitajući recepte iz pisanih *Kuvara* (Marković, 1923). Dunje su čuvane duže vreme, i činile su dekorativni element mnogih kredenaca i ormara, od njih se pripremao kuvani gusti pekmez ili sir od dunje, sečen je na kocke ili je razlivan u kalupe. U lokalnom narečju bio je poznat kao Kitnikez (*Die Quittenkäse*) i mogao se čuvati po nekoliko meseci. Spremao se kao zimnica od voća (Lukić, 2002). Kitnikez se priprema od oljuštenih dunja koje se iseku na komade i stave u vodu da ne bi potamnile. Skuvane dunje se propasiraju kroz đevđir, a dobijena gusta masa se dodaje u špinovan šećer u razmeri jedan kilogram dunja naspram jednog kilograma šećera. Masa se kuva sve dok prilikom mešanja „šerpa ne bude čista za varjačom”. Skuvana masa se potom razliva u modle, najčešće od „komisbrota” ili „kuglofa”, da bi poslastica imala lepe šare (Radulovački, 1996).

Za vreme pripremanja kitnikeza obično se kuvao i sulc od dunja (*Die Sulze*), koji se dobija kuvanjem ljuske i jezgra dunje. Tečnost je kuvana dok sok ne pocrveni, a potom se cedi kroz gustu gazu i na litar „soka” dodaje se kilogram šećera, nastavlja se sa kuvanjem dok se tečnost ne pretvori u pihitje. Proceđen sulc naliva se u tople flaše i zatvara celofanom. Treba napomenuti da se još jedna biljka dosta koristila za pripremanje pekmeza, a bila je svima dostupna jer je rasla kraj potoka, njiva i puteva. Reč je o apti, od koje se ponekad i pekla rakija zvana „aptovača”. Kasnih jesenjih dana kada nije bilo radova na njivama, seljaci bi se pripremali za svinjokolj. Od svinjskog mesa su dobijali mast, pravili čvarke, stavljali slaninu i šunku u salamuru, a od svežeg mesa pravili čuvene kobasice. Tog dana se uglavnom spremaju krvavica, džigernjača, švargla, a posebna pažnja posvećuje se izradi kulena, koji važi za specijalitet. Domaćice su odvajale sitnež od obrade mesa i od njega pravile kiselu paradajz čorbu. Čorba se uglavnom pravi od kostiju krmenadle i sitneži, dinstanog crnog luka i zeleni, potom se naliva dunst paradajzom, a kao dodatak stavljane su razne vrste testenina, najčešće rezanci ili flekice.

Na dan zabijačke, bilo da su klali svinje ili goveda, u kuhinji se pripremalo kuvano i pečeno meso, sa raznim vrstama sosova (najčešće je to sos od paradajza ili rena), sveže pržene kobasice, salata od kupusa. Na kraju obroka uglavnom su posluženi salčići sa pekmezom od kajsije ili kompot (Oberkersch, 1996). Sveži čvarci dobijani su

procesom topljenja masti, a da se sačuva njihova svežina, zalivani su mašću, a isto se radilo i sa pečenim mesom. Kasnijom upotrebom izvadila bi se potrebna količina čvaraka i masti, ugrijala na šporetu i poslužila uz hleb, sir i luk. Nakon potrošene kante masti, na dnu se uglavnom nataloži sloj droždine, od koje su pripremane slane pogačice. Da bi se manje količine svežeg mesa očuvale, stavljane su u čiste metalne kante, potom spuštane iznad površine vode bunara. Meso bi se posle nekoliko dana uglavnom i potrošilo, a ostajalo je sveže. Ukoliko meso nije pripremano za dimljenje, sveže je umotavano u platno natopljeno sirćetom i čuvano u podrumu kraći vremenski period. Takav vid čuvanja namirnica bio je dugo primenjivan i nakon odlaska Nemaca, do masovne upotrebe frižidera i zamrzivača.

U periodu do početka II svetskog rata, Škarić (1939) navodi popis narodnih jela i pića koja se pripremaju u mestima pod Fruškom gorom, običnim danima i u dane praznika. Okarakterisana su i podeljena u nekoliko grupa, po vrstama namirnica koje se koriste, a to su: jela od variva, jela od povrća, jela od mesa, jela od jaja, jela od belog smoka, jela od brašna i od testa, jela od raznih vrsta žita i jela od voća. Pripremanje jela od variva bi bilo slično za sve vrste koje su se koristile, a to su pasulj, bob, grašak, zeleni pasulj u mahunama (boranija). Nisu samo Srbi preuzimali navike u pripremanju hrane od Nemaca; jela poput čorbastog pasulja kao tipičnog srpskog, Nemci su rado usvojili i uvrstili u svoj jelovnik.

„Pasulj se priprema tako što se očisti od nečistoće, opere pa pristavi k vatri. Kada je skuvan, zaprži se mrsnom zaprškom od masti, sitno iseckanog crnog luka, malo brašna i aleve paprike. Posni pasulj se priprema na isti način, samo je mesto masti zeitin. Recept za pripremanje boba se razlikovao, pa je način kuvanja bio sledeći: Osoli se voda, metne se da uzavre, pa se u nju meće pomalo boba. Kada se sav pobobari, onda se čorba ocedi pa se nalije surutkom i kajmakom, okiseli se i metne na zapršku kojoj se doda i belog luka” (Škarić, 1939, str. 56).

Papula (jelo koje se pripremalo uglavnom u vreme posta kod pravoslavaca) pripremana je od dobro skuvanog belog pasulja koji se potom ocedi i propasira kako bi se odstranila opna sa zrna. U dobijeni pire od pasulja se dodaje uprženi crni luk na ulju i alevoj paprici. Jelo se začinja solju i služi toplo ili hladno. Jela od povrća pripremana su uglavnom od krompira, paprike, kupusa, tikve, bundeve i paradajza. Način pripremanja je vrlo jednostavan. Krompir se jeo kuvan, pečen u ljusci na žaru ili sečen na manje komade i začinjen solju. Ukoliko bi se od krompira pravila neka vrsta čorbe, uglavnom bi

domaćice krompir isekle na sitnije komade, nalile vodom, dodale paradajz i po koju papriku, i nakon kuvanja zapržile crvenom zaprškom. Ovakva vrsta jela je pripremana i posna i mrsna. Među jelima koje autor navodi nalazi se i čorba od bundeve. „Bundeve se iseku sitno na rezance na za to udešenim noževima, pa se posle metnu na zapršku od brašna i masti. Kada se uprže naliju se malo vodom i malo sirćetom okisele. Bundeve se još jedu pečene na žaru” (*Ibid.*, str. 56). Na sličan način pripremane su i tikve, uz dodatak paradajza. Krastavci, paradajz i zelene paprike uglavnom su konzumirani u svežem stanju i služeni su uz hleb i so, kao salata začinjeni uljem. U ishrani su zastupljene i gljive, od kojih se najviše koriste: paprenjače, lisičarke, kaluđerke, crvenke i bele gljive. Pripremane su kuvane ili pečene na žaru. Ukoliko su pripremane kao kuvano jelo spremaju se na sledeći način: gljive oprati, otrebiti i popariti vrelom vodom, pa u šerpu sa masti dodati sitno isečenog crnog luka, sitne začinske paprike i isečene gljive. Nakon kraćeg vremena dodati brašno i pržiti. Kada ispari voda iz gljiva, naliti ih čistom vodom i kuvati uz dodatak belog luka. Upotrebljavane su i za kuvanje paprikaša, danas poznatog kao „gljivarski paprikaš”. Od mesa su pripremane razne vrste supa, na koje se obično „meću” rezanci, potom čorbe, paprikaši, đuveči, kuvano ili pečeno meso sa povrćem, sa ili bez sosa, pitije, kobasice, krvavice, čvargl, slanina. „O svakoj časti, pa nedeljom i svecem, naći će se u seljačkoj kući za ručkom o podne supa” (Škarić, 1939, str. 57).

Najzastupljeniji vid termičke obrade mesa bilo je prženje (u tiganju) ili pečenje na masti u rerni. U pojedinim slučajevima kada su neki praznici, meso se peklo i na ražnju, pa se pod pečenje postavlja „tagara” u koju se sliva masnoća iz pečenja – zvana „samotok”. Pripremom mesa na ovaj način, u tagaru se umače hleb, a masnoća u koju se umače hleb zove se „topa”. Pre i u toku pečenja mesa na ovaj način, meso je premazivano slaninom. U vreme posta dosta se koristi riba u ishrani, uglavnom rečna (šaranska), pržena, pečena, sušena ili kuvana u kiselj čorbi od paradajza. Kada se riba suši, potrebno je dobro je očistiti, raspoloviti i usoliti. Slaže se da koža dođe do mesa, pa se sve pritisne kamenom ili tegom, i ostavi da stoji 24 časa. Nakon ceđenja ribu „obesiti” na uzicu da se osuši i slagati rep jedne ribe prema glavi druge. Ovako osušenu ribu čuvati u brašnu do upotrebe. Najviše se pripremala u vreme posta kuvana na razne načine. Od ostalih proizvoda pripremane su mesne prerađevine, najčešće slanina, švargla, krvavice i kobasice u zimskom periodu, a servirane su uz svež hleb i obične salate najčešće od kupusa ili jednostavno uz crni ili beli luk.

Jela od jaja se uglavnom pripremaju na masti, na vrlo jednostavan način. Kajgana na seljački način pripremana je uz veliku količinu dinstanog crnog luka, preko kog se dodaju jaja i uglavnom se servira za doručak. Čuvari vinograda (pudari) kajganu su pravili dinstanjem sečene zelene paprike i crnog luka na masti, uz dodatak soli, pa nakon svega jelo zalivali ulupanim jajima. Pored ovakvog načina pripremanja jaja su na trpezama najčešće servirana kuvana uz dodatak slanine, crnog luka i sira na kriške. Jela od belog smoka predstavljaju sve proizvode dobijene od mleka, najčešće se od njega pravi „sitni sir“ i sir na „kriške“, kiselo mleko i puter.

Grupa jela koja karakteriše Srem, i celu Vojvodinu, svakako su „jela od brašna“ i testa od kog su domaćice pripremale veoma ukusne zalogaje sa vrlo malo materijala i mnogo umešnosti. Jela koja su često pripremana tokom cele godine su rezanci „na supu“ ili „na suvo“ (testo umešeno od brašna, jaja, soli i vode, razvijeno oklagijom pa prema nameni sečeno; ukoliko se priprema na suvo seku se širi rezanci koji se potom kuvaju, ocede i začine sa masti, dok se za supu seku izuzetno tanko), hleb, lepinja, pogača, tašci (razvučeno testo od brašna, vode i soli, nadeveno pekmezom od šljiva, umotano poput savijače, sečeno popreko na manje komade, kuvano i začinjeno kao rezanci), tarana, valjušci, cicvara, mamaljuga (kulja, korun, makaron, bakalas, kačamak), ušticipci, listići ili „mavež“ (umešeno testo od brašna, jaja i masti, razvučeno oklagijom, sečeno na parčad i prženo na masti), kisela gužvara (testo zamešeno od brašna, kvasca, masti, soli i mlake vode, premešeno u jufke premazane mašću, razvučene, posute cimetom, umotane i pečene u rerni), slatka gužvara – *Sadi* (pravi se isto kao i kisela, ali bez kvasca), gibanica, bundevara, kiselica (u pšenične mekinje dodati malo kvasca i nasuti mlake vode, ostaviti da stoji dva do tri dana, ocediti vodu, nasuti drugu i zapržiti i poslužiti sa kuvanim rezancima ili krompirom), najčešće se pripremala u vreme posta kod Srba. Tokom letnjih meseci jede se kuvani ili pečeni kukuruz, a uz časni post služene su kokice. Od ostalih žitarica pripreman je pilav, koljivo od pšenice, varica i mnoga druga jela. Proizvodi od voća su dosta pripremani tokom leta i čuvani su do zimskih meseci. Seljaci su se tokom leta slabije hranili, glavna hrana im je bila paprika, paradajz, lubenice, čorbe, mleko, sir, voće i hleb. Od voća su imućniji pravili dunst, a neke vrste voća poput višanja, trešanja i šljiva su sušene, pa upotrebljavane tokom zime (Škarić, 1939).

Ugostiteljstvo u Indiji

Krajem XIX i tokom prve četvrtine XX veka, ugostitelji se snabdevaju domaćim vinom, a kasnije ga nabavljaju iz okolnih mesta i daljih krajeva. Zbog povoljne nadmorske visine od 113m u Indiji se dugi niz godina gajila vinova loza, od koje su se pravili vino i rakija. Najzastupljenije sorte grožđa bile su *Slankamenka*, sa oko 50% ukupnog uzgoja, potom *Plemenka*, *Rizling*, *Portugizer*, *Ružica* i *Prokupac* (Lukić, 2002). Pored vinove loze koje je bilo u izobilju, gajile su se i mnoge vrste voća, a na prvom mestu je bila jabuka, čijih stabala je u mestu bilo blizu 5.000, potom kajsije oko 3.000 stabala, višnje i trešnje oko 2.500, šljiva oko 2.000 stabala, krušaka oko 1.000, a namanje je bilo dunja. Vino se služilo kao piće za okrepljenje posle teških seljačkih poslova, a rakija delom kao „narodni lek“, čista ili sa nekim primesama. Indija se vremenom širila, pa naselje dobija nove stanovnike koji popunjavaju istočnu stranu današnjeg mesta, pogotovo izgradnjom železničke stanice 1883. godine.

Kako je voda oduvek bila neophodna za svakodnevne potrebe, naselje se udaljava od „potoka“ i počinje kopanje bunara u dvorištima, a zemlja se koristi za dalju izgradnju kuća. Kafane, gostionice ili krčme u našem narodu oduvek su „igrale“ veliku ulogu u društvenom životu. Po priči starih meštana Indije, kako navodi Lukić (2002), rođenih krajem XIX veka, govori se o kafani koja se nalazila na prvim raskrsnicama mesta, od Putinaca ka centru Indije, u udoljici kroz koju protiče potok. Među meštanima bila je poznata kao kuća *Kod Foršpana*. Pretpostavlja se da su tu napajani konji, pristajala putnička i poštanska zaprega radi osveženja putnika. Valentin Oberkerš u svojoj monografiji *India, Deutsches leben in Ostsyrmien* (1996), svedoči o postojanju još jedne velike gostionice, iz izvora starih meštana, a na nemačkom jeziku bila je poznata kao „*Herrschaftseinkehrgasthaus*“ što bi značilo *Gospodstveno gostionsko svratište*. O tom svratištu Oberkerš svedoči da je postojalo i nakon ukidanja spahiluka, u čije je vreme, još pre 1848. godine, svratište i sagrađeno. U Indiji je do 1941. godine postojao veliki broj kafana, restorana i hotela za taj period. U duhu tadašnjeg vremena, pominje se kafana koja se nalazila u današnjoj Novosadskoj ulici, gledajući od centra ka Novom Sadu na uglu druge poprečne ulice sa leve strane. Nazvana je *Herberg*, a popularan naziv je bio „*Kod Kupusara*“. Kako je za vreme održavanja vašara u Indiji, pre II svetskog rata, veliki broj trgovaca, zanatlija i putnika dolazio u Indiju zapregama, svoje konje i kola mogli su skloniti u dvorištima mnogih kafana, pa i prenočiti, ukoliko nisu

spavali na vašarištu. Indijsko ugostiteljstvo imalo je za svakog po nešto. U narodu je bilo popularno davanje imena kafanama, pa se tako spominje kafana „Kod lipe“, Restoran Evropa, popularno među meštanima – „Kod Antona“. U samom centru postojao je „Restoran Central“, niz današnju ulicu Vojvode Stepe u pravcu ka kulturnom centru nalazila se mala gostionica „Dalmatinski podrum“, gostiona „Kod Financa“, kafana „Kod Danila“, i mnoge druge. Bilo je malih bifea i gostionica do 1941. koje su uglavnom radile uz kolonijalne radnje istih vlasnika (Lukić, 2002). Takve gostionice uglavnom su bile otvorene tokom celog dana do sedam, osam sati uveče. U nekim od njih moglo se pojesti toplo jelo ili hladni naresci. Uz pojedine gostionice postojala je i mesara istog vlasnika, pa se uglavnom služio neki suhomesnati proizvod iz nje, najčešće kobasica, šunka ili slanina.

Ugostiteljstvo se razvijalo postepeno, a podatak koji svedoči tome je iz 1921. godine u kom se navodi da je hotela sa sobama za noćenje četiri, i drže ih Nemci, potom jedan stanični restoran u vlasništvu Srbina, tri gostionice u nemačkom vlasništvu, sedam krčmi, od toga četiri u nemačkom, a tri u srpskom vlasništvu. Od uslužnog osoblja pored vlasnika i njihovih porodica u njima rade četiri Srbina i dva nemačka konobara. U pravcu od parka ka železničkoj stanici, prvi sa desne strane bio je „Hotel Zagreb“, „Hotel Sarajevo“, pa „Hotel Srbija“. Preko puta „Hotela Srbija“ nalazio se „Hotel Cetinje“, a u samoj zgradi stanice radila je stanična restoracija koja je pružala usluge 24 sata dnevno zbog putnika koji su konstantno pristizali. Kuhinja se nalazila na spratu iznad restorana, a hrana je spuštana ručnim liftom, koji je namenjen i za vraćanje posuđa u kuhinju. Služilo se pivo, vino, rakija, liker, kafa i razne vrste hladnih i toplih jela. U svim hotelima radile su kuhinje. Hoteli su snabdeveni ledom iz indijskih „ledara“ koje su ga pravile u zimskim mesecima na periferiji Indije – prema Novom Sadu, u poznatim „lejama“. Hoteli su imali veći broj soba za noćenje, uglavnom putnika, jer je Indija bila mesto gde se presedalo na vozove koji su išli ka Zagrebu i od Zagreba ka Indiji pa kasnije do Beograda i Novog Sada. Potrošnja vode u ovim objektima bila je znatno veća nego u običnim domaćinstvima i zbog toga su morali da kopaju sopstvene bunare za vodu, po ugledu na evropske, koji su znatno dublji i širi, sa ručnim pumpama i rezervoarima. Pojavom električne energije pumpe su motorizovane, a objekti imaju stalnu zalihu vode. Nakon završetka II svetskog rata, pojedini hoteli se zatvaraju, postaju fabrike, neki dobijaju funkciju stambenih prostora. „Hotel Cetinje“ postaje železnička menza, potom kafana koja

radi još koju godinu, naposljetku je srušena i na njenom mestu izgrađena je stambena zgrada.

Promet hrane i pića bio je velik, pogotovo zbog dobre železničke veze. Potrošnja pića, prema podacima iz 1921. godine, pokazuje da se alkohol dosta trošio, najviše u gostionicama, pa je zabeleženo da se u njima popilo 1 501,77 hl vina, u prodavnicama 242,82 hl, u kućama 2 964,62 hl. Ukupna potrošnja iznosi 4 709,21 hl, što ukazuje da se vino dosta uvozilo, jer ga nije bilo sasvim dovoljno za potrebe meštana. Pivo se najviše služilo u gostionicama, a potrošnja iznosi 1 215 hl, a u trgovinama 4,5 hl. Rakija se takođe dosta konzumira, pa je u gostionicama potrošnja obične i jake rakije 78,40 hl, u domaćinstvima 59,20 hl, a u kućama 339,90 hl. Konjak i liker se uglavnom služe u ugostiteljskim radnjama i prodavnicama, pa je njihov promet manji i iznosi 15,33 hl na godišnjem nivou. Naravno, ove količine su prijavljene, a smatra se da je potrošnja bila znatno veća, pogotovo vina (Marković, 1923). Više se pilo u kućama, a Srbi su manje posećivali ugostiteljske objekte od Nemaca. Obično su gostionice bile posećivane tokom praznika i u periodu od jeseni do proleća. Doseljavanjem kolonista nakon Drugog svetskog rata, mesto poprima nove kulturne odlike, druge gastronomske navike, ali je uticaj nemačke kuhinje i kulture i dalje bio prisutan, a do današnjih dana održan je veliki broj jela iz ove kuhinje.

Zaključak

Zajednički život više nacija na ovim prostorima uslovio je velike promene u navikama na svim društvenim nivoima. Usvajana su nova gastronomska saznanja, negovao se tradicionalni odnos prema hrani, a domaćice su mnogo više vremena provodile u kuhinji, razmenjujući iskustva i recepte. Povoljna klima i geografski položaj pogodovali su uzgajanju velikog broja biljnih kultura, pa se veliki značaj pridaje poljoprivrednim proizvodima. Dolaskom Nemaca na ove prostore počinje uzgoj povrća i voća koje nije bilo karakteristično za ove predele, samim tim pojavljuju se i nova jela na trpezama. Ishrana se obogaćuje i nekim vrstama mesa, pogotovo junetinom, mesnim prerađevinama, supama, jelima od testa, poslasticama, napicima. Pripremi hrane za brojne manifestacije i obrede posebno je pridavana pažnja, pa se i u današnje vreme neguje ta tradicija, uglavnom u seoskim sredinama, dok u gradskim polako iščezava. Brojna jela i načine obrade namirnica, njihovu upotrebu i serviranje godinama usvajali smo od naroda koji su se

naseljavali i živeli na ovim prostorima. Dugogodišnji upliv turske kulture u ishranu Srba, a kasnije uticaja Austro-Ugarske i brojnih kolonista (Nemaca, Mađara, Slovaka i ostalih) doprinosi stvaranju sada već poznate sremske kuhinje s raznolikošću ukusa. Da bi se definisala sremska kuhinja, morali bismo uključiti mnoštvo navika, običaja i kultura u njeno proučavanje. Modernizacijom tehnologije proizvodnje hrane, sve bržim načinom življenja, uplivom svetskih trendova i kultura i konzumiranjem „brze hrane“ postepeno se zapostavlja ritual porodičnog obedovanja i tradicionalnih navika u ishrani.

Kontakt

Goran M. Drča, Srednja turistička škola,
Novi Beograd, Otona Župančića 4.
drca.goran@hotmail.com

IZJAVA

Autor je svojom izjavom potvrdio nepostojanje bilo kakvog sukoba interesa.

LITERATURA

- Kicošev, S., & Njegovan, D. (2010). *Razvoj etničke i verske strukture Vojvodine*. Novi Sad: IK „Prometej“.
- Lukić, A. (1990). *Dobro jutro majstore*. Inđija: Grafičar.
- Lukić, A. (2002). *Indija Indigena*. Inđija: Narodna biblioteka „Dr Đorđe Natošević“.
- Marković, R. (1923). *Indija, Prilog za proučavanje naselja u Vojvodini*. Novi Sad: Matica srpska.
- Marković, R. (1997). *Pravoslavna srpska parohija*. Inđija: Narodna biblioteka „Dr Đorđe Natošević“.
- Martinov, Z. (2004). *Nemački uticaj na ishranu Srba u Banatu. Drugo izmenjeno i dopunjeno izdanje*. Pančevo: Mali Nemo.
- Oberkersch, V. (1996). *India - Deutsches Leben in Ostsyrmien*. Stuttgart: Donauschwäbisches Archiv. Munchen.
- Radulovački, L. (1996). *Tradicionalna ishrana Srba u Sremu*. Novi Sad: Matica srpska. 30,31.
- Seder, S. (2015). Nemačke reči u srpskom jeziku. *Fenster*, XVI, 38.
- Škarić, M.Đ. (1939). Život i običaji „Planinaca“, pod Fruškom Gorom. U *Život i običaji narodni* (56-57). Beograd: Srpska Kraljevska Akademija. Vols. Knjiga 24/1 62.
- Wilhelm, J. (1961). Pannonia Verlag. Freilassing Bayern. In *Donauschwäbische Beiträge*. Freilassing, Bayern.

Datum prijave: 05.04.2018.

Datum prihvatanja: 23.05. 2018.