



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO



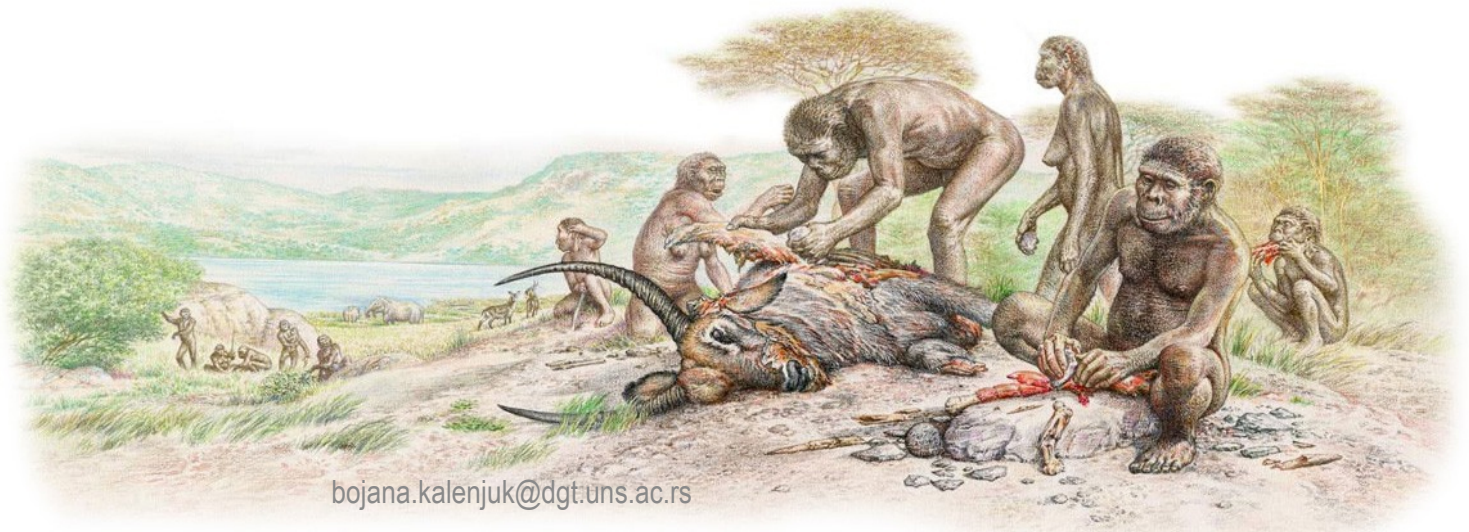
GASTRONOMSKA KULTURA I TRADICIJA

-predavanje-
2020/2021

profesor: dr Bojana Kalenjuk, vanredni
profesor



ISHRANA LJUDI U PRAISTORIJI I PRVIM CIVILIZACIJAMA



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

ISHRANA PRAČOVEKA

PRONALAZENJE HRANE

Ljudi su evoluirali milionima godina pre nego što su naučili da koriste vatru.

Iz čeljusti i zuba hominida, naučnici su zaključili da su oni pre svega bili **biljojedi**, iako su u osnovi bili **svaštojedi**.

Šta to znači???

Naučnici misle da su tokom miliona godina, prvi ljudi razvili dve prednosti za preživljavanje:

- 1) između 4 miliona i 1 miliona p.n.e., **veličina ljudskog mozga utrostručila se**, i
- 2) oni su počeli **uspravno da stoje na dve noge**, što im je omogućilo da vide dalje i ostavivši njihove ruke slobodne da koriste oružje za zaštitu i da ubijaju životinje za ishranu.



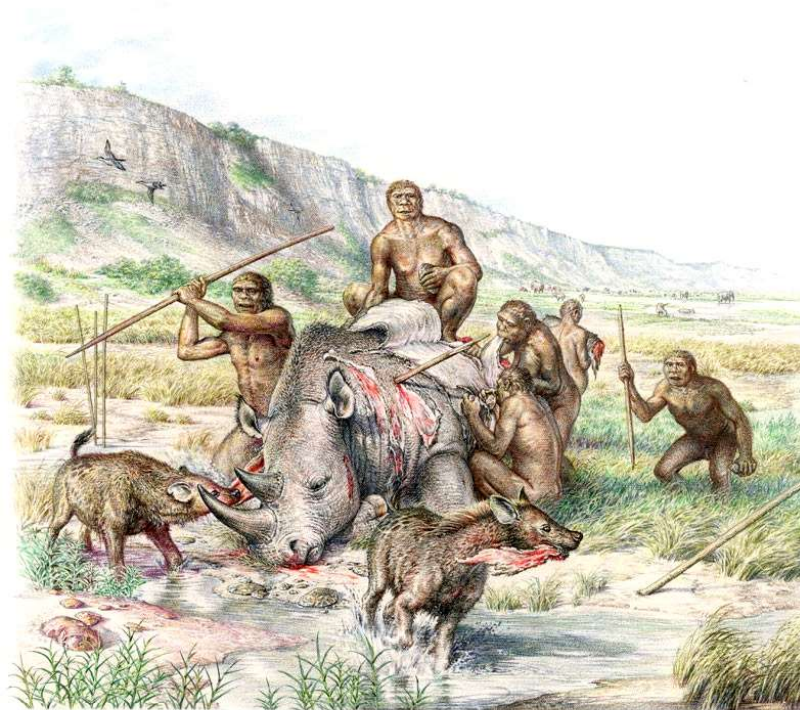
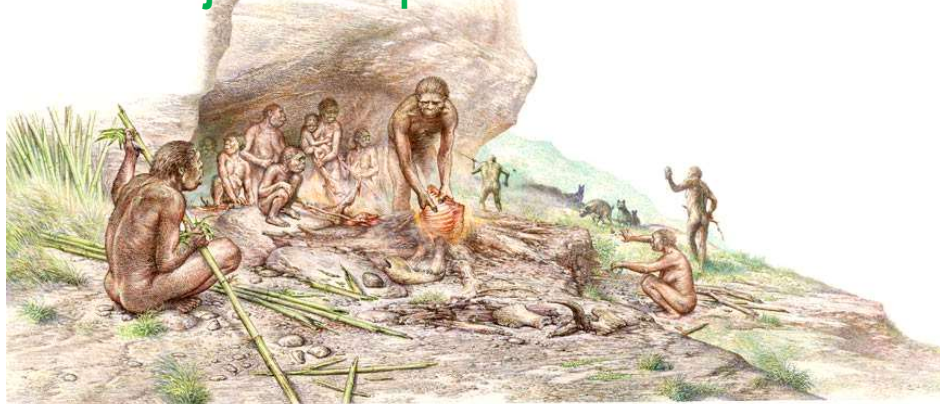
Ovi rani ljudi su bili **lovci - sakupljači**, **nomadi** koji su sledili hranu gde god se kretala ili rasla.

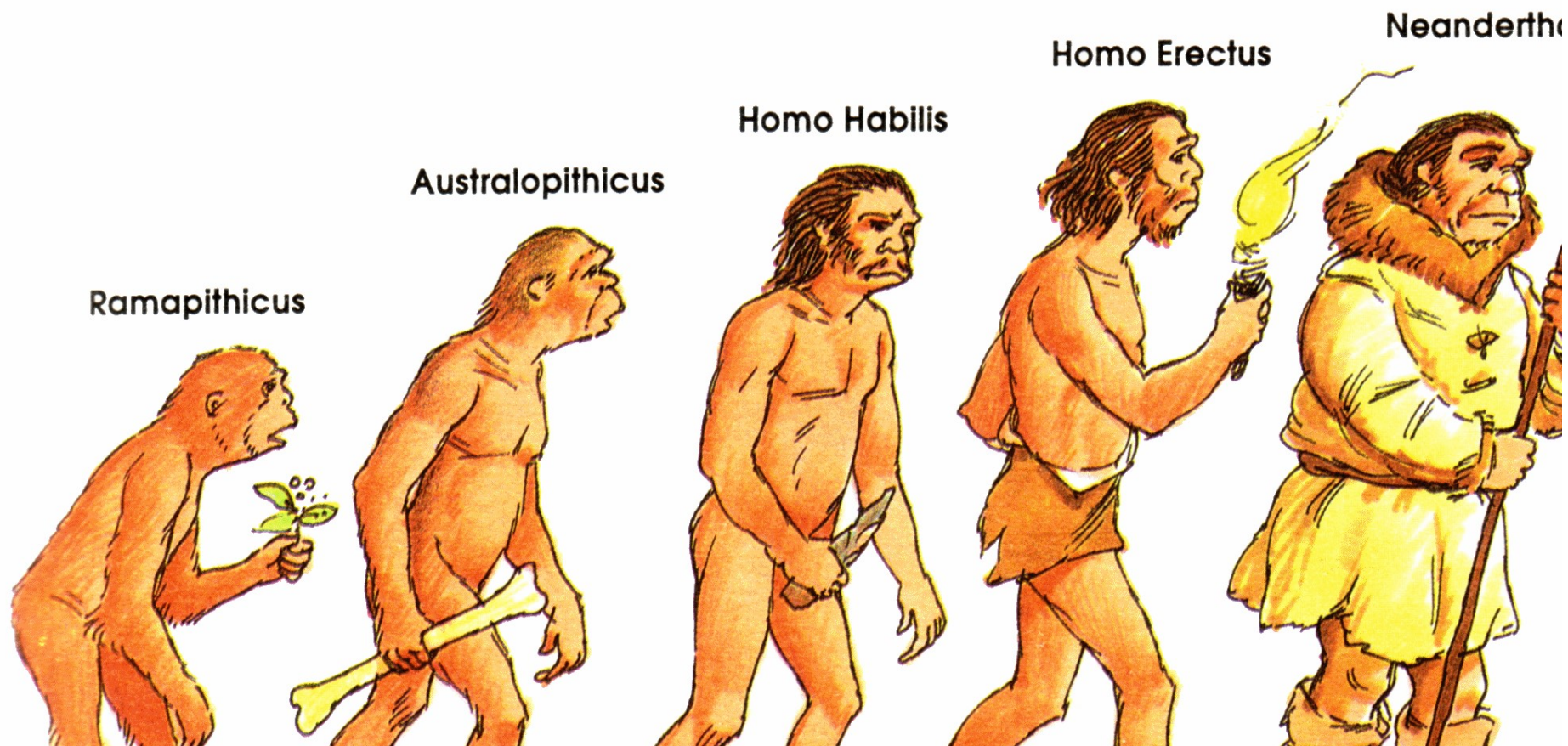
Rad u vezi sa hranom bio je podeljena po polu.

Muškarci su napuštali dom da bi lovili životinje i pratili ih u potrazi za hranom.

Žene su skupljale voće, jezgra, bobice i travu jer njihov život se vrteo oko ciklusa trudnoće, porođaja, i uzgoja dece. Sakupljanje je bilo pouzdaniji od lova.

Početak jedenja mesa je verovatno pomoglo ljudima da prežive.





Naučnici veruju da su ljudi izmislili alatke pre oko 1,9 miliona ili 1,6 miliona godina. Rani ljudi kasapili su životinjsko mesa, pa čak i meso slonova, sa **oštricama napravljenim od kamena**, zbog čega se i naziva **Kameno doba**. Arheolozi zovu ove ljude **Homo habilis "vešt čovek."**

Onda, pre oko 1,5 miliona do 500.000 godina, pojavila druga grupa i naziva se **Homo erektus "uspravni čovek."** Oni su imali bolje alatke nego bilo koje druge grupe. I po prvi put, **imali vatru**.

KORIŠĆENJE VATRE

Sposobnost korišćenja vatre je jedna od ključnih stvari koja ljude razlikuje od životinja.

Za razliku od životinja ljudi koriste vatru za različite potrebe, među kojima je toplotna obrada namirnica, kao jedna od značajnijih.

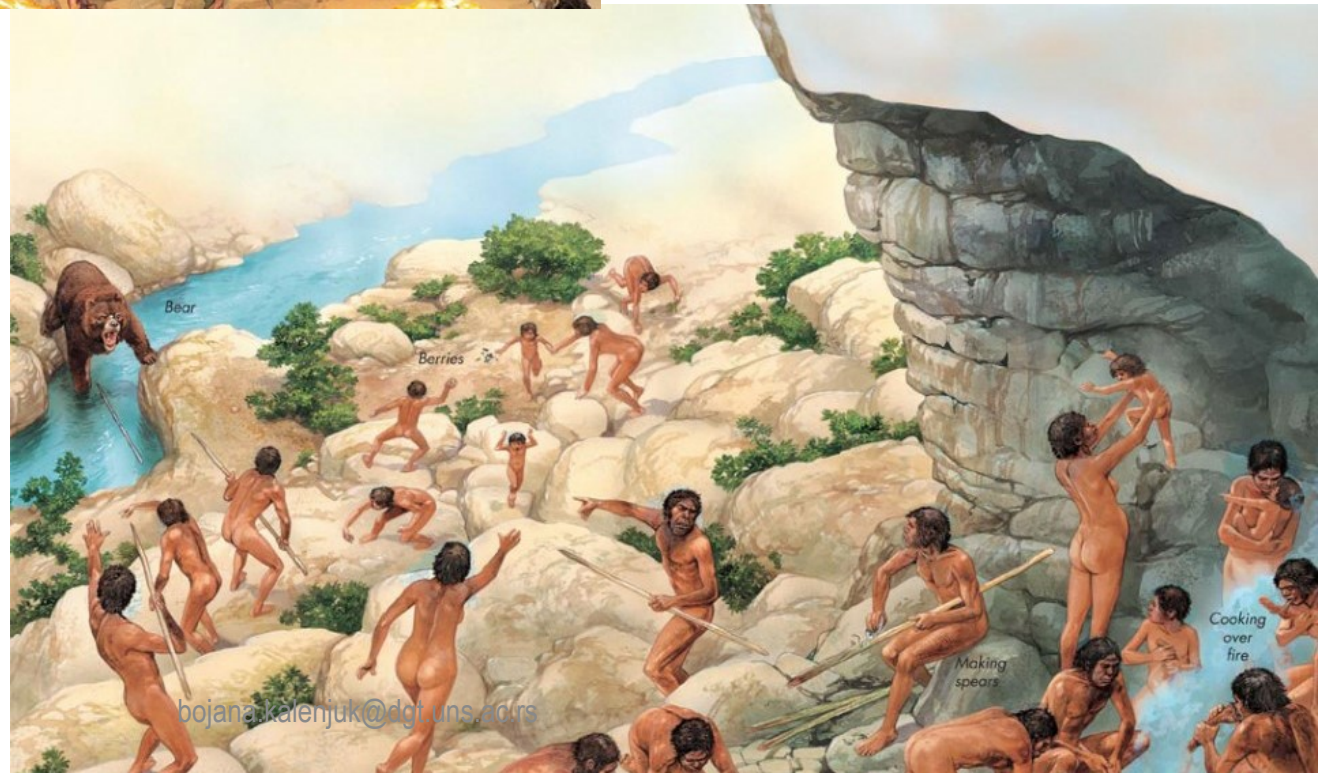


Naučnici navode da je munja započela požar slučajno, ali ljudi su shvatili kako da je održe zadužujući nekoga da pazi na plamen dan i noć. Vatra postaje ogroman alat sa kojim mogu da kontrolišu životnu sredinu.



Antropolozi još uvek raspravljaju o tome **kako je kuvanje počelo:**

1. Teorija
2. Teorija



bojana.kalenjuk@dgt.uns.edu.rs

DEFINICIJA:

„Kuhinja je samosvesna tradicija kuvanja i jedenja, sa nizom stavova o hrani i njenom mestu u životu čoveka.”

Pošto su prvi ljudi jeli da bi preživeli, i nisu imali nikakvu kontrolu nad snabdevanjem hranom, to nije bila kuhinja.

Smatra se da je **pečenje na otvorenoj vatri** bio prvi metod toplotne obrade namirnica.

Hrana je kuvana u velikoj **školjci ili kućici kornjače** ili čak u životinjskim kožama.



PLES, GOVOR I UMETNOST U FUNKCIJI PRONALAZENJA HRANE

Pre nego što je izmišljen jezik, rani ljudi **komunicirali su pokretima**. Oni su zajedno plesali u **verskim obredima** da se obezbedi plodnost ljudi i useva, za kišu i za uspešan lov.

Muzika je stvarana tako što je pasulj stavljan u torbice koje su mućkali, životinjske kosti sa rupama koristili su kao flaute, životinjske kože su rastezali i pravili bubnjeve.

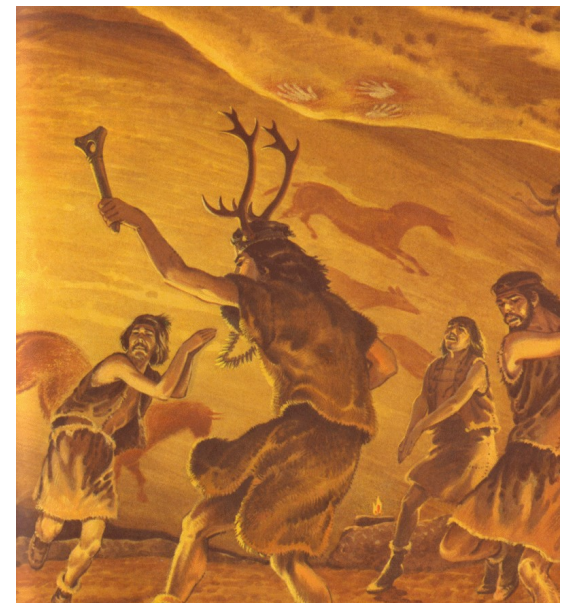
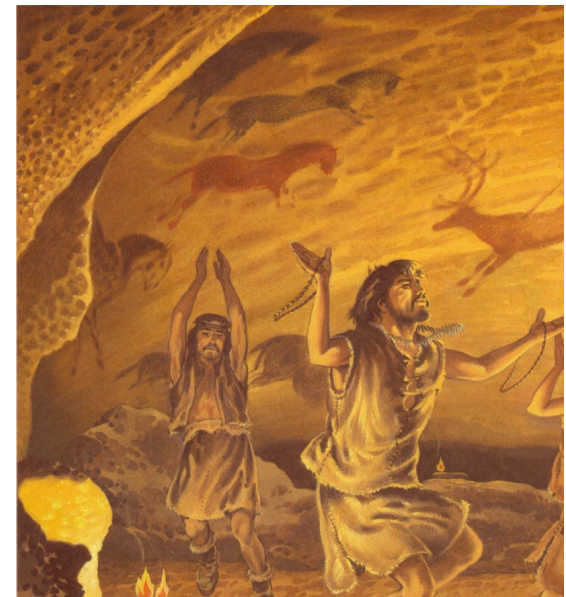
Pre oko 100.000 godina, razvijen je jezik.

Ovo je, takođe, pomoglo ljudima da prežive. Mogli su upozoriti pleme na opasnosti, **da im kažu gde je hrana**.

Rana umetnost, takođe, je često bila povezana sa plodnošću i hranom.

Životinje su slikane na zidovima pećina.

Hrana, umetnost i religija su povezani od najranijih vremena.



ARHEOLOŠKI DOKAZI O NAČINU ISHRANE PRVIH LJUDI

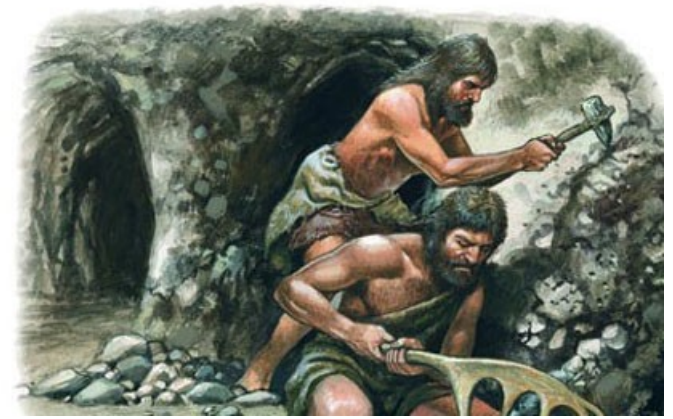
Mnogo od onoga što znamo o prvim ljudima dolazi iz: leševa, njihovih očuvanih tela, njihovih gomila otpadaka i njihovih fosilizovanih lica.

Pomoću ostataka, arheolozi znaju da način ishrane navike ranih ljudi nisu bile toliko različite od naših.

PRIMER:

- Oso buko





Kako je izgledala njihova ishrana?



DREVNA POLJOPRIVREDNA REVOLUCIJA I PROMENE U NAČINU ISHRANE

Dva najvažnija faktora koja određuju gde je najpogodniji život za biljke i životinje, uključujući i ljude, su **zemljište i klima**.

LJUDI UČE DA PRIPITOMLJAVAJU I UZGAJAJU HRANU

Skupljanje oraha, semena, trava i lov divljači je bilo nepouzđano, neefikasno i moglo je da podrži samo ograničen broj ljudi.

Pre oko 10.000 godina, ljudi su počeli da pripitomljavaju divlje biljke i životinje.

Nakon pripitomljavanja došla je poljoprivreda.



Prva gajena biljaka je **ječam**, onda **pšenica**.

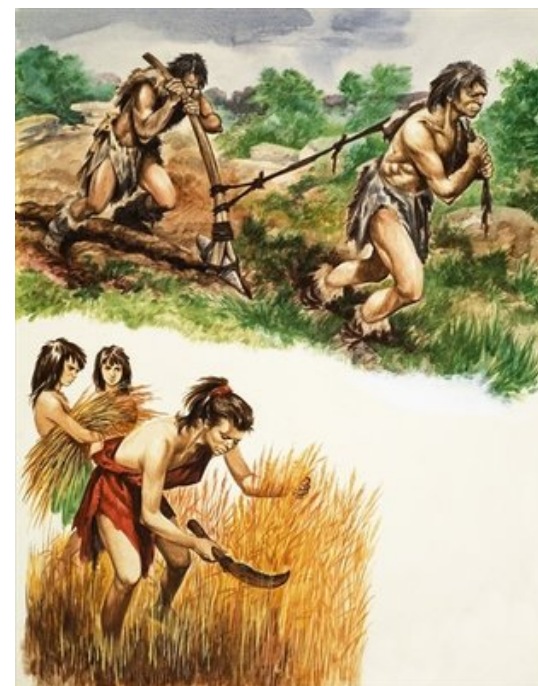
Drevna pšenica, imala je nekoliko slojeva zaštite, uključujući i **veoma otporan nejestivi spoljni omotač** koji se morao odkloniti pečenjem.

Problem je bio što je grejanje pšenice uništavalo gluten. Dakle, **najraniji hleb je bio ravan, više kao kreker**.

Hleb sa kvascem se prvo priprema u Egiptu, do čega je došlo sasvim slučajno.

Naseljavanje na jedno mesto i ratarstvo dozvolili su ljudima da **imaju neke namirnice koje je nemoguće ako si nomad**. Jedna od njih je vino. **Dve najstarije profesije su uzgajanje vinove loze i pravljenje vina**.

Pripitomljavanje je promenilo neke biljke i životinje toliko da su postali zavisni od ljudi za reprodukciju.



ZNAČAJ SOLI

Jedan od **najvrednijih predmeta iz trgovinskih najranijih vremena** bila je so.

Ljudima treba da bi živeli. Naš nervni sistem ne može da funkcioniše bez soli. Jedan od najstarijih načina dobijanja soli bilo je **kuvanjem ili isparavanjem morske vode**.

To je rađeno u drevnom Egiptu, u drevnoj Galiji, u Francuskoj u osamnaestom veku, da bi se izbeglo plaćanje poreza za so, a u Indiji u dvadesetom veku kao način da se dođe do nezavisnost od Engleske i britanskog monopola nad solju.



PRVA FERMENTISANA PIĆA

Smatra se da je **medovina - fermentisani meda** bio prvi fermentisani napitak, možda druga hrana dobijena slučajno, posle kvasnog hleba.

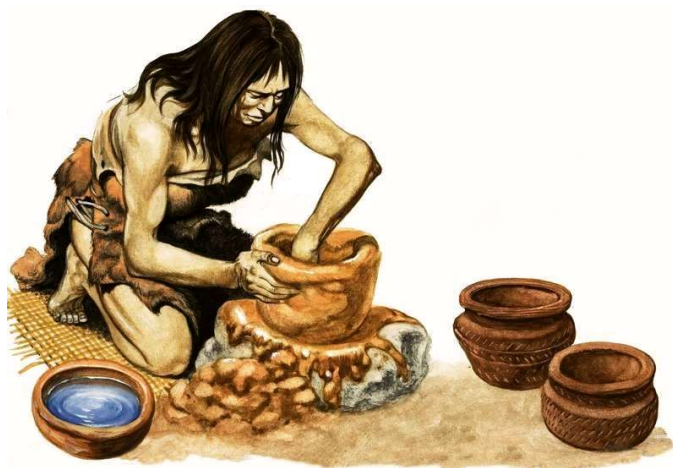
Med je bio misteriozna supstanca.



Ljudi su takođe počeli da piju **vino veoma rano**. Možda je proizvodnja vina namerno učinjena. Ili je to možda bila još jedna slučajnost: grožđe su držali na sobnoj temperaturi i prirodno je fermentisalo. Možda su gnječeno grožđe i njegov sok ostavili u životinjskoj koži da fermentiše. Životinjske kože su se mogle koristiti za kratkotrajan transport vina, ali nisu efikasan način za skladištenje.

Grnčarija je izmišljena oko 6000 p.n.e., tačnije korišćeni su glini ćupovi. Glini bokali sa uskim grlom mogli su se začepiti da se **spreči oksidacija** koja će pretvoriti vino u sirće, dok to nije moglo u životinjskim kožama.

Pivo je takođe moglo biti i **posledica nezgode**. Domaćice, koji su bile odgovorne za pripremu hrane puštale su zrna da klijaju, jer su bila ukusnija i lakša za mlevenje i pravljenje hleba. Nekako, zrna su fermentisala u alkohol i tako su počele same da proizvode piće.



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



HRANA I ISHRANA U NAPREDNIM CIVILIZACIJAMA

Vremenom napredne civilizacije dobijaju sve elemente koje današnje civilizacije imaju.

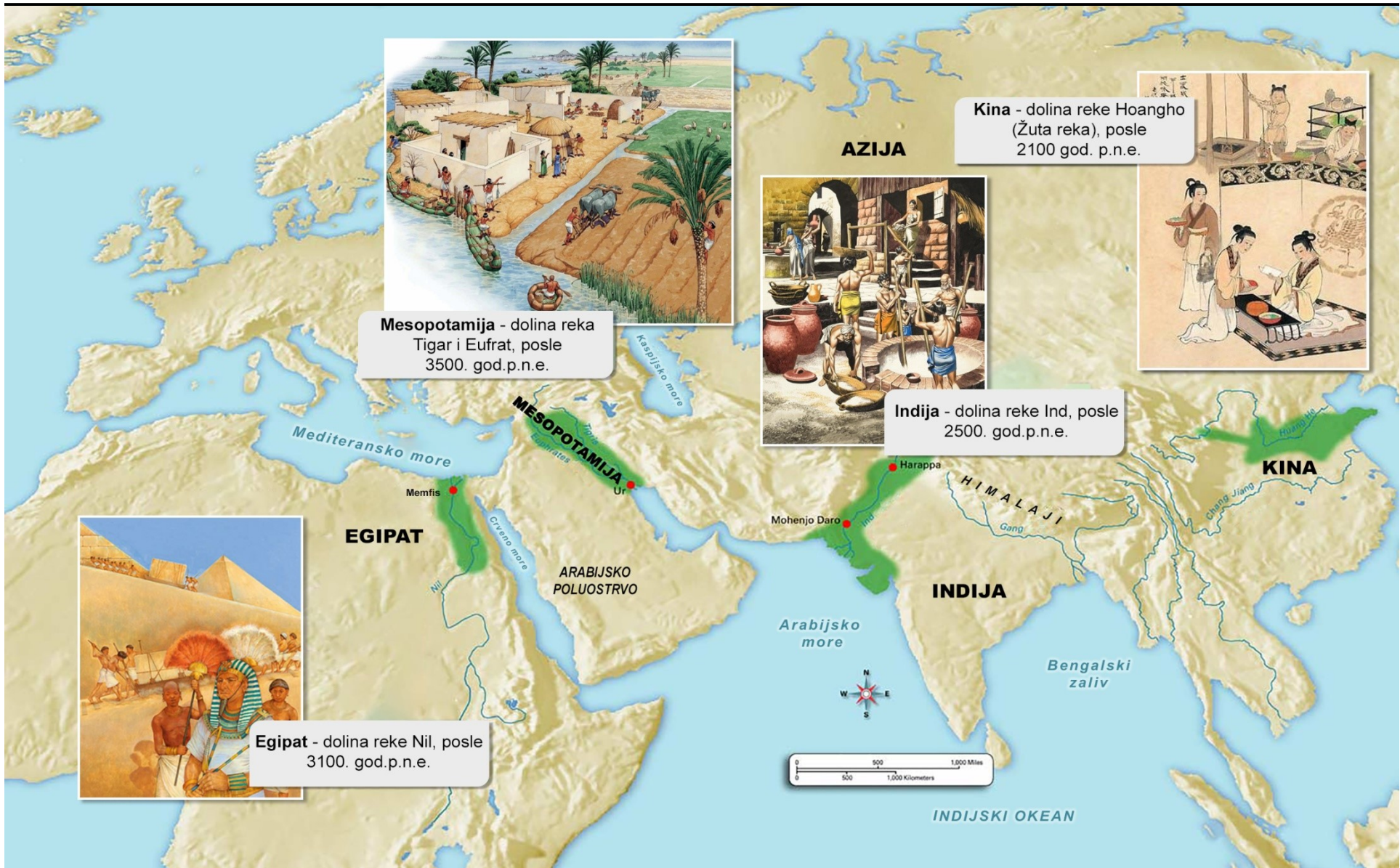
Ove napredne civilizacije bile su moguće zato što je **postojao suficit hrane**, tako da nisu svi morali da obrađuju zemlju sve vreme. **Specijalizovani poslovi su postali mogući.**

Napredne civilizacije kuvanje za opstanak su zamenile kuhinjom za kuvanje sa svešću, sa drugačijom svrhom, sem da hrana bude jestiva.

Ljudima je bila potrebna sveža voda za opstanak, tako da su najstarije civilizacije formirale oko reka:

- Tigar i Eufrat u jugozapadnoj Aziji - Mesopotamija,
- Nil u Egiptu,
- Žuta (Huangho) u Kini,
- Inda u Indiji.







Koje biljne i životinjske vrste su uzgajali?

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

GASTRONOMIJA MESOPOTAMIJE

POVEZANOST HRANE, RELIGIJE I VLASTI



Mesopotamija, što znači „Između reka“.

Mesopotamija je okružena zidinama za odbranu i unutar utvrđenog grada bio je još jedan mali grad u zidinama, hram. Unutar hrama je bila najvažnija zgrada, žitnica, gde je grad čuvao svoju hranu.

Hrana pripremana bogovima.

Hamurabi, koji je postao poznata kao „davaoci prava“.

Kodeks Hamurabi se sastojao od zakona koji regulišu svaki aspekt života u Mesopotamiji.

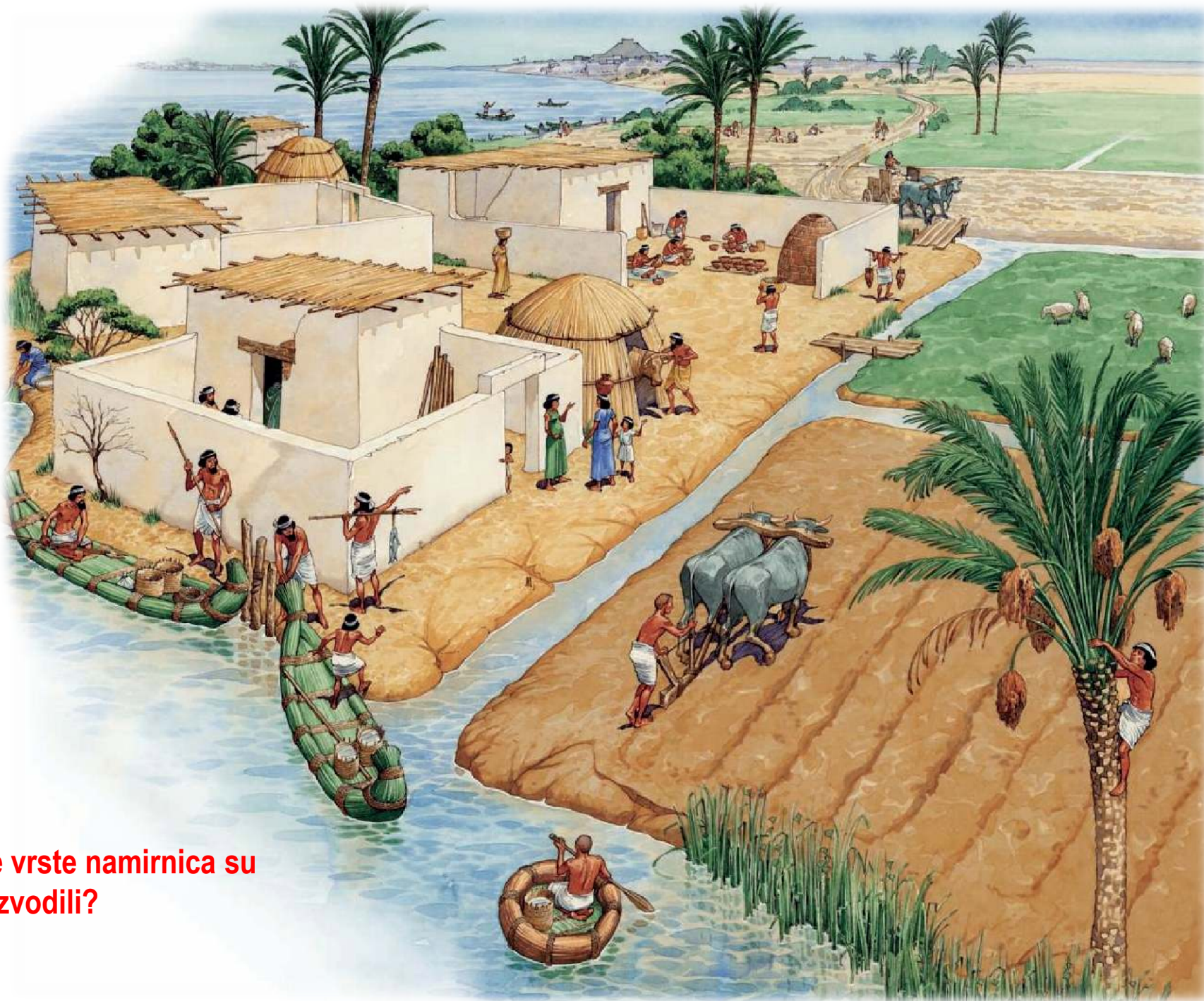
PRIMER:

- Kazne, hram
- Taverne i žene

Prvi recept za pivo na svetu (bez hmeleja).

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs





**Koje vrste namirnica su
proizvodili?**

Obilje hrane u Mesopotamiji je evidentirano i prinošeno bogovima i boginjama, koji su trebali da jedu četiri puta na dan.

Osnovni im je bio hleb.

Oni su takođe dobijali hranu vrhunskog kvaliteta.

U Mesopotamiji, namirnice su čuvane sušenjem, soljenjem, stavljanjem u ulje, od mleka pravljen maslac i sir.

Oni su specijalizovali posebno kuvare od pekara i poslastičara. Njihove usluge su bile pristupačne samo bogatima. Kraljevsko domaćinstvo je imalo 400 kuvara i 400 poslastičara.

Priredivali su **velike bankete da prikažu moć i bogatstvo vlade.**



Kispu

Kispu je **spomen obrok** koji se priređivao jednom mesečno poslednjeg dana Mesopotamskog lunarnog kalendara, tokom pomračenja Meseca.

Služen je svim članovima porodice, živim i mrtvim.

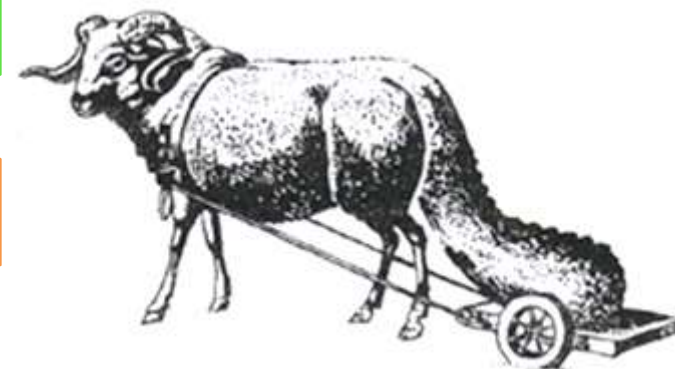
“Razbiti na komade i podeliti”

Danas tri izuzetno važna izuma po predanjima došla su iz Mesopotamije, a to su:

Točak

Plug

Jedrilica



Sva tri pronalaska su gradove Mesopotamije pretvorili u **moćne**
trgovinske centre sa čak 30.000 ljudi.

kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

GASTRONOMIJA EGIPTA

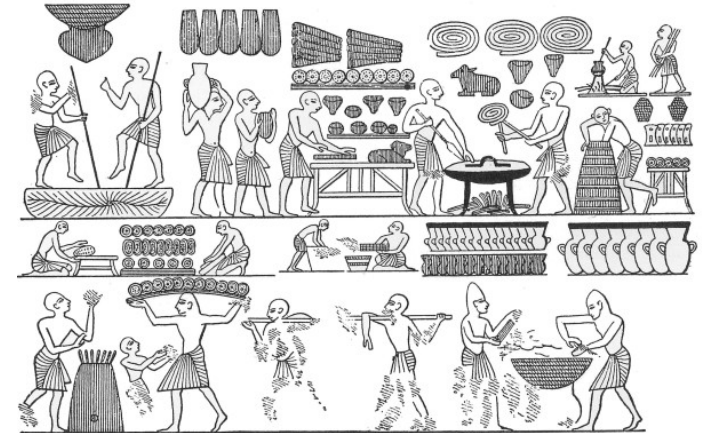
Nil je bio davalac života drevnih Egipćana (voda za piće i ribe).

Svakog proleća se izliva, donoseći bogato plodno zemljište sa planina u dolinu.

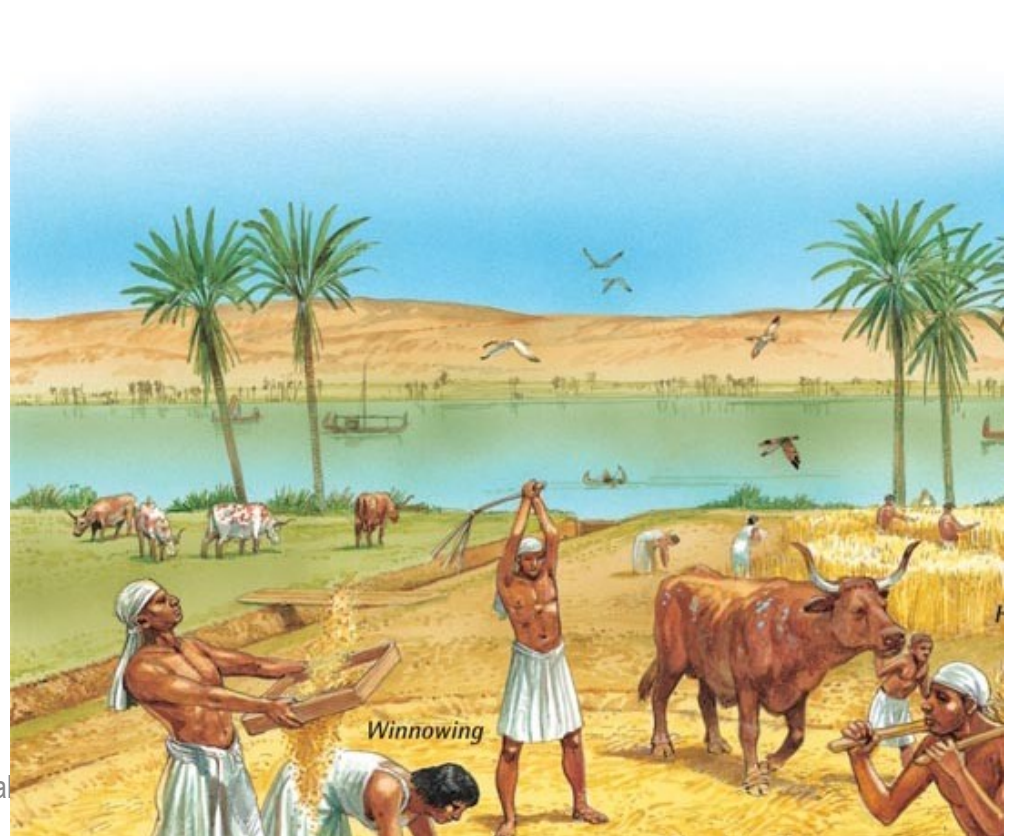
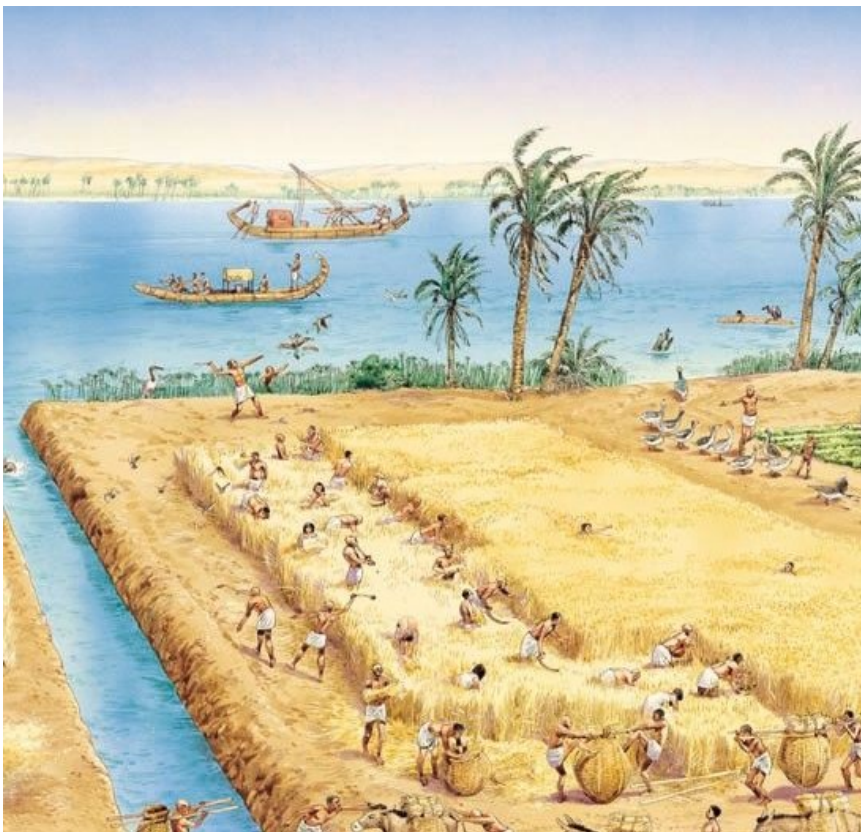
Postojale su tri sezone povezane sa Nilom i sadnjom:

- poplava je od sredine juna do sredine oktobra,
 - kada se poplava povuče, poseje se i uzgoj je trajao do kraja februara,
 - a žetva do sredine juna ili jula,
- kada je ciklus počinjao iznova.

Jedna drevna hrana koja se još uvek jede u Egiptu je pasulj.



Koji su bili najbitniji prehrambeni proizvodi?



Fermentisana hrana

Ako je Nil davalac života, **hleb je bio život.**

Hleb je bio **jednostavan.**

Kasnije, su **složeniji oblici** napravljeni.

Egipćani su **prvi proizveli kvasac** za hleb, smatra se sasvim **slučajno.**

Komad fermentisanog testa smese garantovao je da će sledeći put vekna porasti, i tako je kiselo testo rođeno.



U ranom Egiptu, gornje klase **ležale** su na prostirkama ili jastucima na podu ispred niskih stolova, ali tokom godina, **stolice i stolovi standardne visine** ušli su u **upotrebu.**

Posluga je donosila hranu.

Bogati su imali **posebnu sobu samo za kuvanje.**

Jedna od najranijih vrsta ljudskih odnosa je **ropstvo**, karakteristično za Egipat.

Jevreji su imali mnogo zakona u ishrani.

Jedna od najvažnijih je **košer rezanje na komade**.

Drugi jevrejski zakon o ishrani zabranjuje da jedu meso **četvonožnih životinja** koje ne razmišljaju, to jest, **preživare** ili koja imaju **kopita**.

Meso i **mleko**.

Treća grupa hrane se zove **neutralno**.

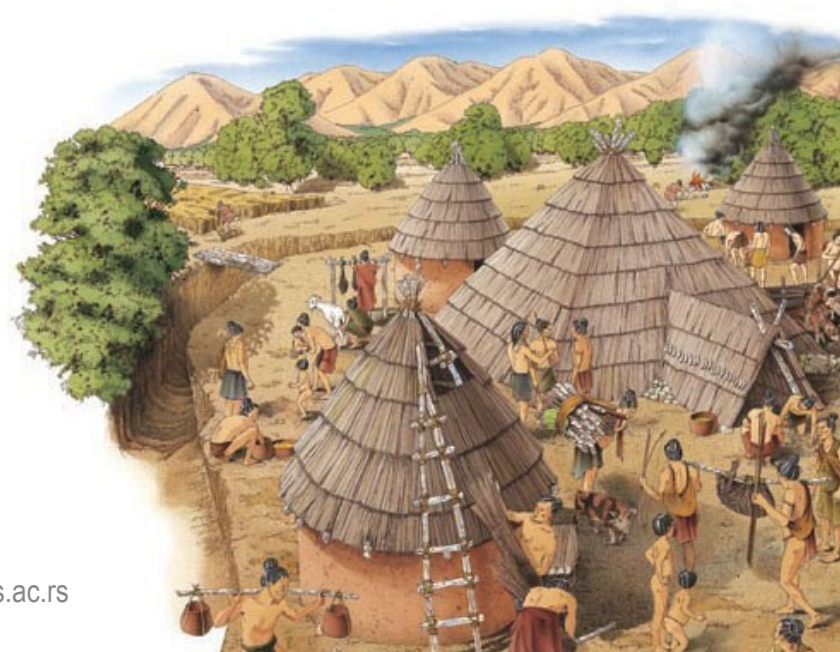
Voće se ne sme jesti dok drvo nije staro najmanje tri godine.



GASTRONOMIJA KINE

Kina predstavlja najraznovrsniju zemlju sa aspekta geografije, biljnog i životinjskog sveta.

Istoričari veruju da je poljoprivreda nastala nezavisno u Kini i Mesopotamija, jer su Kinezi kultivisali proso, zrno koje je nepoznato na Bliskom istoku, u približno isto vreme kada je pšenica bila pripitomljen na Bliskom istoku.



Poreklo testenine i rezanci

Rivalstvo između Kine i Italije oko toga ko je izmislio prvi rezance.

- Proso – Pšenica
- Rezanac - Testenina



Šta je karakteristično za gastronomiju Kine nekada i sad?

So i soja sos

Proizvodnja soli datira iz 2000 godine p.n.e, a soja sosa od oko 1300 godina p.n.e.

Soja sos je počeo kao **fermentisanje ribe u soli**.

Onda se soja dodala, i konačno, riba je izostavljeno, ostavljajući samo soju i so.

Ši Huang Di, što znači "prvi car" je 221 p.n.e. odlučio da izgradi **Veliki zid** da zaštiti Kinu od napada Mongola na severu. To je bio skup projekat, **plaćen porezom od državnog monopola nad soli**, odnosno prvi takav monopol u istoriji, u kom je **zid izgradila so**.



Cimet je jedan od najstarijih začina poznatih u Kini.



Konfučije pominje **četrdeset četiri vrste povrća i bilja**, uključujući bambus, kineski kupus i celer, breskve, šljive, kajsije, borove i kestenje.

Svaki region ima svoje specijalitete.

Cela životinja predstavlja bogatstvo, ali sveža surutka od mahunarki se izbegavala jer je bela, boja smrti.

Dugi rezanci su označavali dug život.

GASTRONOMIJA INDIJE

Zbog svog položaja na raskrsnici Azije i Bliskog Istoka, **Indija je bila poprište velike kulturne razmene kroz mnogo migracija.**

Oko 6, 000 p.n.e., ljudi sa Bliskog Istoka migrirali su na istok Indije, **donoseći pripitomljenu stoku, ovce, koze i njihovo iskustvo u odgajanju pšenice.**

Drugi ljudi migrirali su zapadno od Kine, **donoseći pirinač i kasnije čaj.**

Do 750 p.n.e., Indo-evropljani su došli južno u Indiju iz ravnica. Oni su **doneli konje i svoje znanje u proizvodnji gvožđa.**

Neke važne prehrambene namirnice u svet došle su iz Indije.

Tehnologija za pretvaranje šećerne trske u granulirani šećer postojala je još 800 p.n.e. u Indiji.



Hinduizam

Osnova njegove svete literature, potiče iz usmenih predanja, zove se Vede, ali za razliku od drugih velikih religija sveta, nije jedna osoba bila osnivač.

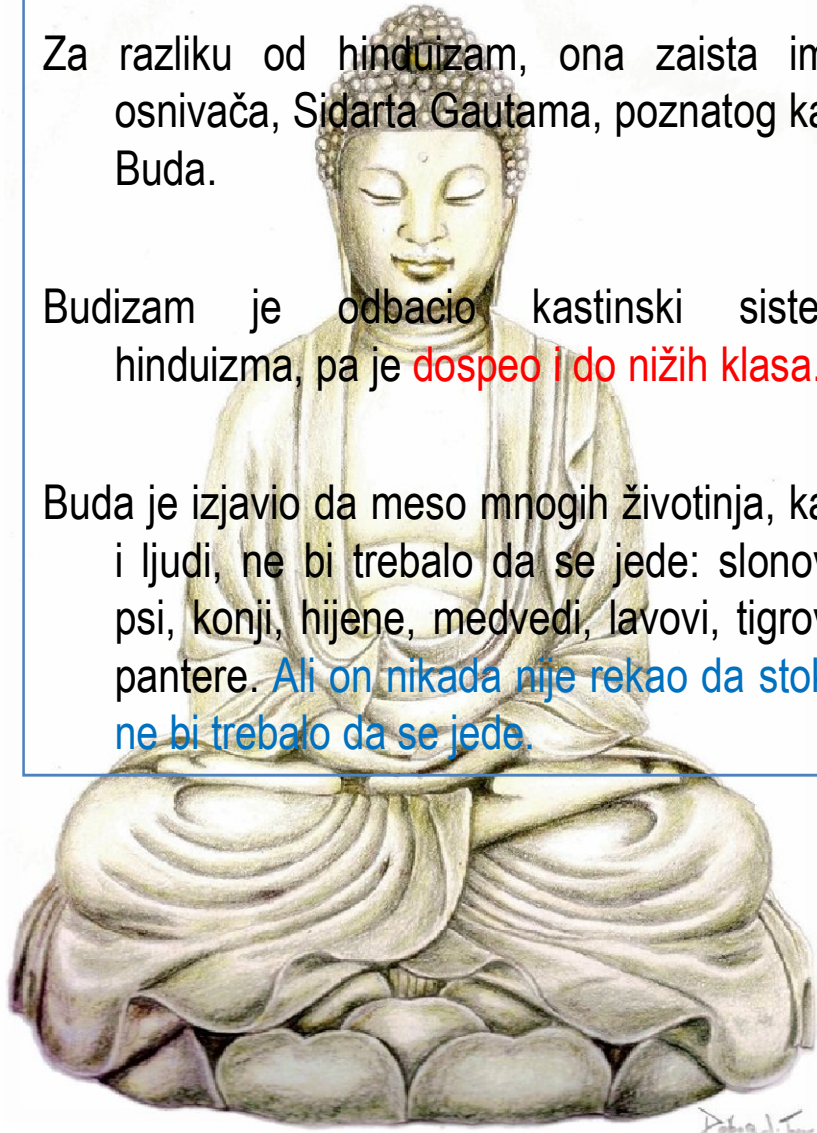
Vede opisuju metode lečenja zasnovane na ishrani.

Budizam

Za razliku od hinduizam, ona zaista ima osnivača, Sidarta Gautama, poznatog kao Buda.

Budizam je odbacio kastinski sistem hinduizma, pa je **dospeo i do nižih klasa**.

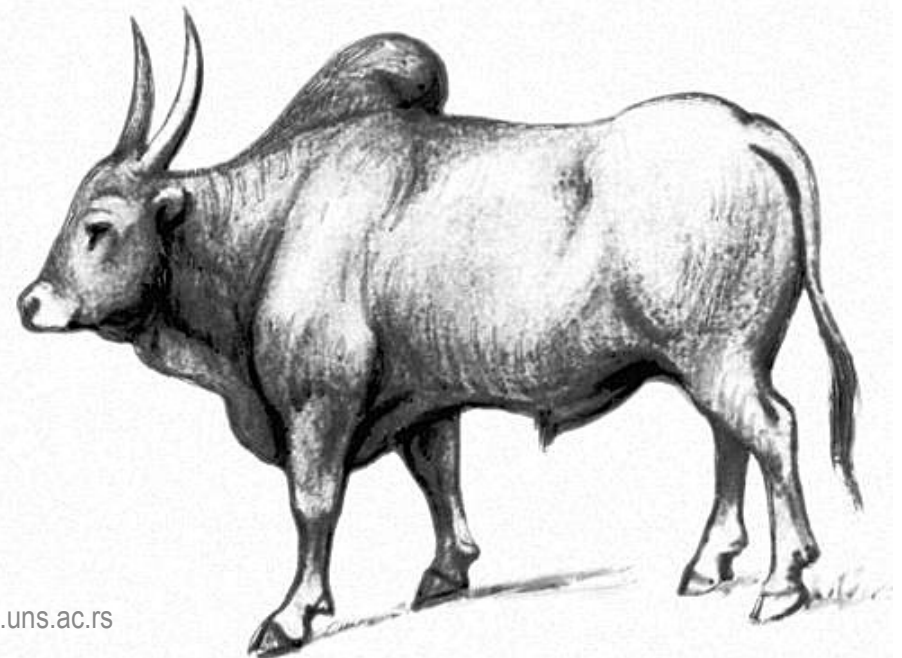
Buda je izjavio da meso mnogih životinja, kao i ljudi, ne bi trebalo da se jede: slonovi, psi, konji, hijene, medvedi, lavovi, tigrovi, pantere. **Ali on nikada nije rekao da stoka ne bi trebalo da se jede.**



Sveta krava

U Indiji, **krave su svete iz više razloga**.

Za Indiju su karakteristične **Zebu goveda** koja su preživela jer su bili u stanju da se prilagode ciklusima kiša i suša. Oni imaju grbe kao kamile gde čuvaju vodu i hranu, i oni su otporni na tropske bolesti.



PITANJA

1.

• Opišite načine prehranjivanja pračoveka.

2.

• Kako je čovek počeo da koristi vatru za toplotnu obradu namirnica?

3.

• Kada se formiraju prve kuhinje?

4.

• Koje su bile prve pripitomljene životinje i gajene biljke za potrebe ishrane?

5.

• Koja fermentisana pića su se prva proizvodila?

6.

• Koja hrana i navike u ishrani su karakteristični za Mesopotamiju?

7.

• Šta je je karakteristično za gastronomiju Egipta?

8.

• Po čemu je karakteristična kuhinja drevne Kine?

9.

• Opišite osnovne karakteristike gastronomije Indije.

10.

• Šta je karakteristično za ishranu budista i hindusa?



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO



GASTRONOMSKA KULTURA I TRADICIJA

2020/2021

profesor: dr Bojana Kalenjuk, vanredni
profesor

bojanakalenjuk@yahoo.com