

# POHVALA HLEBU

---

*Hleb je dar i blagoslov, on sve preobrazi. U liban-  
skim selima, bez obzira na religiju, hleb i danas  
povezuje zajednicu, umeće i svetinju*

Radeći na tradicionalnim tehnikama konzerviranja hrane u Libanu, morala sam da se pozabavim i hlebom. Započeto u šiitskom selu Junin (*caza* Baalbeka, Bekaa) i druškom selu Baaklin (*caza* Shufa, planina Liban) između 1980. i 1987, moje istraživanje se nastavilo tokom leta 1995. u maronitskom selu Hsarat (*caza* Jbaila, planina Liban). Bez obzira na to koje su konfesije, ljudi u ovim selima proizvode hleb na isti način i od istog materijala. Za sve tamošnje seljane hleb je jednako značajan.

“Miris, izgled i ukus hleba nas očaravaju. Hleb je naša osnovna hrana. Bez hleba ne možemo. Jela koja spremimo, bez hleba ne bi bila dovoljna da se zasitimo. Kuća je prazna ako posuda za hleb nije puna. Hleb i maslinku i meso, sve preobrazi u hranu.” Ovu pohvalu hlebu izrekla je jedna seljanka, sažeto je izrazila kulinarski, psihološki i nutricionistički značaj hleba u ishrani ruralnih krajeva Libana. Kada ima hleba, porodica se oseća bezbedno, sito i zaštićeno. Kada je neko gladan, pre svega misli na hleb: “Pitali su glasnoga: dva plus dva? Odgovorio je: četiri hleba.” Svi smo ganuti kada vidimo i osetimo miris vrućeg hleba. Za nekog ko je nezahvalan kaže se: “Jede tvoj hleb, a udara te u cevanice.”

Hleb je osnovna hrana i smatra se svetinjom. Ljudi mu duguju posebno poštovanje. Nikada se ne baca. Parče hleba nađeno na ulici se podigne, poljubi i odloži na stranu. Smatra se da ima veliku hranljivu vrednost. Postoji i poslovice: “Ko hleba jede bolestan

nije.” Kvalitet hleba se procenjuje na osnovu mirisa, konzistencije i ukusa. Da bi jeli, gosti sednu na zemlju oko okruglog poslužavnika ili prostirke na koje se poredaju jela. Žena podeli hlebove, presavijene na četiri dela, da ljudi lakše njime rukuju. Hleb se kida i jede u zalogajima. Za sečenje hleba nikada ne koriste nož. Upotrebljavaju jedino “darežljivu” ruku. Svako parče se presavije dva do tri puta, da postane deblje i dovoljno kruto, tako da može poslužiti kao pribor za jelo. Hlebom se hrana podiže i stavlja u usta. Parčetom hleba se, tokom jela, brišu usta. Hleb, dakle, služi kao kašika i kao salveta. Jede se tri puta dnevno, za tri glavna obroka: za doručak (*tirwi'a*), ručak (*ghada*) i večeru (*'asha*). Upotrebljava se i za pravljenje sindviča koji se jedu između obroka.

Planinski hleb ima oblik palačinke, prečnika 50 do 65 centimetara, debljine 0,5 do 2 milimetra<sup>1</sup>. Postoji i hleb koji se pravi u gradu, kod pekara, u velikim pećnicama (*form, afran*). Ovaj hleb, zvani *khobz 'arabi* sastoji se od dva tanka sloja, svaki prečnika oko 25 centimetra, debljine oko 2 milimetra. *Khobz 'arabi*, koji se kupuje u gradu, jede se i na selu, da ponuda bude raznovrsnija, ali se *khobz saj* ili *khobz tanur* više ceni.

Hleb se naziva *khobz tanur* ili *khobz saj* u zavisnosti od toga da li je pečen u zemljanom (*tanur*) ili li-menom (*saj*) plehu. Naziva se i *khobz kara* zbog jastuka (*kara*) na kojem se testo širi, a taj jastuk služi i da se testo zalepi za zidove *saj*-a ili *tanur*-a.

Faze pravljenja hleba su: mešenje (*ajin*), oblikovanje jufki (*ti'ris*) i dizanje testa (*tikhmir*).

### Čuvarice hleba

Hleb koji se troši u porodici prave isključivo žene. Za razliku od mnogih drugih regiona Severne Afrike, ovde se hleb ne mesi svakog dana, već svake nedelje ili svake dve nedelje. Porodica od osam članova potroši 10 *artal*-a<sup>2</sup> hleba za deset dana, odnosno jedan *ratal* dnevno. U jedan *ratal* stane oko dvadeset pet

1 Izraz “palačinka” treba uzeti sa ogradom jer, za razliku od libanskog hleba, testo za palačinke je tečno i nekonzistentno. Sastav testa je takođe drugačiji.

2 *Ratal* (u jednini) iznosi oko 2,5 kilograma.

hlebova. Prosečno se, dakle, troši oko tri hleba po osobi dnevno, ili jedan hleb po obroku. Tačno je da svi vole vruć hleb, tek izišao iz peći, ali *khobz* od nekoliko dana smatra se jednako dobrim, ako se pravilno sačuva.

Da bi se sačuvalo i da se ne bi ubuđao, hleb se suši pre nego što se uskladišti. Odmah nakon pečenja raširi se i ostavi petnaestak minuta. Ako nema dovoljno prostora da se raširi, žene naslažu hlebove jedan na drugi tako da gornja strana dođe na donju, da bi imao vazduha i da se hlebovi ne zalepe jedan za drugi. Vreme hlađenja može biti kraće ili duže, u zavisnosti od stepena pečenosti hlebova. Da se za to vreme ne bi previše isušili, hlebovi se ređaju na poseban način: sredina hleba, tanka i suva, stavlja se na debelu i vlažnu ivicu narednog hleba. Jedan hleb pokrije polovinu drugog, kako bi ivica jednog hleba vlažila sredinu drugog. Hlebovi se zatim odlože u naćve, a na dno naćvi žene rašire pamučnu ili najlonsku prostirku. Hleb se pokrije krajevima platna, a preko platna stavi se poslužavnik i na kraju *kara*. Posle nekoliko dana hleb se stvrdne, a da bi se omekšao, popraska se vodom.

Hleb se, dakle, peče u *saj*-u ili *tanur*-u. Uglavnom na drva. Drva se skupljaju jednom do dva puta godišnje. Svi članovi porodice učestvuju u skupljanju i donošenju drva. Naramak muškarac ili žena nose na leđima, ređe se prenosi na magarcu ili kamionom.

Kao što smo rekli, žene mese hleb za kuću. Ceo lanac proizvodnje spada isključivo u njihovu nadležnost. Celokupna priprema i raspodela hrane spada u nadležnost žene, a pravljenje hleba je samo jedan od njenih zadataka. U jednoj studiji o konzerviranju hrane (*mune*) već sam analizirala ulogu žena u preživljavanju ruralne zajednice. Žene imaju centralnu ulogu jer one proizvode, konzerviraju i skladište najraznovrsnije namirnice. One odlučuju o količinama koje će se konzervirati i brzini kojom će se *mune* trošiti. Nakon što prerade, žene skladište hranu u posebnoj prostoriji (*khzeni*), u silose koje sami grade i u ćupove. *Khzeni* se nalazi unutar kuće, to je prostorija specijalno namenjena skladištenju namirnica. Ova soba nema ni vrata, ni ključ, a pod direktnim je nadzorom domaćice kuće.

Skladištenje hrane u kući ima svoje implikacije po žene i njihovu ulogu hraniteljki, daje im moć unutar

porodične ćelije jer one imaju slobodan pristup domaćim resursima i njihove su čuvarice. Žene kontrolišu i upravljaju rezervama, koriste ih u skladu sa potrebama porodice i ograničenjima koja nameću godišnja doba. Žene određuju režim potrošnje namirnica, odlučuju šta je za dnevnu potrošnju, šta se stavlja na stranu za praznike, a šta se ostavlja za goste. Uloga koju žene imaju u upravljanju hranom moguće je da počiva na njihovom učešću u proizvodnji porodičnih resursa. Žene, zajedno sa muškarcima, učestvuju u poljskim radovima. Navodnjavanje, sušenje i mlevenje žita, kao i građenje kuće, muškarac i žena obavljaju zajedno. Žene na ravnoj nozi sa glavom porodice upravljaju porodičnim resursima. I muškarci doživljavaju ženu kao stub kuće jer, kako mi je rekao jedan od njih: “Žena jednako kao muškarac stvara porodični *risk*” (produktivno bogatstvo, zemlju i životinje, imanje).

*Jedno isto umeće kod svih*

Vratimo se sada analizi doprinosa žena u specifičnom poslu kao što je pravljenje hleba. Osim što mese hleb, žene su zadužene za izradu i popravku plehova i peći, kao i za pribavljanje drva i pripremu drva za potpalu. Ženski posao je i prerada žitarica u brašno. Žene su zadužene za mlevenje porodičnih zaliha žitarica; one nose žito u mlin i odlaze po samleveno žito<sup>3</sup>.

U sva tri sela u kojima sam radila, bez obzira na religiju, svi seljani hlebu ukazuju posebno poštovanje. Zovu ga *ni'mit Allah* (božje blagodarje), smatra se blagoslovenom hranom i ni u kom slučaju se ne sme poniziti. Sve radnje koje se obavljaju prilikom pravljenja hleba propraćene su u muslimanskim selima sa *bismillah* (u ime Boga), a u hrišćanskim sa *bissmissalib* (u ime Krsta). Pre nego što se hleb stavi u

3 Mlevenje žita je ženski posao, ali i muškarci donekle učestvuju u tome. Za razliku od drugih poslova oko hrane, mlevenje žita je trenutak kada se muškarci i žene okupljaju. Okupe se oko mlinova da jedni drugima pomognu, malo popričaju i opuste se uz šoljicu čaja ili kafe. Katkada zajedno pojedu jelo koje donese jedna od mušterija. Mlin je, dakle, jedno od retkih javnih mesta na kojem se žene i muškarci sreću, razgovaraju i saraduju. (Kanafani-Zahar, 1990)

usta, kaže se: “Bože daj da ovakvog zalogaja uvek bude.” S obzirom na to da je dar od Boga i da je blagosloven, prema hlebu se ljudi odnose sa naročitom smernošću.

Hleb ima brojne društvene i simboličke dimenzije. Nije jedini cilj napraviti dobar hleb. Svi kvaliteti potrebni da hleb uspe, imaju svoje simboličko značenje. Tehničko umeće služi da se napravi hleb bez greške, hleb bez mane, savršen hleb, dostojan da se položi “Bogu na oltar”. Jedino savršeni hleb zavređuje blagoslov, pošto je samo takav hleb slika i prilika transcendentnog. Ženska solidarnost, umeće pravljenja hleba i način na koji žene jedna drugoj prenose svoje umeće, podležu strogo kodeksu iz kojeg se vidi značaj pripisan hlebu. Tri najvažnije faze u pravljenju hleba – mešenje, narastanje testa pod rukama i pečenje u *tanuru*-u – ne poveravaju se svim ženama. Samo najiskusnije i najveštije to obavljaju. Mešenje je isto tako radnja visokosimboličkog naboja. Od mešenja zavisi finalni proizvod. Žena se poduhvata mešenja tek kada dovoljno savlada za to potrebno znanje i tehniku.

Pošto se smatra svetinjom, hleb je okosnica mreže razmena među ženama. Po nekoliko žena zajedno mesi i peče hleb, traže jedna od druge savete i jedna drugoj govore koliko koja zna, pozajmljuju između sebe plehove za pečenje, pribor i ogrev. Kada nekome nedostane hleba, drugi mu ga pozajme. Pozajmljeni hleb se nikada ne vraća, ali ulazi u ukupni “dug” koji svaki seljanin ima prema ostalim seljanima za razne učinjene usluge. Kada neko zatraži uslugu povezanu sa hlebom, to se nikada ne odbija. Smatralo bi se grehom.

#### *Simbol svih simbola*

Da bi se zahvalile Bogu za hleb koji im je dao, žene poklanjaju najveću pažnju tome kako ga prave. Određeni uslovi, od kojih je većina vezana za menstruaciju, moraju biti ispunjeni da bi se započelo pravljenje hleba. Neke žene misle da u vreme menstruacije ne treba da mese hleb, niti dodiruju testo, iz straha da će prljavost svog tela preneti na hleb. Druge ne veruju da se hleb na ovaj način može zaraziti. Tvrde da je njihova nečistoća lokalna i da se može otkloniti čestim pranjem. Ritual pravljenja hleba prema tome, nameće da se žena opere i obuče čistu

odeću kako bi se sve potrebne radnje obavile u čistom. I ovo ukazuje na poniznost i skrušenost žena pred testom i hlebom, blagoslovenom hranom.

Testo je bez sumnje simbol plodnosti i rađanja. Simboliše i postojanost braka. Pre nego što uđe u svoju novu kuću, mlada snažno baci jednu jufku da bi je zalepila na ulazna vrata. Ako testo padne nakon što ona uđe, to je loš znak.

Seljani ne mogu “živeti bez hleba” jer hleb je temelj njihovog opstanka. Jedna žena nam je ispričala da nikada ne ostavlja prazne naćve i da ponovo pravi hleb čim na dnu naćvi ostane desetak hlebova. U hrišćanskim zajednicama, hleb ima dodatnu dimenziju. Prema rečima iste te žene, “reč nafora znači hleb, ali i okupljanje oko hleba, oko Hristovog tela. Hrišćani su kao klasje pšenice, raštrkani su, ali se okupe kada prave hleb. Okupe se da postanu živo Hristovo telo. Nafora je poziv na solidarnost i bratstvo. Da bi proizveli hleb, ljudi moraju saradivati. Svi učestvujemo u pravljenju hleba, a hleb na kraju ulazi u svačiji život. Bogosluženje nije ništa drugo do poziv da se ljudi saberu i prime parče hleba u znak sećanja na Poslednju večeru.”

Domaći hleb, dakle, predstavlja hranu koja utemeljuje čovekov identitet. Žene maronita, druza i šiita prave iste pokrete, koriste iste tenike, isto umeće i istovremeno ovekovečuju tradiciju svojih predaka. Simbolika i estetika pravljenja hleba istovetne su za sve tri religije.

Hleb kao svetinja i kao simbol čovekovog identiteta dobija poseban značaj u periodu sukoba. U mešovitim selima, žene, koje imaju istovetan odnos prema hlebu i koje posebnu pažnju poklanjaju načinu na koji hleb treba praviti, nastavljaju da se uzajamno pomažu kao što su to oduvek činile i time prevazilaze razdore nametnute ratom.

U mešovitim selima mogu se videti žene druza i maronita nagnute nad iste naćve, jedna pored druge oko *saj*-a ili *tanur*-a, sa maramom na glavi da im kosa ne upadne u hleb. Jedna drugoj pozajmljuju, kao što smo videli, alatke, plehove, pećnice i ogrev, ali i kvasac koji stalno obnavlja fermente neophodne da testo naraste. Zajmljenje kvasca ima veliki simbolički značaj jer u kvascu je dašak svetoga koji će se preneti na testo. U hrišćanskim zajednicama, parče testa

se tokom noći okači na drvo na Bogojavljenje, i to se zove “plod večnoga” (*Jaylit il dayim*). Kada Hrist tu da prođe, blagoslovi sve što je napolju – drveće, životinje i ostalo. Parče testa koje se natopi svetim postaće kvasac koji će svetim natopiti sva testa koja se tokom godine budu pravila.

U savremenom Libanu koji doživljava promene i u kojem građanske vrednosti, predstave i simboli prodiru na selo, u kojem se sve više prodaju industrijski proizvodi, uloga hleba nije više ista kao nekada. Gradski hleb se danas prodaje i po većim selima. Prodaje se u paketima od kilogram, u plastičnim kesama, i može da traje više dana.

Tačno je da domaćeg hleba ima sve manje, ali žene koje nastavljaju da ga prave trude se da mu sačuvaju životnost jer time što one ponavljaju iste pokrete kao nekada, hleb postaje prvenstveno simbol svetosti i društvenosti. Hleb je proizvod zajedničkog rada, istog umeća i istog načina života koje su negovali njihovi preci, a prevazilaze porodični krug i pokreću celo selo.

S francuskog prevela Svetlana Stojanović

