

VALORIZACIJA
NEMATERIJALNE
KULTURNE BAŠTINE
PAŠTROVIČA

RUŠTULE

- slatki identitet Paštrovića -



Piše: DIJANA RAĐENOVIĆ,
MENADŽER U BIZNISU I TURIZMU,
IDEJNI TVORAC MANIFESTACIJE
„FEŠTA OD RUŠTULA“ I NJEN
KOORDINATOR

Foto: PRIVATNA ARHIVA

U Paštrovićima, malom ali jedinstvenom kutku Crne Gore, kulturna baština ima poseban značaj. Paštrovići su kroz vijekove njegovali svoje običaje, jezik i tradiciju, čuvajući svoj identitet u susretu sa različitim kulturama. Upravo u cilju očuvanja i promocije nematerijalnog kulturnog nasljeđa Paštrovića, ali i s željom da se baština bolje razumije i približi javnosti, lokalna zajednica je preuzela inicijativu, u ovom slučaju prepoznala i odredila vještinu izrade ruštula kao svoju specifičnost i svoju tradiciju.

Nematerijalno kulturno nasljeđe predstavlja složeni, dragocjeni dio nasljeđa koji čini temelj identiteta i zajednice ali istovremeno i jednostavnu kategoriju. Ono je suština sjećanja na prošla vremena i kolektivnog iskustva stvarnosti.

Paštrovići su vrlo ponosni na svoje porijeklo, istoriju i tradiciju. Nematerijalna kulturna

baština Paštrovića, kao naša živa stvarnost, oblast istraživanja i tema interesovanja za zadovoljenje nečije lične znatiželje, ono je što nas nadahnjuje da joj posvetimo dužnu pažnju. Uvođenje kulturnog nasljeđa u lokalnu turističku ponudu ne samo da obogaćuje turistički proizvod destinacije, već i čini da posjetioci bolje upoznaju kulturu i tradiciju mjesta koje posjećuju. Vođeni ovim namjerama, ali i željom da se baština bolje razumije i približi javnosti, zajedni-



ca Paštrovića prepoznala je i odredila vještinu izrade ruštula kao svoju specifičnost i tradiciju. Pravljenje ruštula je neosporno živa praksa jer je obavezan dio trpeze u gotovo svakoj kući prilikom proslava i porodičnih okupljanja. Tako se na nivou porodice i u formi nevladinih organizacija održava vještina pravljenja, što ih čini vidljivim i dostupnim svakome ko je zainteresovan za lokalne specifičnosti ove vrste.

Naše nevladino udruženje "Sveti Stefan - naš dom", osnovano 2015. godine na inicijativu nekoliko mještana, grupa mladih ljudi predano je radila u cilju da jedan dan učini ljepšim, nasmijanim i drugačijim, i napravili smo nešto što valja ponavljati. Tako je nastala "Fešta od ruštula" koja se tradicionalno organizuje na Svetom Stefanu, uz podršku Turističke organizacije Budva, Opšti-

ne Budva, lokalnih privrednika, lokalnih nevladinih organizacija i lokalne zajednice već 8 godina za redom.

Srce Paštrovića – Sveti Stefan doživio je lijep, posve drugačiji ali na svoj način afirmativan događaj u smislu oživljavanja davno usnulog duha lokalnog stanovništva.

U nizu turističkih manifestacija koje se organizuju na području Opštine Budva "Fešta od ruštula" je posebno interesantna jer izaziva veliku pažnju kako lokalne zajednice tako i turista. Ovakav jedan događaj ima za cilj da turistima približi tradiciju, gostoprimstvo i kulturu paštrovskog kraja. Pravi je primjer kako lokalna zajednica svojim zalaganjem i ujedinjenim djelovanjem afirmiše kulturno nasljeđe predstavljajući ga na najdivniji način. →



RUŠTULE - ORIGINALAN PAŠTROVSKI KOLAČ

Naišla sam na podatke i neko istraživanje na netu vezano za originalnost kada je u pitanju formiranje paštrovske kuhinje između ostalog i ruštula i podaci govore da je najveći uticaj imala autohtona kultura a zatim Dalmacija, Venecija i Austrougarska. Kratkim pregledom istorijskih zapisa Paštrovića uočava se pečat koji su najveće kulture tadašnjih vremena ostavile, što je i uticalo na razvoj materijalne i nematerijalne kulture Paštrovića.

Postoji veliki broj publikacija i elaborata na temu paštrovske kuhinje koju ja ne stizem da iščitam ali u razgovoru sa starijim Paštrovkama, stručnjacima i ekspertima, a među njima je i Dušan Medin, u saznanju smo da su ruštule posve originalan paštrovski kolač iako se pravi duž cijelog primorja! Paštrovske ruštule su autentične, autohtono nematerijalno dobro Paštrovića zbog same recepture i načina tj. vještine izrade istih razlikuju se od ostalih npr. Dalmatinskih kroštula, itd.!





Snaga zajednice, entuzijazam, energija, znanje, sposobnost i kreativnost ključni su za razvoj jednog mjesta.

Manifestacija je veoma posjećena i veliki dio zajednice uključuje se u pripreme i pravljenje velike količine ruštula za degustaciju. Osim ruštula, tankih i debelih, na Fešti od ruštula se u ponudi nalazi i ostala bogata gastro ponuda paštrovskog kraja (pašticada, paštrovske makarule, sirnica, pandošpanj, fugaca i ostalo...). Organizuje se i bogat kulturno-umjetnički program koji, između ostalog, dijelom predstavlja i autentičnu paštrovsku kulturu. Posjetioci imaju priliku da se upoznaju sa tradicionalnim zanatima, muzikom, plesom, pjesmom i običajima ovog kraja, što doprinosi očuvanju i promociji nematerijalnog kulturnog

naslijeđa.

Važno je istaći da je poštovanje tradicije vrlo bitno, a prezentacija ruštula i ostalih gastro specijaliteta strancima predstavlja posebno zadovoljstvo jer na taj način se svi upoznaju sa kulturnim raznolikostima Paštrovića.

„Fešta od ruštula“, postala je simbol angažovanja i ponosa zajednice. Ova manifestacija nije samo prilika za zabavu, već je postala važan dio kulturnog kalendara, okupljajući lokalno stanovništvo i privlačeći pažnju turista.

Centralni dio ove manifestacije predstavljaju ruštule, tradicionalno jelo koje je sinonim za Paštroviće. Pravljenje ruštula je neosporno živa praksa jer je oba-

vezan dio trpeze u gotovo svakoj kući prilikom proslava i porodičnih okupljanja. Tako se na nivou porodice i u formi nevladinih organizacija održava vještina pravljenja, što ih čini vidljivim i dostupnim svakome ko je zainteresovan za lokalne specifičnosti ove vrste.

Ruštule nijesu samo gastronomski specijalitet, već to jelo nosi duboko kulturno značenje. Vještina pravljenja ruštula se prenosi s generacije na generaciju, čuvajući autentičnost i identitet ovog kraja.

Istoriju Paštrovića oblikovali su ljudi koji su se okupljali, radili kao jedno i usmjevali napore na zajednički cilj. Upravo ova manifestacija je dokaz kako jedna zajednica može da funkcioniše i na koji



Naše udruženje nedavno je uputilo inicijativu Zavodu za zaštitu kulturnih dobara da se ruštule priznaju kao nematerijalno kulturno dobro Paštrovića. Inicijativa je prihvaćena, na radost svih Paštrovića, te u budućem periodu očekujemo i konačno rješenje

način se predstavi javnosti. Sa ponosom mogu da kažem da smo briljirali. Ponosni smo na manifestaciju i njeno trajanje. Privlačimo pažnju mnogih zainteresovanih strana za saradnju i potencijalnih mogućnosti unapređenja naše manifestacije te vodeći se tim iskustvom sigurna sam da možemo mnogo više zajednički postići ubuduće po pitanju održivog razvoja našeg mjesta.

Želim da se ovim putem zahvalim prvenstveno svim našim dragim domaćima jer ovo bez njih ne bi bilo moguće. One su te koje su vjerovala u ideju i dozvolile nam da pretočimo sve u djelo koje traje i trajaće. Mi smo dokaz da uspješna zajednica može sve uz posvećenost istih članova zajednice. Dobrom voljom naših domaćica predstavljamo dio tradicionalne kuhinje i poklanjanje pažnje ogromnom bogatstvu paštrovskog kraja, mi imamo obaveznu da je čuvamo. Angažovanjem lokalne zajednice želimo prenijeti jako važnu poruku, čuvajmo svoje, ne zaboravimo, obnavljajmo, prenosimo i pokažimo drugima šta imamo i koliko imamo, jer imamo mnogo.

Pored „Fešte od ruštula“ naše udruženje ima u planu i niz drugih projekata koji se tiču održivog razvoja Svetog Stefana i u narednom periodu očekujemo realizaciju istih.

U cilju održivog razvoja turi-



stička valorizacija bogate nematerijalne kulture Paštrovića doprinijela bi ne samo očuvanju kulturne baštine nego i održivosti ekonomskog razvoja u cjelini. Takva valorizacija imala bi svakako veliki uticaj na unapređenje cjelokupne turističke ponude. Takođe, značajan doprinos imali bi i razvoj i valorizacija ruralnih paštrovskih područja. →



STARA RECEPTURA TANKIH RUŠTULA (recept Vjere Andrić)

7 jaja umutiti sa 5 ožica (kašika) cukra (šećera). Dodati 100 grama izgratanog (rendanog) na krupnu rendu hladnog margarina, (ranije se stavljala mast), koricu od cijelog limuna i kupicu (časiću) rakije.

Sve ovo sjediniti i polako dodavati brašno sa praškom za pecivo – na jedno jaje oko 10 grama mekog brašna TIP-400. Lagano umijesiti glatko tijesto, ne smije biti tvrdo, i podijeliti u 3 jufke i pustiti oko pola sata da odmori tijesto. Onda listiti (razviti oklagijom) na pobrašnenoj površini u tanke listove, rezati na trake i svaku traku rezati nožem (danas rodulicom) na rombove.

Pržiti u dobro zagrijanom dubokom ulju, ranije se pržilo u maslinovom ulju, a sada prže u biljnom ulju. Vadite ruštule na ubrus. Kada se prohlade pospite ih šećerom u prahu i vanila šećerom.

obali Jadranskog mora, a zatim na sjever do Apenina preko Emilije-Romanje. Pa, koji je vaš sportski izbor?



Postojanje institucije u samom centru oblasti Paštovića i mnogobrojnost stanovništva koje aktivno upražnjava i čuva svoje kulturno nasljeđe dovoljan su razlog za preduzimanje aktivnosti koje vode ka institucionalizaciji. Na osnovu etnografskog materijala ruštule su između ostalog prepoznate kao potencijalni element koji bi bio upisan u Nacionalni registar Crne Gore. Prepoznavanje i zaštita elemenata nematerijalnog nasljeđa koji predstavljaju izraženu lokalnu specifičnost i živu tradiciju su ključni za očuvanje identiteta zajednice.

U skladu sa ovim, naše udruženje nedavno je uputilo inicijativu Zavodu za zaštitu kulturnih dobara da se ruštule priznaju kao nematerijalno kulturno dobro Paštovića. Inicijativa je prihvaćena, na radost svih Paštovića, te u budućem periodu očekujemo i konačno rješenje. Ovo bi bio korak naprijed u očuvanju i valorizaciji kulturnog nasljeđa ovog kraja, kao i priznanje tru-

da i posvećenosti lokalne zajednice. Ističemo važnost prepoznavanja, dokumentovanja i zaštite nematerijalne kulturne baštine Paštovića kao ključnog koraka ka očuvanju identiteta ove zajednice. Smatramo da je važno aktivno učesće kako lokalne zajednice tako i državnih institucija i istraživača u ovom procesu kako bi se očuvala i valorizovala bogata kulturna tradicija Paštovića za buduće generacije. Očekujemo da će ova inicijativa doprinijeti ne samo zaštiti, već i promociji ruštula kao dragocjenog dijela kulturne baštine Paštovića i Crne Gore.

Na osnovu svega možemo konstatovati da "Fešta od ruštula" predstavlja ne samo kulturnu manifestaciju već simbol za prepoznavanje kulture, tradicije i turizma i priliku za očuvanje, promociju i priznavanje nematerijalnog kulturnog nasljeđa Paštovića, čime se doprinosi bogatstvu i raznolikosti kulturne scene Crne Gore. ■



NAVOD IZ INICIJATIVE POSLATE ZAVODU ZA ZAŠTITU KULTURNIH DOBARA DA SE RUŠTULE PRIZNAJU KAO NEMATERIJALNO KULTURNO DOBRO PAŠTROVIĆA

U tekstu iz inicijative poslate Zavodu za zaštitu kulturnih dobara od strane NVU „Sveti Stefan naš dom“ da se ruštule priznaju kao nematerijalno kulturno dobro Paštovića, navodi se i sljedeće:

„Poštovanje tradicije (između ostalog i priprema tradicionalnih jela) vrlo je važno za našu lokalnu zajednicu i prezentovanje ruštula strancima (drugim stanovnicima naše države i turistima) i predstavlja posebno zadovoljstvo jer na taj način sve druge upoznajemo sa kulturnim raznostima Paštovića.

Turisti koji se u tom period nalaze na Svetom Stefanu veoma rado degustiraju ruštule i mislimo da je jako važno ponuditi tradicionalna jela.

Pošto živimo u mjestu koje posjećuju ljudi iz cijelog svijeta, jako je bitno da im pokažemo koliko cijenimo našu tradiciju i koliko je u stvari sve to lijepo i vrijedno za vidjeti, probati i vratiti se ponovo. Stoga smatramo da nasljeđu treba „oduzeti“ ono što ima najmanju šansu da preživi, uočiti konstante i na njima izvršiti minimalne intervencije kako bi bilo još trajnije, jer tradicija uvećava vrijednost proizvoda. Cilj organizacije jednog ovakvog događaja je upravo da se turistima približi tradicija i kultura ovog kraja.”

Takođe, uz Inicijativu je priložen i spisak imena izvornih Paštrovki koje njeguju tradiciju vještine izrade tankih i debelih ruštula od Kufina do Babiba vira.



STARA RECEPTURA DEBELIH ZAVRNUKIH RUŠTULA (recept Mire Radenović)

Potrebno za jednu jušku: 5 jaja, 5 ožica (kašika) cukra (šećera), 5 ožica maslinovog ulja, 1 ožica rakije, ½ praška za pecivo, ½ izgratanog (narendanog) limuna i oko 500 grama brašna.

Umititi jaja s šećerom, dodati rendanu koru limuna, maslinovo ulje, rakiju, i postepeno dodavati brašno sa praškom za pecivo. Mutiti varjačom dok može, a poslije izvrnuti na dasku i lagano umijesiti glatko tijesto koje ne smije da bude tvrdo, tek toliko da se ne lijepi za ruke.

Ostaviti tijesto malo da odmori (pokriveno najlonom da se ne suši). Zatim na pobrašnjenoj površini tijesto tanjiti oklagijom na oko 3 mm debljine. Rodulom rezati trake širine 4-5 cm, a onda svaku traku rezati na rombove. Probušite sredinu romba, pa svaki romb zavrnuti kao mašnu (provlačeći jedan kraj kroz sredinu). Pržiti u dobro zagrijanom ulju. Pržiti kratko sa jedne i sa druge strane tek da malo porumene, blago požute – ne više. Vaditi rešetkastom kašikom na ubrus. Kad se prohlade posuti ih šećerom u prahu.

Napomena. Važno je da tijesto stoji na sobnoj temperaturi da se ne hladi, i da tijesto bude mekano, u suprotnom ruštule će bit tvrde kad se ohlade.