

AUTOHTONI PIROTSKI KAČKAVALJ

*M. Ostojić, V. Lazarević, R. Relić**

Izvod: Poznavanje svih aspekata proizvodnje autohtonih sireva sa područja Balkana veoma je važno za postizanje i održavanje ujednačenog i visokog kvaliteta ovih proizvoda. Istraživanje u oblasti autohtone tehnologije proizvodnje pruža mogućnost za izradu sireva na polu-industrijskom ili industrijskom nivou. Na ovaj način bio bi omogućen plasman autohtonih sireva na različitim tržištima.

U ovom radu prikazane su karakteristike tradicionalnog načina proizvodnje pirotskog kačkavalja, kao i pojedini elementi značajni za standardizaciju proizvodnje.

Ključne reči: autohtoni sirevi, pirotski kačkavalj.

Uvod

Uticao balkanskih kultura (grčke i turske), kao i novih etničkih skupina na ovim prostorima (u prvom redu Jevreja i Cincara) u proizvodnji i ishrani naših naroda i danas se oseća u nacionalnoj kuhinji Srba. U tom pogledu, važno mesto zauzimaju proizvodi dobijeni od mleka.

Tokom proteklih vekova u ishrani se, za pripremu hrane koristila masnoća koja se nazivala maslo. Sinonimi za ovu sveslovensku i praslovensku reč su "ulje", zatim "mast od mleka", "mast", "salo", "puter". Kvalitet masla je bio visoko cenjen, jer su vlasici (stočarsko stanovništvo) davali, pored ostalih dažbina spahijama, i jednu mešinu masla. Maslo je bilo i predmet trgovine najčešće u mešinama od 20 litara.

U užičkom kraju maslo se pravilo tako što je skinuti skorup (kajmak) sa kuvanog i ohlađenog mleka prebacivan u bakraču, u kojima je ukuvavan uz mešanje, sve dok se "maslo ne odabere a trop slegne". Ovako dobijeno maslo je imalo izrazito žutu boju.

U drugim našim krajevima maslo se priređivalo "metenjem mleka ili skorupa i topljenjem skorupa". Korišćena je i sumasnica, koja se pravila od govedeg loja i masla. U nedostatku masla zimi se topio ovčiji loj, koji bi se osoljen i zavijen u košuljicu od loja iste životinje, sušio na dimu. Cincari su preostalu surutku od kačkavalja koristili za dobijanje masla; netopljeno se trošilo odmah, a topljeno je moglo da stoji i deset godina. Tako je maslo, u stvari, bila mast koja se dobijala iz kajmaka i moglo je biti netopljeno, mlado, meteno i nemeteno.

* Dr Mihailo Ostojić, redovni profesor, e-mail: mostojic@agrif.bg.ac.rs; mr Renata Relić, asistent, Poljoprivredni fakultet, Zemun -Beograd; Vesna Lazarević, dipl. inž., Fond za razvoj poljoprivrede Opštine Pirota.

Pored masla, od mleka se pravio i sir, koji je i tada zauzimao veoma značajno mesto u ljudskoj ishrani. Mogao je biti u kolutima ili u mešini (tulum). Tako je vlaško stanovništvo imalo obavezu da daje, pored ostalog, i krug sira.

Sir je oduvek predstavljao osnovnu hranu za ljude na selu, za razliku od građana koji su morali da čekaju da sir putem trgovine stigne na njihove trpeze. Značajne količine sira nošene su, u čabrovima i tulumima, i na budimsko tržište.

Sir urda, koja se negde zove „vurda”, „furda”, a na planini Miroču i “izvara”, spada u najprostije sireve. Pravi se tako što “kad veliki kotao pun surutke od mleka dobro provri, skine se i procedi kroz cedilo. Ona drobina što ostane zove se urda”. Urda je ovčji ili kozji sir, a poznat je na čitavom prostoru Balkana, uključujući i susedne zemlje (Zirojević, 2006).

Surutka je korišćena za dobijanje sira urde, ali je bila cenjena i kao napitak.

Istorijat sira kačkavalja

Sir, kao namirnica, bio je poznat još kod starih Grka i Rimljana. Do tog doba razvijen je proces sazrevanja i znalo se da različiti uslovi i tretmani dovode do različitog ukusa i karakteristika ovog mlečnog proizvoda.

Za današnju raznovrsnost sireva dugujemo zahvalnost srednjovekovnim monasima. U periodu renesanse naglo opada popularnost ove namirnice, jer se smatralo da je nezdrav, tako da tek u XIX veku ponovo dobija naklonost ljudi. U isto vreme počinje njegova fabrička proizvodnja.

Na balkanskim prostorima negde od sredine XVI veka (1558) kačkavalj se javlja kao nova vrsta sira. U pitanju je tvrdi sir italijanskog porekla, koji je na Staru planinu stigao sa reformama Selima II (1558 god.). Tehnologiju izrade doneli su ljudi sa Jadranskog primorja i do danas u svojim patronima poznati su kao „Talijanci“. Oni su uspeli da ostvare sultanovu nameru da napravi trajan, za transport i trgovinu pogodan proizvod i da kačkavalj uhvati koren na Staroj planini i odatle se proširi na celo Balkansko polustrvo. Najznačajniji tradicionalni proizvod istočne Srbije je pirotski kačkavalj, koji se naziva i staroplaninski kačkavalj. U pirotskom kraju prerada ovčijeg mleka u kačkavalj uvedena je sedamdesetih godina XIX veka. Proizvodnja je povezana sa ovčarenjem Cincara po pašnjacima Balkana i interesovanjem trgovaca iz Soluna za plasman proizvoda iz ovčijeg mleka.

Karakačani (Sarakačani) su bili pastirski narod u području bugarskog dela Stare planine, Grčke i Makedonije. Posedovali su velika stada ovaca, poznate kratkorepe karakačanske ovce crnog runa, koje se danas nalaze na pragu izumiranja. Karakačani su mleko prerađivali u kačkavalj i smatra se da su upravo oni krajem XIX veka preneli tehnologiju proizvodnje kačkavalja staroplaninskim stočarima (Ivanov, 2006).

Kačkavalj je pravljen od maja do avgusta od mešavine ovčijeg i neznatne količine kozjeg mleka. Soljen je morskom solju i puštan, uz svakodnevno okretanje, da „odleži” najmanje pola godine. Tek takav je mogao na trpezu.

Sama reč “kačkavalj” potiče od italijanske reči “*caciocavallo*”, šta označava vrstu italijanskog sira. U zavisnosti gde se proizvodio, dobijao je i trgovačko ime: u Makedoniji je najpoznatiji kačkavalj tipa *korab*., u Albaniji se naziva *kaçkavall*, u Bugarskoj *кашквал* (*kaškaval*), u Rumuniji *caşcaval* i u Italiji, na Siciliji, *cascavaddu*.

Odluke proizvodnje pirotskog kačkavalja

Pirotski kačkavalj je obeležje prostora istočne Srbije. Ovčari na Suvoj i Staroj planini naučili su kačkavaljdžijski zanat krajem XIX veka. Društveni uslovi i prilike u tom razdoblju bile su najprikladnije razvoju ovčarstva.

U Srbiji se veoma često sreću razni sirevi koji nose naziv kačkavalj. Međutim, oni su samo preuzeli ime veoma kvalitetnog sira kakav se pravi još u vrlo maloj meri u samom Pirotu i njegovoj okolini. Stari majstori se danas vrlo teško mogu pronaći u selima Stare planine, jer su ili već ostarili ili su umrli.

Prema usmenom kazivanju majstora Đorđa Rančića (rođen 1922. godine) od 1933. do 1941. godine preko 70 vagona pirotskog kačkavalja se proizvodilo godišnje u pirotskom kraju (Ostojić i Lazarević, 2010). Roba je uglavnom išla u Solun, pa u Egipat. Kačkavalj je bio pakovan u lanene džakove, a deset kotura sira je pakovano u jedan džak.

Za proizvodnju ovog sira korišćeno je ovčije mleko, najviše Pirotske pramenke, kao dominantne rase. Muža je vršena u drvene muzlice, bez cedila i trajala je oko 5 minuta po ovcu. Trokratnom mužom dobijalo se dnevno oko 600 ml mleka po ovcu.

Posle muže, mleko se prenosilo na Bačiju u drvenim kantama zvanim "vučije". Mleko jutarnje i podnevne muže je prenošeno odmah posle podnevne muže, a večernje se prenosilo sutradan, pomešano s jutarnjim mlekom.

Kontrola kvaliteta se vršila probanjem njegovog ukusa. Mleko neodgovarajućeg ukusa se vraćalo muzaču, koji je od svog dela najčešće pravio urdu.

Primljeno mleko na Bačiji sipano je u kace, čiji je donji deo bio užu, a gornji širi. One su bile različitih veličina (200, 300, 500 ili 700 l). Preko kace se stavljala cediljka, koja se vezivala užetom da bi bila zategnuta. Stavljalo se ukupno 10 belih cediljki. Prva je zadržavala najveći deo nečistoće, a zadnja je trebalo da ostane čista.

Zatim je vršeno merenje temperature mleka za podsiranje, kako bi bila 30-32°C. Ako je temperatura bila niža, onda se deo mleka dogrevao do 60°C i mešao sa ostalim mlekom do postizanja željene temperature. Dogrevanje mleka je vršeno indirektno u vodi druge kace. Voda je grejana loženjem drva ispod kace.

Korišćena maja bila je jačine 1 : 5.000. U tu svrhu, ponekad se koristilo domaće sirilo. Jagnje ili jare za klanje, staro oko mesec dana, hranjeno je mlekom i delimično kukuruzom. Posle klanja izdvajalo se sirište, koje se blago ispiralo, naduvalo, vezivalo i sušilo na promaji u hladovini. Pre korišćenja, sirište je izrezano na komade i stavljano u lonac sa posoljenom vodom. Tako je stajalo 10 dana, a zatim je ceđeno i presipano u boce iz kojih se koristilo za zgrušavanje mleka. Sirilo dobijeno iz želuca jareta bilo je jače nego ono dobijeno od jagnjeta (Ostojić i Lazarević, 2010).

Pripremanje sira danas predstavlja složen proces. Vekovne tajne čuvenog ukusa i mirisa pokušavaju da dešifruju genetičari, proučavajući mikroorganizme koji učestvuju u zrenju sira. Takođe, na karakteristike sira utiče čovek, sirar, a pre svega sva priroda okoline u kojoj se pravi. Voda, klima, zemljište i aromatično bilje daju siru prirodni pečat kvaliteta po kome se prepoznaje, i zato se čuvenim sirevima dobro zna geografsko poreklo.

Bakterije mlečne kiseline (BMK), izolovane iz naših autohtonih sireva, karakterišu se izuzetnom izdržljivošću i otpornošću, a proizvode i povećane količine kvalitetnih sastojaka u siru (Terzić i sar., 2007, Veljović i sar., 2007, Strahinić i sar., 2005). Zbog toga se radi na standardizovanju proizvodnje autohtonih sireva uz pomoć domaćih starter kultura, Ostojić, Topisirović (2006), Topisirović, Ostojić (2000) kao što je rađeno na Zlataru (Ostojić, 2006), Žabljaku, Kopaoniku i Goliji (Ostojić, 2010), a u perspektivi je i Stara planina i Pirotski kačkavalj.

Trenutno stanje u pogledu proizvodnje Pirotskog kačkavalja

Stara planina spada u red najpoznatijih stočarskih regiona Srbije. Zahvaljujući izvanrednim prirodnim uslovima za bavljenje stočarstvom, širom sveta postali su poznati proizvodi ovog kraja, kao što su: pirotski kačkavalj, pirotsko jagnje i pirotski ćilim. Kvalitet ovčijeg mleka, koje se dobija na pašnjacima ovog kraja, dao je izuzetne osobine kačkavalju. Pirotski kačkavalj nesumnjivo je afirmisao grad Pirot i privredu istočne Srbije. Međutim, poslednjih decenija XX veka krenuo je nezadrživ proces stagnacije stočarstva, što je praćeno ne samo smanjenjem proizvodnje i redukcijom broja seoskog stanovništva već i odumiranjem pojedinih sela. Uprkos tome, tražnja za proizvodima sa ovog područja, pre svega kačkavalja, ne prestaje i biva sve veća.

Značaj Pirotskog kačkavalja može se povratiti očuvanjem kvaliteta i obnavljanjem tradicionalne proizvodnje. U osnovi unapređenja proizvodnje kačkavalja je obnavljanje stočnog fonda na planinskim područjima oko Pirotu. To je najteži deo posla, koga nije moguće izvesti bez strateškog interesa države Srbije. Tako su tekuće promene u pogledu privrednog razvoja obnovile interesovanje za Staru planinu i pirotski kačkavalj, jer se shvatilo da Srbija može ponuditi svetskom tržištu baš te, već poznate specijalitete sa nezagađenih područja (Ostojić i sar., 2010).

U svetskim razmerama, samo mali broj tradicionalnih sireva je prevazišao svoje granice i proizvodi se u izvornom obliku. Ostali sirevi imaju samo lokalni značaj. U našoj zemlji takođe postoji veliki broj varijeteta sireva lokalnog karaktera, a samo neki su poznati na gotovo celom mlekarskom tržištu.

Zaštita sireva se već dugi niz godina primjenjuje u zemljama sa razvijenim sirarstvom. To je posebno značajno u Francuskoj, gdje zaštita obuhvata preko 40 autohtonih sireva. Zaštita AOC (l'appellation d'origine Controlée) je obuhvatila 20 sireva od kravljeg mleka, 14 sireva od kozijeg mleka i 2 sira od ovčijeg mleka. Ova zaštita, pored kontrole sirovine i načina proizvodnje, obuhvata i područja na kome se oni rade. Poznati francuski sirevi imaju i istorijske podatke postanka i razvoja. Slična zaštita za najbolje sireve sa oznakama u Italiji se naziva DOC (Denominazione di Origine), u Španiji DO (Denomination of Origin) i td. (Ostojić i Topisirović, 2006).

U skladu sa tim, kao i naporima da se obnovi i unapredi proizvodnja Pirotskog kačkavalja, cilj Fonda za razvoj poljoprivrede opštine Pirot je da se i Pirotski kačkavalj zaštiti oznakama geografskog porekla (Ostojić i sar., 2010). Na taj način bi postojeći brend bio ozvaničen i dostupan na svim tržištima. To podrazumeva i da bi sva proizvodnja morala da bude pod stalnom kontrolom procesa, bezbednosti i kvaliteta proizvoda od strane stručnjaka ovlašćenog nosioca oznake porekla i nadležne inspeksijske službe.

Zaključak

Kačkavalj, kao vrsta sira raširena na području Mediterana i Balkana, ima veliki značaj za privredu Srbije, naročito regiona Pirotu. U ovom regionu proizvodi se Pirotski kačkavalj, na daleko poznat po svojim karakteristikama.

Izučavanje autohtone proizvodnje sireva treba da ima za cilj očuvanje tradicije, organizovanu proizvodnju i plasman na tržišta van domicilnog regiona. Korišćenje specifič-

nosti regiona nije dovoljno za stalno održavanje kvaliteta proizvedenih sireva, zbog čega je neophodno izučiti specifičnosti proizvodnje u domaćinstvima i izvršiti identifikaciju i karakterizaciju BMK iz sireva.

Patentiranjem izolovanih i karakterističnih sojeva BMK, zaštitnim znakom, geografskim oznakama i standardizacijom proizvodnje mogu se izrađivati sirevi sa geografskim poreklom.

Literatura

1. *Ivanov, S. (2006):* Karakačanska ovca. Prirodnjačko društvo "Natura Balkanika" Dimitrovgrad.
2. *Ostojić, M. (2006):* Zlatarski sir. Monografija, Institut za ekonomiku poljoprivrede.
3. *Ostojić, M., Topisirović, Lj. (2006):* Autohtone bakterije mlečne kiseline kao osnov definisanja geografskog porekla zlatarskog sira. *Biotehnologija u stočarstvu*, Vol.22, Special issue, str.305-316
4. *Ostojić, M. (2010):* Golijski sir. Monografija, Institut za ekonomiku poljoprivrede.
5. *Ostojić, M., Topisirović, Lj. (2006):* Geografska oznaka porekla autohtonih sireva. *Ekonomika poljoprivrede*, Vol. LIII, br.3, 591-604.
6. *Ostojić, M., Topisirović, Lj., Lazarević Vesna (2010):* Glavni elaborat o oznakama geografskog porekla – Ime porekla Pirotskog kačkavalja. Fond za razvoj poljoprivrede opštine Pirot.
7. *Ostojić, M., Lazarević Vesna (2010):* Istorijat proizvodnje Pirotskog kačkavalja-usmena kazivanja Đorđa Rančića, majstora za kačkavalj.
8. *Strahinić Ivana, Begović Jelena, Fira, Đ., Ostojić, M., Topisirović, Lj. (2005):* Prirodni izolati laktobacila rezistentni na bakteriocin nizin. *Genetika*, Vol.37, broj 1, str.77-85.
9. *Terzić-Vidojević Amarela, Vukašinović Maja, Veljović Katarina, Ostojić, M., Topisirović, Lj. (2007):* Characterisation of microflora in homemade white Zlatar cheese. *International journal of food microbiology*. ISSN 0168-1605 CODEN IJMDD vol.114,no 1, pp 36-42.
10. *Topisirović, Lj., Ostojić, M. (2000):* Prirodni izolati bakterija mlečne kiseline u izradi autohtonih mlečnih proizvoda. *Arhiv za poljoprivredne nauke*, Vol. 61, No. 212, str. 357-368.
11. *Veljović Katarina, Begović Jelena, Terzić-Vidojević Amarela, Vukašinović Maja, Strahinić Ivana, Begović, J., Lozo, J., Ostojić, M., Topisirović, Lj. (2007):* Preliminary characterization of lactic acid bacteria isolated from Zlatar cheese *Journal of Applied Microbiology* doi:10.1111/j.1365-2672.2007.03450.x.
12. *Zirojević Olga (2006):* Ishrana na Balkanu – orijentalni uticaj. *ALMANAH* br.33-34, str. 77-94, ISSN 0354-5342, Podgorica.

UDC: 637.3+637.354.82

Review paper

AUTOCHTHONOUS PIROT KACKAVALJ

*M. Ostojić, V. Lazarević, R. Relić**

Summary

Knowledge of all aspects of autochthonous cheese from the Balkan area manufacturing is very important for achieving and maintaining consistent and high quality of these products. Research in the field of autochthonous production technology offers the possibility of making cheese on a semi-industrial or industrial level. In this way, would be allowed placement of autochthonous cheeses in different markets.

In this paper, characteristics of traditional way of Pirot kackavalj production are showed, as well as some elements relevant for the standardization of production.

Key words: autochthonous cheeses, Pirot kackavalj.

* Mihailo Ostojić, Ph.D., professor, e-mail: mostojic@agrif.bg.ac.rs; Renata Relić, M.Sc., assistant, Faculty of Agriculture, Zemun- Belgrade; Vesna Lazarević, B.Sc., Fund for Agricultural Development, Municipality of Pirot.