



Uspostavljanju jedne manifestacije predstoji dug i naporan proces: od definisanja teme, osmišljavanja i razrade iste, sve do nalaženja partnera i finalizacije zamisli. Jedan od primera dobre prakse kako se iz neformalnog, nepretencioznog okupljanja grupe građana može razviti manifestacija kojoj se smeši dugo i kvalitetno druželjublje je belobratska, posvećena kobasici, po kojoj ova sredina nije najpoznatija.

Miroslav Markuš, predsednik MZ Belo Blato, jedan iz grupe drugova koji će godinu-dve kasnije biti prepozнат kao jedan od osnivača manifestacije „Beloblatka kobasica“, ima za to jednostavno objašnjenje. U Belom Blatu, okruženom sa svih strana vodom, razvijalo se trskarstvo i ribolov, po čemu je selo bilo nadaleko čuveno. Kobasica je svakako specifičan proizvod u odnosu na petrovačku, sremačku, turinsku i druge diljem Vojvodine, a njena osobenost, iako ne do kraja definisana, leži u činjenici mnogonacionalne zajednice ovog mesta, gde su se načini i običaji raznih kultura mešali stvarajući nov kvalitet. Kobasica je samo jedan od njih.

Kada je posle godinu-dve počela da okuplja selo, pa kada su počeli da dolaze gosti sa raznih strana, jer se u selu dešava nešto zanimljivo, nije se gubilo vreme već su u organizaciju uključeni: Turistička organizacija grada Zrenjanina radi profesionalnog osmišljavanja programa, Agencija BIN marketing iz Novog Sada, za organizaciju prostora i sadržaja. I niko nije radio šta nije znao, već samo oni koji to znaju najbolje.

- Manifestacija „Belobratska kobasica“ izdvaja se po tome što mapira ovo mesto kao turističko interesantno, ali i po takmičenjima organizovanim u sklopu događaja: prvog dana u tradicionalnom svinjokolju (pet ekipa) i pravljenju svežih domaćih kobasic (50 ekipa), drugog dana. Tokom dva dana posetioci duž ulica sela mogu da posete štandove sa suvremenatim proizvodima, rakijama, vinima, srevima, slatkisima, medom, proizvodima starih zanata, kao i alatima i priborom za svinjokolj. Brojne zanimljive aktivnosti od jednog spontano okupljanja prijatelja pre devet godina, učinili su da manifestacija preraste u međunarodnu, a i dalje se radi na širenju i oplemenjivanju ponude, što je vrlo inspirativno zahvaljujući specifičnom prostoru malog multikulturalnog vojvođanskog sela. Želja nam je bila da istaknemo neke starine, kao npr. svinjokolj - objašnjava Dragan Vukotić, PR Agencije BIN marketing.

Za potrebe prikaza tradicionalnog vojvođanskog (banatskog) disnatora, zabijačke, svinjokolja..., uređena je zona improvizovanog dvorišta, jednog seoskog domaćinstva iz sredine prošlog veka. Gospodin Vukotić ističe da je malo prilika da se tako nešto vidi, pogotovo za one koji dolaze iz urbanih sredina.

Kako bi što vernije približili svinjokolj, nešto što se radilo svake zime u svakoj kući na selu, i obezbedilo meso, mast, čvarci, slanine, šunke za celu godinu, osmišljena je

demonstracija obrade na starinski način i sve što se koristi, naslanja se na vreme kada se nije merilo, već odokativno procenjivalo. Kako bi događaj bio što autentičniji takmičari su bili adekvatno obučeni u narodne nošnje i bez savremenih pomagala.

Ove godine takmičilo se pet ekipa iz pet sela: Ečke, Perleza, Mužlje i Belog Blata (opština Zrenjanin) i Torde (opština Žitište), koje su svaka na svoj način obradile svinjče, pripremile svinjokoljski doručak, zatim i ručak, a na kraju tročlani žiri je dao ocenu koja je ekipa to uradila najbolje. Kriterijumi za proglašenje pobjednika, osim vizuelnog izgleda ekipa, ocenjivalo se uređenje improvizovanog prostora, kvalitet obrade mesa, te finalnih proizvoda: pečenica, slanine, čvaraka uz degustaciju, priprema kobasica i čuvenog beloblatskog paprikaša, bez mnogo začina, sa mesom, iznutricama friško zaklanog svinjčeta, i sa lekovitom, beloblatskom vodom.

Ekipa iz Belog Blata, poput dobrog domaćina, ustupila je ove godine pobjedničko mesto ekipi iz Torde. U ovom selu, doduše malo savremenije i dosta ređe, još je uvek prisutna ova mala porodična svetkovina koja okuplja komšije i prijatelje. Za razliku od njih ekipa iz Ečke, gde se to radi po drugačijim običajima, ozbiljno se potrudila da se prilagodi ovdašnjoj tradiciji. Njihov najveći adut bile su šubare, skinute sa nekog tavana, koje su izazvale veliku pažnju.

- Ova nas slika vraća u prošlost bar tri četvrt veka i dalje, i veliko je zadovoljstvo da možemo to da vidimo i u tome uživamo. Mene to asocira na neka ozbiljnija vremena, da li zato što smo bili mlađi i sve bilo slađe, ali taj utisak preovladava kod većine prisutnih - dodao je Dragan Vukotić.

Više fotografija na: <https://www.facebook.com/topserbia>



