



Lazar Dunderski (1833 – 1917) čije je bogatstvo u drugoj polovini XIX veka toliko naraslo da je ušlo u legendu, bavio se poljoprivredom i trgovinom. Izgradio je fabrike alkohola, pivare, uljaru i veliki mlin u Novom Sadu i Indiji. Bio je vlasnik fabrike tepiha u Bečkerek, jedan od glavnih akcionara Srpske banke u Zagrebu i Centralnog kreditnog zavoda u Novom Sadu.

Zaštitnik, mecena i prijatelj mnogih istaknutih ličnosti XIX i XX veka, Lazar, a kasnije njegovi sinovi Đorđe i Gedeon, bili su domaćini Urošu Prediću, Lazi Kostiću, Mihajlu Pupinu, Mihajlu Polit-Desančiću, Jovanu Jovanoviću Zmaju, Jovanu Boškoviću, Stanoju Stanojeviću, Paji Jovanoviću, kraljevskoj porodici Karađorđević sa kojom su bili u kumovskim vezama. Budući da se njegov sin Đorđe Dunderski oženio rođakom vladarske porodice Karađorđević, česti gosti kulpinskog dvorca (u posedu porodice od 1889. godine do nacionalizacije 1945. godine), bili su kraljica Marija sa sinovima Petrom, Andrejem i Tomislavom. Bogatstvo i raskoš kulpinskog kompleksa, sa velikim i malim dvorcem, okruženim parkom površine četiri hektara i danas su ukras Kulpina (opština Bački Petrovac), i centar svih tamošnjih dešavanja.

- Mi Kulpinci, ljubomorno čuvamo uspomenu na naše Dunderske i zaljubljeni smo u sve što se odnosi na ovu čuvenu porodicu. Volimo da govorimo o njihovoj humanosti, dobrim delima koja su činili, prvo Lazar, a onda i Đorđe. Volimo da istražujemo sve što je vezano za njih, pa sam se tako i ja, u skladu sa svojom profesijom, zainteresovao za njihove gastronomske navike - kaže Milan Kolarski, diplomirani gastronom (PMF Univerzitet u Novom Sadu), profesor kuvarskog smera u Gornjoj gimnaziji „Jan Kolar“ u Bačkom Petrovcu.

Koliki je krupan zalogaj ova tema kazuje i činjenica da se gastronomskim nasleđem kod nas malo ko bavio, niti je iko istraživao ovaj aspekt života Dunderskih. Milan Kolarski je kao obavezu osetio da joj se i profesionalno i kao Kulpinac posveti. Veliku ulogu u tome imala je i njegova majka, Vesna Kolarski, godinama radeći u Muzejskom kompleksu Kulpin, koji je doprineo da za dvorac, porodicu Dunderski i Kulpin čuje šira zajednica i da ovo malo selo stekne uslov za razvoj specifičnog vida seoskog turizma.

Svoju posvećenost ovoj temi preneo je i na diplomski rad: „Sabrana jela i ishrana kod porodice Dunderski početkom XX veka u Kulpinu“. Osim meštana, Zuzane Valjenčić, čiji je otac lično služio kod Dunderskih, a ona sačuvala literaturu i vredne crtice iz života ove porodice, njegov rad ne bi bio kompletan bez podrške mentora prof. dr Jovanke Popov Raljić. Benefit ovog rada je da je tridesetogodišnji Milan Kolarski nastavio da razvija i produbljuje ovu originalnu temu.

Najveći problem je bio naći put do informacija, najčešće šturih, ili teško proverljivih usled nepouzdanih izvora. Ne mali problem bilo je i upoređivanje vrednosti s početka XX veka

sa današnjim.

A ono do čega je Milan Kolarski došao je sledeće:

- Porodica je poštovala dosta pravila prilikom obedovanja. Nije bilo šanse da sednu za sto bez stolnjaka od damasta, nekada i sa nadstolnjakom. Obavezni su bili karafindl i sveće, ali ne i cveće. Često su priređivali tzv: lunch - u značenju drugog doručka (današnji brunch) na koji su pozivani gosti. Pozivi su upućivani usmenim putem, ako se radilo o lokalcima, ali i pismenim, sa obavezanim slovima u zaglavlju: m.z.o. (molimo za odgovor) kako bi znali za koliko zvanica će pripremati obrok i postaviti trpezu. To je samo jedan od primera njihove racionalnosti, čak štedljivosti.

Ishrana im je bila nutritivno neizbalansirana. Na njihovom meniju našli bi se pohovan mozak sa kuvanim krompirom i sosom od paradajza, ajmokac čorba na bazi mleka i sirćeta itd. Danas bi to bili preduslovi za srčani udar, ali „jaka“ hrana pravdana je aktivnostima onih koji su živeli pre ere televizora i računara. Dešavalo se da jedu i rečne rakove (iz Dunava) i ribe, paštete, kuvane kolenice, bešamel sos sa renom, kobasice sa slatkim i kiselim kupusom.

Mnogo su putovali i sa tih putovanja donosili nove ideje. Najveći uzori bili su im iz redova buržoazije koji su živeli u Londonu, Parizu, Beču i Berlinu. Tako su belo vino konzumirali uz belu čorbu i ribu. Voleli su crveno vino iz Bordoa i likere. Iako su bili vlasnici dve pivare, u Zrenjaninu i Čibu (Čelarevu), pivo su proizvodili samo da bi uvećali kapital. Kao reprezentativni predstavnici klase kojoj su pripadali pili su vino (nema podataka da li su pili vina sa Fruške gore). Za dezert su jeli sitne kolače, orasnice, Saher tortu, kompote. Puno su koristili zimnicu. Imali su jela za određene praznike, uskršnje, jela za venčanja, čak i za sahrane. Jelovnik za rano proleće, leto, zimu. Trudili su se da troše sezonsku hranu sa domaćeg terena.

Brojna svedočenja njihovih savremenika govore o tome da su bili veliki humanisti i velika gospoda u svakom smislu. Visokoobrazovani, kulturni, veoma su poštovali svoje radnike. Kada bi npr. pripremile jelo za gazde, kuvarica je bila slobodna da ode svojoj kući, da se pobrine za svoju porodicu, posle čega bi se opet vraćala u dvorac - objasnio je naš sagovornik, koji vredno priprema knjigu, kao prethodnicu trilogije u kojoj će se naći upravo recepti, od hladnih, toplih predjela, preko supi i čorbi i glavnih jela, do dezerta, koji su se pripremali početkom XX veka u kulpinskom dvorcu. Ova prva, trebala bi da osvetli istorijski, društveni, privredni i svaki drugi razvoj Kulpina i porodice Dunderski koja je direktno uticala na transformaciju i prosperitet stanovnika koja je živela u okolini dvorca. Njome će biti obuhvaćena i ishrana toga vremena u Vojvodini, sa aspekta nutritivnih poriva i energetske vrednosti. Dok prva knjiga svakog trenutka treba da izađe iz štampe, prvi tom recepata kreiranih za porodicu Dunderski očekuje se tek za godinu - dve.

- Nadam se da ima još entuzijasta, onih koje interesuje ova tema ne samo kao čitaoce već i istraživače i da je ovo samo početak ovakve vrste naučnog rada. Ja sam odlučio da se bavim temom Dunderskih. Nadam se da će neko biti zainteresovan da široj publici približi „kuhinju“ npr. kralja Petra I Karađorđevića. Na taj način ćemo saznati nešto više o tom vremenu, a neki od tih recepata ćemo i prisvojiti. Npr., u Torinu, italijanskom kraljevskom gradu, omogućeno je turistima da probaju hranu kakvu su jeli njihovi kraljevi u XVII i XVIII veku. Zašto to ne bismo mogli i mi nešto slično - zaključio je Milan Kolarov.

