



„Ništa u svetu nije tako pozitivno kao hleb“, rekao je Dostojevski. U petak, 21. septembra, u prostorijama "EU Info Point-u" održano je druženje povodom filma "Cipovka - hleb koji se smeje na mesec", autorke Jelene Vukmanović i njene saradnice na arhivskom materijalu Irene Nemet Tucakov. Iako je osnovni cilj EUIP Novi Sad da građanima Novog Sada i Vojvodine pruži informacije o svim mogućnostima koje Srbiji donosi pristupanje Evropskoj uniji, kao što su dalje školovanje, usavršavanje, posao i putovanje u zemlje EU, podstaknuti činjenicom da je 2018. godina godina kulturnog nasleđa, EUIP tim je odlučio da da svoj doprinos vojvođanskom, a time i srpskom kulturnom nasleđu, projekcijom dokumentarnog filma „Cipovka - hleb koji se smeje na mesec“.

Film nastao 2017. u produkciji Radio-televizije Vojvodine, osim na programu matične kuće, učestvovao je na 27. Festivalu televizijskog etnološkog filma - "Fest-ef" 2018. u Kučevu gde je osvojio nagadu „Zlatni pastir“, a prikazan je i na devetom Festivalu srpskog savremenog kratkog i dokumentarnog filma u Vašingtonu koji svake godine organizuje Kulturno društvo „Krug Orfelin“ iz SAD. Dvadesetominutna projekcija pobudila je veliko interesovanje prisutnih, objasnila mnoge nepoznanice, ali otvorila mnoštvo novih pitanja. Priča o cipovki je pokazala da je ovaj hleb, proglašen za nematerijalno kulturno dobro, hleb svih naroda koji žive na tlu Vojvodine. I Srba, i Slovaka, i Rusina, Mađara, Bunjevaca. On je i hleb za ponos, jer je rezultat duge tradicije, rada, iskustva i potreba ljudi sa ovog prostora. Osim što spaja nacije, cipovka spaja i porodicu. - Nema ništa prijatnije od mirisa tek ispečene cipovke na trpezi oko koje se okupila porodica - kaže se u filmu. U filmu se znalački i sa merom koristi arhivska građa pohranjena u depoima TV Vojvodine, iz 1975., 1989., iz emisija u kojima se pominje ova vrsta hleba. U filmu se može videti kako se mesi cipovka u Pekari „Šovljanski“ i „Ciginoj pekari“ iz Kovilja, kako su to radili u domaćinstvu u Ruskom Krsturu, Gložanu; kako Dan Sv. Ištvana (17. avgust), koji je ujedno i Praznik belog hleba, obeležava mađarska zajednica, a kako to rade Bunjevci na svom velikom prazniku Dužijanci. Sve to uz cipovku. I na kraju šta je cipovka?

To je hleb koji se ručno mesi i peče u peći „na otvoreni plamen“ na šapurikama. On je starinski jednostavan hleb, napravljen od vode, brašna, kvasca i soli. Bez aditiva. Kada se umesi, pre nego što se loparom ubaci u peć, umije se uljem i nožem zaaseče na jednu stranu. Ispečen izgleda kao da se smeje. Na mesec, zato što se hleb peče noću. Po suncu pekari spavaju.

Film je svojevrsna oda cipovki, kojoj je suđeno da bude deo prošlosti. Pekara „Šovljanski“ iz Kovilja je poslednja pekara koja peče ovu vrstu hleba.

Cipovka - hleb koji je obeležio jedno vreme

subota, 22 septembar 2018 15:35

