

Заштита циповке

Бојдан Ибрајићер

Свака регија у Европи има хлеб којим се спиноси. То није обредни, обичајни или свечарски, већ хлеб свакидашњи којим се људи залажу. У југоисточној Финској, на пример, имају хлеб калакуко, замешен са ситном језерском рибом. Тоскана у Италији поносна је на свој скјачато. Галиција има пан гаљего. Северни Веле бара брит хлеб, на Мајорци се прави енсимадас. Московски регион поноси се бородинским хлебом, Сан Франциско сатурдоом. Код Мађара, то је хлеб Св. Иштвана. Меси се први пут у години од брашна нове жетве 21. августа, на дан Св. Иштвана. Војводина има „хлеб који се смеје“! То је циповка! – казује у разговору Димитрије Вујадиновић из Сремских Карловаца, истраживач културе и историје хлеба. Димитрије је, недавно, на скуповима Дунавског културног кластера у

Будимпешти и Бечу приказао циповку, а европски хлебари са тих скупова окусили наш „хлеб ситости који се смеје“. Циповке је умео и у турској фуруни испекао пекар Шољански из шајкашког Ковиља.

Шта је циповка?

– Реч циповка на мађарском значи парче, крајак, пупушка. Циповке, хлебова од три до пет килограма, некада су правили пекари и, пре свега, месиле жене паорског света и салашарке. „Свака кућа – пекар у свањућа.“ Својевремено су жене износиле циповке на пијаци, мериле и продавале на парче. Свако парче или крајак морао је да има део жуте пупушке, јер је циповка била лоптастог облика. Месили су је од доброг брашна пшенице бакут. Наћве, сито, брашно, вода, со, квасац или комлов и мало шећера, „да тесто боље ускисне“. Тајна циповке била је у дугом мешању. „При мешању, жена је морала три пута да се озноји.“ После мешања тесто се остави у наћвама сат, сат и по, да ускисне. Следи премешавање, „скруживање“ и формирање лоптасте циповке, коју стављају у саћурицу плетену од рогоза или ражане сламе. У саћурици одлежи пола сата до четрдесет минута, па иде на печење. Циповка се пече у зиданој, такозваној турској фуруни,

која има велика уста, односно врата. Фуруна се ложи еколошким материјалом, најчешће огризинама кукурузовине и шапуриком. Кад температура у пећи достигне 200 до 220 степени,



Б. М. Тане

пени, мајстори из ње ваде жеравицу, влажним цаком помету дно и циповке могу да се пеку. Пре стављања у пећ, тесто циповке се са стране добро засеке ножем. Током печења важно је да се у пећи одржава влага, због формирања покорице карамел боје, која ће очувати свежину хлеба и недељу дана. Унутрашњост циповке, средина, није шупљикава већ компактна. Та компактност даје циповки ситост. То је хлеб ситости. А због постојаности, жене су га месиле једном у недељу дана. Циповке су имале трајност. Кад се ваде из пећи, печене, вруће циповке умију се водом и „као да се смеју“. То је због зареза ножем пре печења, који је омогућио стварање руменожуте пупушке. Пекари су говорили „да се циповка смеје на месец“. Пекари су месечева браћа, радници ноћи и праскозорја – испричао је Димитрије Вујадиновић.

Са истомишљеницима житарске, брашнарске и хлебарске бранше Вујадиновић има чврсту намеру да циповку, вековно искуство војвођанских паорских жена и пекарско мајсторско умеће заштити и стави на националну и Унескову листу нематеријалног културног наслеђа. Да хлеб ситости поново замирише с пекарске тезге.