Vreme: 19.07.2026 13:30
Medij: b92.net
Link: https://www.b92.net/zivot/aktuelno/251497/baklava-gde-je-zaista-nastao-popularni-dezert/vest
Autori: Tanjug
Teme: Evropska komisija

Naslov: Turska i Azerbejdžan zatražili od UNESCO zaštitu baklave: Mnoge zemlje negoduju

4161

Azerbejdžan i Turska su zajednički podneli zahtev UNESCO-u za zaštitu baklave i uvođenje te tradicionalne poslastice na listu nematerijalnog kulturnog nasleđa, ali ova inicijativa je izazvala negodovanje brojnih susednih zemalja.

Baklava je kolač koji se pravi od više slojeva tankih kora sa filom od seckanih orašastih plodova i preliven je sirupom od šećera ili meda, navodi portal Juropian Korespondent. Baklava je popularna u 20-ak zemlja, u Turskoj, širom Balkana, na Bliskom istoku i oblasti Kavkaza, centralne i južne Azije, ali svaka zemlja ima svoju varijantu pripremanja ovog kolača i mnoge je smatraju svojim kulinarskim nasleđem. Svojatanje baklave je počelo 2013. godine, kada je Evropska komisija registrovala baklavu iz Gazijantepa, turske prestonice baklave, kao proizvod sa zaštićenom geografskom oznakom i nazivom "Antep Baklavasi" zaštićenim od imitacija. Turska istoriografija insistira na tome da je baklava u svom modernom obliku nastala u osmanskom Istanbulu, grčki istoričari tvrde da je ovaj kultni kolač izmišljen u Vizantijskom carstvu iz kojeg je stvorena i savremena Grčka, a još 15-ak zemlja na tlu Evrope i Azije smatra da baklava pripada njima. Grčki poslanici u Evropskom parlamentu su u januaru 2025. godine podneli prigovor u kojem ističu grčko poreklo baklave i izražavaju zabrinutost zbog toga što Azerbejdžan i Turska polažu pravo na ovaj specijalitet. Stručnjaci su ovu nacionalnu iil nacionalističku opsesiju oko porekla hrane nazvali "gastronacionalizam", a čini se da je Turska pod predsednikom Redžepom Tajipom Erdoganom posebno posvećena tom pitanju, navodi portal Juropian Korespondent. Tokom prošlonedeljnog boravka u Turskoj visokih zvaničnika iz zemalja članica NATO-na samitu severnoatlantske alijanse u Ankari, baklava je često služena kao desert, a brojni regionalni specijaliteti oko kojih se vode sporovi predstavljeni su gostima kao deo jedinstvenog kulinarskog nasleđa Turske. Vrhunski turski kuvari su osam meseci osmišljavali "autentični turski meni" za NATO samit u saradnji sa Direkcijom za komunikacije predsednika Erdogana koja je kao glavni cilj postavila "jačanje brenda Turske". Činjenica da su Azerbejdžan i Turska zajednički podneli zahtev da se baklava prizna kao deo kulturnog nasleđa obe zemlje takođe predstavlja vid gastronacionalizma jer su ove dve susedne zemlje bliski saveznici, a njihovi bilateralni odnosi počivaju na formuli "jedna nacija, dve države". Ove dve države pružaju podršku jedna drugoj u svim oblastima saradnje: vojnoj, diplomatskoj, ekonomskoj, obrazovnoj, ali i u domenu kulinarstva. Inicijativa Azerbejdžana i Turske u vezi sa baklavom usledila je nekoliko meseci nakon što je jedan restoran u Solunu zatražio od UNESCO-a da prizna "patsu", vrstu tradicionalnog čorbastog jela, kao autentično grčko jelo čiji koreni sežu još u Homerovo doba. Turski mediji su odmah osporili grčki zahtev, tvrdeći da je ta čorba, u Turskoj poznata kao "iškembe" zapravo turskog porekla, navodeći kao dokaz zapise putopisca Evlije Čelebije iz 17. veka. Rasprave u okviru UNESCO-a o statusu nekog jela vode se svake godine i to ne samo kada je reč o zemljama nekadašnjeg Osmanskog carstva, a mnoge države smatraju da je priznavanje statusa nekom jelu kod UNESCO-a svojevrsni zaštitni znak. "To je čisto simbolično. Nasleđe je političko sredstvo, to nije tajna. Države ga koriste radi vidljivosti, prestiža i izgradnje identiteta. Drugim rečima, reč je o jeftinom mehanizmu za podsticanje nacionalizma i projektovanje tzv. meke moći", izjavila je Kjara Bortoloto, antropološkinja specijalizovana za kulturno nasleđe pri Francuskom nacionalnom centru za naučna istraživanja. U praksi, oznaka UNESCO u većini slučajeva znači veoma malo jer ta organizacija ne obezbeđuje ni novac, ni

garantovanu podršku, a izostaje i bilo kakav značajniji nastavak promotivnih aktivnosti nakon dodele statusa. Ipak, vidljivost koja može da generiše neke promene je najznačajnija korist koju pruža dodela statusa UNESCO. Da li će baklava steći veću vidljivost kao azerbejdžansko-turska poslastica priznata od strane UNESCO-a biće poznato tek nakon predstojećeg zasedanja te organizacije u decembru ove godine.