



Vreme: 19.07.2026 12:53

Medij: nsreporter.rs

Link: <https://nsreporter.rs/2026/07/cija-ce-baklava-na-unesco-listu-tradicionalni-kolac-u-centru->

Autori: magda

Teme: Evropska komisija

Naslov: ČIJA ĆE BAKLAVA NA UNESCO LISTU: Tradicionalni kolač u centru međunarodnog spora oko kulturnog nasleđa

4932

Jedan od najpoznatijih tradicionalnih kolača na svetu ponovo je u centru međunarodne pažnje. Zajednička inicijativa Azerbejdžana i Turske da baklava bude upisana na UNESCO listu nematerijalnog kulturnog nasleđa izazvala je nove polemike među državama koje ovaj desert smatraju delom sopstvene kulinarske tradicije. Baklava, jedan od najprepoznatljivijih tradicionalnih deserata na prostoru Balkana, Bliskog istoka i Kavkaza, [...] Članak se pojavljuje prvo na NS Reporter. Jedan od najpoznatijih tradicionalnih kolača na svetu ponovo je u centru međunarodne pažnje. Zajednička inicijativa Azerbejdžana i Turske da baklava bude upisana na UNESCO listu nematerijalnog kulturnog nasleđa izazvala je nove polemike među državama koje ovaj desert smatraju delom sopstvene kulinarske tradicije. Baklava, jedan od najprepoznatljivijih tradicionalnih deserata na prostoru Balkana, Bliskog istoka i Kavkaza, ponovo je u fokusu međunarodne javnosti nakon što su Azerbejdžan i Turska zajednički podneli zahtev UNESCO-u da se ova poslastica uvrsti na Listu nematerijalnog kulturnog nasleđa. Inicijativa dve zemlje otvorila je novu raspravu o poreklu baklave, budući da više država smatra da upravo ovaj kolač predstavlja deo njihovog nacionalnog identiteta i gastronomske tradicije. Baklava se priprema od tankih kora, složenih sa filom od seckanih orašastih plodova, najčešće oraha ili pistača, a nakon pečenja preliva se sirupom od šećera ili meda. Tokom vekova postala je nezaobilazan deo kuhinje brojnih naroda - od Balkana i Turske do Bliskog istoka, Kavkaza, centralne i južne Azije. Više država polaže pravo na baklavu Iako je danas rasprostranjena u više od dvadeset zemalja, svaka od njih razvila je sopstveni način pripreme i smatra baklavu delom svog kulinarskog nasleđa. Spor oko njenog porekla traje godinama. Turska istoriografija tvrdi da je savremeni oblik baklave nastao u osmanskome Istanbulu, dok grčki istoričari smatraju da koreni ovog deserta potiču još iz vremena Vizantijskog carstva. Pored Grčke i Turske, pravo na baklavu kroz istorijsko i kulturno nasleđe isticale su i brojne druge zemlje regiona, uključujući države Balkana, Kavkaza i Bliskog istoka. Jedna od važnijih prekretnica dogodila se 2013. godine kada je Evropska komisija registrovala "Antep baklavu" iz turskog Gaziantepa kao proizvod sa zaštićenom geografskom oznakom, čime je naziv tog specijaliteta dobio evropsku zaštitu. UNESCO i "gastronacionalizam" Nova zajednička kandidatura Azerbejdžana i Turske izazvala je negodovanje pojedinih susednih država. Grčki poslanici u Evropskom parlamentu još početkom 2025. godine podneli su prigovor, navodeći da baklava ima grčko poreklo i izražavajući protivljenje pokušajima da se predstavi kao isključivo tursko-azerbejdžansko kulturno nasleđe. Stručnjaci ovakve sporove nazivaju "gastronacionalizmom" - pojavom u kojoj države tradicionalnu hranu koriste kao deo kulturne diplomatije, nacionalnog identiteta i međunarodne promocije. Posebno se ističe da Turska poslednjih godina intenzivno ulaže u promociju svoje gastronomije kao važnog dela nacionalnog brenda. To je bilo vidljivo i tokom nedavnog samita NATO-a u Ankari, kada je za strane delegacije pripreman poseban meni zasnovan na tradicionalnoj turskoj kuhinji, među čijim je centralnim desertima bila upravo baklava. Kulinarstvo kao deo kulturne diplomatije Zajednička kandidatura Azerbejdžana i Turske uklapa se u dugogodišnju blisku saradnju dve države, koje svoje odnose često opisuju formulom "jedna nacija - dve države". Osim u politici, ekonomiji i bezbednosti, dve zemlje poslednjih godina sarađuju i na promociji zajedničkog kulturnog i gastronomske nasleđa. Slični sporovi nisu retkost ni kada su u pitanju druga tradicionalna jela. Nedavno je jedan restoran u Solunu zatražio od UNESCO-a da prizna tradicionalnu čorbu kao autentično grčko jelo, što su turski mediji odmah osporili tvrdeći da je reč o specijalitetu osmanskog porekla. Šta zapravo znači UNESCO zaštita Iako se u javnosti često smatra velikim priznanjem, stručnjaci podsećaju da upis na UNESCO listu uglavnom ima simboličan karakter. Antropolozi ističu da ovakva priznanja ne donose finansijsku podršku niti automatski obezbeđuju promociju, ali značajno doprinose međunarodnoj vidljivosti i jačanju kulturnog identiteta države koja je nosilac nominacije. Upravo zbog toga mnoge zemlje nastoje da tradicionalna jela, zanate ili običaje predstave kao deo svog nacionalnog nasleđa. O tome da li će baklava biti upisana na UNESCO listu kao zajedničko kulturno nasleđe Azerbejdžana i Turske odlučivaće se na sednici ove međunarodne organizacije koja je zakazana za decembar ove godine. Bez obzira na ishod, jedno je sigurno - baklava ostaje jedan od najpoznatijih i najomiljenijih tradicionalnih deserata, čija popularnost odavno prevazilazi granice država koje se danas spore oko njenog porekla. M. T. Foto: Vikipedija/Robert Kindermann Članak se pojavljuje prvo na NS Reporter.

