



LA MESA DE TODOS



A casi 10 años de su independencia, Serbia construye una identidad culinaria basada en principios de comunidad: pequeños productores, intercambio y la mejor materia prima. Una lección que al mundo no le vendría mal recordar.

Ten years after its independence, Serbia builds a culinary identity based in community principles: small producers, exchange, and the best raw materials.

A lesson that the rest of the world could use.

POR | BY SANTIAGO MAZA
FOTO | PHOTO PABLO ANTOLÍ



“Serbia sobrevivió un siglo de guerras gracias al *rakija* y a lo gordo de sus cerdos.” Lo afirma como una broma, pero el dicho contiene una verdad absoluta. Moča, un productor casero del licor balcánico conocido como *rakija*, sonríe con bondad por debajo de su rústico bigote. El tipo asegura que la ciencia ha comprobado que tomar tres copas de su *rakija* al día es la llave para prolongar la vida; y cómo no querer vivir más cuando uno tiene la plenitud de este sonriente roble.

En Serbia ocurre un grato fenómeno que se ha perdido en varias partes del primer mundo. Aquí, los bienes más queridos, los más representativos de la nación, los que cargan con siglos de tradición, no se compran en el supermercado. Y claro que se consiguen; de hecho, en la abarrotería más mundana uno puede adquirirlos. Pero esto tiene más que ver con que Serbia no ha entrado –hay quien diría que a su beneficio– a la Unión Europea. Muchas medidas regulatorias del mercado que exige esta alianza político-económica nunca se implementaron en el país. Sin embargo, esa no es la razón primordial: se trata de una arraigada tradición de autosuficiencia con ciertos productos y del acto de compartirlos con la familia y amigos.

“Serbia survived a century of war thanks to *rakija* and the fatness of its pigs.” He says this as a joke, but the saying contains an absolute truth. Moča, a domestic producer of the Balkan liquor known as *rakija*, smiles kindly under his rustic moustache. The guy claims that science has proven that drinking three glasses of *rakija* per day is the key to a longer life; and how could you not want to live longer if you have the plenitude of this smiling, strong man.

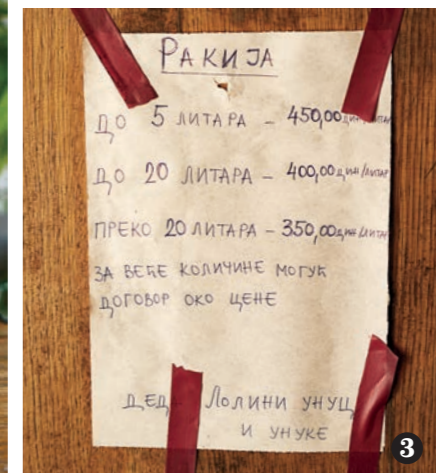
There’s a pleasant phenomenon happening in Serbia that has been lost in many parts of the first world. Here, the most cherished products, the nation’s most representative, those with centuries of tradition, can’t be bought at the supermarket. Well, you can find them for sure. In fact, you can get them at the most mundane grocery store. However, this has more to do with the fact that Serbia hasn’t joined the European Union –to its benefit, some might say–. Many market regulatory measures that this politic-economic alliance requires were never implemented in this country. And yet, that’s not the main reason: it’s simply about a deep-rooted tradition of self-sufficiency in certain products, and the act of sharing them with family and friends.

La primera de estas insignias es la más conocida internacionalmente: el *slivovitz*. En la región, se les agrupa bajo la categoría de *rakija* a los licores destilados a partir de frutas. El *slivovitz* –proveniente del ciruelo– es la bebida nacional. Voy en el coche atravesando los prados de Kalanjevci para llegar a casa de Moča. Sus antepasados llegaron hace dos siglos a este poblado y, desde entonces, producen *rakija* para sí mismos, para sus más cercanos y para distribución en tabernas cercanas.

“El *rakija* es un facilitador. Si estás feliz, con él cantarás más rápido. Si estás triste, te hará llorar más suelto.” Pese a ser un hombre mayor, el oficio campirano mantiene a Moča con una fuerza juvenil. Al escuchar sus bromas, entiendo que no es solamente su físico; su mentalidad, a pesar de la sabiduría de los años, tiene trazos adolescentes. El *rakija* lleva diferentes nombres según el ingrediente de origen: está el *dunjevača*, de membrillo; el *lozovača*, de uva; y el *kajsijevača*, de durazno. En su aspecto cristalino y en su perfume tenue se esconde la verdadera autoridad que estos licores retienen. El balance entre respeto y adoración que cualquier *rakija* exige es lo que acaba por seducir a sus consumidores.

The first of these insignias is the most internationally known: *slivovitz*. In the area, liquors distilled from fruit are grouped under the *rakija* category. *Slivovitz* –*rakija* made from plums– is Serbia’s national drink. I’m driving across Kalanjevci’s meadows to get to Moča’s house. His ancestors arrived to this village two centuries ago, and since then, they have produced *rakija* for themselves, for their friends, and for distribution in nearby taverns.

“*Rakija* is a facilitator. If you’re happy, you’ll sing faster with it. If you’re sad, it will make you cry your eyes out.” Despite being an older man, his job as a farmer keeps Moča with a youthful strength. When I listen to his jokes, I get that it’s not only his physique; his mentality, despite of the wisdom afforded by the years, shows fun teenage traces. *Rakija* takes different names depending on the source ingredient. While *slivovitz* is the national bastion, I can’t think of a reason not to delve into *dunjevača*, made from quinces; *lozovača*, from grapes; and *kajsijevača*, from peaches. The true power in these liquors hides behind their crystal-clear appearance and their gentle scent. The balance between respect and adoration that any *rakija* demands is what ends up seducing its consumers.



1. Šljivovica de ciruela en una botella tradicional.
2. La ideología y los procesos detrás de este destilado son labrados de los Montes Balcánicos.
3. La sencillez de la manufactura, mezclados con suprema materia prima, generan un sabor cautivante.

1. Plum *šljivovica* in a traditional bottle. 2. The ideology and processes behind this spirit are born in the Balkans. 3. The simple production process, combined with prime ingredients, result in a truly captivating flavor.



Moča me cuenta que después de recoger unos 500 kilos de ciruelo los deja fermentar en gigantescas barricas. En el transcurso de la temporada habrá recogido 5,000 kilos para una producción de 500 litros. El proceso de fermentación dura de siete a 10 días. En esas jornadas se van liberando burbujas que hacen un peculiar barullo. “Las dejo charlar por una semana. Las frutas, como las mujeres, se encienden cuando platican, y así sé cuando están listas.”

Cuando la efervescencia llega a su fin, invita a un grupo de amigos. Moča organiza estas reuniones para que el *rakija* se contagie de la vibra que emana de aquel momento. Con ese mismo cariño, guarda unas 10 botellas para bautizos o bodas que puedan venir en el futuro (en una botella de vidrio, el licor puede durar hasta tres siglos), pues dice que tomarlo con sus seres queridos es su máxima satisfacción.

Moča tells me that after picking around 500 kilos of plums, he lets them ferment in giant barrels. During each season, he picks around 5,000 kilos for a 500-liter production. The fermentation process lasts from seven to 10 days. During these days, tiny bubbles, which make a peculiar noise, are released. “I let them chat for a week. Fruit, like women, light up when chatting, and that’s how I know they’re ready.”

When there’s no more effervescence, he invites a group of friends. Moča hosts these gatherings so that the *rakija* gets the vibe from that time with his friends. With that same affection, he always keeps around 10 bottles for christenings or weddings that the future may bring (in a glass bottle, the liquor can last up to three centuries), because he says that being able to drink it with his children, his wife, and his loved ones is his greatest satisfaction.

Milica me toma del brazo y me lleva a su despensa. Es un oscuro corredor que consta de una pared repleta de frascos de vidrio. No hay etiquetas, sólo estampas mal recortadas que tienen una o dos letras escritas. Como un niño revelando un tesoro robado, los ojos de Milica ríen. Su fortuna son aquellos recipientes atestados con otra de las joyas de la industria doméstica: el *ajvar*, el “caviar vegetariano”.

La conserva predilecta de todos los Balcanes consiste en pimientos *kurtovka* y berenjenas pasados por la parrilla hasta chamuscarse. Aunque se pela la piel carbonizada de los pimientos, el característico sabor ahumado queda impregnado. Posteriormente, se agrega ajo triturado y se hierve a fuego lento. El resultado es un condimento espeso que tiene la virtud de poder degustarse solo o en un pan; así como escoltar hasta el plato más carnívoro. Para Milica, la sazón de una buena carne es sólo tan buena como el *ajvar* que la custodia.

Cada agosto arranca la cosecha de pimientos para poder cocinar el *ajvar* durante el otoño. Las familias que lo cocinan producirán hasta un centenar de frascos. Además, en el cierre del año, el *ajvar* es un excelente obsequio para el *slava* y las fiestas de año nuevo. Para los foráneos, el *ajvar* es un souvenir que mal acostumbra a quien lo disfruta, pues es imposible de conseguir nuevamente sin pasar primero por los Balcanes.

Milica takes my arm and tugs it to take me to her pantry. It is a dark and narrow corridor consisting of a wall full of glass jars. There are no labels, just poorly cut tags with one or two letters on them. Like a child showing you a stolen treasure, Milica’s eyes laugh with complicity. Those containers are her fortune, filled with another jewel of the domestic industry: *ajvar*, or “vegetarian caviar”.

The Balkans’ favorite preserve consists of *kurtovka* peppers and eggplants grilled until burnt. Although the burnt skin of the peppers is peeled off, the distinctive smoky flavor remains. Afterwards, crushed garlic is added to the mix, which is then boiled over low heat. The result is a thick condiment that can be tasted by itself or with some bread; and it can also escort even the most carnivorous dish. To Milica, the flavor of a good meat dish is only as good as the *ajvar* guarding it.

Every August, the harvest of peppers starts so that *ajvar* can be cooked in the fall. Families who make it will produce up to a hundred jars. Furthermore, at the end of the year, *ajvar* is an excellent gift for the *slava* and the year-end celebrations. To foreigners, *ajvar* is a souvenir that spoils those who enjoy it, since it’s impossible to get if it’s not by going through the Balkans.



1. Los pimientos *kurtova* y su rojo escarlata. 2. El sabor emblemático proviene de tatarlos al punto exacto. 3. Sólo en un hogar genuino o en una taberna digna se encuentra el auténtico *ajvar*. 1. *Kurtova* peppers feature a scarlett red hue. 2. Peppers must be burned to the perfect degree to achieve *ajvar*’s distinct flavor. 3. Authentic *ajvar* can only be found at reputable taverns or homes.

FRESCURA A LA MESA

FRESHNESS ON
THE TABLE

Como toda persona mayor forjada en la campiña, las facciones de Mira poseen una tosca ternura. A todo aquel que pasa por su puesto en el mercado lo desafía a probar su *kaymak* y no caer en la tentación de llevarse algo a casa. Si bien esta nata salada hecha a base de leche de vaca es un bien que se vende en grandes almacenes, la gente tiende a ser fiel a los productores que lo venden en mercados.

Mira tomó su actual empleo después de tener problemas laborales hace una década. Sus antepasados fueron productores de queso y de *kaymak*, por lo que compró un par de vacas y recuperó la tradición familiar. Mira sabe muy bien que la calidad de sus productos tiene que ver con el tiempo y el amor que invierte en ellas. Mientras me habla de su pueblo –sede de la primer batalla de la Gran Guerra–, Mira esparce una cucharada de *kaymak* en un pan. La tersa frescura y el toque de sal se disuelven en la boca. Aprovecho su plática para seguir devorando panecitos con esta exquisitez.

El *kaymac* es uno de los pilares del *meze* balcánico. Unos cuantos platos con *ajvar*, *kaymak*, quesos, carnes frías, pan y *gibanica* –un pastel de queso o espinaca– es la mínima expresión de aperitivos indispensable para acompañar una copa de *rakija* con sus más queridos. Es por eso que, si un joven llega borracho a casa, la indignación de su madre no obedece a que su hijo haya bebido; tiene que ver más con lo poco hábil que ha sido para intercalar sabiamente la bebida con el *meze*.

Just like any other older person raised in the countryside, Mira's features have a tough tenderness. She dares everyone who walks past her market stall to try her *kaymak* and resist the temptation of taking some home. While this salty cream made from cow milk is something sold at big stores, people tend to be loyal to small producers who sell it at the market.

Mira took her current job after having work problems a decade ago. Her ancestors were cheese and *kaymak* producers, so she bought a couple of cows and revived the family tradition. Mira knows well that the quality of her products has to do with the time and love she invests in them. While she tells me about her village –site of the first battle in the Great War–, Mira skillfully spreads a spoonful of *kaymak* on bread. The smooth freshness and the shy pinch of salt melt in your mouth. I take advantage of her energy while talking to keep devouring bread decorated with such a delicacy.

Kaymac is one of the pillars of Balkan *meze*. A few plates piled with *ajvar*, *kaymak*, cheese, cold cuts, bread and *gibanica* –a cheese or spinach-based cake– is the minimum expression of the appetizers indispensable to accompany a glass of *rakija* with your loved ones. That is why, if a young man comes home drunk, his mother's indignation is not because he drank, but because he was not clever enough to alternate drinks with *meze* wisely.

1. Un cliente de Mira se debate entre pedir *kaymak* fresco o seco.
 2. Para lograr la separación correcta de la nata, se hierve la leche lentamente.
 3. El platillo, originario de Asia Central, llegó a los Balcanes a raíz de la ocupación turca.
1. A client of Mira's deciding whether to buy fresh or dry *kaymak*.
2. The milk must be boiled slowly so that the cream separates correctly.
3. Originally from Central Asia, the dish reached the Balkans during the Turkish occupation.



SLATKO: DULCE HOSPITALIDAD

SLATKO: SWEET
HOSPITALITY

El *slatko* y las mermeladas son otras de las monedas en circulación en este afectuoso intercambio de comida y bebida. Los ingredientes, al igual que con el *rakija*, son los frutos que mejor se dan en la región: fresa, arándano, ciruela o frambuesa. De los últimos dos, Serbia está entre los tres productores más grandes del planeta. Marija pone sobre la mesa el servicio de hospitalidad básica al llegar a cualquier hogar. Éste incluye una copa de *rakija*, un vaso con agua, cucharas y un frasco con *slatko*. El *slatko* es una conserva en la que las frutas enteras se cocinan hasta transformarse en un dulce jarabe con pequeños tropezos. La costumbre es probar una cucharada del *slatko* y dejar el utensilio en el vaso con agua. Suele ser fácil empalagarse por la vía del *slatko*, sin embargo, Marija siempre deja un par de cucharas de más porque “en cada pandilla se esconde un goloso”. A pesar de que ella no lo prepara, cada que visita a su madre en Kruševac, regresa con un par de frascos. El *slatko*, cuyo significado literal es “dulce”, es la manera predilecta de Marija para acompañar su amargo café turco, infaltable en cada mañana.

Slatko and jams are other coins in circulation in this affectionate exchange of food and drink. The ingredients, same as with *rakija*, are the fruits that grow best in the region: strawberry, cranberry, plum, or raspberry. From the last two, Serbia is one of the three greatest producers on the planet. Marija sets the table as in any other home. This includes a glass of *rakija*, a glass of water, spoons, and a jar of *slatko*. *Slatko* is a preserve in which the whole fruit is cooked until it turns into a sweet syrup with a few chunks. It's customary to try a spoonful of *slatko*, and then leave the piece of cutlery in the glass of water. It's not uncommon to feel that the *slatko* was too sweet. However, Marija always leaves a couple of extra spoons because “in every gang there's always someone with a sweet tooth.” Although she doesn't make it, every time she visits her mother in Kruševac, she comes back with a couple of jars. *Slatko*, whose literal meaning is “sweet”, is Marija's favorite way of accompanying her bitter Turkish coffee, not to be missed every morning.

1. Es normal encontrar recetas con más de un siglo de tradición.

2. Los campesinos obtienen el conocimiento de la tierra a lo largo de generaciones.

3. Marija no permite que sus visitas se marchen sin un frasco de *slatko*.

1. It's not uncommon to come across jams made from centuries-old recipes.

2. Knowledge of the countryside is passed on from one generation to another.

3. Marija won't allow her guests to leave without a jar of *slatko*.



SENTIDO DE COMUNIDAD

SENSE OF COMMUNITY

Con los días me va quedando claro por qué las alacenas en cada hogar tienen un vasto número de tarros con diferentes conservas. Cada año, familia y amigos se reabastecen los unos a los otros. El encanto va vinculado justo a esa privación que se vive antes de que vuelva la temporada de recibir los bienes. Aniquilado en el primer mundo por las grandes cadenas de supermercados, el valor de la temporalidad en Serbia se convierte en un revestimiento invisible de fascinación; y sus habitantes, quizás sin darse cuenta, tienen muy arraigada esta virtud. Existen otros bienes que entran en esta etérea fábrica nacional; sin embargo, este ha sido el recorrido básico alrededor de las piezas protagónicas del rompecabezas que forma la identidad culinaria de Serbia. El factor en común es el genuino orgullo que emana de las recetas que los antepasados heredan al presente; y que concluye en el acto de compartir con los hermanos. Poco importa si son de sangre o no.

En mi experiencia, el sabor de Serbia es inherente a esas espléndidas personas con las que uno comparte la mesa: el hábito de alimentarnos entre todos viene de siglos atrás, cuando el sentido de comunidad no era opción. En Serbia, estos trueques acontecen durante comilonas y festejos. Son los abrazos los que marcan el inicio y el fin del intercambio.

As the days go by, it is clear to me why the pantries in every house are full of jars with different preserves. Each year, families and friends restock each other. The allure is linked to that feeling of privation before it's time for the season of receiving goods again. Crushed in the first world because of the big supermarket chains, the value of temporality in Serbia turns into an invisible coating of fascination; and its inhabitants, maybe even without noticing it, are entrenched in this virtue. There are other goods involved in this ethereal national factory; however, this has been a basic tour around the major pieces of the puzzle making up Serbia's culinary identity. The common factor is the genuine pride emanating from the recipes that the ancestors inherited to the present, which is completed in the act of sharing among fellow brothers and sisters. It doesn't matter if they're related by blood, or not.

In my experience, Serbia's flavor is attached to these splendid people with whom you share the table: the habit of feeding each other can be traced centuries back, when the sense of community was not an option. In Serbia, these exchanges take place in feasts and celebrations. Hugs are what mark the beginning and the end of the exchange.

Los serbios practican sus hábitos de consumo con un apego y lealtad que es ilusorio imaginar en las urbes del planeta.

It's hard to imagine other places on the planet where people have consumption habits as loyal as the Serbians do.

