

- NEKOLIKO
- RIJEČI
- UMJESTO
- UVODA

*Pitanje koje mi vezano za pisanje ove knjige često postavljaju poznanici jeste otkud Parižanki interes za crnogorsku i crmničku kuhinju. Kako uopšte mogu da pišem o kuhinji koju i ne poznajem dovoljno? Moj interes je vezan za crnogorsku i crmničku tradiciju i kulturu, a kuhinja je prozor u kulturu jednog naroda. Možda mi kriteriji i ukus, formirani u sredini u kojoj je kuhinja na visokom nivou, daju sposobnost da bez predrasuda uočim i uporedim kvalitete crmničke kuhinje i lokalnih proizvoda.*

*Što se tiče interesa, on potiče iz vremena moje prve posete Crnoj Gori.*

*Kao i većina turista, i ja sam željela da isprobam lokalne specijalitete. Iznenadio me je odgovor koji sam najčešće dobijala – da crnogorska kuhinja „ne postoji”, već samo neki proizvodi tipični za ovo područje. Zvučalo mi je neshvatljivo da narod koji drži do tradicije ne njeguje svoju kuhinju. To me je isprovociralo da se, boraveći duže u Crnoj Gori i Crmnici, počnem više interesovati za lokalne specijalitete i proizvode. Njihovim upoređivanjem nije bilo teško uočiti sličnost koja postoji s kuvanjem u nekim regionima Francuske.*

*S vinom je bilo lakše. Pravljenje vina porodična je tradicija Iličkovića tako da sam mogla da se iz prve ruke upoznam s vrstama grožđa, njihovim odabiranjem, pripremanjem, mečenjem i konačno pravljenjem i čuvanjem vina. U prošlosti vino je pravljeno ne samo da bi se u njemu uživalo već da bi ga „vidari” koristili za liječenje svojih pacijenata. Pregledajući porodične spise iznenađuje poznavanje svojstava vina i povezivanje s terenom s koga grožđe potiče na što tek u novije vrijeme ukazuje moderna medicina. Za Crmničane će biti interesantno da saznaju kako su pojedina vina vrednovana po njihovim ljekovitim svojstvima, te smo neke podatke uvrstili u ovu knjigu.*

*Brčeli – Sidnej, ljeto i jesen 2009.*

*Geneviev R. Ch. Mejer Iličković*