

PIERWSZE SERBSKIE KSIĄŻKI KUCHARSKIE. IDEA MODERNIZACJI I EUROPEIZACJI SERBSKIEJ KULTURY KULINARNEJ W XIX WIEKU I NA POCZĄTKU XX WIEKU

TADEUSZ CZEKALSKI

ABSTRACT. *First Serbian cookbooks: The idea of modernisation and europeisation of Serbian culture in the 19th and early 20th century.* The article discusses the emergence and specific character of the first cookbooks published in the 19th century and early 20th century in the Serbian language and their role in the process of establishing Serbian culinary culture. The first attempts to codify Serbian culinary culture are shown against the background of the development of cookbooks on the Balkan Peninsula in the 19th and early 20th centuries. The works of Jerotej Draganović, Katarina Popović Midžina, as well as Spasenija Pata Marković's culinary instructions published in the Belgrade press were part of the project of modernisation and westernization of Serbian society, which had been implemented since the end of the 19th century and which also included daily diet and organization of social life.

STRESZCZENIE. Artykuł omawia powstanie i specyficzny charakter pierwszych książek kucharskich wydanych w XIX w. i na początku XX wieku w języku serbskim i ich rolę w procesie kształtowania serbskiej kultury kulinarnej. Pierwsze próby kodyfikacji serbskiej kultury kulinarnej zostały ukazane na tle rozwoju książek kucharskich na Półwyspie Bałkańskim w XIX i w początkach XX wieku. Dzieła Jeroteja Draganovicia, Katariny Popović Midžiny, jak również publikowane w prasie belgradzkiej porady kulinarne Spasenii Paty Marković wpisywały się w realizowany od końca XIX w. projekt modernizacji i westernizacji społeczeństwa serbskiego, obejmujący także codzienną dietę i organizację życia towarzyskiego.

Autor: Tadeusz Czekalski, Uniwersytet Jagielloński w Krakowie, Instytut Historii, ul. Gołębia 13, 31-007 Kraków, Polska, tadeusz.czekalski@uj.edu.pl, **ORCID iD:** <https://orcid.org/0000-0002-8494-1769>

Keywords: Balkan history, history of Serbia, Katarina Popovich Midzina, 19th century, cookbook, culinary cuisine, national identity, everyday life

Słowa kluczowe: historia Bałkanów, historia Serbii, Katarina Popović Midžina, XIX wiek, książka kucharska, kultura kulinarna, tożsamość narodowa, życie codzienne

Balcanica Posnaniensia. Acta et studia, XXIX, Poznań 2022, Wydawnictwo Wydziału Historii UAM, pp. 183–198, ISBN 978-83-67284-08-0, ISSN 0239-4278. Polish text with summaries in English and Polish

<https://doi.org/10.14746/bp.2022.29.13>

Nie ma jednoznacznej odpowiedzi na pytanie, w jakim celu powstały książki kucharskie. Sens ich powstawania nie można kojarzyć wyłącznie z funkcją instruktażu w zakresie przygotowywania i podawania potraw, ale także z kształtowaniem wzorca kuchni wykwintnej, przeznaczonej dla elit społecznych. Książkę kucharską można

by traktować jako odzwierciedlenie zainteresowań elity społecznej, a zarazem próbę wytyczenia granicy między pospolitością, a wykwinnością, dzięki czemu przyjmowała ona w przeszłości podobne funkcje jak poradniki dobrych obyczajów. Inna argumentacja uzasadniała pojawienie się i upowszechnienie książek kucharskich odwołaniem do kategorii poradników zawodowych, służących nabywaniu określonej wiedzy praktycznej. Jeszcze inny pogląd (w pełni uzasadniony zwłaszcza dla książek kucharskich z XVIII i XIX w.) określa książkę kucharską jako element poradnictwa zdrowotnego, związanego z praktyczną aplikacją tego, co określano pojęciem higieny żywienia. Nawet jeśli podstawową funkcją tego rodzaju publikacji jest przekazywanie wiedzy kulinarnej to zasłużyły one na to, aby traktować je jako osobny gatunek literatury popularnej, stanowią bowiem bogate źródło informacji nie tylko o potrawach z danego okresu, ale także o społeczeństwie, którego gusty, przyzwyczajenia i tożsamość określa¹.

KSIĄŻKA KUCHARSKA — NARODZINY I EWOLUCJA GATUNKU

Za pierwszą książkę kucharską w historii ludzkości, której treść zachowała się do czasów współczesnych uchodzi datowana na I wiek p.n.e. *De re coquinaria*, przypisywana Markowi Apicjusowi. *Apicjusz*, jak powszechnie nazywano dzieło pochodzące z czasów rzymskich, składał się z dziesięciu rozdziałów, z których pierwszy poświęcono osobie kucharza, kolejne zaś różnym typom dań, zawierał też podstawowe informacje na temat komponowania jadłospisu. Do XIII w. praktycznie pisanie książek kucharskich pozostawało domeną świata arabskiego². Wyraźne wpływy arabskie są także widoczne w pierwszych europejskich tekstach kulinarnych z XIV w., trudno je jednak nazwać książkami kucharskimi, a raczej zbiorami przepisów dołączonych do innych dzieł — takie teksty pojawiały się w Hiszpanii i Francji, potem też w pld. Włoszech. Za pierwszą europejską książkę kucharską uznaje się zazwyczaj dzieło *Le Viander*, autorstwa Guillaume Tirela zwanego Tailleventem, powstałe w pierwszej dekadzie XIV w.³

Upowszechnienie wiedzy kulinarnej w Europie stało się tak naprawdę możliwe po wynalezieniu druku. Dzięki temu udało się ponownie odkryć *Apicjusza*, wydane go w roku 1457 w Rzymie. Inspiracje antycznym pierwowzorem można zauważyć także w pierwszej drukowanej książce kucharskiej — wydanym w 1474 r. w Rzymie

¹ Autorka pracy o hiszpańskich tradycjach kulinarnych zwraca także uwagę na rolę książki kucharskiej jako formy rejestracji i utrwalenia dziedzictwa kulinarnego dla przyszłych pokoleń — zob. C. A. Nadeau, *Spanish culinary history in Cervantes „Bodas de Camacho”*, „Revista Canadiense de Estudios Hispánicos” 2005, t. 29, nr 2, s. 356.

² Za pierwszą zachowaną arabską książkę o przygotowaniu potraw uznaje się dzieło al-Baghdadięgo, pochodzące z roku 1226; L. Civitello, *Cuisine and culture. A History of food and people*, New Jersey 2008, s. 62.

³ *Ibidem*, s. 408.

dziele *De Honesta Voluptate*, przedstawiającym ówczesną kuchnię rzymskich mieszczan⁴. Wraz z rozwojem kultury druku w XVI wieku, książki kucharskie zaczęto wydawać w Niderlandach, Hiszpanii, Niemczech i Czechach. W następnym stuleciu krótkie wcześniej teksty rozrosły się w całe traktaty, przedstawiające przemyślany koncept sztuki kulinarnej, związany z estetyką epoki. Książki kucharskie przyspieszyły obieg informacji i doświadczeń w dziedzinie sztuki kulinarnej, a szczególna rola w kształtowaniu się swoistej ideologii mistrzów chochli i patelni przypadła autorom francuskim. W roku 1651 François Pierre de La Varenne opublikował dzieło *Kucharz francuski*, w którym odrzucał dominującą dotąd konwencję kuchni średnio-wiecznej, której tożsamość definiowały ostre i aromatyczne przyprawy oraz kontrast przeciwstawnych smaków⁵. Dzieło de la Varenne'a, nowatorskie tak w treści, jak i w formie stworzyło nowy model traktatu kulinarnego, który w metodyczny sposób przedstawiał cały „system” kulinarny, opisując kuchnię o ściśle określonych regułach.

Do XVII wieku traktaty i poradniki kulinarne stanowiły zaledwie medium uzupełniające wobec dominującego wzorca przekazywania wiedzy kulinarnej w formie ustnej. Doświadczenie kucharskie, przekazywane w formie „zbiorów instrukcji pisanych”, pozostawało domeną osób z długim doświadczeniem zawodowym, a ich odbiorcami byli początkujący adepci tego zawodu⁶. Przepisy wydawały się niekompletne i pozbawione niezbędnej wiedzy praktycznej w zakresie przygotowania potraw, ale jak pisze Massimo Montanari ten brak precyzji w opisie należy tłumaczyć faktem, że były to dzieła przeznaczone dla ekspertów-zawodowych kucharzy i tylko dla nich posiadały wartość poznawczą⁷.

Treść pierwszych książek kucharskich nie ograniczała się do kulinarnych instrukcji, ale obejmowała także porady z zakresu medycyny i dietyki, jak również refleksje o charakterze filozoficznym — w kulturze europejskiej chętnie odwoływano się do filozofii epikurejskiej. Podkreślanie związków między duchowością a jedzeniem zostało przełamane w europejskiej kulturze dopiero z końcem XVIII wieku⁸. W tym czasie książki kucharskie stały się osobnym gatunkiem literackim, a zarazem podstawowym nośnikiem wiedzy na temat kultury kulinarnej. Pod koniec XVIII w. do grona autorów książek kucharskich dołączyły kobiety, które dzieliły się swoimi doświadczeniami w zakresie prowadzenia gospodarstwa domowego. Jeffrey Pilcher kojarzy tę

⁴ S. Varey, *Medieval and Renaissance Italy* [w:] *Regional cuisines of Medieval Europe. A Book of essays*, red. Melitta Weiss Adamson, New York–London 2002, s. 86.

⁵ F. P. de la Varenne, *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprestre & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, legumes, & patisseries en perfection, &c. Reveu, corrigé, & augmenté d'un traité de confitures seiches & liquides, & autres delicatesses de bouche. Ensemble d'une table alphabetique des matieres qui sont traitées dans tout le livre*, Paris 1651.

⁶ W. Żarski, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008, s. 23.

⁷ M. Montanari, *Food is culture*, tłum A. Sonnenfeld, New York 2006, s. 69.

⁸ A. Matras, *Normy kulinarne a doświadczenie smaku* [w:] *Wobec kanonu: problemy metodologiczne*, red. M. Kacwin-Duman et al., Kraków 2015, s. 78.

osobliwą zmianę z angielskim kręgiem kulturowym, w którym trudniejsze było przy-swojenie elitarniej z definicji kuchni francuskiej niż prostszych potraw kuchni chłopskiej, a także ludowych sposobów konserwowania żywności⁹.

KANON KUCHNI NARODOWEJ

W XIX w. książka kucharska zyskała rangę jednej z najpopularniejszych lektur w domach klasy średniej, stanowiąc gotowy instruktaż racjonalnego i zdrowego sposobu żywienia¹⁰. Obowiązujący wzorzec dobrej gospodyni domowej nakładał na nią obowiązki związane z zarządzaniem domową spiżarnią, konserwacją żywności i przygotowywaniem deserów. Rosło zapotrzebowanie na nowy typ książki kucharskiej pisanych przez zawodowych kucharzy na użytek gospodyń domowych z miejskiej klasy średniej. Ten rodzaj literatury miał duży wpływ na demokratyzację smaku, przekraczającą wąskie kręgi elit społecznych¹¹. Wszechstronność tego rodzaju publikacji, uwzględniających prawie każdy aspekt zarządzania gospodarstwem domowym, a także ich relatywnie niska cena wpływały na to, że książki tego rodzaju sprzedawano w masowych nakładach i regularnie wznawiano¹².

Historycy Alexander Nützenadel i Frank Trentmann utrzymują, że konsumpcja żywności odgrywa kluczową rolę w budowaniu zarówno lokalnej, jak i narodowej tożsamości, ale również w przypadku zmian samoświadomości grup społecznych¹³. W realiach drugiej połowy XIX wieku kodyfikacja kuchni poprzez zestaw klasycznych przepisów i zaleceń żywieniowych stawała się już nie tylko elementem tożsamości grupy społecznej, ale także coraz częściej grupy etnicznej czy narodowej. Poprzez przepisy kuchenne prowadziła droga do tworzenia narodowego wokabularza, ale także określenia specyfiki gustów kulinarnych i obyczajów żywieniowych, które mogły wpisywać się w koncepcję narodowego uniwersum kulinarnego. Badacze kultur kulinarnych poszczególnych narodów europejskich wskazują na to, że owe kuchnie nie mogą stanowić zjawisk monolitycznych. Każda próba skonstruowania kanonu kuchni narodowej musiała zmierzyć się ze zróżnicowaniem czasowym, przestrzennym, a także klasowym społeczności, której kulinarną tożsamość miała definiować¹⁴.

⁹ J. M. Pilcher, *Food in world history*, New York–London 2006, s. 38. W kuchni angielskiej pionierką wśród autorów ksiąg kucharskich była Elisabeth Warburton, zaś we Francji niejaka Madam Metidot, autorka wydanego w roku 1794 *Kucharza republikańskiego* (*La Cuisinière républicaine*).

¹⁰ R. Tannahill, *Historia kuchni*, tłum. A. Kunicka, Warszawa 2014, s. 385.

¹¹ S. Mennell, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, Champaign 1996, s. 266.

¹² A. Dennis, *From Apicius to gastroporn: form, function, and ideology in the history of cookery books*, „Studies in Popular Culture” 2008, t. 31, nr 1, s. 6–7.

¹³ A. Nützenadel, F. Trentmann, *Mapping food and globalization* [w:] *Food and globalization: consumption, markets and politics in the modern world*, red. A. Nützenadel, F. Trentmann, Oxford–New York, s. 13.

¹⁴ Doświadczył tego Pellegrino Artusi, który w 1891 r. wydał *Sztukę dobrego jedzenia* (*La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*), stanowiącą próbę unifikacji kulinarnej państwa włoskiego. Wzorzec

Szczególnie interesującą rolę odgrywały książki kucharskie w budowaniu nowożytnej tożsamości narodów pozbawionych własnej państwowości. W tym przypadku dzieła tego rodzaju stawały się przykładem aplikacji języka narodowego do formy literatury użytkowej, ale zarazem odgrywały istotną rolę w zakresie konstruowania dziedzictwa narodowego jako czynnika więziotwórczego. Za przykład tego rodzaju publikacji można uznać wydane w roku 1828 czeskie opracowanie Dobromily Rettigovej *Domáci kuchařka (Domowa książka kucharska)*. Książka przeznaczona dla kobiet z klasy średniej powstała w czasie, kiedy ziemie czeskie pozostawały częścią Imperium Habsburgów¹⁵. W czasie, kiedy czeski język pisany przeżywał odrodzenie to właśnie Rettigova tworzyła terminologię kulinarną, spójną i zrozumiałą dla jej czytelniczek. Autorka, która sama siebie określała jako praktyka kuchni, swoją uwagę koncentrowała na tym, co mogło określać czeskość kuchni, formując wzorzec kuchni lokalnej, a nawet patriotycznej (w nazwach potraw wielokrotnie pojawiają się przymiotniki „czeski” i „słowiański”). Wartość owego dziedzictwa kulinarnego została wzmocniona przez odwoływanie się do przepisów „odziedziczonych po matce i babce” autorki. Rettigova była zwolenniczką kuchni, która podlega dynamicznym zmianom i nie jest jedynie naśladownictwem starych przepisów. Uznając autorytet kulinarnego dziedzictwa matek i babek, zachęcała swoje czytelniczki do eksperymentowania i wzbogacania standardu kuchni czeskiej. Obok wskazówek ściśle technicznych, związanych ze sztuką przyrządzania potraw, w dziele Rettigovej odnajdziemy zalecenia dotyczące estetycznego wyglądu potraw, gdyż w przekonaniu autorki smaczne i estetyczne jedzenie stanowiło fundament harmonijnego współżycia w rodzinie¹⁶. Już w XIX w. praca Rettigovej doczekała się kilkunastu wydań, a także plągiatów wydawanych zarówno w języku czeskim, jak też niemieckim.

KSIĄŻKI KUCHARSKIE NA BAŁKANACH

Trudno stwierdzić jednoznacznie, które z wydanych na Bałkanach książek kucharskich należałoby przyznać historyczne pierwszeństwo. Warto zwrócić uwagę na wydaną w roku 1783 w języku serbskim rozprawę Zacharije Orfelina *Искучиу nodрумар*, choć w tym przypadku bardziej adekwatne wydaje się określenie tego dzieła jako poradnika dla winiarzy niż klasycznej książki kucharskiej. Więcej dowodów na pierwszeństwo można przypisać pracy Ivana Krstitelja Birlinga, wydanej w 1813 r.

włoskiej gastronomii narodowej miał ukształtować się poprzez połączenie lokalnych kuchni z różnych regionów Włoch; M. Montanari, op. cit., s. 78.

¹⁵ M. Lenderová, *Kuchařské knihy a národní identita v 19. století: model z roku 1826: domáci kuchařka aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské od Magdaleny Dobromily Rettigové*, „Studia Historica Nitriensia” 2015, t. 19, nr 2, s. 196–197.

¹⁶ Za kontynuację książki kucharskiej z 1828 r. można uznać wydany pięć lat później poradnik dla młodych gospodyń, stanowiący przykład instruktażu w zakresie prowadzenia gospodarstwa domowego, poszerzający zasób leksykalny języka czeskiego, odnoszący się do codziennych czynności domowych.

w Zagrzebiu jako *Nova zkup szlosena zagrebechka szokachka kniga*. Autor — duchowny i katecheta — pamiętany jest głównie dzięki owej książce kucharskiej, choć większość jego dorobku twórczego stanowiły modlitewniki i zbiory kazań¹⁷. Wydanie zagrzebskie z roku 1813 zawierało łącznie 55 przepisów, podzielone na sześć rozdziałów. We wstępie Birling przyznawał, że nie jest autorem opublikowanych przepisów, ale dokonał kompilacji prac wywodzących się z austriackiego kręgu kulturowego¹⁸. Dla lepszego zrozumienia technik przyrządzania potraw autor odwoływał się do pojęć niemieckich, które były powszechnie używane i bardziej zrozumiałe od ich ewentualnych chorwackich odpowiedników. Książka kucharska Birlinga zawierała nie tylko przepisy na wykwintne dania kojarzone z zamożnymi domami mieszczańskimi, ale także proste potrawy dla rodzin o skromnym budżecie. Przepisom na wołowinę po bawarsku i na francuskie zupy w dziele Birlinga towarzyszą przepisy na proste zasmażki i „niskobudżetową” zupę fasolową. Także wydana pół wieku później w roku 1868 w Zagrzebiu praca pisarza i poety Gjuro Deželicia *Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela* nie była dziełem oryginalnym. Autor sam przyznawał, że nie znał się na kuchni, a zestaw przepisów stanowił kompilację zebranych przez niego rękopisów i wydanej w Wiedniu popularnej austriackiej książki kucharskiej¹⁹.

Za pierwszą grecką książkę kucharską uchodzi wydana w 1828 r. na wyspie Syros księga *Η μαγειρική* (Gotowanie), będąca przekładem z języka włoskiego, dokonany przez nieznanego z nazwiska tłumacza²⁰. Licząca 181 stron książka nie prezentuje typowych dań kuchni włoskiej, ale raczej zbiór najbardziej znanych dań europejskich. W krótkim prologu tłumacz zachęcał wszystkie kobiety do skorzystania z bogatej oferty zdrowej kuchni zachodnioeuropejskiej, która jest jednocześnie smaczna i niedroga. Wskazywał także na potrzebę edukacji kobiet w zakresie ekonomii domowej, aby mogły stać się dobrymi gospodyniami i matkami. Za pierwszą w dziejach niepodległego państwa greckiego książkę kucharską można uznać wydaną w roku 1860 w Atenach *Tajemnice kuchni francuskiej* (*Τα μυστήρια της γαλλικής μαγειρικής*)²¹.

W roku 1841 w Jassach (Iasi) ukazało się dzieło uznawane za pierwowzór rumuńskiej literatury kulinarnej autorstwa Mihaila Kogălniceanu i Costache Negruzzi, którzy przynosili na rumuński grunt wzorce zachodnioeuropejskie, podobny charakter miało wydane pięć lat później tłumaczenie jednej z francuskich książek kucharskich,

¹⁷ W latach 30. XIX w. Birling sprawował godność archidiacona katedry w Zagrzebiu, a od roku 1848 już jako biskup pełnił funkcję ordynariusza diecezji skopijskiej.

¹⁸ A. Muraj, *Svakodnevní život u 19. stoljeću* [w:] *Temelju moderne Hrvatske. Hrvatske zemlje u „dugom” 19. stoljeću*, red. V. Švoger, J. Turkelj, Zagreb 2011, s. 328.

¹⁹ Kompilacją była także *Nova zagrebačka kuharica*, dzieło Mariji Kumičić wydane w roku 1888; zob. M. Kouba, „*Šupa ili čorba*“? *Role polévky v kulinární kultuře Balkánu a střední Evropy*, „Porta Balcanica” 2019, t. 11, nr 1–2, s. 37.

²⁰ H. Notaker, *A History of cookbooks: from kitchen to page over seven centuries*, Oakland 2017, s. 343.

²¹ Było to tłumaczenie pracy; A Gogue, *Les secrets de la cuisine françoise*, Paris 1856.

dokonane przez Manolache Draghici²². Poprzez książki wydane w Jassach dochodziło do adaptacji pojęć francuskich do rumuńskiego języka kulinarnego — w ten sposób przeniknęły do rumuńskiej terminologii słowa *supa* (soupe) i *sos* (sauce)²³.

Rola pioniera edukacji kulinarnej w XIX-wiecznej Bułgarii przypadła poecie i folklorystce Petko Sławejkowowi, który w 1870 r. w Stambule opublikował pierwszą książkę kucharską w języku bułgarskim²⁴. Dzieło to zaliczane do kanonu literackiego bułgarskiego odrodzenia narodowego stanowiło kompilację przepisów na potrawy znane z osmańskiego kręgu kulturowego (*kebab, burek, pilaf, baklava, kada-ij*) uzupełnioną kilkoma propozycjami z kuchni francuskiej. Znacznie ciekawsze od przepisów na potrawy wydają się u Sławejkova inspiracje nowoczesnymi metodami konserwowania żywności. Oprócz tradycyjnych, znanych ze wsi bułgarskich metod przechowywania żywności czytelnik znajdzie u Sławejkova informacje o „angielskich sposobach solenia mięsa”, „hamburskich wędlinach”, „włoskich kiełbasach”, ale też o przygotowaniu szynek wołowych na sposób rosyjski²⁵. Od wydania dzieła Sławejkova praktycznie aż do początku XX w. w piśmiennictwie bułgarskim nie pojawiły się klasyczne książki kucharskie²⁶. Dopiero w 1903 r. ukazały się dwie publikacje, które można umieścić w kategorii poradników kulinarnych (*Księga konserw* Marii Redeliny i *Przewodnik kucharski* Elizabety Angeliny Stefanowej)²⁷. Przez kolejne dziesięć lat kolekcja bułgarskich książek kucharskich wzbogaciła się o pięć publikacji tego rodzaju²⁸.

W okresie międzywojennym ukazały się pierwsze książki kucharskie w języku albańskim. Podobnie jak w innych krajach bałkańskich historię albańskich książek kucharskich zainaugurował przekład — w tym przypadku z języka włoskiego — który ukazał się w roku 1924 w szkoderskim wydawnictwie zakonu Jezuitów. Niewielka

²² *200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, Cantora Foi Satesti, Iasi 1841; *Rețete cercate în număr de 500, din bucătăria cea mare a lui Robert, întâiul bucătar al curții Franței, potriviv pentru toate stările*, Institutul Albinei, Iasi 1846. Na podstawie: M. Geanina Coca, *The Romanian culinary discourse*, „Romanian Journal of Artistic Creativity” 2021, t. 4, s. 65.

²³ H. Notaker, op. cit., s. 253.

²⁴ [П.Славейков], *Готварска книга, или, Наставления за всякакви гозби, според както ги правят в Цариград, и разни домашни справи, събрани от разни книги*, Carigrad 1870.

²⁵ С. Дечев, *Между висшата османска кухня и Европа: Славейковата книга от 1870 г. и пътят към модерното готварство*, „Littera et Lingua. Електронно списание за хуманитаристика”, <https://naum.slav.uni-sofia.bg/lilijournal/2014/11/3/dechevs> [dostęp: 20.02.2022].

²⁶ Wśród pierwszych bułgarskich książek kucharskich Stefan Deczew wymienia także mało znaną publikację Dimitara Smrikarowa, wydaną w 1874 r. w Belgradzie (*Додатъци на Златния извор*); S. Detchev, *From Istanbul to Sarajevo via Belgrade. A Bulgarian cookbook of 1874* [w:] *In earthly delights. Economies and cultures of food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500–1900*, red. A. Jianu, V. Barbu, Leiden–Boston 2018, s. 376–402.

²⁷ М. Ределина, *Книга за консервите*, Sofia 1903; Ел. Анг. Стефанова, *Ръководство по готварство*, Sofia 1903.

²⁸ Т. Czekałski, *Projekty modernizacji diety Bułgarów w I połowie XX wieku* [w:] *100 lat relacji dyplomatycznych między Polską, a Bułgarią. Aspekty polityczne, społeczno-gospodarcze i kulturowe*, red. M. Czernicka, J. Wójcicki, Warszawa 2019, s. 200–201.

objętościowo publikacja zawierała 45 przepisów na zdrowe i pożywne dania z warzyw i owoców²⁹. Kilkanaście lat później pierwszy autentycznie albański zestaw przepisów kulinarnych wydał nauczyciel i działacz społeczny Vasil Xhačka. Jego *Towarzysz rodziny* (*Shoku i familjes*) stanowił złożone z trzech części połączenie poradnika organizacji przyjęć z zestawem przepisów na popularne dania³⁰.

PIERWSZE PRÓBY KODYFIKACJI KUCHNI SERBSKIEJ

Północna część regionu bałkańskiego, kojarzona z dzisiejszym terytorium Serbii, stanowi doskonały przykład adaptacji sztuki kulinarnej związanej z tradycją osmańsko-arabską i dostosowania jej do lokalnych upodobań smakowych. Na terenie dzisiejszej Wojwodiny, ale także na stołach Belgradu z lokalnych produktów tworzone dania, zdradzające wpływy orientalne, niemieckie, węgierskie, a nawet włoskie, przenikające do tego regionu już od XVIII wieku. Jeśli pojęcie kuchni serbskiej rozumiano już w XIX wieku jako połączenie zróżnicowanych wpływów kulturowych, typowych dla kuchni pogranicza, niezwykle trudnym zadaniem stało się poszukiwanie w obrębie owej eklektycznej tradycji kulinarnej tego, co można uznać za autentycznie serbskie i wpisać do kanonu kuchni narodowej. Francuski podróżnik Francis Hervé, który w roku 1836 przemierzał Serbię dostrzegając tylko jedną specjalność lokalnej kuchni, za którą uznawał *raňnjići*, jak określał małe kotleciki pieczone na ruszcie³¹.

Rangę pierwszej książki kucharskiej w języku serbskim przypisuje się często wydanemu w roku 1783 w Sremskich Karlovcach dziełu poety, tłumacza i wydawcy Zacharije Orfelina *Искусну подрумар* (*Doświadczony winiarz*), choć w tym przypadku przepisy na potrawy stanowią zaledwie dodatek do bogatej oferty likierów i napojów leczniczych³². Znacznie bliższą klasyce gatunku pozycją był *Српску кувар: по немачкому кох-бух*, opracowany przez hieromnicha Jeroteja Draganovicia i wydany w roku 1855 w Nowym Sadzie, nakładem wydawnictwa Ignaca Fuchsa. Draganović, kucharz patriarchy Josifa Rajačicia we wstępie do swojego dzieła wyjaśniał, że swoje doświadczenia kuchenne zdobywał na dworze patriarszym, a przenosząc je na papier pragnie, aby serbska młodzież mogła z niej uczyć się sztuki gotowania smacznych i zdrowych potraw. Walor zdrowego jedzenia autor podkreślał jako kluczową

²⁹ *Pémét. 45 mndyrna tjera për me ruejtë frytet e freskta*, tłum. Alessandro Fraccioni, Botue prej Etëve jezuit, Shkoder 1924.

³⁰ V. Xhačka, *Shoku i familjes*, Libraria Stefan Tati et Vlla., Durrës 1935.

³¹ S. K. Pavlowitch, *Early nineteenth-century Serbia in the eyes of British travelers*, „Slavic Review” 1962, t. 21, nr 2, s. 328.

³² Dzieło Orfelina było przeznaczone przede wszystkim dla osób zajmujących się uprawą winorośli; zob. Ана Ранђеловић, *О лекцици у искусном подрумару Захарија Орфелина [w:] Савремена проучавања језика и књижевности: зборник радова са V научног скупа младих филолога Србије одржаног 30. марта 2013. године на Филолошко-уметничком факултету у Крагујевцу*, t. 1, 2014, s. 128.

motywację dla swoich czytelników, którzy chcieliby skorzystać z jego wskazówek³³. Zdecydowaną większość spośród 302 przepisów zawartych w książce stanowią dania kuchni austriackiej (potrawy mięsne, ciasta i torty) i węgierskiej (kilka wersji gulaszu i paprykarza), choć sporadycznie można odnaleźć potrawy francuskie (zupa francuska, naleśniki i francuski cwibak)³⁴, a także włoskie (sos i potrawy z makaronu)³⁵. Autor poświęcił część swojej książki przedstawieniu dań postnych, jak również oryginalnych przepisów na potrawy z jaj i warzyw. Przepisy są dość precyzyjne w swoim opisie, dotyczącym techniki przygotowania potraw i proporcji składników, sporadycznie także informują czytelnika jak rozpoznać produkty świeże i odpowiedniej jakości.

O ile dzieło Draganovicia w sposób wyrazisty wpisuje się w niemieckie i węgierskie tradycje kulinarne, o tyle wydana w roku 1878 w Nowym Sadzie *Wielka serbska książka kucharska z obrazkami na użytek serbskich gospodyń domowych* (*Велику српску кувар: са сликама: за употребу српских домаћуца*) Katariny Popović-Midžiny³⁶, stanowi zjawisko przełomowe w procesie kodyfikacji serbskiej tradycji kulinarnej³⁷. Książka powstała na zamówienie jednej z nowosadzkich księgarni³⁸. Autorka sama nie była kucharką, ale jak twierdziła we wstępie, pisząc książkę korzystała z notatek swojej matki Natalii Petrović, ale także z przepisów swoich przyjaciółek, jak również z inspiracji dziełami zagranicznych kucharzy oraz przepisami z europejskich czasopism kobiecych³⁹. Popović-Midžina, jak sama przyznaje wypróbowała wszystkie przepisy zawarte w książce, a jej zalecenie, aby książka kucharska stanowiła „niezawodny przewodnik każdej gospodyni domowej” stawało się podstawą wiedzy o doskonaleniu domowego jadłospisu. Oprócz przepisów autorka zamieściła wskazówki i instrukcje dotyczące dekorowania i serwowania potraw, nakrywania do stołu, ale także zasad prowadzenia oszczędnego i racjonalnego gospodarstwa domowego. Autorka różnicowała zarówno sposób organizacji przyjęć, jak też poda-

³³ J. Драгановић, *Српски кувар: по немачкому кош-бух*, Nowy Sad 1855, s. 1–2 (dzieło zostało wznowione w roku 1865 pod tym samym tytułem).

³⁴ J. Драгановић, op. cit., s. 6, 91.

³⁵ Ibidem, s. 23, 85.

³⁶ Informacje biograficzne o Katarinie Popović Midžinie są dość skąpe. Urodziła się w 1828 lub w 1830 we wpływowej rodzinie Petrovićów z Nowego Sadu. W roku 1844 występowała w przedstawieniach amatorskiego zespołu teatralnego, kierowanego przez Konstantina Popovicia Komoraša, którego syn Dimitrij zwany Midža został jej mężem; zob. *Katarina Popović-Midžina* [w:] *Knjiženstvo. Theory and history of women's writing in Serbian until 1915*, <http://knjizenstvo.etf.bg.ac.rs/sr/autorke/katarina-popovic-midzina> [dostęp: 25.04.2022]; M. Kouba, *Lingvocentrismus a etnocentrismus kuchařských knih v interdisciplinárním kontextu slovanského obrození* [w:] „Славистички студии. Скопје” 2017, t. 17, s. 186.

³⁷ Д. Радојичић, *Дијалози за трпезом: антрополошки огледи о култури исхране*, Belgrad 2012, s. 95.

³⁸ Jeszcze za życia autorki ukazało się kilkanaście wydań jej dzieła. Kolejne edycje z lat 20. i 30. XX w. ukazały się pod skróconą wersją tytułu: *Велику српску кувар* (1923, 1930).

³⁹ K. Popović-Midžina, op. cit., s. 3.

wania posiłków, zwracając uwagę na tradycyjne wzorce serbskie, wyraźnie odróżniające się od wzorców francuskich czy też angielskich⁴⁰.

Autorka była zdecydowaną zwolenniczką stosowania nowoczesnych pieców angielskich zamiast tradycyjnych palenisk, uznając je za rozwiązanie nowoczesne i funkcjonalne zarówno jeśli chodzi o kontrolę procesu obróbki cieplnej, jak również oszczędności opału i zachowania czystości, duże znaczenie przypisuje także kwestii właściwego oświetlenia⁴¹. Sporo miejsca Midžina poświęciła przedstawieniu niezbędnego wyposażenia kuchni, podkreślając, że w racjonalnie prowadzonej kuchni sprzętów kuchennych nie powinno być ani za mało ani zbyt dużo.

Pierwsze wydanie dzieła Midżiny liczyło 505 stron. Zostało podzielone na 16 rozdziałów, z czego pierwsze cztery poświęcono kwestiom organizacji kuchni, przygotowania niezbędnych sprzętów, a także przekazania podstawowych informacji dotyczących wyboru produktów żywnościowych odpowiedniej jakości i zasad ich wstępnej obróbki. Ostatnie cztery rozdziały Autorka poświęciła kwestiom konserwacji i przechowywania żywności, a także planowaniu zaopatrzenia domowej spiżarni w okresie zimowym. Część zasadnicza książki obejmująca rozdziały V–XII zawiera ponad tysiąc przepisów. Autorka umieściła przepisy w sześciu kategoriach (zupy, przystawki, warzywa i owoce, dania główne, desery i napoje) przy czym podział ten odbiega od współczesnej kategoryzacji — świadczy o tym umieszczenie potraw z warzyw w kilku kategoriach, a także przypisanie części napojów (kompoty, salep) do kategorii deserów. Poza częścią wstępną, w której Autorka kilkakrotnie nawiązuje do serbskiej obyczajowości, w przepisach zawartych w książce jednoznaczne odniesienia do serbskości zdarzają się sporadycznie — za przykład klasycznie serbskiego dania można uznać co najwyżej potrawę określoną mianem „belgradzkiego kołacza”. Analizując nazewnictwo potraw w dziele z 1878 r., warto zauważyć, że nazwy ponad 100 potraw odnoszą się w sposób jednoznaczny do narodowości lub do określonego terytorium. Najwięcej przykładów nazewnictwa tego rodzaju odnajdujemy w potrawach rybnych, a także w przypadku ciast i słodczy. Najczęściej spotykaną identyfikację narodową stanowi określenie „po rosyjsku”, które pojawia się w 19 przepisach zawartych w książce, 18 potraw zostało skojarzonych z kuchnią francuską, a dwanaście z angielską⁴². Identyfikacja terytorialna występuje w odniesieniu do kilkunastu potraw z niemiecko-austriackiego kręgu kulturowego — oprócz trzech przepisów na „tort Linz”, odnajdziemy w książce kilka potraw „po wiedeńsku” lub „po tyrolsku”. Interesująca wydaje się nieobecność na kartach książki słodczy jednoznacznie kojarzonych z kuchnią arabsko-osmańską. Ich miejsce zajmuje bogaty repertuar tortów

⁴⁰ W przypadku organizacji przyjęć w wersji serbskiej gospodarze siedzieli u szczytu stołu, a najbliżej nich, po obu stronach usadawiano gości honorowych, inaczej niż w przypadku przyjęć francuskich, gdzie gospodarze zajmowali centralną część dłuższego brzegu stołu. Różnice wskazuje Autorka także w kolejności podawania dań na stół; zob. K. Popović-Midžina, op. cit., s. 14–15.

⁴¹ K. Popović-Midžina, op. cit., s. 10.

⁴² Dwukrotnie w książce pojawiają się potrawy przyrządzane „na sposób polski”: przypominająca dzisiejszy krupnik zupa polska i kurczęta duszone na sposób polski; ibidem, s. 26, 111.

liczący ponad 50 pozycji, jak również biszkoptów i wafli. Warto także zwrócić uwagę na charakterystyczny element nowoczesnych książek kucharskich wydawanych w II połowie XIX w. — bogaty i zróżnicowany wybór puddingów, liczący ponad 50 pozycji, w różnych wariacjach z wykorzystaniem dostępnych w Wojwodinie orzechów i owoców.

Wydana w roku 1878 praca Popović-Midżiny stanowiła przełom w kształtowaniu się serbskiej literatury kulinarnej, a zawarte w niej przepisy na *ajvar* czy *sarmę* są powielane do dnia dzisiejszego w kolejnych kompendiach i zbiorach przepisów⁴³. Co prawda wydawane w Wiedniu czasopismo „Srpska Zora” w roku 1878 informowało swoich czytelników o wydaniu w Pančevie *Wielkiej Serbskiej Książki Kucharskiej*, konkurencyjnej wobec nowosadzkiej edycji, ale wiele wskazuje na to, że wydanie pančewskie stanowiło jedynie skrócony przedruk dzieła wydanego w Nowym Sadzie⁴⁴. Do Popović-Midżiny nawiązywało także kilka kolejnych kompilacji przepisów kuchni serbskiej, które ukazały się na przełomie XIX i XX w., w stosunkowo niewielkich nakładach⁴⁵.

W roku 1908 nakładem Królewskiej Serbskiej Akademii ukazały się dwie publikacje o charakterze ludoznawczym: Stanoje Mijatović opracował *Serbskie dania narodowe Levača i Temnicia, z rozdziałem o naporach* (*Српска народна јела (са прилогом о пићима) у Левчу и Темнићу*) a Luka Grdić Bjelokosić *Serbskie dania narodowe w Hercegowinie i w Bośni* (*Српска народна јела у Херцеговини и у Босни*). Obie publikacje, przeznaczone raczej dla wąskiego kręgu odbiorców, koncentrowały się na przedstawieniu typowych produktów żywnościowych serbskiej wsi, ale także stosowanych współcześnie technik przygotowania potraw i konserwacji mięsa, warzyw i nabiału, wszystko z dokładnymi zaleceniami zachowania higieny w kuchni. Nie znajdziemy w pracach Mijatovicia i Grdicia dokładnych instrukcji przygotowania potraw, ale sporo uwagi poświęcono sprzętom kuchennym, spotykanym w serbskich domach i podstawowym technikom gotowania i pieczenia⁴⁶.

Znacznie liczniejszą rzeszę czytelników mogła zyskać wydana w roku 1906 w Jagodinie broszurowa publikacja autorstwa lekarza Dobricy Popovicia, poświęcona organizacji gospodarstwa domowego, w tym prowadzeniu nowoczesnej kuchni, zgodnie z wymogami zdrowotno-higienicznymi. Nie jest to klasyczna książka kuchar-

⁴³ M. Raca, *Ajvar: Kroz tri države i 130 godina do odgovora — postoji li „pravi“ recept*, <https://www.bbc.com/serbian/lat/svet-50895736> [dostęp: 27.04.2022].

⁴⁴ Велики српски кувар с обзиром на (нове) мере за српске домаћице, и оне, које желе то бити као и за све гостионичаре. Са из разних књига и према искуству своје и својих пријатељица, Панчево 1878; zob. *Прегледне белешке*, „Српска Зора. Илустрован лист са забаву и поуку”, Јануар 1878, s. 22.

⁴⁵ W roku 1896 ukazało się dzieło *Старинска српска јела и пића* (Stare serbskie potrawy i napoje), autorstwa Simy Trojanovicia, dyrektora Muzeum Etnograficznego w Belgradzie.

⁴⁶ Mijatović sporo uwagi poświęcał przygotowaniu ciast nadziewanych, podał również jeden z pierwszych przepisów na paprykę nadziewaną; С. М. Мијатовић: *Српка народна јела (с прилогом о пићима) у Левчу и у Темнићу*, Beograd 1908, s. 18–19.

ska, ale stanowi szczególną formę nawiązania do pierwszej części *Wielkiej księgi kucharskiej* Popović-Midžiny. Z perspektywy lekarza-praktyka autor skupił się w swojej książce na omówieniu najważniejszych składników codziennego pożywienia i ich oddziaływaniu na organizm. Przedstawiając w tonie krytycznym sposób odżywiania Serbów, zwracał uwagę, jak zgubny wpływ na organizm może wywierać „napychanie żołądka chlebem i cebulą, a także nadużywanie rakii wypijanej przed, w czasie i po posiłkach”⁴⁷. Codzienny jadłospis powinien być w przekonaniu autora uzależniony od wieku, rodzaju wykonywanej pracy, a także od pory roku (Popović zalecał, aby potrawy dostarczające dużej ilości energii organizmowi spożywać wyłącznie w okresie jesienno-zimowym). Autor zwracał także uwagę na szkodliwość karmienia dzieci ciężkostrawnymi potrawami dla dorosłych, a także na konieczność zmiany diety na lekkostrawną w przypadku osób w podeszłym wieku⁴⁸.

Do grona pionierów edukacji kulinarnej społeczeństwa serbskiego należy zaliczyć także Spaseniję Patę Marković (1881–1974), córkę generała i ministra obrony Dimitrije Đuricia⁴⁹. Dzięki wsparciu ojca Spasenija zyskała możliwość ukończenia prestiżowej szkoły dla panien w Wiedniu, a po powrocie do kraju zajęła się działalnością w Belgradzkim Stowarzyszeniu Kobiet, należała także do grona inicjatorek belgradzkiej szkoły gospodarstwa domowego. W 1907 r. opublikowała swoją pierwszą książkę *Kuvar i savetnik (Książka kucharska i poradnik)*. Autorka nie ograniczała się w swojej książce do udostępnienia przepisów na potrawy, ale pragnęła przekazać kobietom w Serbii swoją wiedzę o kulturze prowadzenia domu, którą nabyła w Wiedniu⁵⁰. Marković doradzała młodym gospodyniom domowym, jak prawidłowo nakrywać do stołu, jak podawać jedzenie, udzielając szeregu innych praktycznych porad domowych, dzięki czemu jej dzieło stanowiło rodzaj domowej encyklopedii. Pisała w książce, że tylko najbliżsi krewni i przyjaciele przychodzą na świąteczny obiad, podczas gdy pozostali goście mogą pojawić się w domu w różnych porach i na nich powinna zawsze czekać w domu kawa i niewielki poczęstunek. Marković była pierwszą kobietą w Serbii, która prowadziła własną rubrykę kulinarną w prasie codziennej. Dziennik „Politika” aż do wybuchu II wojny światowej publikował jej teksty, zamieszczane w rubryce *Јеловник за данас (Jadłospis na dziś)*. Autorka doradzała w nich gospodyniom domowym, jak za niewielkie pieniądze przygotować smaczny i zdrowy obiad. W latach 30. XX w. Marković zagościła na stałe na łamach tej gazety, a kobiety regularnie czytały jej felietony i same przesyłały opisy własnych doświadczeń kulinarnych⁵¹.

⁴⁷ Д. Поповић, *О храни и о стану*, Jagodina 1906, s. 19.

⁴⁸ Ibidem, s. 12–13.

⁴⁹ Nazwisko, pod którym jest znana pochodzi od jej drugiego męża — lekarza Zorana Markovicia.

⁵⁰ Д. Јокић-Стаменковић, *Забрањени кувар зачет на страницама „Политике”*, „Политика” 4.03.2018, <https://www.politika.rs/sc/clanak/399397/Drustvo/Zabranjeni-kuvar-zacet-na-stranicama-Politike> [dostęp: 22.02.2022].

⁵¹ W roku 1939 Marković wydała kolejną książkę kucharską *Moj kuvar*, która zawierała ponad 4 tysiące wypróbowanych przepisów, wcześniej publikowanych w prasie.

*

Pierwsze serbskie książki kucharskie wpisywały się w coraz bardziej zauważalne w dziewiętnastowiecznych miastach Serbii tendencje modernizacyjne, dotyczące także sfery życia prywatnego. Agentami serbskiej modernizacji, także w zakresie kultury kulinarnej stawali się ci, którzy mieli możliwość regularnych podróży do Europy Zachodniej. Byli wśród nich kupcy, dyplomaci, a także studenci⁵². Za sprawą działających w Belgradzie „kobiet aktywnych”, jak córka księcia Jevrema Obrenovicia Anka, zwyczaje kulinarne Serbów ulegały stopniowym zmianom, a nawyki wyniesione z realiów serbskiej wsi stopniowo przekształcały się w nową miejską kulturę spożywania posiłków. Oznaczało to nie tylko pozbawienie kuchni funkcji jadalni, ale także wzbogacenie kulinarnej oprawy spotkań towarzyskich. Obok tradycyjnej kawy na stoliku przeznaczonym dla gościa pojawiały się odpowiednio przygotowane bakalie, ciasteczka, a także słone i słodkie paszteciki⁵³. W domach zamożnych mieszczan miejsce tygielka do kawy (*džezvy*) zajmowały coraz częściej samowary i angielskie czajniki. Przyjęcia w domach zamożnych mieszczan Belgradu i Nowego Sadu stawały się sprawdzianem opanowania wzorców europejskich także w sferze kulinarnej. W tej sytuacji przechowywane w domu książki kucharskie stawały się swoistymi przewodnikami modernizacyjnymi, budzącymi ciekawość i skłaniającymi do kulinarnych eksperymentów. Jak pisze Imola Nagy, książki kucharskie poprzez mnogość znaczeń w nich zawartych stanowią rodzaj zwierciadła przemian kulturowych i społecznych epoki, w której powstały⁵⁴. Wiele z opublikowanych książek kucharskich i książek z przepisami to rezultat długich lat nauki, doświadczenia, zapisywania, systematyzowania i redagowania, a niektóre z nich opierają się na namacalnych wspomnieniach autobiograficznych które pielęgnują i podtrzymują ich wygląd⁵⁵. Jako produkty głównie kultury miejskiej i kultury druku, są one szczególnym przykładem dokumentowania cech tradycji, które stopniowo tracą na znaczeniu w obliczu modernizacji, a ostatnio także globalizacji. Stanowiąc zapis zwyczajów i specjalności żywieniowych wspólnych dla różnych grup etnicznych i narodowych, oferują wyobrażenia o rodzimym pochodzeniu potraw i przywiązaniu do smaków tradycyjnych.

Badanie kulinarnych doświadczeń dziewiętnastowiecznych Serbów pozwala na rekonstrukcję, także we współczesnym świecie, zmian kulturowych, które stały się udziałem dziewiętnastowiecznego społeczeństwa, a zarazem szukania odpowiedzi na pytanie, w jakim stopniu kanon kuchni tradycyjnej stawał się wyznacznikiem toż-

⁵² T. Čolak-Antić, *O posluženju i ponašanju za stolom u Beogradu*, „Kultura: časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku” 2004, t. 2 (109–112), s. 340–351.

⁵³ Ibidem, s. 342–343.

⁵⁴ I. K. Nagy, *A Short history of gastronomic literature*, „Journal of Romanian Literary Studies” 2017, t. 11, s. 323–324.

⁵⁵ N. Vukov, M. Ivanova, *Food labels, meal specialties, and regional identities: the case of Bulgaria*, „Ethnologia Balcanica” 2008, t. 12, s. 40.

samości narodowej czy też etnicznej⁵⁶. Pojęcie „kuchni narodowej” wydaje się być równie niejasne i nieprecyzyjne jak samo pojęcie narodu, sposoby gotowania nie są bowiem przypisane do określonego terytorium, ale dość łatwo przekraczają granice etniczne i narodowe. W rozważaniach nad tożsamością kulinarną znacznie bardziej adekwatne wydaje się użycie pojęcia kuchni regionalnych, region może być częścią jakiegoś kraju, ale może też obejmować terytoria należące do więcej niż jednego kraju⁵⁷. Pierwszym i najbardziej oczywistym działaniem rekonstrukcyjnym staje się edycja zapomnianych książek kucharskich, ale także odkrywanie innych źródeł historycznych, zawierających informacje o tematyce kulinarnej, znanych do tej pory niewielkiemu gronu specjalistów⁵⁸. W nowoczesnych edycjach, wzbogaconych komentarzami, badacze przeszłości podejmują próby uwspółcześnienia kulinarnych doświadczeń minionych pokoleń.

W latach 20. XX w., już w okresie Królestwa SHS pojawiło się na rynku kilka książek kucharskich, które podejmowały próbę zdefiniowania na nowo podstaw kuchni serbskiej, nie rezygnującej z wykwintności, ale zarazem bardziej egalitarnej niż proponowały to dziewiętnastowieczne księgi. W gronie autorów tych nowych publikacji dominowały kobiety: Sofija Mirković, Vida Totović, Leposava Gavrilović czy też Aleksandra Rustanović⁵⁹. Wydana w roku 1925 w Nowym Sadzie *Wielka Książka Kucharska* Vidy Totović nawiązywała do dzieła wydanego pół wieku wcześniej, ale zarazem podejmowała próbę zdefiniowania jadłospisu na „ciężkie czasy”, kiedy wy rafinowanie powinno ustąpić prostocie i oszczędności. Przedstawione w książce propozycje autorka określała mianem ekonomicznych i minimalistycznych⁶⁰. Kolekcja około 500 przepisów umożliwiała przygotowanie prostych posiłków z warzyw i nabiału, a także coraz bardziej dostępnego makaronu, z wykorzystaniem ogólnodostępnych warzyw i ziół. Wzbogacając ofertę lokalnej kuchni serbskiej, dania określane

⁵⁶ Jednym z najciekawszych projektów rekonstrukcji tradycyjnej kuchni serbskiej jest realizowany przez ośrodek *Artis Centar* w Belgradzie projekt gastroheritologiczny, skupiający się na analizie źródeł średniowiecznych, pochodzących z okresu sprzed dominacji osmańskiej; zob. T. Czekalski, *Projekt gastroheritologiczny Tamary Ognjević jako przykład instytucjonalizacji serbskiej kultury kulinarnej*, „Zeszyty Łużyckie” 2021, t. 55, s. 59–80.

⁵⁷ E. Krāsteva-Blagoeva, *Tasting the Balkans: food and identity*, „Ethnologia Balcanica” 2008, t. 12, s. 26.

⁵⁸ Dzieło Katariny Popović-Midžiny do dziś zachowuje pozycję kanonicznego opracowania tradycyjnej kuchni serbskiej. Nieco zapomniane w okresie socjalistycznej Jugosławii, doczekało się wznowienia w roku 1990, w jednym z niewielkich wydawnictw belgradzkich, w niewielkim nakładzie. W roku 2007 ukazało się w Kikindzie kolejne wydanie, nakładem wydawnictwa „Gaučo”, dzięki staraniom archiwariusza Milana Avdalovicia. Luksusowe wydanie kikindzkie, w ręcznie szytej oprawie skórzanej, w nakładzie 750 egzemplarzy, stało się poszukiwaną pozycją na serbskim rynku księgarskim. Dla współczesnego czytelnika niektóre przepisy stały się bezużyteczne, ponieważ nie można już znaleźć do nich niezbędnych składników.

⁵⁹ W gronie autorów książek kucharskich pojawił się tylko jeden mężczyzna, Dušan Slavić, który w 1929 roku wydał książkę: *Велики учитељ кувања и народног здравља (Wielki nauczyciel gotowania i zdrowia publicznego)*.

⁶⁰ В. Тотовић, *Велики српски кувар*, Novi Sad 1925, s. II.

mianem francuskich czy włoskich pojawiają się przede wszystkim w dziale sałatek, ciast i omletów. Symbolicznym przykładem kuchni ekonomicznej staje się amerykański sandwich, przygotowany z sardynek i sera ementalera, z dodatkiem posiekaanej szynki⁶¹.

BIBLIOGRAFIA

Źródła opublikowane

- Draganović Jerotej, *Srpski kuvar: po nemačkomu koh-buh*, Novi Sad 1855.
- Mijatović Stanoje. M., *Srpska narodna jela (s prilogom o pićima) u Levču i u Temniću*, Beograd 1908.
- Popović Dobrica, *O hrani i o stanu*, Jagodina 1906.
- Popović-Midžina Katarina, *Veliki srpski kuvar sa slikama: za upotrebu srpskih domaćica*, Novi Sad 1878.
- [Slaveikov P.], *Gotvarska kniga, ili, Nastavlenija za vsjakvi gozbi, spored kako gi pravat v Carigrad, i razni domašni spravi, sbrani ot razni knigi*, Carigrad 1870.
- Totović Vida, *Veliki srpski kuvar*, Novi Sad 1925.
- Varenne François Pierre de la, *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, legumes, & patisseries en perfection, &c. Reveu, corrigé, & augmenté d'un traité de confitures seiches & liquides, & autres delicatesses de bouche. Ensemble d'une table alphabetique des matieres qui sont traittées dans tout le livre*, Paris 1651.
- Veliki srpski kuvar s obzirom na mere za srpske domaćice i one koje to biti kao i za sve gostioničare Sa iz raznih knjiga i prema iskustvu svome i svojih prijateljica*, Panczewo 1878.

Opracowania

- Civitello Linda, *Cuisine and culture. A History of food and people*, New Jersey 2008.
- Czekalski Tadeusz, *Projekt gastroheritologiczny Tamary Ognjević jako przykład instytucjonalizacji serbskiej kultury kulinarnej*, „Zeszyty Łużyckie” 2021, t. 55, s. 59–80.
- Czekalski Tadeusz, *Projekty modernizacji diety Bułgarów w I połowie XX wieku [w:] 100 lat relacji dyplomatycznych między Polską, a Bułgarią. Aspekty polityczne, społeczno-gospodarcze i kulturowe*, red. M. Czernicka, J. Wójcicki, Warszawa 2019, s. 197–211.
- Čolak-Antić Tijana, *O posluženju i ponašanju za stolom u Beogradu*, „Kultura: časopis za teoriju i sociologiju kulture i kulturnu politiku” 2004, t. 2 (109–112), s. 340–351.
- Dechev Stefan, *Meždu visšata osmanska kuhnja i Evropa: Slaveikovata kniga ot 1870 g. i pytat kym modernoto gotvarstvo*, „Littera et Lingua. Електронно списание за хуманитаристика” <https://naum.slav.uni-sofia.bg/lilijournal/2014/11/3/dechevs> [data dost. 20.02.2022].
- Dennis Abigail, *From Apicius to gastroporn: form, function, and ideology in the history of cookery books*, „Studies in Popular Culture” 2008, t. 31, nr 1, s. 1–17.
- Detchev Stefan, *From Istanbul to Sarajevo via Belgrade. A Bulgarian cookbook of 1874 [w:] In earthly delights. Economies and cultures of food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500–1900*, red. Angela Jianu Violeta Barbu, Leiden–Boston 2018, s. 376–402.
- Geanina Coca Monica, *The Romanian culinary discourse*, „Romanian Journal of Artistic Creativity” 2021, t. 4, s. 63–78.
- Jokić-Stamenković Dragana, *Zabranjeni kuvar začet na stranicama „Politike”*, „Politika”, 4.03.2018, <https://www.politika.rs/sc/clanak/399397/Drustvo/Zabranjeni-kuvar-zacet-na-stranicama-Politike> [dostęp: 22.02.2022].

⁶¹ Ibidem, s. 185.

- Katarina Popović-Midžina [w:] *Knjiženstvo. Theory and history of women's writing in Serbian until 1915*, <http://knjizenstvo.etf.bg.ac.rs/sr/autorke/katarina-popovic-midzina> [dostęp: 25.04.2022].
- Kouba Miroslav, *Lingvocentrismus a etnocentrismus kuchařských knih v interdisciplinárním kontextu slovanského obrození*, „Slavistički studiji. Skopje” 2017, t. 17, s. 179–190.
- Kouba Miroslav, „Supa ili čorba“? *Role polévky v kulinární kultuře Balkánů a střední Evropy*, „Porta Balcanica” 2019, t. 11, nr 1–2, s. 28–50.
- Krasteva-Blagoeva Evgenija, *Tasting the Balkans: food and identity*, „Ethnologia Balcanica” 2008 t. 12, s. 25–36.
- Lenderová Milena, *Kuchařské knihy a národní identita v 19. století: model z roku 1826: domácí kuchařka aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské od Magdaleny Dobromily Rettigové*, „Studia Historica Nitriensia” 2015, t. 19, nr 2, s. 195–205.
- Matras Anna, *Normy kulinarne, a doświadczenie smaku* [w:] *Wobec kanonu: problemy metodologiczne*, red. Marta Kacwin-Duman i in., Kraków 2015, s. 73–95.
- Mennell Stephen, *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*, Champaign 1996.
- Montanari Massimo, *Food is culture*, tłum. Albert Sonnenfeld, New York 2006.
- Muraj Aleksandra, *Svakodnevi život u 19. stoljeću* [w:] *Temelju moderne Hrvatske. Hrvatske zemlje u „dugom” 19. stoljeću*, red. Vlasta Švoger, Jasna Turkelj, Zagreb 2011, s. 309–339.
- Nadeau Carolyn A., *Spanish culinary history in Cervantes „Bodas de Camacho”*, „Revista Canadiense de Estudios Hispánicos” 2005, t. 29, nr 2, s. 347–361.
- Nagy Imola Katalin, *A Short history of gastronomic literature*, „Journal of Romanian Literary Studies” 2017, t. 11, s. 323–334.
- Notaker Henry, *A History of cookbooks: from kitchen to page over seven centuries*, Oakland 2017.
- Pavlowitch Stevan K., *Early nineteenth-century Serbia in the eyes of British travelers*, „Slavic Review” 1962, t. 21, nr 2, s. 322–329.
- Pilcher Jeffrey M., *Food in world history*, New York–London 2006.
- Raca Marija, *Ajvar: kroz tri države i 130 godina do odgovora — postoji li „pravi” recept*, <https://www.bbc.com/serbian/lat/svet-50895736> [dostęp: 27.04.2022].
- Radojičić Dragana, *Dijalozi za trpezom, antropološka monografija o kulturi ishrane*, Beograd 2012.
- Randelović Ana, *O leksici u iskusnom podrmaru Zaharija Orfelina* [w:] *Savremena proučavanja jezika i književnosti: zbornik radova sa V naučnog skupa mladih filologa Srbije održanog 30. marta 2013. godine na Filološko-umetničkom fakultetu u Kragujevcu*, t. 1, 2014, s. 127–138.
- Tannahill Reay, *Historia kuchni*, tłum. Anna Kunicka, Warszawa 2014.
- Varey Simon, *Medieval and Renaissance Italy* [w:] *Regional cuisines of Medieval Europe. A Book of essays*, red. Melitta Weiss Adamson, New York–London 2002, s. 86–112.
- Vukov Nikolai, Ivanova Miglena, *Food labels, meal specialties, and regional identities: the case of Bulgaria*, „Ethnologia Balcanica” 2008, t. 12, s. 37–58.
- Żarski Waldemar, *Książka kucharska jako tekst*, Wrocław 2008.