

## Легенда о Мициној: прилог историји српских куварских приручника

*Велики српски кувар* Катарине Поповић Мицине, са својих шест издања од 1876. до Другог светског рата, представља незаобилазни извор информација када су у питању прехранбене навике грађанских средина у другој половини 19. и почетком 20. века. Ова куварска књига ипак не описује српску традиционалну кухињу, већ српској публици приказује избор јела из развијене европске, пре свега бечке, кухиње. У том светлу, овај кувар представља настојање да се на српском језику именују и опишу намирнице и јела која до тада нису била део српских прехранбених традиција, па стога и нису била именована. Често цитирано према различитим издањима, ово дело ипак није било предмет подробних анализа. Посебно, између трећег и четвртог издања постоје озбиљне разлике које се дугују труду Милеве Симић, чија је ауторска улога остала сасвим скривена. Како би била испитана њена улога у преобликовању *Великог српског куvara*, састављен је дигитални корпус који се састоји од текста трећег (у коме је садржано непромењено друго издање) и четвртог издања. Овакав корпус илуструје језик Мицине (друго издање), анонимних оновремених корисница књиге (додаци трећем издању) и Милеве Симић (четврто издање). Полазећи од резултата обраде корпуса, препознаје се настојање обе ауторке да развију потребан термилошки апарат у српском језику за описивање кулинарских поступака и производа, које се огледа у конструкцији „вештачких израза“, како их назива Мицина. Ови изрази (за намирнице или јела) јесу посрбице за иностране, првенствено немачке, кулинарске термине. Како корпус показује, овако сковани термини нису увек имали јасно значење и прецизан однос према иностраном еквиваленту, а нису били у складу ни с већ прихваћеним позајмљеницама, о чему сведочи, пре свега, корпус књижевних дела из истог доба. Полазећи од идеје Мицине, Милева Симић је прилагодила текст рецепата ондашњем укусу корисника изостављајући неуобичајене састојке. Такође, термилошки је раздвојила бројне кулинарске концепте које Мицина није разликовала. У раду је приказана еволуција текста ових куварских књига и анализирани су примери који показују њихове разлике у именовању састојака и јела, као и однос према касније прихваћеним термилошким решењима, пре свега, у Патином кувару.

**Кључне речи:** Катарина Поповић Мицина, Милева Симић, српски кувар, српски језик, аутоматска обрада српског језика

Овај текст је настао као део ширег истраживања чији је циљ да осветли промене српске кулинарске лексике почев од средине 19. века и, посредно, промену укуса као компоненте колективног идентитета (Montanari: 2006). Остварење овог циља се ослања на електронски корпус хетерогених писаних извора (кулинарских, етнографских, литерарних) који пружа потврде о појавама нових концепата у припреми хране у српском језику и начину њиховог именовања. Методе које се користе у анализи ових

текстова јесу оне које се данас примењују у анализи електронских корпуса. У том подухвату, кувари Катарине Мицине и Милеве Симић незаобилазна су илустрација промена у грађанској кухињи током скоро 70 година њихове доминантне употребе у српском грађанском друштву.

*Велики српски кувар*<sup>1</sup> „признате домаћице и чувене куварке“<sup>2</sup> Катарине Поповић-Мицине, први пут објављен 1878. године у Новом Саду, господарио је грађанском кухињом све до 1939, када га је сасвим потиснуо кувар Спасеније Марковић, познат као „Патин кувар“ (Марковић: 1956). Током шест деценија, с пет поновљених издања, ова куварска књига је, по свој прилици, пресудно утицала на култивацију српске грађанске кухиње доносећи, поред рецепата иностране кухиње, и низ препорука о томе како кухиња треба да изгледа, какво посуђе треба користити, како треба поставити сто за госте, којим редоследом износити јела и тако даље (Костић: 2006).

Исте године када се појавило прво издање *Кувара* Мицине у Панчеву је објављен кувар који је саставила ауторка потписана само иницијалима Хр. Л. (Хр. Л: 1878).<sup>3</sup> Овај кувар, сличног садржаја, али друкчије организован, није доживео славу Мицине и у оно време је имао само још једно издање, 1880. године.

*Кувар* Мицине је, како сазнајемо из последњег предратног издања, био штампан у више од 30 хиљада примерака, што говори о његовој ондашњој популарности. Данас је он важан извор који се консултује када је реч о исхрани у 19. и почетком 20. века, пре свега, у грађанским срединама (Радуловачки: 1996, Мартинов: 2004, Џолак-Antić: 2004, Костић: 2006, Поповић: 2011, Zirojević: 2018). Различита издања овог куvara нису пак проста проширења првог издања новим рецептима. Њихов однос и промене у садржају (како по питању репертоара понуђених јела тако и у променама лексичког фонда) измакао је пажњи његових корисника.

Дуго заборављен, *Кувар* Мицине у скорије време доживео је још три фототипска издања (почевши од 1990. године). Ни приређивачи ових поновљених издања, вођени носталгијом какву данас налазимо у блогovima с назнакама „бакине тајне“, нису водили рачуна о сложеном односу који постоји између појединих издања *Кувара*.

Циљ овога рада је да осветли сложену еволуцију *Кувара*. Размотрићемо редом значење придева *српски* у наслову, затим ћемо приказати формални однос између различитих издања овог куvara и описати у најкраћим цртама корпус који је послужио као основа за анализу различитих издања као и поступак његове обраде. На крају ће бити приказане термилошке промене у различитим издањима куvara. Анализа је показала

да је било неопходно направити и ревизију података о Катарини Мициној и Милеви Симић у бази података *Књиженство* у вези с ауторством четвртог издања овог куvara.<sup>4</sup>

### Српски кувар?

Придев *српски* у насловима ових књига могао би да наговештава да је реч о упутствима за припрему традиционалних српских јела на каква данас претендују приручници попут Стојанићевог (Стојанић: 2004). Придев *српски* у наслову куvara Мицине, међутим, није ту зато што описује јела типична за традиционалну српску кухињу. Он има друго значење: указује на то да је реч о кувару написаном, пре свега, на српском језику или, још прецизније, о кувару који на српском језику настоји да говори о поступцима припреме хране у оновременој европској, посебно бечкој, кухињи. Тек понеки рецепт ће бити из репертоара који се данас сматра правим српским специјалитетом, јер код Мицине, бар у првим издањима, нема ни проје, ни качамака, ни гибанице, ни роштиља....

Сâм придев *српски* у тексту *Куvara* Мицине, осим у наслову и предговору, јавља се сасвим ретко, и то уз рецепте за *чесницу* и *василицу* и у опису начина распоређивања гостију око трпезе:<sup>5</sup>

За оваком трпезом седу гости по српском обичају у прочељу, по старешинству, а домаћи у зачељу; по туђинском пак, место је домаћици и домаћину на среди где је украс, до домаћице са обе стране посађују се за трпезу најодличнији гости, а до домаћина гошће. (Мицина 1904: 13)

И придев *србијански* ће се појавити само једном, и то у рецепту за *печене шеве у гњезду од црна лука* где се налази препорука: „[...] избери [...] великих главица црна лука, најбољи је србијански бели црн лукац [...]“ (Мицина 1904: 149).

О интернационалном карактеру јела која Мицина описује сведоче и бројни придеви изведени из придева иностраних топонима у називима јела као што су француски, руски, шпански, холандски, турски, чешки, пољски, талијански, мађарски или бечки, брнски, берлински, карлововарски, трстански, линцки, солноградски – салцбуршки итд.

Овом куварском приручнику је претходио кувар јермонаха Јеротеја Драгановића (Драгановић: 1855), први пут објављен 1855. у Новом Саду на предвуковској ћирилици.

Како сâм аутор наводи у наслову своје књиге, реч је о адаптацији рецепата из оновремених немачких куvara. Тим путем ће кренути и Мицина у састављању своје књиге. Српски карактер Јеротејевог куvara, за разлику од *Кувара* Мицине, огледа се у јасном раздвајању мрсних и посних рецепата. Код Мицине се реч *пост* у првим издањима јавља једном, и то за *чорбу од пасуља* у примеру:

Овако се исто готови чорба од грашка или сочива; а ако желиш да готовиш такву чорбу уз пост, а ти у место шта би метнула у запригу масти ил слатка масла, метни уља — зејтина (Мицина 1904: 30).

Придев *постан* је чешћи, јавља се укупно девет пута у пет различитих рецепата, углавном за теста, а толико код ње има и рецепата за вегетаријанце.

Разлог да приреди свој кувар Јеротеј излаже у предговору, где каже:

Ова е књга колико за здравлѣ тѣла спасителна и необходимо нужна, толико и за домѣ нашѣ економическа, коя ће много масти заштедити и здравлѣ тѣла подкрепити. (Драгановић 1855: 4)

Ове разлоге ће преузети и Мицина у предговору првом издању<sup>6</sup> свога куvara:

Радоваћу се, ако сам својим сестрама дала српску књигу, која ће истиснути из наших кућа туђе књиге, које су нам често шкодиле и здрављу и уваљивале нас у излишне трошкове. (Мицина 1877: I)

Мада је тешко замислити како је куварска књига на страном језику могла бити шкодљива, а и како је могла подстицати на расипност, разлог се може наслутити у самим рецептима које описује Мицина. Као што ћемо видети, Мицина је на бројним местима наводила оновремене називе састојака, а често и назива јела, и на српском и на немачком језику. Али чак и уз такво прецизирање, како поједини немачки термини понекада нису имали стабилан српски еквивалент или је њихово значење било недовољно познато, лако је могло доћи до забуне због кога би резултат кувања био нејестив. У прилог оваквом тумачењу је чињеница да би и данас бројни рецепти Мицине могли бити погрешно протумачени с обзиром на термилошке разлике и бројне нејасноће у именовању састојака. О нестабилној кулинарској терминологији говори и поређење језика Мицине

с језиком који је користила Хр. Л., јер иста јела или кулинарски поступци имају различите називе.

О разлозима за штедљивост, Мицина у првом издању *Кувара* у првом поглављу, насловљеном „О хранењу“,<sup>7</sup> наводи следеће:

Мужу, домаћину, је позив да зарађује у кући све што је нужно за одржавање његове породице. Међу осталим бригама које спадају на домаћицу једна је и то она најважнија, како ће оним средствима која је муж зарадио најупутније и о најмањем трошку, сваким даном нахранити целу породицу и својту у кући. (Мицина 1877: 1)

Ово поглавље садржи и бројне дијететске савете, као у следећем примеру:

И варива су нужна храна, јер она нас сите а тађе нам сокове. Варива уносе у тело наше минерална творива: соли, гвожђе, креч, фосфор и т. д. која су нужна за развитак тела. (Мицина 1877: 8)

У Јеротејевом *Кувару* су набројани рецепти, укупно 302, без додатних напомена о припремним радњама, сервирању или компоновању јеловника. За разлику од Јеротеја, Мицина је, поред рецепата, описала основне опште поступке и прибор потребан за кување, а пажњу је посветила и редоследу који треба поштовати приликом изношења јела на трпезу, укључујући начин сервирања. О „нашем“ редоследу јела, Мицина даје следеће упутство:<sup>8</sup>

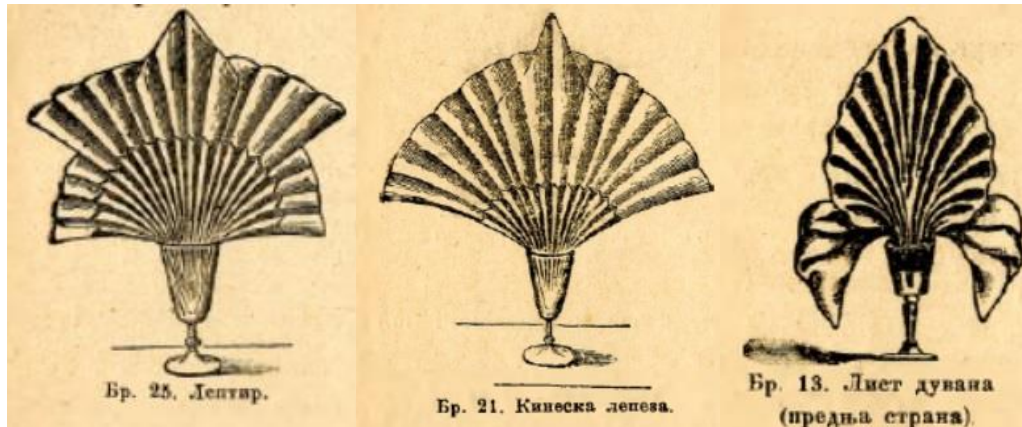
Којим се редом јела на трпезу доносе, то зависи од обичаја појединих народности. У нас је уобичајено, да се јела доносе овим редом: 1, чорба, 2, Assiet — асјет. — пред-јело, 3, рибе, 4, говеђина са умокцима, 5, варива и поврћа — Gemuse, Zuspeisen — пушпајзови, — 6, учинци — Eingemachts — ајнгемахтес, — 7, печења са салатама, 8, теста, 9, конфекти — посластице, — 10, воћа, 11, сирови, 12, црна кафа. (Мицина 1904: 14)



Ово је редослед јела на гозбама када су присутни бројни гости, а око послуживања се стара послуга. Из напомене је јасно да је реч о господским обедима у свечаним приликама. О припреми свакодневних obroka, којима ће се „нахранити породица и својта“, нема много говора. Тек у трећем издању појављује се напомена да књига није намењена само свечаним, господским гозбама:

А није то саветник [тј. Кувар Мицине, прим. аутора] само за отменије домаћице, већ и свака домаћица грађанског дома може се са њиме послужити, јер у њему нису само јела за fine гозбе, већ су у њему и јела за свакидашњу употребу у свакој грађанској кујни. (Мицина 1904: 368)

Док је Јеротејев *Кувар* остао непромењен у поновљеним издањима, *Велики српски кувар* Мицине је еволуирао са сваким новим предатним издањем.



### Различита лица *Великог српског куvara*

Прво ћемо размотрити формални однос појединих издања. Прва три издања објавила је Српска књижара браће М. Поповића, чији су власници, судећи према напоменама Мирјане Стефановић у поговору фототипском издању из 1990. године, били у блиским породичним везама с Мицином. За живота Мицине (1928–1902) појавила су се прва два издања (1878. и 1891). Треће издање не садржи податак о години издавања, али се у изворима за Речник САНУ, где је овај кувар укључен у речничку грађу, наводи да потиче из 1904. године. По свој прилици, Мицина је била ауторка прва два издања. Треће издање се састоји из два дела, како се наводи у Додатку (стр. 367) који је приредио издавач. Први део (до стране 366) истоветан је с другим издањем из 1891. године, а за текст Додатка, издавач наводи:

Но да би ова књига што више одговарала и данашњим модернијим потребама, додали смо овом нашем већ познатом „Великом српском кувару“ овај „Додатак“, који је исто тако брижљиво састављен и израђен од припознатих домаћица вештих у кувању, те су та упутства у њему такође опробана и исто тако сигурна. Као и она у првом делу ове књиге, тако да се могу иста без икакве двојбе употребити, ако се тачно ради по упутству. Осим тога има на крају и тачан опис о вештачком модерном савијању убруса (салвета), са многим придодатим сликама, те се може домаћица и тиме послужити, ако има потребе за то и ако јој околности то допуштају. (Мицина 1904: 367)

Сам текст Додатка се састоји из два дела: у првом су рецепти, не сасвим доследно, груписани у целине (поврће и вариво, рибе и месо, кувана и печена теста...), док су у

другом, који носи наслов Додаци, поређани без нарочитог реда. Приступ рецептима у додацима омогућава алфаветски индекс на крају књиге. Језик додатака се разликује, као што ћемо видети, од језика који је користила Мицина, па је врло вероватно да она није учествовала у њиховом састављању и да је реч о грађи коју је прикупила било она сама, било издавач од корисница књиге. Dodatak о савијању салвета на крају књиге представља дослован превод, укључујући и слике, приручника који је објавила издавачка кућа Винер Мод (*Wiener Mode*) на самом крају 19. века (*Wiener Mode* 1900).

Четврто издање је објављено код новог издавача, Учитељског деоничарског друштва „Натошевић“,<sup>9</sup> који је, како се каже у предговору, откупио „за свагда издавачко право те књиге од законитих наследника пок. Катарине Поповић-Мицине, како би могли самостално уредити ту корисну домаћу књигу и дати јој правац којег се данас држе напредне домаћице“ (Мицина 1911). Издавач је поверио посао око сређивања грађе „српској књижевници госпођици Милеви Симићевој, умир. учитељици српске више девојачке школе у Новом Саду“ (Мицина 1911).<sup>10</sup> Према подацима са странице која јој је посвећена у бази података *Књиженство*, на Милеву Симић (1859–1945) утицала је, поред других, и Дафина Натошевић, супруга Ђорђа Натошевића и Милевина тетка с мајчине стране.<sup>11</sup> Као и код Мицине, и овде наилазимо на ситуацију да је између ауторке куваре и издавача по свој прилици постојала породична или блиска пријатељска веза. У предговору Симићеве овом издању наговештава се природа променā које ће унети у односу на претходна издања:

Ова књига доживљује ево већ четврто издање; а то је најбољи доказ, да је добро послужила сврси, којој је намењена. Но како је данас модерност обујмила свако поље женских вештина, па и кухање, преудешена је и ова књига овим својим најновијим издањем тако, како би домаћице нашле у њој не само практичну помагачицу, него и естетски модерну саветницу. Попуњена је дакле многим како скромно, штедљиво удешеним јелима, тако и онима која су сређена и зачињена разним раскошним додацима, не би ли могла красити и најгоспоцкију трпезу (Мицина 1911).<sup>12</sup>

Огроман посао који је обавила Милева Симић припремајући четврто издање остао је незапажен, премда је саставила сасвим нов кувар, који с претходним издањима има мало додирних тачака. Није промењен само репертоар рецепата и размере састојака, већ су додате и бројне опаске и описи начина сервирања појединих јела. Терминолошка



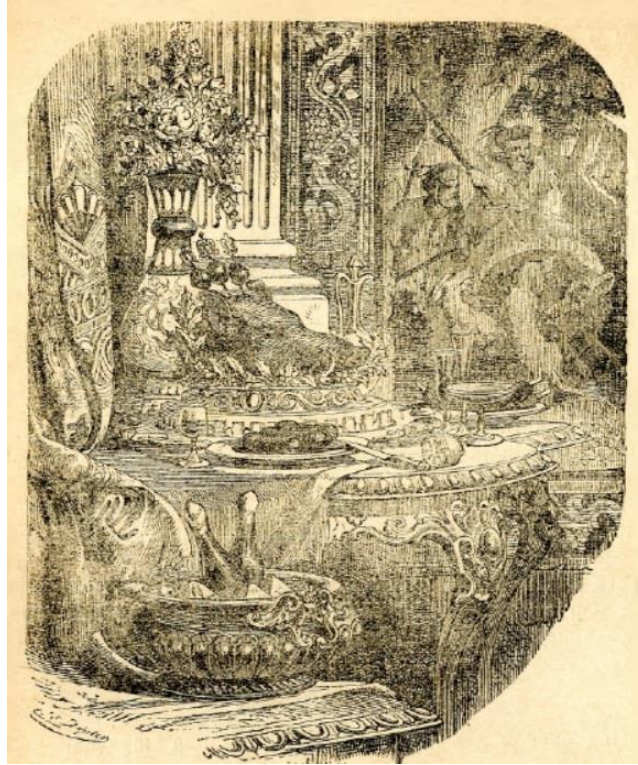
конфузија и нејасноће, којих има у обиљу у оригиналној верзији Мицине (на пример, у именовану комада меса или млечних производа), овде су неупоредиво мање присутни. Коначно, придеви *српски* и *србијански* јављају се чешће него код Мицине, и то као напомене уз поједине рецепте (нпр. *српски начин* [припреме], *србијанско јело*), а већа брига је посвећена и приказу посних јела и јела која су везана за народне обичаје.

Приметимо овде да је фототипско издање из 1990. године направљено полазећи од четвртог издања, али га уредница Мирјана Стефановић приписује Мициној (1990: 672), наводећи да је то „први наш кувар, писан народним језиком и то лепим, књижевним“. Милева Симић се узгредно помиње само као уредница, али не и као ауторка четвртог издања (1990: 678). У предговору фототипском издању из 2003. године, састављеном на основу четвртог издања, Милева Симић се и не помиње. Штавише, ни у узајамном библиотечком каталогу *Cobiss* нема њеног имена у пољима *други аутори* или *напомене*.

Потоња предратна издања прате организацију кувара коју је увела Милева Симић, уз извесне правописне и термилошке корекције, уносећи и додатне рецепте. У предговору 6. издању, у коме се допринос Милеве Симић више не помиње,<sup>13</sup> каже се:

Поправљен овде-онде у језику и стилу, а знатно проширен зато, што се вештина кувања, као и свака друга вештина, стално развија, стварајући нова јела и нове начине зготовљавања старих јела, те се и овај најстарији и најопсежнији српски кувар морао у прилично великој мери допунити новим рецептима, да би како увек досада тако и одсада стално могао бити и остати свестран, модеран и савремен саветник и поуздан помагач свакој домаћици у куварској вештини (Мицина 1930: 4).

Додајмо и да су у шесто издање унета два нова поглавља – једно о калоријама („колико у којем јелу има хранљивих делова“), а друго о витаминима („колико у којем јелу има лековитих састојака, корисних у борби организма нашег против извесних опасних болести“).



## О корпусу

Како бисмо проучили шта се дешавало с језиком у новим издањима *Великог српског кувара*, саставили смо мали дигитални корпус који се састоји из три дела – од текста другог издања које илуструје језик Мицине, текста Допуна у трећем издању, где је језик непознатих ауторки с краја 19. века, и текста четвртог издања, које приказује језик Милеве Симић. Текстовете смо обрадили ослањајући се на систем *Unitex*<sup>14</sup> (Paumier: 2012) и систем електронских речника за српски језик (Vitas, Krstev: 2012), (Крстев, Утвић и др.: 2015). Не улазећи овде у детаље приређивања и аутоматске обраде ових текстова, напоменимо само да су у претраживању корпуса коришћени семантички маркери који омогућавају да се аутоматски издвоје примери из одређених класа кулинарске терминологије (Vitas: 2022). На пример, маркер *Bot* ће издвојити оне облике употребљених речи који потенцијално означавају биљне састојке, а маркер *Course* називе јела. Овакво издвајање је апроксимативно због хомографија (нпр. *лук* у различитим значењима) или због ретких израза који се не налазе у речницима (нпр. облик *орасе* за орах или *ринглота* за шљиву *ринглов*).

У доњој табели су дате димензије (изражене бројем речи)<sup>15</sup> анализираних текстова.

		Друго издање	Додатак трећем издању	Четврто издање
1	Укупно речи	127.783	23.831	203.769
2	Различитих речи	9.653	3.828	12.700
3	Непрепознатих	1.165	318	1.257
4	Латиничних	147	71	427

У првој врсти је дат укупан број речи, а у другој број различитих речи (облика) у сваком од три текста. У трећој врсти је укупан број непрепознатих речи (оних речи које нису у електронским речницима), а у четвртој колони је број непрепознатих различитих речи записаних латиничним писмом (које чине највећим делом германизми).<sup>16</sup> Један пример непрепознатих речи из треће и четврте врсте налазимо у наслову поглавља у трећем издању: *О предјелима — Асијет — Assietten — Хордевр — Hors d' oeuvres* (Мицина 1904: 38), где су све речи осим речи *о предјелима* непрепознате.

Текст четвртог издања је за скоро 40% дужи од другог, а број различитих речи већи за 25%. То пак не значи да је речник четвртог издања надкуп речника претходних издања, већ да разлика два речника (у скуповном смислу) описује разлике језика Мицине и Милеве Симић.

### **Језик у различитим издањима *Великог српског кувара***

Ослањајући се на податке из корпуса, можемо испитати какав је језик користила сама Мицина (у другом издању) и до каквих је промена у језику дошло у каснијим издањима *Кувара*.

Мицина о проблему језика којим се говори у кухињи говори већ у првом поглављу другог издања своје књиге, „О куини“, које завршава речима:

А сад да рекнемо коју и о „вештачким изразима“ односно о страним речима, којима морамо по нужди да се послужимо у овој нашој књизи.

Почем смо ми Срби од предака наших примили врло мало јестива и посластица, то нам неће нико ни замерити ни за зло примити ако употребимо наименовања немачка, француска и у опште страна, ал задржаћемо и она имена, што су остала од предака наших неокрњена.

Данашњи нараштај, научен на изобиље и на луксус, тера овај и у јелима. Има на хиљаде нових јела, за која ми немамо имена, при свем том што смо у литератури доста далеко дотерали, ал ипак фали нам добар и обилат српски куварски речник, из кога би даном приликом црпити могли.

У овој књизи писаћемо стране речи и изразе латиницом, и то онако, како се пишу у страном језику, а изговор њихов писаћемо ћирилицом н пр. Sauce — сос, blanchiren — бланширати, Bordeaux — Бордо и т. д. (Мицина 1904: 11)

Дакле, на самом почетку свог излагања, Мицина је препознала тешкоћу да се језиком који је наслеђен од предака говори о састојцима и јелима који од њих нису наслеђени. Делимични увид у језик предака, бар када је у питању избор основних намирница, можда је могуће и данас делимично сагледати кроз ране етнографске списе (Витас: 2017), али нови састојци и јела су захтевали нова имена или бар препознавање у њима наслеђених концепата. Такав подухват – ковање „вештачких израза“ – представљао је зачетак српске кулинарске терминологије.

**Чорбе, али не и супе.** Реч *супа* користила се пре појаве *Кувара* Мицине као у примерима:<sup>17</sup> „Дође и супа на астал, бацим новине, па ручам“ (Ј. Игњатовић, *Милан Наранџић*: 148, прво издање 1863) или „Код старе госпође био је ручак већ спреман, супа готова [...]“ (Ђ. Јакшић, *Чича Тима*: 313, прво издање 1876).

Иако је реч *супа* била у употреби, код Мицине се јавља само једном, и то као транскрибовани немачки назив за *мрку чорбу*: *Braune Suppe* – *брауне супе*. Настојећи да изабере српски термин, Мицина, касније и Милева Симић, а пре њих Јеротеј Драгановић, опредељују се за употребу речи *чорба*.<sup>18</sup> *Супа* је ипак у оно доба, како сведоче два горња примера, већ увелико била присутна у говору мање језички истанчаних домаћица (и њихових гостију), што ће потврдити Додатак у трећем издању, где наилазимо на бројне примере употребе ове речи, а посебно у поглављу „Теста за супу“. У каснијим куварским приручницима, *супа* ће бити препозната као засебан кулинарски концепт – јело скувано од говедине, а изузетно од живинског меса. Тако у Патином кувару налазимо 24 различите супе, као што су супе од цвекле, гриза, пиринча или парадајза (која се разликује од чорбе од парадајза), а већина их се прави полазећи од већ скуване говеђе супе.

**Лунгенбратен или бифтек.** Муку коју Мицина има с „вештачким изразима“ илуструје преузимање из аустријског немачког речи *Lungenbraten*,<sup>19</sup> којој данас у српском језику одговара лексема *бифтек*. Али како код Мицине тако и код других

кувара из оног времена, није јасно шта се под овом немачком речју подразумева. За Јеротеја је *лунгенбрaтен* говеђа печеница, али код Мицине је печеница или *сочна печеница* – *Saftfleisch* или *сочна печеница (Saftbraten — сафтбра́тен)*, а за *лунгенбра́тен* је уведен неологизам *јетреница*. Полазећи од ове потврде, реч је забележена у Речнику САНУ као друго значење речи *јетреница*: 2. в. *бубрежњак (1a)*<sup>20</sup> — *Најслађе је јетреница — лунгебра́тен*.<sup>21</sup> У Додатку из трећег издања ће се наћи и синоним за *јетреницу* – *црна печеница*: „Фаширана јетреница (*Faschirtes Lungenbraten*). Очисти добро 2 киле јетренице (црне печенице)“ (Мицина 1904: 441).

У четвртом издању ће се коначно успоставити веза између *лунгенбра́тена* и бифтека, где Симићева даје следеће упутство:<sup>22</sup>

Бифстек (*Beefsteak*),

Бифстек се готови од дугуљастог, потпуно кртог дела говеђег меса, који се извади из подлеђине, „лунгенбра́тена“ (*Lungenbraten*), а који се француски зове филе (*Filet*). Тај комад меса потпуно строго се очисти од сваке и најмање кожице и жилице, исече се на подједнаке, са добра два прста, или тачније 4 цм. дебеле комаде. Колико комада се добије од једнога филе-а, зависи од његове величине; но од филе-а средње величине добија се обично шест лепих комада или бифтека. (Мицина 1911: 259)

Ни код Симићеве, међутим, није јасно шта све може да буде „бифстек“. Поред дела извађеног из подлеђине, за „бифстек на грчки начин“ потребан је „сафтфлајш“, али за „бифстек по Шатобријану“ каже се:

Овај бифстек готови се од оног дела кртог говеђег меса које се извуче из подлеђине („бајрида“) (*Beireid*) али и од горњег дела беле печенице који се у месарници добија под именом „шванцел“ (*Schwanzel*) (Мицина 1911: 261).

Мицина препознаје само три немачке сложенице са *-braten*: поред *сафт-* и *лунген-*, ту је још и *бубрежњача (Niernbraten, нирнбра́тен)*. Код Милеве Симић ће се појавити још и *роштиљача (Rostbraten)* и *бела печеница (вајсбра́тен, Weisbraten)*. Ове нејасноће у именовању појединих комада говедине код различитих аутора долазе, по свој прилици, и од различитих начина на који су оновремени месари транжирали говеђе месо, а можда и као резултат профињавања кулинарских знања.

У литерарном корпусу који смо користили, налазимо и на *бифтек* и на *лунгенбратен*: „Срећом нас дочепа бурш, [...] па нас увуче у трапезарију, зграби с једнога стола три лунгенбратена, мету пред свакога један и стаде јести да је све иза ушију пуцало“ (В. Ђорђевић: *Гмунденденско језеро*, 1863: 13) и „Онде се разговарају, онде пију кафу, онде бифтек једу“ (*Ј. Игњатовић: Милан Наранџић*: 215, прво издање 1863), док се *печеница* јавља чак 37 пута, али се односи на *прасећу*, *крмећу*, *божјићну печеницу*, а ниједном на *бифтек* – *лунгенбратен*.

**Повлака, милерам, кајмак...** Термини који означавају млечне производе неопходне у кувању мењају се кроз различита издања. У другом издању *Кувара* Мицине, кисела павлака се најчешће наводи као пар *повлака* – *милерам*, али и као *кисели кајмак* – *Milchrahm*, *милерам*. Слатка павлака се наводи као *скоруп*, *скоруп (обрст)* или *скоруп – слатка повлака – обрст*, док је шлаг *пена од скорупа (Oberstschaum, оберштишаум)*. Термин *кисела повлака* се овде не јавља.

У Додатку у трећем издању, *повлака*, *милерам* и ретко *кајмак (милерам)* користе се као синоними за киселу павлаку уз *скоруп*. Колокације уз реч *скоруп* – *сладак*, *кисео*, *накисели*, *умућени* – говоре да је овде *скоруп* синоним с павлака. Слатка павлака је *оберс*, а шлаг – *пена оберсова* или *умућени скоруп*.

У четвртом издању, које је приредила Милева Симић, *повлака* се више не појављује, а павлака је сада *скоруп*, који може бити *кисео* или *сладак*. Поред тога се јављају и *кисели кајмак (милерам, Milchrahm)*, и *сладак скоруп (кајмак)*. Шлаг је *пенести скоруп (Oberschaum)*. Млечни *густиж* или *густиж од млека (оберс, Obers)* Симићева описује као „сав мастан горњи слој [непрокуваног] млека, који као лакши одскочи не површину, полако [се] кашиком поскида и саспе у засебан суд“ (Мицина 1911: 489), за разлику од скорупа, који се добија од прокуваног млека. Тек ће се у Патином кувару појавити као доминантни термини *слатка* и *кисела павлака*, а сасвим ретко ће се поменути *милерам*, и то само као пар *кисела павлака (милерам)*. *Скоруп* се тамо јавља само три пута (нпр. као *свеж кајмак [скоруп]*). И реч *шлаг* се код Пате јавља ретко, и то као *слатка павлака (шлаг-обрст)*, док *кајмак* има углавном своје данашње значење, па га прате придеви *млад*, *ужички*, *растопљени*...



Бр. 30. Котарчица.

**Биљне намирнице.** У различитим издањима *Великог српског куvara* биљни састојци су различито именовани, а и с различитим фреквенцијама. Најчешће помињани састојак у другом издању је *лимун* – 596 пута, а затим *бадем*, *сладак* или *горак*, 302 пута. *Лук* се помиње 367 пута, али су под овом одредницом окупљене разне врсте лука – *црни*, *бели*, *празилук*, *влашац*, *лук одсједац*, *шалота*, *инитлинг* – свака са фреквенцијом мањом од оне коју имају *лимун* и *бадем*.<sup>23</sup> *Паприке* се налазе тек на 18. месту са 67 појављивања (и то углавном као *утучена црвена паприка*). У четвртном издању се ова слика мења: *лук* (разне врсте у разним облицима) најчешће је именован биљни састојак и јавља се 407 пута, а затим долази *кртола* (*кромпир*) (291), *паприке* (и *бабуре*) (232, и то, поред *ситне* (*црвене*) *паприке*, још и *црвене*, *зелене*, *жуте*, *бабурасте*...), па тек онда *лимун* (211). *Бадем* је тек на 16. месту са 75 појављивања.

Примећујемо да редослед биљних намирница није исти – оне које су честе у другом издању ретко се јављају у четвртном и обратно. Извор ових разлика може бити различит: могуће је да је Мицина, верно преносећи рецепте из иностраних куvara, пренела и значај који је придаван поједином састојку у друкчијој кухињи. Могуће је и да је дошло до промене „моде“ (о којој на више места говори Симићева), а можда су у питању личне преференце ауторки у избору намирница.

Разлика у употребљеним биљним састојцима се огледа и кроз употребу зачина. У другом издању се значајно чешће користи различито зачинско биље него у Додатку или у четвртном издању. Код Мицине се јављају *першун*, *бибер*, *цимет*, *ванила*, *мушкатни орах*, *лавор(ике)*, *најгевирц*, *каранфилић*, *мирођија*, *мајоран*, *рузмарин*, *онајз*, *крошуљица* – *Kerbel*, *од зуба трава* – *Estragon*, *горчац*, *драгољуб* – *Kresse*, — *бедрица*, *јарчија трава* – *Pinpernette*, *шафран*, *мајчина душица*, *мајоран*, *босиљак*, *жалфија*, *ким*, *метвица* – *барска нана*... У четвртном издању наилазимо само на *бибер*, *першун*, *ванил(иј)у*,

мирођију, лаворов лист, цимет, шафран, мускат (на врх ножа муската „мушкатла“ [*Muskatnuss*]) и анис (уместо онајза), али и на напомену: „шафран и мускат се у новије доба не употребљује јер је шткодљив“, или „ванилију чим се искува треба поводити; иначе буде шткодљива“.

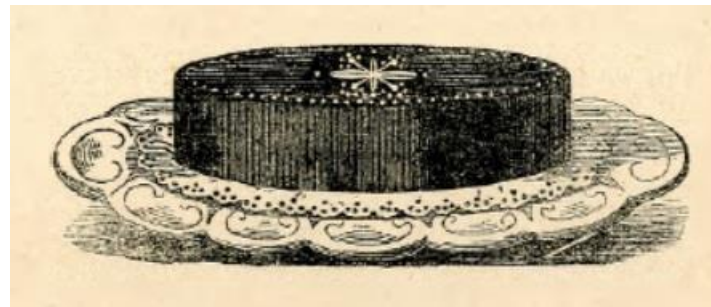
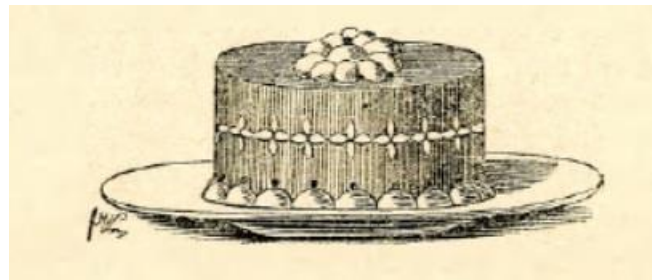
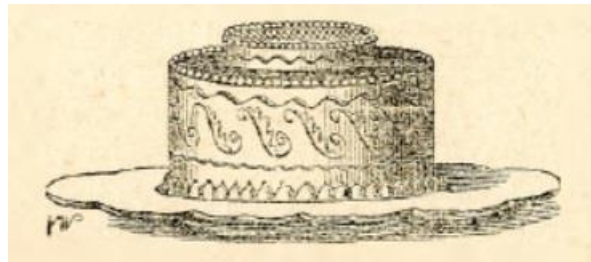
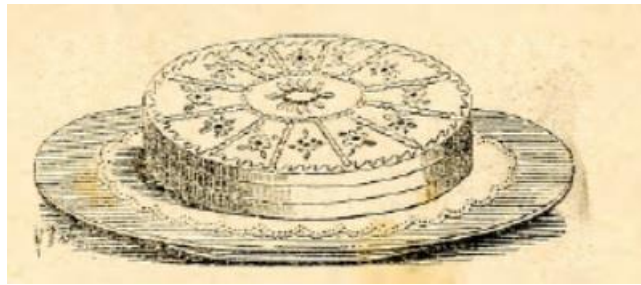
Док су *црни* и *бели лук* називи наслеђени од предака, за остале врсте лука није јасно шта се подразумева под српским називом. Шта је био *влашац*, а шта *празилук*, и какав је однос с немачким „шнитлингом“ и „шалотом“ не може се утврдити. *Празилук* се јавља код Мицине 12 пута, и то као *праса*, назив који користи и Јеротеј. *Влашац* се јавља 25 пута, и то као *лук влашац*, али начин употребе говори да није реч о истој биљци коју данас знамо под тим именом: „узми [...] лука влашца лашца ољуштена“ Мицина 1904: 269), „неколико главица лука влашца“ (исто: 139), „црни или влашац лук исеци на врло ситне коцкице...“ (исто: 71). На немачком је влашац *Schnittlauch*, *Schnittling*, које Мицина помиње само као *лук одсједац* (или *исједац*), уз транскрибовано *шнитлинг* или *шнитлаух*. У Додатку се помињу *влашац* „шнитлинг“ (*Schnitling*), *влашац лук* (*шалота*) и само *шнитлинг*, док се код Милеве Симић седам пута наводи *празилук* „шнитлинг“ *Schnitling*, а на шест места *влашац* „шнитлинг“ (*Schnitling*). *Лук одсједац* се ту више не појављује.

И други биљни састојци, који нису били део наслеђених имена биљног инвентара, помињу се под различитим именима. Код Мицине је *кромпир* преферентни термин, као и у Додатку, где се јављају још и *крумпир* и *кртола*, али ретко.<sup>24</sup> Код Симићеве је *кртола* преферентни термин, док је *кромпир* подређени термин и јавља се искључиво у облику *кртола* (*кромпир*). *Пасуљ* је код Мицине *бео*, *жут*, *зелен* или *тачкаш*, *шећерац*, *шпаргласуљ*... Код Симићеве се помиње само *бео*, *жут* и *зелен пасуљ*, али у Додатку се још јавља и *буранија* (*зелени пасуљ* [*мауне – бураније*]). И код Мицине и код Симићеве *патлиџан* је или *црвени* или *модри*, али се у Додатку јавља и *парадајз*. Код Мицине се јавља *шпаргла* 22 пута, а уз њу понекад *шпаргла*, *вила метла* — *Spargel*. Код Симићеве се користи *виле метлице* (*шпаргле*), док се у Додатку јавља само *шпаргла*.

Потрага за називима наслеђеним од предака пренела се и на нове биљке у куварском лонцу. Док Мицина користи име *цвекла* (*Цвекле*, *Rothe Ruben*), Симићева је помиње под именом *блитва* (*цвекла*) или *црвена репа* (*цвекла*). За Мицину је *мрква бела* и јавља се само једном, а шаргарепа се помиње као *жута репа* — *шаргарепа*, док се код Симићеве јавља само *мрква* (*шаргарепа*), којој понекада претходи придев *жута*. Код Мицине је *каулин* — *Blutenkohl*, *карфиол*, а код Симићеве *каулин* (*карфијол*). За Мицину је келераба *кораба*, а код Симићеве *бросква* (*келераба*)...



Наведени примери указују на труд који су и Мицина и Милева Симић уложиле да нађу називе нових биљака, али и да је тај труд махом био узалудан – данас преовлађују управо они изрази који су у српски језик стигли из других језика.



**Ајвар и други традиционални специјалитети.** Ајвар се данас сматра традиционалним српским специјалитетом, па би се могло очекивати да ће се рецепт за његову припрему наћи у старим куварима. Али код Мицине се *ајвар* јавља у делу о предјелима, а рецепт који носи наслов *ајвар* — *Caviar* прати текст: „Најбољи је ајвар од кечиге, после од моруне а најлошији од јесетре“ (Мицина 1904: 58).

Сва остала појављивања ове речи се односе на кавијар. И код Симићеве *ајвар* има исто значење и чест је састојак у *закускама* (*асјетама*, *Assiette*). Али код ње ће се уз *ајвар* наћи и рецепт за *српски ајвар* у савременом значењу. Рецепт почиње речима:

Три повећа модра патлицана метну се на јаку жеравицу да се пеку. На сваки патлицан узму се 4 бабуре паприке и испеку на плочи од огњишта („шпархерду“). Кад обоје буду печени, метну се паприке у хладну воду, а патлицан се ољушти (најбоље малом сребрном кашиком)... (Мицина 1911: 158)

Ово првобитно значење речи *ајвар* одржаће се и у Патином кувару, али ће она преузети рецепт за *српски ајвар* од Симићеве и још додати и *ајвар* који се готови само од патлицана како га праве Грци.

Код Симићеве ће се по први пут појавити и *ћулбастичје*, *ражњићи* и *ћеванчићи* као србијанска јела, док се други специјалитети с роштиља не помињу. За кавурму се ту каже: „Каурма је старо, занемарено српско јело (присвојено од Турака) које се данас ретко где по кућама готови,“ (Мицина 1911: 336) док ће се *подварак* наћи као 5. *опаска* уз рецепт за *пржени кисео купус* (Мицина 1911: 211), где се помиње као *такозвани подварак од купуса*. Уштипци се помињу узгредно у одељку „Бухавице“ (*крапфне*) као *бухавице српске*, *уштипци*, али се рецепт значајно разликује од онога што ће бити упутство за уштипке код (Мијатовић 1908: 41).

Видимо из ових примера да су се речи које описују јела, а које су можда сачуване од предака, јављале као новина или са другим значењем у односу на оно које су им дали преци.

**Потрага за речима.** Потрага за „вештачким изразима“ коју је започела Мицина, а наставила Милева Симић, приказује тешкоћу да се одређеном концепту – данас у највећој мери јасно одређеном – додели име. Издвојили смо неколико таквих назива као илустрацију овог подухвата.

*Поховање и шницла.* Међу појмовима који још нису нашли свој лексички израз је и *поховање* (и *панирање*). Мицина у разним рецептима понавља исту секвенцу корака:

умочи сваки комад у размућена јаја, уваљај у мрве од земичака и пржи у врелој масти или умочи у размућена јаја, а после у мрве од земичака помешане са мало фина брашна и испржи их у здраво врелој масти (Мицина 1904: 39–54).

Код Симићеве се на више места предузимају следећи кораци: „Замочи у брашно, затим у размућена јаја, па онда у просејане мрвице од земичака и пржи на врелој масти,“

(Мицина 1911: 39) што одговара данашњој представи о садржају овог појма. Ипак, примена овог поступка се код обе ауторке назива *пржење*. Код Мицине се, на пример, горњи поступак примењује у рецептима за *пржене телеће ножице* или *пржене пилиће*. Код Симићеве, поред поменутих рецепата Мицине, поступак се користи у бројним рецептима, као што су рецепти за *пржену сомску рибу* или *каулин* („карфијол“) *пржен*, а посебно у рецептима за *пржене телеће комадиће* „бечке шницле“ (*Wiener Schnitzel*) и *пржене телеће котлете* (*Panierte Kalbs-Kotelett*) који се не јављају код Мицине. Ни у последњем, предратном, шестом издању још нема помена ни поховању ни панирању (мада се немачка реч *Panierte* горе ипак појавила). Код Пате се јављају оба назива за овај поступак – и *поховање* и *панирање*. Док је порекло речи *панирање* јасно, за *поховање* се може само наслутити да се ради о старословенском глаголу *hovati* са значењем *сакрити* (Вучковић: 2017).

Појава *бечке шницле* код Симићеве показате и како су ауторке покушавале да избегну употребу немачке речи *Schnitzel*. Код Мицине се реч *шницла* јавља само једном, и то у наслову рецепта *телеће пржољице* (*Kalberne Schnitzel*, *телеће шницле*). Мимо овог појављивања, она користи изразе *пржолица* и *пржољица* за комаде меса које ће пржити, али који нису нужно шницле. Тако *пржољице* могу бити и *карбонадле*, *котлети*, *ребра* и *ребарца* – *Cotellete*. Пример који показује да *пржолица* има шире значење од шницле је: „Узми јетреницу, згули јој танку кожицу и исеци од ње танке пржољице“ (Мицина 1904: 126). У овом примеру је *пржолица*, као што смо видели, бифтек. Симићева прихвата да се шницла већ угнездила у српски језик, али је увек помиње под наводницима, као еквивалент речи *комадић* као у примеру рецепта за „бечке шницле“: „[...] узима се [...] телећег меса од бута, [...] исече на подједнаке комадиће „шницле“ тако, да сваки буде с прста дебео а као женски длан велик [...]“ (Мицина 1911: 298).

Иако су ту скоро сва појављивања речи *шницла* подређена *комадићу*, у неким контекстима није било могуће остати доследан, као у примерима *сочна говеђина* „шал-шницле“ (*Schal-Schnitzel*) или *печени телећи комадићи* (*натур-шницле*, *Naturschnitzel*). Уместо *комадића*, у Кувару Хр. Л. се користи реч *кришка*, док се у Патином кувару *шницла* јавља у називима чак 56 рецепата, па се јављају, поред осталих, *натур-шницла*, *париска*, *миланска*, *македонска*, али *бечке шницле* се помињу само у оквиру рецепта за *поховану зечетину* или као *бечки телећи котлет*.

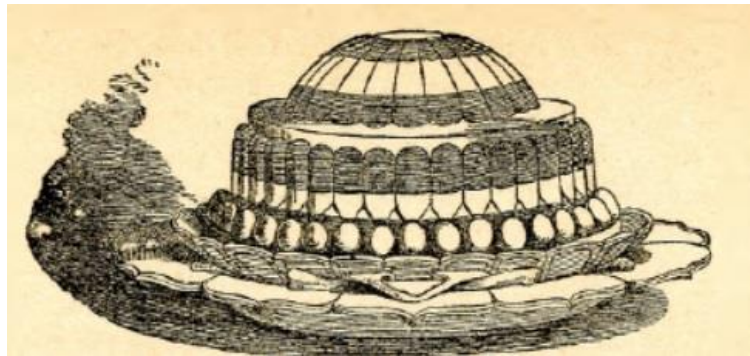
**Језичке досетке Симићеве.** Следећи језичко начело које је поставила Мицина о „вештачким изразима“, а суочена са „хиљадама нових јела“ (Мицина 1904: 11), поступака и справа за кување, Милева Симић је покушала да пронађе српска решења за страни

термин и да додели име оном што је до тада у српском језику било неименовано, или да познатој речи додели ново значење. Међу оваквим огледима које је Симићева унела у текст има речи које нису забележене у објављеним речницима српског језика. Једно такво срећно решење је реч *разнолије*. Њу Симићева користи да опише мешавине састојака које се користе за закуску, па је *салата од биљних разнолија* (*Mixed Pickles*) мешана туршија,<sup>25</sup> *хладна разнолија* (*Kalter Aufschnitt*) мешани хладни нарезак,<sup>26</sup> разна ситна теста (као *гибанчићи*, *сунђерчићи*, *разнолије од топког теста*, *бухавице [кrapфнице] од пиринча*, итд.). Јавља се и рецепт за *разнолије* или „*хоч-поч*“ (*Hot-Pot*) који се користи да би се потрошла преостала кувана говедина уз друге преостале састојке после гозбе.

Слична решења су *ороломка* за немачко *Nussknacker* или данашњу *крџкалицу*, *оздрављач* за *реконвалесцента* или *штрцаве бухавице* за шприц-крофне. Мање успели покушаји су преводи *женско јогунство* за *Damen-Kaprice* или *друштвене бухавице* за *Gesellschafts Krapfen*.

Ипак, Симићевој је на махове понестајало надахнућа за именовање новог прибора који се користи у кухињи. У уводу ће рећи да се „[...] служе домаћице при кувању и разним справама којих данас има врло много“ (Мицина 1911: 11), али немају све име. Њих ће именовати описно према изгледу или функцији као у примерима: „измеша дротом исплетеном справом, којом се прави пена“ (данас мутилица); „на справи („ножевима“) која је за то одређена, на подуже резанце исече“; „на справи која је за то одређена исече („изриба“)“ (ренде); „на справи којом се секу краставци“ (мандолина); „малим справицама од лима којима се праве разна теста“ (модле); „[јабукe] се ... ољуште справицом која је начињена за ту сврху“ (љуштилица); „поширока избушена кашичица са кратким дршком“ (сервер); „дубока кашика, којом се чорба вади“ (кутлача); „уз чинију, где је смештен сладолед, меће се за вађење за ту сврху начињена кашика у виду мале лопатице (величина јој је као у обичне кашике) и за ту сврху начињен нож (који је шири а краћи но обичан нож)“.

Ови примери показују колико је било сложено исказати поступке који се примењују у готовљењу јела ондашњим лексичким фондом српског језика. Ипак, већина решења које су понудиле Мицина и Симићева нису надживеле њихове куваре – српски језик је радије апсорбовао адаптиране речи из других језика.



## Закључак

*Велики српски кувар* Катарине Поповић Мицине је успоставио оквире грађанске кухиње, пре свега код угарских Срба, али је, како је то описано у тексту Ђорђа Костића (Костић 2006: 396), утицао је и на начин припремања хране јужно од Саве и Дунава, и то не само у репертоару јела, већ и укључивањем намирница чије име није остало од предака. Међу осталим куварима тог доба, посебно Јеротејевог, оног који је потписала Хр. Л, а затим и нешто касније куvara Софије Мирковић (Мирковић: 1922), књига Мицине је вероватно захваљујући детаљном опису поступка припреме, начина сервирања, али и других корисних савета, владала грађанском кухињом све до пред Други светски рат. Појава Патиног куvara, који је окончао доминацију Мицине, дугује се вероватно Патином језику, усклађеним с кулинарским језиком најширих грађанских

слојева. Језички експерименти Мицине, а затим и Симићеве, ма колико данас били занимљиви као покушај да се пренесе у српски језик европска кулинарска терминологија, као што смо видели из претходних примера, сударали су се с већ прихваћеним терминима из страних језика.

С друге стране, изложени примери доводе у питање често хваљено начело које су Мицина, а затим и Симићева, прокламовале о чувању здравља и штедљивости. Ако кувар(ица) не разуме шта се подразумева под српским еквивалентом за *лунгенбратен*, *влашац* или *шнитлинг*, ризик да направи сваку врсту штете је велики.

Још један аспект, присутан код Мицине, али претерано истакнут код Симићеве, односи се на начин сервирања јела. Симићева, у зависности од јела, користи чиније *дугачке узане*, *плитке*, *округле*, *китњасте плитке*, *дугуљасте подубље*, *четворокуте...* или сервисе за ручавање који и данас превазилазе могућности грађанства. Пример сервирања бифтека говори о претераним захтевима које Симићева поставља пред домаћицу.

По најновијем начину, удеси се бифтек за сваку особу у засебној чинијци, која је начињена за ту сврху. Иста је округла. Средина исте чиније је мало издигнута а начињена отприлике као мајушни дубок тањирић („piccolo“); а исти је опасан удубљеним кругом. На узвишену средину меће се комадић бифтека, а по удубљеном округу ређају се украси. [...] Како се бифтек обично једе са француском слачицом (Senf), сипа се иста у малу за ту сврху начињену шољицу без дршка или обичну малу шкољку; [...] а метне се згодно између украса да чврсто стоји. (Мицина 1911: 44)

*Украси* су овде замена за реч *гарнирунг*. Као грађа за Речник САНУ ексцерпирано је само треће издање *Великог српског куvara*. У објављене томове речника укључено је преко 300 примера из овог издања. Нажалост, четврто издање, које обилује новим речима из речника Милеве Симић, није укључено у грађу. Отуда, велики, непознати и непризнати посао која је Симићева обавила остаје скривен и на овај начин.

---

<sup>1</sup> Библиографски подаци о различитим издањима *Кувара* Катарина Поповић-Мицине наведени су у Додатку на крају овога рада.

<sup>2</sup> Напомена издавача у трећем издању *Кувара*.

<sup>3</sup> По свој прилици, овај кувар је објављен пре куvara Мицине.

---

<sup>4</sup><http://knjizenstvo.etf.bg.ac.rs/sr/autorke/katarina-popovic-midzina>,  
<http://knjizenstvo.etf.bg.ac.rs/sr/radovi/veliki-srpski-kuvar-sa-slikama-za-upotrebu-srpskih-domacica>  
(приступљено 20. 10. 2022).

<sup>5</sup> И заменица *ми* у различитим облицима има само 21 појављивање, нпр. у опису разлике начина на који Кинези и *ми* спремамо теј. (Мицина 1904: 337)

<sup>6</sup> Овај предговор је поновљен и у свим каснијим издањима.

<sup>7</sup> Ово поглавље је изостављено у свим каснијим издањима.

<sup>8</sup> У (Хр. Л.: 1878) дати су и предлози за јеловнике ручкова у зиму и у лето, за вечеру, као и за мали ручак (*Gabelfrühstück*) док Мицина у првим издањима не помиње број, време и редослед obroka током дана.

<sup>9</sup> У „Гласу Црногораца“ од 5. априла 1908. јесте оглас друштва „Натошевић“ који обавештава јавност да је ово друштво купило српску књижару и штампарију браће М. Поповић.

<sup>10</sup> Ненумерисана прва страна 4. издања.

<sup>11</sup> Доступно на: <http://knjizenstvo.etf.bg.ac.rs/sr/autorke/mileva-simic>. (приступљено 19. 10. 2022)

<sup>12</sup> Ненумерисана 3. страна 4. издања (Предговор Милеве Симић)

<sup>13</sup> У 5. издању *Великог српског куvara* из 1923, Милева Симић је саставила малу додатну напомену о новим променама у садржају.

<sup>14</sup> <https://unitexgramlab.org/> (приступљено 15. 8. 2022)

<sup>15</sup> Овде се *реч* дефинише као у теорији формалних језика и у програмским системима за обраду текста или корпуса. То значи да је реч ма који коначни непрекинути низ симбола из унапред утврђене азбуке. У тексту овакве речи раздвајају сепаратори (обично интерпункцијски знаци).

<sup>16</sup> Неке речи записане латиницом се понављају. Нпр. *Triüffel* се јавља укупно 14 пута.

<sup>17</sup> Литерарни примери су наведени према електронском издању у *СрпЕлтек*-корпусу који садржи 100 српских романа објављених између 1840. и 1920. Видети <https://infoteka.bg.ac.rs/ojs/index.php/Infoteka/issue/view/21> (приступљено 17. 8. 2022).

<sup>18</sup> Редослед навођења рецепата за чорбе је исти мање-више у свим оновременим српским куварским књигама као и у немачким куварима из 19. и с почетка 20. века.

<sup>19</sup> Видети: <https://www.wikimeat.at/kueche-rezepte/kuechengeschichten/artikel-infos/die-regionale-kueche-oesterreichs/> (приступљено 28.10.2022).

<sup>20</sup> За Мицину је *бубрежњак* или *бубрежњача* – *ниренбратен*, а не *лунгенбратен*.

<sup>21</sup> Пример је из 3. издања.

<sup>22</sup> Код Хр. Л. *лунгенбратен* је *печеница*, али и *бифтек* (*Beefsteak*).

<sup>23</sup> И у Јеротејевом кувару су *лимун* и *бадем* најчешће поменути биљни састојци.

<sup>24</sup> Код Јеротеја се налази само на *кромпир*. У Додатку нема *кртоле*.

<sup>25</sup> За ову салату се наводи да се *добија готова зачињена по спецерајским трговинама* (Мицина 1911: 472).

<sup>26</sup> *Хладне разнолије* се добијају у *кобасичарницама* (*Selcherei*) *готове танко насечене* (Мицина 1911: 140).

## Literatura

Baza podataka Knjiženstvo. Dostupno na: <http://knjizenstvo.etf.bg.ac.rs/>.

Vitas Duško. „Beleška o jeziku kulinarstva“. Naučni sastanak slavista u Vukove dane – Srpski jezik i njegovi resursi 47/3 (2017): 45–60. (Ćirilica)

Vučković P. Snežana. „Tabu u leksici pogrebnog obreda srpskog jezika“. Naučni sastanak slavista u Vukove dane 46/3 (2017): 61–71. (Ćirilica)

Draganović, Jerotej. Srpski kuvar (po nemačkom koh-buh) trudom Jerota Draganovića, opštežiteltnoga M. Krušedola jeromonaha, iz razni nemački o hudožestvu kuvanja dejstvujući knjiga, sabran i črez dovoljno iskustvo pravilno ispitan. U Novom Sadu: Troškom Ignaca Fuhsa, knjižara, 1855.

Kostić, Đorđe S. „Okrepljenje tela“. U *Privatni život kod Srba u devetnaestom veku: od kraja osamnaestog veka do početka Prvog svetskog rata*, priredili Ana Stolić i Makuljević, Nenad, 385–402. Beograd: Clio, 2006. (Ćirilica)

Krstev, Cvetana, Miloš Utvić i Jelena Jaćimović. „Ako koza laže, rog ne laže - gde su i ko su žene u srpskoj dnevnoj štampi“. Knjiženstvo 5 (2015). Dostupno na: <http://www.knjizenstvo.rs/sr/casopisi/2015/zenska-knjizevnost-i-kultura/ako-koza-laze-rog-ne-laze-gde-su-i-ko-su-zene-u-srpskoj-dnevnoj-stampi-2> (pristupljeno 20. 10. 2022). (Ćirilica)

Marković, Spasenija-Pata. *Veliki narodni kuvar*. Beograd: Narodna knjiga, 1956. (Ćirilica)

Martinov, Zlatoje. *Nemački uticaj na ishranu Srba u Banatu*. Pančevo: Mali Nemo, 2004. (Ćirilica)

Mirković, Sofija. *Veliki srpski kuvar*. Novi Sad: Izdavačka knjižarnica S. F. Ognjanovića, 1922. (Ćirilica)



Mijatović, Stanoje. *Srpska narodna jela (sa prilogom o pićima) u Levču i u Temniću. U Srpska narodna jela i pića*, prir. Erdeljanović, Jovan, 7–72. Srpski etnografski zbornik; knj. 10, Beograd: Srpska kraljevska akademija, 1908. (Ćirilica)

Midžina, Popović Katarina. *Veliki srpski kuvar : sa slikama : za upotrebu srpskih domaćica*. Novi Sad: Srpska knjižara braće M. Popovića, 1878. (Ćirilica)

Midžina, Popović Katarina. *Veliki srpski kuvar sa mnogo lepih i vrlo veštački izrađenih slika: za upotrebu srpskih domaćica: sa dopunama najnovijeg praktičnog kuvanja* (3. pregledano i umnoženo izd.). Novi Sad: Izdanje srpske knjižare i štamparije braće M. Popovića u Novom Sadu, 19??. (Ćirilica)

Midžina, Popović Katarina. *Veliki srpski kuvar : sa mnogo lepih i vrlo veštački izrađenih slika : srpskim domaćicama : sa dopunama najnovijeg praktičnog kuvanja* (4. pregledano i umnoženo izd.). Novi Sad: Učiteljsko deoničarsko društvo „Natošević“, 1911. (Ćirilica)

Midžina, Popović Katarina. *Veliki srpski kuvar* (6. pregledano i prošireno izd.). Novi Sad: „Natošević“, 1930. (Ćirilica)

Stojanić, Milijan. *Srpski narodni kuvar*. Beograd: Politika Newspapers and Magazines, 2004. (Ćirilica)

Radulovački, Ljiljana. *Tradicionalna ishrana Srba u Sremu*. Novi Sad: Matica srpska, 1996. (Ćirilica)

Popović Marko, Miroslav Timotijević i Milan Ristović. *Istorija privatnog života u Srba: od srednjeg veka do savremenog doba*. Beograd: Clio, 2011. (Ćirilica)

Hr. L. *Veliki srpski kuvar: s obzirom na nove mere za srpske domaćice, i one, koje žele to biti kao i za sve gostioničare / sastavila iz raznih knjiga a prema iskustvu svome i svojih prijateljica* Hr. L. Pančevo: Knjižara Braće Jovanovića, 1878. (Ćirilica)

Čolak-Antić, Tijana. „O posluženju i ponašanju za stolom u Beogradu“. *Kultura* 2, 109/112 (2004): 340–350.

Montanari, Massimo. *Il cibo come cultura*. Laterza: Economica Laterza, 2006.

Paumier, Sebastien. *Unitex 3.1 Beta - User Manual*. Paris: Université Paris-Est, 2012.

Vitas, Duško. “From Onions to Champagne – Food and Drink in the SrpELTeC Corpus”. *Infotheca - Journal for Digital Humanities* 21( 2) (2022): 88–118.

Vitas, Duško and Cvetana Krstev. “Processing of Corpora of Serbian Using Electronic Dictionaries”. *Prace Filologiczne* vol. LXIII (2012): 279–292.

Wiener Mode: *Die Kunst Servietten zu falten mit 39 Abbildungen*. Wien: Verlag Wiener Mode, (um 1900).

Zirojević, Olga. *Istočno-zapadna sofrā: mali kulturnoistorijski i kulinarski leksikon*. Beograd: Geopoetika izdavaštvo, 2018.

Dodatak. Hronologija izdanja Velikog srpskog kuvara Midžine:

1878. – *Veliki srpski kuvar : sa slikama : za upotrebu srpskih domaćica*, Srpska knjižara braće M. Popovića, Novi Sad, 505 strana. (Ćirilica)

1891. – *Veliki srpski kuvar : sa mlogo lepih i vrlo veštački izrađenih slika : za upotrebu srpskih domaćica* (2. pregledano i pomnoženo izd.), Srpska knjižara braće M. Popovića, Novi Sad, 394 strane. (Ćirilica)

19???. (pre 1911) – *Veliki srpski kuvar sa mlogo lepih i vrlo veštački izrađenih slika: za upotrebu srpskih domaćica: sa dopunama najnovijeg praktičnog kuvanja* (3. pregledano i umnoženo izd.), Izdanje srpske knjižare i štamparije braće M. Popovića u Novom Sadu, 537 strana. (Ćirilica)

1911. – *Veliki srpski kuvar : sa mnogo lepih i vrlo veštački izrađenih slika :*

*srpskim domaćicama : sa dopunama najnovijeg praktičnog kuvanja* (4. pregledano i umnoženo izd.), Učiteljsko deoničarsko društvo „Natošević“, Novi Sad, 660 strana. (Ćirilica)

1923. – *Veliki srpski kuvar* (5. pregledano i umnoženo izd.), „Natošević“, Novi Sad, 545 strana. (Ćirilica)

1930. – *Veliki srpski kuvar* (6. pregledano i prošireno izd.), „Natošević“, Novi Sad, 480 strana. (Ćirilica)

#### Fototipska izdanja

1990. – *Veliki srpski kuvar : srpskim domaćicama napisala Katarina Popovića-Midžina* ; [nezavisno autorsko izdanje Mirjane Stefanović, Boleta Miloradovića, Gorče Stamenkovića, Živke Marinković i Stevana Kordića ; likovno rešenje Bole Miloradović], Beograd – prema 4. izdanju. (Ćirilica)

2007. – *Veliki srpski kuvar Katarine Popović-Midžine*, Predgovor reprint izdanju Velikog Srpskog kuvara - Dragomir Reljin Čvarak, Gaucho, Kikinda – prema 4. izdanju. (Ćirilica)

2013. – *Veliki srpski kuvar*, u *Kuvarsko blago u Srbiji*; Interkomerc, Beograd – prema 2. izdanju. (Ćirilica)

Sve ilustracije u tekstu su iz trećeg izdanja Kuvara.

## The Legend of Midžina: A Supplement to the History of Serbian Cookbooks

Katarina Popović Midžina's *Great Serbian Cookbook*, with its six editions from 1876 to World War II, is an indispensable source of information when it comes to the alimentation habits of the urban population in the second half of the 19<sup>th</sup> and the early 20<sup>th</sup> century. This cookbook, however, does not describe Serbian traditional cuisine, but presents to the Serbian audience a selection of dishes from developed European cuisines, primarily the Viennese cuisine. In this light, this cookbook presents an effort to name and describe in the Serbian language foods and dishes that until then were not part of the Serbian food tradition, and therefore were not named. Although often cited according to different editions, this work has not been the subject of detailed analysis. In particular, there are serious differences between the third and fourth edition, mainly due to the efforts of Mileva Simić, whose authorial role has remained completely hidden. In order to examine her role in the reshaping of the *Great Serbian Cookbook*, a digital corpus consisting of the text of the third edition, which contains the unchanged second edition, and the fourth edition was compiled. This corpus illustrates the language of Midžina (second edition), anonymous users of the book (appendix to the third edition) and Mileva Simić (fourth edition). Starting from the results of processing the corpus, the effort of both authors to develop the necessary terminological apparatus in the Serbian language for describing culinary procedures and products is recognized, which is reflected in “artificial expressions”, as Midžina calls them. These terms (for foods or dishes) are Serbian coined expressions for foreign, primarily German, culinary terms. As the corpus shows, the terms coined in this way did not always have a clear meaning and a precise relationship to the foreign equivalent, and they were not in accordance with the already accepted loanwords, as evidenced, above all, by the corpus of literary works from the same era. Starting from Midžina's idea, Mileva Simić adapted the text of the recipes to the tastes of the users at her time, omitting unusual ingredients. Also, terminologically, she separated numerous culinary concepts that Midžina did not discern. The paper shows the evolution of the texts of these cookbooks and analyses examples that show their differences in the authors' naming of ingredients and dishes, as well as the relationship to later accepted terminological solutions, primarily in the cookbook by Spasenija Marković, known as *Pata's Cookbook*.

**Keywords:** Katarina Popović Midžina, Mileva Simić, culinary terminology, Serbian language, automatic processing of Serbian language

**Примљено:** 1. 9. 2022.

**Прихваћено:** 14. 10. 2022.