

Ивана Т. Иконић  
Висока школа струковних студија за менаџмент  
и пословне комуникације  
Сремски Карловци  
ikonici@nscable.net

UDK 821.163.41.09  
UDK 811.163.41'373.2:641.5  
стручни рад

## КАЛОРИЈЕ ИЗ СРПСКОГ КУВАРА НА ТРПЕЗИ ПОП ЂИРЕ И ПОП СПИРЕ

*САЖЕТАК:* Кухиња Сремчевих јунака у *Пој Ђири* и *Пој Спире* место је разоткривања. На примерима онога што се кувало у пишчевој „књижевној” кухињи показујемо да је српски реалиста, наизглед наивно али суштински тачно, гастрономским метафорама и поређењима проговорио о аутентичним емоционалним стањима и ситуацијама у којим је сучељавао своје јунаке, хумором разоткривајући људску природу која се изнова саплитала о своје мане. Рафиниране гастрономске послатице биће илустроване аутентичним кулинарским рецептима из *Српског кувара* Јеротеја Драгановића, који се у роману помиње. У трећем делу рада, служећи се фактоцитатима (цитатима из живота српског реалисте), реконструисаћемо Сремчеве кулинарске навике.

*Кључне речи:* Стеван Сремац, *Пој Ђира* и *Пој Спире*, Јеротеј Драгановић, *Српски кувар*, фактоцитати.

Тајновитост приватног и транспарентност јавног живота истински је сучељена у кухињском амбијенту. Гастрономски обичаји и култура исхране наговештавају, али и разоткривају историјске чињенице, социјалне, културне, националне карактеристике одређеног поднебља (макроплан). Та сазнања произилазе из психологије укуса појединца (микроплан), потврђујући стару премису француског гастронома Брија-Саварена: *Кажу ми шта једеш, ја ћу ти рећи ко си!* и езотеричног расветљавања профила индивидуе питањем *Којег је укуса ваша личност?* (уп. Нирš 2004). Стога, није необично што је српски реалиста Стеван Сремац (1855–1906) толико пажње посвећивао благоутробију својих књижевних јунака, а демонстрацију најразличитијих кулинарских залагаја користио као декор и кулисе, погодан сплет околности, за минуциозну карактеризацију књижевних ликова и стварање комичних заплета. Кулинарску проблематику и оно што се „кува” у Сремчевом књижевном „лонцу” проучаваоци дела Стевана Сремца сматрали су посебним изазовом и приступали јој из различитих углова. Горан Максимовић покушава да одгонетне загонетку Сремчеве читалачке привлачности и да декодира његов комички поступак. На том путу, тему хране и пића успутно коментарише као

један од многобројних састојака који творе магију Сремчевог смеха (Максимовић 1998). Љиљана Пешикан Љуштановић истиче заступљеност и творачку, комичну функцију усмене књижевности и традиционалне културе у роману *Поџ Тира и њој Сџира*. Ти елементи отварају пут „свету хране”, што води преиспитивању културних модела: традиционалних, народних вредности и немачког уплива (имаголошке вредности), при чему се даље анализа проширује на проучавање елемената родног стереотипа и предрасуда према женама (Пешикан Љуштановић 2009). Горан Лазић за Сремца каже да је „фантастичан реалиста” и „неангажовани раблезијанац” у погледу хране, док његови књижевни јунаци имају јасан став према културолошким разликама (имаголошке разлике север – југ), а свет хране се у тексту појављује на ‘метајезичком’ и ‘аутопоетичком’ нивоу (Лазић 2009). Ивана Иконић гастрономску проблематику у Сремчевом делу проучава кроз призму: раблезијанског претеривања, еротске сублимације и имаголошког промишљања (Иконић 2011). Љиљана Петровачки и Љиљана Недељков анализирају ексцерпирану кулинарску лексику у роману *Поџ Тира и њој Сџира* и на основу лексиколошких и ширих лингвокултуролошких поступака реконструишу културу приватног живота Војводине 19. века (Петровачки, Недељков 2011). Ми ћемо у овом раду Сремчев „свет хране” још једном преиспитати у смеховном кључу пишчевих књижевних и приватних гозбених слика и аутентичних рецепата, ослањајући се и позивајући се на претходно поменуте ауторе који су у својим радовима многе феномене Сремчевог смехотворства одавно образложили и критички потврдили.

Стога ће имагинарној дозидници романа *Поџ Тира и њој Сџира* потпуно одговарати кулинарско гесло Стеријиног књижевног гастронома Винка Лозића за кога је: „најлепша музика [...] кад чврче кобасице, или кад чутура клокоће, или кад дукати по цепу звекећу. – Од музике коју трбу прави, да вас Бог ове године сачува” (Стерија 2003: 58–59). Већ на првим страницама романа *Поџ Тира и њој Сџира* ређају се слике свештеничке раблезијанске (Ваћин 1978) прождрљивости и правила којег су се поп Тира или поп Спира, без разлике, суверено и ревносно придржавали: седећи у прочељу гозбе, захтевајући и извољевајући, „једе ревносно и залива још ревносније, а капарише најревносније” (Сремац 1977: 26). Седи за столом као добар пастир пред повереном паством, као да испуњава некакав судбоносан задатак библијских размера, „као станац камен или кула светиља крај мора, непомичан на свом месту, док се све око њега љуља као таласи на узбурканом мору” (Сремац 1977: 27). И паства се у тој парохији владала слично, увек једнако поштовање показујући и цркви и кафани: „кад прођеш поред крста, ма чији био, прекрсти се; а кад прођеш поред биртије, ма каква била, заустави се!” (Сремац 1977: 252). Виталистичка снага свештеничких стомака читовала се и у њиховим предимензионираним обимима. Некада, пре двадесет и више година, као свршени клирици били су суви и мршави, а сада обојица, у сатиричној напомени, „дебели као народни фондови” (Сремац 1977: 32),

мантије само што не пукну испод пазуха, а појасеви (црвени или плави, први разлог подношљиве нетрпељивости) увек су били ближи срцу и врату него трбуху, где им је место. Телесно, поповима су наликовале обе попадије, Сиди и Перса, темељне „као она фигура на господин-нотарошевом столу [...] а то је једна женска прилика шира нег дужа” (Сремац 1977: 32). Госпођа Сидин пророчки сан о госту који ће доћи издалека, коментарише госпођа Перса заједљивом констатацијом на рачун њене темељне физичке конституције: „чисто вас престављам и гледам како, тако дебела, бацате кегле!” (Сремац 1977: 46). Да су се те две куће добро живеле и служиле за пример целом селу и свим парохијанима, показују учестале размене гурманлука које су попови предузимали за време диснатора: кожурице, кобасице, крвавице, масти, те понека шваргла обавезно су се слале у кућу „у шрех”. И домаћице су слично мужевима чиниле, правдајући се и вајкајући се на своју „неумешност” и хвалећи („добронамерна” хвала никада није изостајала) оној другој милихпрот, куглофе, путеркрофне, шприцкрофне и све остале укусне ђаконије (Петровачки, Недељков 2011).

Боже, боже, чисто бих сама однела, само да је видим какво ће лице да направи кад је види! А њена штрудла од прошле недеље била је спљоштена к’о слепачка погача, к’о да је спрам месечине почена. Оволико ће одскакати од земље од оне њене пакости, бештија дебела, само кад види [...] и показује невероватну висину до које ће госпођа Спиринаца поскочити од силне пакости (Сремац 1977: 37).

Гастрономске тајне љубоморно су чуване попут породичног наслеђа. Нерадо су размењивана кулинарска искуства и у међусобним „визитама”. *Ruĉkus interruptus*<sup>1</sup> (Frojd 2005: 65–67) био је омиљени начин да се докучи шта је на дневном менију било у оној другој кући: „Бештија једна – мисли у себи госпоја Перса, – мора она свуд свој нос да забодје! Ништа друго него је дошла само зато да види шта вечерамо” (Сремац 1977: 40). Доласком Петра Петровића, свршеног карловачког клирика и изабраног сеоског учитеља, ситне настраности око шпорета више не могу да се прикрију, а нетрпељивост на нивоу онога што се „кува” у главама попадија драмски ескалира до неслућених, отворених комичних окршаја. Однос према храни одражаваће став појединца према животу: побожности, моралу, породици, најближем окружењу, времену, култури, новцу (Иконић 2011: 17–18). Перин гастрономски идеал: „проста кујна, скромна, проста али укусна јела; каква пилећа чорба, паприкаш са ноклицама и једна српска гужвара – па више не тражим да једна домаћица уме своме мужу зготовити ручак” (Сремац 1977: 67). Тек на инсистирање и нећкајући се, Пера ће узети понуђену сремачку шљивовицу. Одбијање учитељево није заварало искусног поп Спиру. „Гледам га само како се ту цифра! Не познајем ја богословце! [...] ’Ајде, богати ти,

<sup>1</sup> Синтагма означава прекинути оброк што, према Фројду, води у анксиозну неурозу.

Сидо, говориш к'о, к'о... Пије тај, бојим се, к'о смук, баш зато што је сув; то ти ја само кажем” (Сремац 1977: 70). Да пут до мушког срца иде преко стомака посведочила је попадаја Перса из сопственог искуства, видећи да је нови учитељ већ безопован код Спириних.

Данашње су младожење к'о чикови; таман га упецаши и да кажеш: фала Богу! а он исклизи к'о чиков. – Ту се гђа Перса сетила свију негдашњих мајсторија којима су се послужили (и поред свију онако повољних прилика) да улове младога клирика Ћиру. Какав му је само *ћелејуш* сама својом руком направила, први видљиви знак нежне наклоности према њему. – С тим се није шалити, – продужује госпођа Перса. – Не знаш, ти, р'ано, ону матору бештију; није то ништа у њи'овој фамилији... (Сремац 1977: 76–77).

На свечаном недељном ручку у Спирином дому, који је вазда носталгично мирисао на млади сир и босиљак, Пера је одмах био угошћен традиционалном пилећом супом, уз кулинарску привилегију. Пилећа нога била је залог добром слагању са таштом (вербализација Сидине подсвесне жеље), затим паприкаш, а сугеришу му да се „штелује” за покенес, тај „швапски жебраклук” (Сремац 1977: 90), како га Спира зове. На менију следи гужвара са сиром, и то масна, да маст цури низ браду, јер Спира, као исповедајући се, признаје: „не марим за торте и друге којекакве керефеке” (Сремац 1977: 91), које долазе са стране (Лазич 2009: 153–154). Једини принцип који је Спира непогрешиво испуњавао приликом сваког обедовања било је Доситејево правило: „кад једеш, једи, а не разговарај ни с ким” (Сремац 1977: 91). Све се залива пићем Краљевића Марка. Вино је било добро, „чисто натурално... без шпеција” (Сремац 1977: 92), као оно у Кани Галилејској и биће га и на свадби Јуциној пажљиво, кроз алузију, поручује Сидо.

– Изредно – вели г. Пера и гледа с изразом дивљења по домаћима и пуца полако језиком. – Бога ми!... А, колико га имате још у подруму? – Хе-хе! Колико га имам да имам, тек велом; данас га нећемо попити, па све да узмемо у компанију и самога Краљевића Марка. – Ја се, додуше, не разумем баш много у вину, али вас уверавам – вели г. Пера – да овако што још нисам пио. Овако нисам! (Сремац 1977: 92).

Долазак Ћириних, „нисмо 'тели да чекамо лимун” (Сремац 1977: 95), унеће немир у недељни ручак и распирити нове интриге у острашћеном „лову” на плен-зета међу попадајама. Слушајући кавалерско комплиментирање Перино госпојници Јули, смерној љубичици, госпођа Перса је прокоментарисала: „‘добро кад не рече: цвекла!’ рече у себи гђа Перса, која се такође сва у уво претворила. А била је задовољна, видела је већ да се ствар врло повољно развија” (Сремац 1977: 99). Уз чаше које се непрестано пуне и

празне и сам учитељ већ је почео „све у дупликату виђати” (Сремац 1977: 111) и већ заборавио на старе филозофе и пије чисто вино поштујући поп Спирина речи: „да је вода добра, не би у њој крекетале жабе, него људи” (Сремац 1977: 100). Истичући материјално благостање и помодни тренд у поп Ћириној кући, Сремац ће проширити кулинарску комбинаторику лексема на употребљавано посуђе. На стелажама Ћириница је држала рафинирано порцеланско и стаклено посуђе, на послужавнику доносила би служавка Ержа порцеланске ибрике, шоље и сребрне кашичице за белу, црну, ајскафу док су Спирина имали есајг „старога шлога” (Сремац 1977: 97), госпођа Сидин мираз. Бивајући све киселија, „видела је и своје и Јуцино, што кажу, ‘добројтро’” (Сремац 1977: 105). Није њена кћи била срећне руке са садашњим момцима и „ероберунзима”, „њима се не допадају скромне и смерне девојке, него ето таке шиндивиле што им играју очи к’о на зејтину” (Сремац 1977: 105). Јула је била темељне грађе, мала, округла „као од брега одваљена” (Сремац 1977: 105), Меланија висока и витка. Док је Јула радо бивала крај шпорета, и по учитељ Периним несмотреним речима и сам гостгеберај (гостионицу) могла отворити, радећи све кућне послове као права „виртшафтерка” (домаћица) – „кисели краставце, прави комлов, кува сапун, копуни живину, и ради све таке кућевне ствари, и учи се виршафту” (Сремац 1977: 109), Меланија није умела да кува, али је извољевала, а скувано вазда критиковала. Код Ћириних су се спремали помодни гурманлуци немачког (Berić Đukić 1988: 35–41) или мађарског порекла, а Меланија се радије са каквом „немецком” књигом склањала: „ајде, мамá, ви будите данаске у кујни!” (Сремац 1977: 108).

Како се развијала ствар са учитељем Пером, никако се није свидело госпођи Сиди и то је демонстративно и показала, у узвраћеној посети госпоја Перси, атакујући на једну чашу, као изричити знак непоштовања и својеврсни друштвени скандал.

Проклете муве! – рече као више за себе гђа Сиди [...] – Проклети ови млађи! Баш се човек ни за часак не може на њих ослонити! [...] – Тхе, шта ћу, кад нисам напред знала шта ме чека!... А ја, боме, не поведох сад за вашу љубав са собом једног пединтера! – вели гђа Сиди и метну руке на трбух. – Та ман’те... знам вас већ, знам... ви већ морате ту ваше... [...] – Чудо, госпоја-Сидо... кад сте баш така „чисменка Анка”... чудо да нисте понели са собом поред „шнуфтикле” и какву опирачу (Сремац 1977: 112–113).

После размењене добре праксе о прању чаша, Јула је са попадијом отишла својој кући, не придајући значај претходном изгреду, враћајући се својим обавезама и дневној рутини.

– Мамо, ’оћу л’ да подгријем вечеру? – пита је понизно Јула.

– Јао, и теби је још до вечере! – дрекну гђа Сиди, па стала па је гледа. – Та друга на твој месту дрекала би: „Отвори се, земљо, па ме прогутај!” а ти к’о да ништа није ни било! (Сремац 1977: 119).

Ни следећег дана није госпоја Сиду напуштало осећање пакости и мржње према сусеткама. Наслоњена на избијен чвор на капији, Сиде је „кључала” гледајући учитељ Перино и Меланијино шпазирање и психолошки се разоткрила успелим поређењем: „а ја је гледам, па ми се све приврће у мени и кува к’о у шпорету” (Сремац 1977: 125).

Све ипак није потанко објашњено и приповедач наговештава да ће фрајла Јулино понашање ускоро заинтриговати и самог читаоца: „биће свега доста к’о воде” (Сремац 1977: 131). Искра будуће љубави утицаће на елан госпојине Јуле при плевљењу баште када би чула Шацину тамбуру из баба Макрине баште. У том је радном жару страдала сва травуљина, али и сва посађена мирођија, намењена справљању летњих краставаца из воде. Када су први неспоразуми превазиђени и кад је нестао стид од којег уши „црвене к’о цвекла из комбоста” (Сремац 1977: 138), сад су се мало-помало већ и осмелили и почели и да деле узајамне симпатије. Јула би Шацу преко дэре послужила из своје руке крупним шпанским дудом на виновом листу. Храна је овде невини медијум за исказивање најтананијих осећања. Већ после ових збивања било је јасно да је неко много боље од учитеља Пере имао „очи и своју науку, да види и разликује: шта је *ѿмораница*, а шта *цвекла*” (Сремац 1977: 167). Када се она незгодна ствар међу поповима догодила, брига, апатија и неугодно споро протицање времена на обе стране биће описано рутинском сменом obroка: „таман опереш судове, а оно се већ и смркло; таман си усто од ручка, ’ајде седај опет за вечеру” (Сремац 1977: 211). Ипак, Сремац иронично примећује да се љубавна туга овде неочекивано манифестовала: „Јула је туговала, не смем рећи венула, јер, као за пакост, мада је била заљубљена, остала је једнако (противно свима правилима постике) онако исто пуначка и округла као и негда још кад још није знала за ту, такорећи, паклену али ипак тако слатку страст” (Сремац 1977: 205). А када се све у Темишвару сврши и Аркадијев план у Ченеју спроведе у дело, „помирени” попови долазе својим домовима. И обистинило се Персино густативно поређење: „А поновљено пријатељство [...] то ти је, дете моје, баш к’о подгријан цушпајз од кромпира! Ако од подгријаног кромпира од подне може бити вечера, то ће и од поквареног пријатељства моћи бити стогођ!” (Сремац 1977: 228). А какву је поп Ћира имао добродошлицу, хоће ли му и овај пут пријати омиљена „клин чорба” као утеха у темишварском неуспеху, када нарушени породични односи избијају на видело, а хировита попадија Перса, напрасно, добија аверзију према овој врсти јела, изналазећи своје попи ново крштено име.

– Ајнпренсупе! ’Оћеш ајнпренсупе! – викала је гђа Перса, мешајући варјачом запршку. – *Арсеникума* да ти дам, а не ајнпренсупе, к’о што си га и заслужио!... *Она* протиница пре мене!... Испред носа да ми се измакне! [...] „Умал’ мене нису обријали!” – каже мамаљуга банацка... Хеј, викну болно гђа Перса, са дигнутом варјачом, па је изгледала к’о Исус Навин кад је заустављао сунце да не седа, – хеј, та шта *нама женама* није дао

бог да ми можемо да будемо попови; да се ми овако, како нас је бог створио, поразговарамо мало с тим њиховим владикама – да видимо *ко би која обријао!!!* (Сремац 1977: 299).

Име јеромонаха манастира Крушедола, Јеротеја Драгановића, појављује се у два наврата у *Пої Тири и ѿої Сири*. Боравећи на двору патријарха Рајачића, Јеротеј је био његов лични кувар. Из те праксе произишао је 1855. године *Срїски кувар*, други<sup>2</sup> међу Србима, штампан у новосадској штампарији Игњата Фукса. Главни циљ Јеротејев био је да подучи српски народ како да спремају „укусна и за стомак здрава јела, без да излишествује у масти и другом којечему” (Драгановић 1993: 3). Тако је овај веома цењени приручник за кулинарске вештине постао ствар престижа. Попадија Перса кулинарском реториком и самим својим пореклом потенцирала је право и преимућство у гурманској вештини.

Моја покојна мама, бог да јој душу прости, није било тога теста или мелшпајза што га она не би знала зготовити. Кад она направи то *Саће од зоље од квасца*, могла је, што кажу, и самог цара послужити!! Господин Јеротеј Драгановић кад је написао онај *Кохбух*, хтео га је *њој* посветити, да шта! (Сремац 1977: 38–39).

Свака врсна домаћица која је држала до себе морала је поседовати *Срїски кувар*, или бар имати својеручно исписану свеску рецепата, чију замишљену првобитну уметничку намену *Poesie* Јула хуморно преиначава у практичну.

А она, слатко дете моје, села па записала у њу све сосове, пушпајзе и мелшпајзе како се правиду. Све излењирала и исписала, слатко дете моје. Пише к’о канцелариста какав; исти њен отац! Ко је узме, слатка, тај ће бар знати да има једну добру виртштафтерку (Сремац 1977: 39).

Попадија Сиде не одступа Перси, „супарници и по варјачи”, ни када планира гозбу за Јулину и Шацину свадбу:

*Србскїй куварь, шрудомъ Герошея Драгановића, обїишежїицелноїа м. Крушедола јеромонаха, сабранъ и довољнимъ искусиѿвомъ иравилно исїишїанъ* проучаван је и прелиставан једнако, и тако је данашњи сјајан и обилан ручак, који су сви гости и пулгери па и беамтери до неба хвалили, био резултат удружене теорије и праксе – теорије јеромонаха крушедолског Јеротеја и праксе гђа-Сидине (Сремац 1977: 325).

<sup>2</sup> О историји издавања кулинарских приручника међу Србима погледати (Berić Đukić 1988: 35).

У припремању свадбе и настављеном „кулинарском рату” између две куће учествовала је и фрау Габријела. Послуживши се овим ликом, Сремац је у контрастно-гротескној слици у оквиру свадбеног традицијског обреда још једном проговорио о родном стереотипу и предрасудама према женама странкињама (Пешикан Љуштановић 2009: 59–60).

Иако читалац бива ускраћен за комплетан попис менија: „сам ручак нећу описивати, јер признајем да је лепше и лакше бити позван на ручак него га описивати” (Сремац 1977: 325), Јулина и Шацина свадба у свему поштује обредну матрицу (Попов 1983: 45–99) и потврђује Сремчев доминантно позитиван став према свему што носи предзнак традиционалног (Пешикаи Љуштановић 2009: 57–58).

Показали смо како су се у Сремчевој књижевној кухињи одговарајућим гастрономским метафорама и поређењима духовито разоткриле универзалне људске слабости. Ради илустрације ових пасажа, у овом делу рада, навешћемо и три оригинална рецепта из Јеротејевог *Кувара*. Гаргантуовска прождрљивост, веш-корпе крофни, свештеника Ћиру метонимијском спрегом *omen est nomen* артикулише у попа Халу. Да је попадија Сиде била виспремија у прављењу тако омиљених шприц-крофни, признала је и сама попадија Перса, са заједљивом опаском у игри речи (Сиде / крофне) да је боље њен Ћира онда узео Сиду кад му „тако срце пуца за њом” (Сремац 1977: 37), за њеним крофнама, лепшим и дебљим.

## 162. ПРСКАНЕ КРОФНЕ (ШПРИЦ-КРОФНЕ)

Овда узми један сатлик вријућег млека, 1 сајтлик фина брашна; укувај брашно у млеко са парчетом бутера непрестано мешајући, докле се неукува густо углађен кох, онда остави да се олади; кад се изладио, онда умешај 10 жуманаца једно за другим, 1 кашику ситна шећера, напоследку од 6 беланаца направи чврстиј снег, и са горњим лагано смешај, онда успи у шприц, а пређе да је кастрола с мастићу већ врела, тискај шприц и прскај у маст, да се светло мрко излече (Драгановић 1993: 184).

Подаци о томе шта се на недељном ручку сервира пред учитеља Перу разоткривају садржаје који могу промаћи неопрезном читаоцу. Уз кулинарске ђаконије које надражују непца и ноздрве, у ствари, су испричане прећутане истине које тиште душу попадије Сиде, и перфидно проверавају учитељевој склоност ка чашици. Уз супу, гужвару Пера је благоизволео пилећи паприкаш.

## 103. ПИЛЕЋИ ПАПРИКАШ

У шерпењу на жеравицу метнуту, једну кашику метни масти да врела буде, на то црна лука исечи на кришке, што више то боље, да лепо

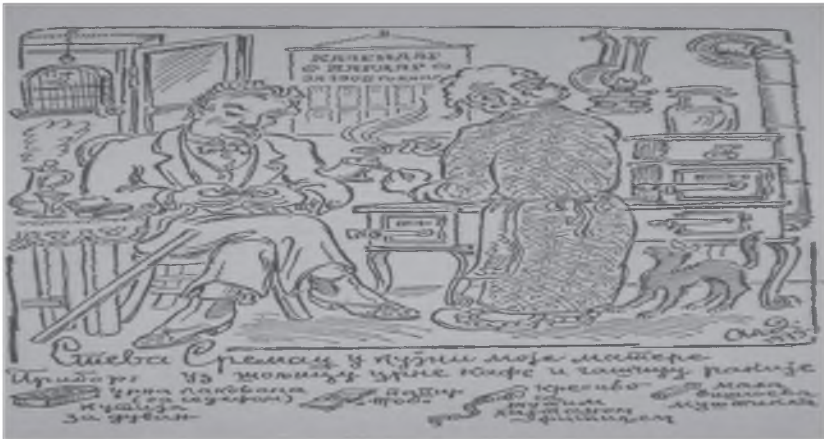


порумени, додај мало ситне паприке, да бољу боју задобије; исеци два пилета, опери и метни на лукац, посолити и измешај добро, поклопи заклопцем да се пригају, почесто помало поливај водом да не загоре; кад је упригано мекано, онда успи мало чорбе, да остане сочан и нешто кајмака, пак је онда готов. (Овако исто можеш и од другог меса, као телећег и јагњећег, паприкаш зготовити.) (Драгановић 1993: 119).

На путу до Темишвара, где ће „правда” коначно бити задовољена, како је мислио поп Тира коме се глава „пушила к’о обарена шуика кад је извадиш из великог лонца” (Сремац 1977: 263) свештеници свраћају код ченејског поп Олује. Домаћин ће обашењачки план удесити захваљујући внуу, али и најпре послуженом пунчу<sup>3</sup> који се, како Сремац истиче, тада служно само у бољим кућама.

### 293. ПУНШ ПРАВИТИ

Узвари у чистом лонцу 3 сајтлика воде, кад стане врети, измакни лонац иатраг, узми теја ‘холеидера’, колико можеш између три прста, метни у исти лонац и поклопи, остави толико стојати докле се теј сав не отпусти; онда фртаљ фунте шећера отри о 4 лимуна, метни у чорбну чинију (супентоф), исцеди сока од 6 лимуна, процеди кроз сито и додај шећеру, успи на то процеђен теј и измешај све једно с другим; метни рума на пронзвољенију, разлиј у чаше и тиме је готов (Драгановић 1993: 334).



Портрет Стевана Сремца у кухињском амбијенту (Дероко 1979: 57).

<sup>3</sup> Да се у Сремчевом књижевном делу дегустирала ексклузивна храна, сведочи и гозба из *Бала у Елемиру*, на којој су као специјалитет на банатској трпези служени пужевински реном (Лесковац 1979: 77–78). Рецепт о њиховом припремању постоји и у Јеротејевом *Српском кувару* (Драгановић 1993: 41).

Сремац је био познат по својој *Бележници* коју је увек носио са собом и у њу бележио занимљиве животне појединости: „па кад ме засврбе прсти да пишем, а ја узмем бележницу и из ње уносим у приповетку све оно што је згодно” (Поповић 1935: LXXXV). Попут такве бележнице, и ми смо у овом делу рада прикупили и маркирали сећања и анегдоте из Сремчевог живота, његове кулинарске навике, и оне ће нам послужити као *фактиоциптицити* (Вукићевић 2005: 27) у структурном смислу, као што је то био случај са пишчевом *Бележницом* и његовим књижевним делом. Анегдота из Сремчевог најранијег детињства, са рођеном браћом, илуструје колико је једна казнена мера, спроведена у кулинарском амбијенту (шпајзу), заправо открила Сремчеву најранију склоност ка писаној речи и пророчански одредила животни пут српског реалисте.

Кад је одређено време казне прошло, отворе они врата, кад тамо седи Стева, несрећан, скрушено у ћошку и **чита књигу** [подвукла И. И.] а она двојица [Јован Сремац и Андрија Сремац, прим. И.И.] до ушију умазани слатким које су нашли у тегли на полици, кажу: „Молићемо лепо и сутра опет, само ако је могуће у време кад има школе” (Дероко 1979: 53–54).

Јован Ђорђевић често је негодовао на нећаково „кардашко” понашање: „он је само за меану, а ни за какво друштво, а најмање породично” (Дероко 1979: 52). У Сремчевом лонцу ретко се шта кувало, он није робовао желуцу, а најрадије је ручао у некој омиљеној београдској кафани – код *Дарданела*, *Код Орача*, код *Гинића* (Дероко 1979: 52). Кафана пак није морала увек бити монденска, не, морала је имати неку само Сремцу приметну магијску привлачност и нутриционистичку оправданост. А када је нешто мрзео да једе, чак иако је био гост, Сремцу није било странао ни да осрамоти домаћицу свог књижевног пријатеља. О пријатељевању при трпези, са Сремцем, Милан Шевић оставио је анегдоту:

Једном, код Матавуља на вечери, изнесе се као прво јело прасећи паприкаш. Госпођа Љубица понуди Сремца да узме.

‘Зар ни прасетине?’

‘Прасеће печење једем, али паприкаш не једем.’

‘Никакав паприкаш?’

‘Паприкаш једем, али прасећи не.’

‘Е, онда имамо само још једно месо и тесто’, и рече госпођа које.

‘Не једем ни то’, на то ће Сремац.

Госпођа се унезвери:

‘Па шта ћете ви онда вечерати?’

‘Хлеба и вина.’

После многога извињавања и с једне и с друге стране, и разговора и преговора, госпођа Љубица нареди да се нешто спреми за Сремца да не би остао без вечере. И једва су га нагнали да нешто од за њега спремљених јела вечера, јер се већ био решио да не једе ништа (Шевић 2011: 112–113).

Храна је у роману не само откривалачки атрибут социјалних односа, него и индивидуални одговор Сремчевих јунака према животу и свету. Одабир и узимање хране, која се са апетитом глође или тек пробира и незаинтересовано дегустира, чини његове јунаке животнијим. Пишући о храни, Сремац је, у ствари, кроз гастрономске метафоре проговорио о аутентичим емоционалним стањима и ситуацијама и подсмехнуо се људској природи која се не мења. Најскривеније намера и хтења свих јунака похрањени су за читаоца у раблезијанским сликама свемира у устима која жваћу, а да их јунаци никада јавно не би изустили. Сремац је храну употребио као једну од карика које творе чврст ланац његовог смехотворног стваралаштва. Калорије са трпеза Сремчевих јунака илустровали смо аутентичним рецептима из *Српског кувара* Јеротеја Драгановића, заокруживши пут хране са неколико zgodних анегдота о Сремчевим навикама у јелу, при чему се храна увек жваће смехом.

#### ЛИТЕРАТУРА

- Bahtin, Mihail. 1978. *Stvaralaštvo Fransoa Rablea i narodna kultura srednjeg veka i renesanse*, превели Иван Џоп и Тихомир Вучковић, Београд, Nolit.
- Berić Đukić, Vesna. 1988. „Leksemi nemačkog porekla u ‘Srpskom kuvaru’ iz 1855. godine i njihova lingvistička adaptacija”, *Filologija, Razred za filološke znanosti*, knj. 16, Zagreb, Jugoslavenska akademija znanosti i umjetnosti, 35–41.
- Вукићевић, Драгана. 2005. „Цитатност насупротив миметизму у делу Стевана Сремца”. *Градина, часопис за књижевност, уметност и културу*, бр. 8, Ниш, НКЦ, 27.
- Дероко, Александар. 1979. „Нека фамилијарна сећања и понешто још из старих писама, све допуњено сликама из породичних албума”, Стеван Сремац, *Бал у Елемиру, истинити гопаћај, ејос у десет њесама са сликама у шекстију*, Београд, Српска књижевна задруга, 47–64.
- Драгановић, Јеротеј. 1993. *Српски кувар, сачињен ширвом јеромонаха Јеротеја Драгановића, кувара у манасиру Крушедол*, приредио и поговор написао Павле Живанов, текст прилагодила савременом читаоцу, старе мере и речник страних и архаичних речи припремила Александра Коларић, Нови Сад, Прометеј.
- Иконић, Ивана. 2011. *(О)смех Штевана Сремца*, Нови Сад, Матица српска.

- Лазичић, Горан. 2009. „Смех (не) гоји (О природи комичног и калоричног у романима Стевана Сремца ‘Поп Ђира и поп Спира’ и ‘Ивкова слава’)”, *Градина, часопис за књижевност, уметност и културу*, бр. 28/2009, Ниш, Нишки културни центар, 151–156.
- Лесковац, Младен. 1979. „Сремчев *Бал у Елемиру*”, Стеван Сремац, *Бал у Елемиру, истииний догађај, ејос у десет ијесама са сликама у шекспију*, Београд, Српска књижевна задруга, 77–78.
- Максимовић, Горан. 1998. *Маија Сремчевој смијеха (Ка њоеишици комичној у дјелу Сјевана Сремца)*, Просвета, Ниш.
- Петровачки, Љиљана, Недељков, Љиљана. 2011. „Кулинарска лексика у роману *Пој Ђира и пој Сира* Стевана Сремца”, *Годишњак Филозофској факултета у Новом Саду*, књига XXXVI–1, Нови Сад, 81–90.
- Пешикан Љуштановић, Љиљана. 2009. „Усмена књижевност и традиционална култура у роману ‘Поп Ђира и поп Спира’ – заступљеност и комичка функција”, *Усмено у ијсаном*, Београдска књига, Београд, 2009, 51–64.
- Попов, Миливој. 1983. *Свадба у Северном Банату*, Београд, Народна књига.
- Сремац, Стеван. 1977. *Пој Ђира и Пој Сира, Пој Ђира и Пој Сира, Лимунација на селу. Сабрана дела Сјевана Сремца у шест књига, I*, приредио Ђуро Гавела, Београд, Просвета.
- Стерија Поповић, Јован. 2003. „Винка Лозића други забавни календар, у којем се свашта налази, али само онога нема што се тражи, С особитим прилежанијем по хоризонту картација израђен Ј. С. П., у Будиму, 1832.”, *Забавни календари Винка Лозића, Милобруже, Афоризми, Записке*, Вршац, КОВ, 59.
- Поповић, Павле. 1935. „Стеван Сремац – човек и дело”, Стеван Сремац, *Приповејке*, књ. 4, Београд, СКЗ, LXXXV.
- Frojd, Sigmund. 2005. *Frojdov kuvar*, пр. Džeјms Hilman i Čarls Bur, Beograd, Dosije, 65–67.
- Hirš, Alan. 2004. *Kojeg je ukusa vaša ličnost?*, prevod sa engleskog Mila Matijašević, Beograd, Vojana Gnjatović.
- Шевић, Милан. 2011. „Сремац код Матавуља на вечери”, *О нашим људима великим и малим*, приредила Зорица Хаџић, Нови Сад, Градска библиотека Нови Сад, 112–113.

Ivana T. Ikonić

CALORIES FROM *SERBIAN COOKBOOK* ON THE TABLE OF *PRIEST ĆIRA*  
*AND PRIEST SPIRA*

Summary

The cuisine of Sremac's heroes in *Priest Ćira and Priest Spira* is a place of revelation. By means of dishes cooked in "fictional" kitchen, Serbian realist, apparently very naively, but basically correctly, by means of gastronomic metaphors and comparisons, describes authentic emotional states and situations in which he confronts his heroes, using the humour to speak about the human nature, which trips anew over its faults. Refined gastronomic delicacies are illustrated in the paper by the recipes from *Serbian Cookbook* by Jerotej Draganović, mentioned in the novel. In the third part of the paper, "fact quotations" (quotations from the life of Serbian realist) are used to reconstruct Sremac's culinary habits.

*Keywords:* Stevan Sremac, *Priest Ćira and Priest Spira*, Jerotej Draganović, *Serbian Cookbook*, "fact quotations".