

RUKOPISI KAO VRELA GASTRONOMSKE POVIJESTI

Sažetak

Povijest prehrane i povijest svakodnevne grane su povijesti koje su u hrvatskoj historiografiji još uvijek nove i slabo istražene. Kao korisno gradivo za istraživanje ovdje dobro mogu poslužiti rukopisne zbirke recepata, prvenstveno kao izvor činjenica o gastronomskoj svakodnevici. Analiziranjem njihova sadržaja te međusobnom usporedbom dolazi se i do drugih informacija o kulturi života u vrijeme nastanka zbirke, a u pravilu riječ je o razdoblju od više desetljeća. Rukopisne zbirke recepata posebno su dobar izvor za istraživanje povijesti žena jer su upravo one njihove autorice i korisnice. Prednost je korištenja rukopisnih zbiraka recepata kao izvora za istraživanje povijesti u tome što su one autentični pisani dokumenti o svakodnevici tzv. malog čovjeka, a radi svoje strukture vrlo su dobro usporedive. Nedostatak je korištenja ove vrste dokumenta njihovo teško pribavljanje.

Ključne riječi: *rukopisne zbirke recepata; objavljene kuharice; Osijek; domaćica; početak 20. stoljeća.*

ANAMARIJA
LUKIĆ*

TIHANA
PAVIČIĆ**

Pregledni članak

Review article

UDK 641.568

Primljeno: 10. prosinca
2021.

* dr. sc. Anamarija Lukić,
doc., Institut društvenih
znanosti Ivo Pilar,
Područni centar Osijek,
anamarija.lukic@pilar.
hr

** Tihana Pavičić, prof.,
II. gimnazija, Osijek,
tihana.pavicic03@
gmail.com

Uvod

Prvotni izvor je tekst koji je netko u prošlosti napisao, za razliku od drugotnog izvora, koji je komentar prvotnog izvora, a daje ga neki povjesničar. Kao kod svakog dokumenta, povjesničar mora nastojati, ukoliko je moguće, odgovoriti na pet temeljnih pitanja o njegovom porijeklu i namjeni. Tko je napisao kuharicu? Na kakvu je čitateljsku publiku ciljala? Gdje i kad je nastala? Zašto je bila napisana? Povjesničar ima načina da, recimo to tako, čitajući između redova recepata, odgovori na pitanja koja se baš ne bave kuhanjem odnosno materijalnom kulturom, već se mogu ticati rodni uloga, pitanja društvenih slojeva, etniciteta i rasa.¹

Prehrana je u historiografskim istraživanjima dugo bila zapostavljena odnosno neprepoznata kao tema. „Interes povjesničara za prehranu dugo je vremena kočila banalnost te teme, kao i njezina neraskidiva vezanost za privatni ženski prostor doma.“² Novina ove istraživačke teme jasno je vidljiva i samim time što istraživači povijesti prehrane u svojim radovima još uvijek, u uvodnome dijelu, smatraju potrebnim objasniti temu povijesti prehrane kao pripadajuću granu povijesti te nekonvencionalnost njezinih vrela, jer se ona, u najvećemu broju, nalaze izvan arhiva. S druge strane, upravo banalnost i svakodnevnost prehrane sugeriraju njezinu posvemašnjost jer nema pojedinca čiji život ona ne dotiče u svakome vremenu i društvu, neovisno o dobi, spolu, društvenome položaju, etnicitetu, konfesionalnosti i svim drugim vrstama pripadnosti. Upravo stoga prehrana kao nezaobilazan aspekt baš svačije svakodnevice ima veliku važnost kao tema istraživanja. Osim svoje prvotne funkcije, održavanja na životu, prehrana sudjeluje i u oblikovanju društvenih kodova te poprima različita značenja, od hrane kao simbola (primjerice uskršnje pisanice, odojak za ulazak u novu godinu, korizmeni post, rođendanska

¹ „A primary source is a text written by someone in the past, rather than a secondary source which is commentary by a historian upon the primary sources. As with any document, the historian must attempt to answer five basic questions of provenance and purpose if possible. Who wrote the cookbook? What was the intended audience? Where was it produced and when? Why was it written? There are ways the historian can read between the lines of the recipes, so to speak to answer questions that are not directly related to cooking or material culture but may deal with gender roles, issues of class, ethnicity and race.“ Ken Albala, „Cookbooks as Historical Documents“ – Jeffrey M. Pilcher (ur.), *The Oxford Handbook of Food History*, 2012.; <<https://www.oxfordhandbooks.com/view/10.1093/oxfordhb/9780199729937.001.0001/oxfordhb-9780199729937-e-13>> (15. rujna 2021.).

² Jelena Ivanišević – Melanija Belaj, „Razvoj prehrambenih studija: Doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti“, *Narodna umjetnost: hrvatski časopis za etnologiju i folkloristiku*, 52 (2015.) 2, str. 254.

torta) do hrane kao pokazatelja društvena statusa (ljudi jedu ono što si mogu priuštiti).

Izvori za povijest prehrane, poglavito gastronomije, nalaze se najčešće ondje gdje se hrana i pripremala, u kuhinji (posuđe i kuhinjska oprema) te, vezano za kuhinju, u zbirka receptata odnosno jelovnicima. Jedan dio suvremene povijesti prehrane moguće je rasvijetliti uz pomoć metode usmene povijesti, no za sve starije od toga potrebno je osloniti se na pisane izvore.

Kada je riječ o pisanim izvorima, najdostupnije su objavljene zbirke receptata, kuharice. Od početka 19. stoljeća zahuktao se razvoj tehnologije, a njezina dostignuća velikim dijelom odrazila su se na prehrambenu svakodnevicu. Razvoj prometa proširio je prostornu i cjenovnu dostupnost različitih prehrambenih namirnica na globalnoj razini, istovremeno povećavši mobilnost građana te je promijenio prehrambenu svakodnevicu, ponajprije u gradovima. Taj je razvoj bio popraćen i u izdavaštvu objavljivanjem priručnika za pripremanje hrane, kuharica. Kuharice su stekle iznimno veliku popularnost među građanstvom, koja se zadržala i danas, mada je razvoj elektroničkih medija velikim dijelom sudjelovao u posredovanju njihovih sadržaja. S područja Habsburške odnosno Austro-Ugarske Monarhije i danas su dostupne mnoge kuharice objavljene tijekom 19. stoljeća koje su zbog svoje popularnosti doživjele više izdanja, pa i više desetaka izdanja,³ a u velikoj mjeri dostupne su za istraživanje u knjižnicama, često i u antikvarijatima, kao i u digitaliziranu obliku na internetu.⁴

1. Rukopisne zbirke receptata

Među najintimnijim i najosobnijim izvorima receptata nalaze se rukopisne zbirke receptata. One uobičajeno sadrže originalne, rukom pisane recepte koje je osmislila sama autorica, kao i one koje se dijele među prijateljicama i članovima obitelji: neki su recepti prepisani iz objavljenih kuharica ili izrezani iz novina odnosno magazina. Kako god, ove bilježnice su više od same zbirke

³ *Süddeutsche Küche* autorice Katharine Prato najpoznatiji je primjer kuharice koja je doživjela brojna izdanja, odnosno tijekom stotinu godina doživjela 79 izdanja.

⁴ Najveći broj objavljenih kuharica sačuvan je i dostupan za istraživanje u Wienbibliothek im Rathaus te Österreichische Nationalbibliothek u Beču.

receptata i domaćih uputstava, jer one također oslikavaju jedinstvenu i živu sliku života svojih autorica.⁵

Osim objavljenih kuharica, postoji i druga vrsta kuharice ili priručnika za pripremljanje hrane, a riječ je o rukopisnim zbirkama receptata. Rukopisna je zbirka receptata svakodnevno uporabna predmet odnosno pisani dokument koji i u današnje vrijeme posjeduje velika većina kućanstava. To je (ženskom) rukom pisan priručnik za pripremu odabranih receptata, najčešće kolača i slastica. Za razliku od objavljenih kuharica od kojih je svaka namijenjena uporabi mnogim domaćinstvima, rukopisna je zbirka receptata priručnik odabran isključivo za jedno domaćinstvo, štoviše za jednu osobu, autoricu zbirke, koja je najčešće jedina osoba koja se njome služi. Autorica u pravilu započinje sastavljati svoju vlastitu zbirku receptata u ranoj mladosti, čim krene razvijati vlastiti interes za kulinarstvo/slastičarstvo, po uzoru na svoju predhodnicu, majku ili baku, ili zbog toga što se osamostalila kao pomoć u kuhinji u vlastitome domaćinstvu.

Ranije generacije žena, poglavito one koje su zasnovale vlastitu obitelj prije Prvoga svjetskog rata, bile su žene od kojih se, bez izuzetaka, očekivalo da budu domaćice, supruge, majke, „čuvarice vrata“,⁶ jer je njihova domena bila svedena na privatnost doma i obitelji. Za to su zanimanje ili za tu ulogu mogle biti i posebno školovane, primjerice u višoj djevojačkoj školi.⁷ Djevojke, koje si takvo obrazovanje nisu mogle priuštiti, vještine održavanja kućanstva, s osobitim naglaskom na pripremu hrane, mogle su učiti u vlastitome domu ili služeći imućnim građanskim odnosno plemićkim obiteljima. Primjer dokumenta izobrazbe u slastičarstvu nastala posredstvom služenja na

⁵ „Among the most intimate and personal sources of recipes are manuscript cookbooks. These typically contained original handwritten recipes created by the author as well as those shared by family and friends; some recipes were copied from published cookbooks or clipped out of newspapers and magazines. However, these books are more than a mere collection of recipes and domestic instructions, they also paint a unique and vivid picture of the life of their authors.“ Blake Singley, „A Cookbook of Her Own“, *M/C Journal*, 16 (2013.) 3; <<https://doi.org/10.5204/mcj.639>> (15. rujna 2021.).

⁶ Čuvarica vrata, *A gatekeeper*, pojam je koji se odnosi na percepciju žene kao osobe koja kontrolira kućanstvo, protok dobara u kućanstvu, poglavito hrane („drži tri čoška kuće“). Alex McIntosh – Mary Zei, *Women as Gatekeepers of Foodconsumption: A Sociologicalcritique, Food and Gender – Identity and Power*, ur. Carole M. Counihan – Steven L. Kaplan, Taylor & Francis e-Library, 2005., str. 135.

⁷ „Obrazovanje žena u 19. stoljeću u cijeloj Banskoj Hrvatskoj, pa tako i u Slavoniji, jedan je od glavnih ciljeva imalo u obrazovanju budućih dobrih kućanica.“ Dinko Župan, „Dobre kućanice: Obrazovanje djevojaka u Slavoniji tijekom druge polovice 19. stoljeća“, *Scrinia Slavonica: Godišnjak Podružnice za povijest Slavonije, Srijema i Baranje Hrvatskog instituta za povijest*, 9 (2009.) 1, str. 232.

plemičkomee dvoru rukopisna je zbirka recepata koja se čuva u Zavičajnom muzeju Našice.⁸ Načinila ju je Rozalija Huszar,⁹ služavka na imanju našičke plemićke obitelji Pejačević, tako što je za svoje potrebe od kuharice prepisala recepte za kolače i slastice, a zbirku su sačuvali njezini potomci. Pretpostavlja se da je ovu rukopisnu zbirku recepata obitelj sačuvala upravo jer je oblikovana na dvoru poznate plemićke obitelji. No, vrijednost je rukopisne zbirke recepata kao povijesna izvora upravo u tome što dokumentira gastronomsku i drugu svakodnevicu mala čovjeka ili prosječne obitelji (najčešće urbane i najčešće pripadajuće srednjemu društvenom sloju). Tu je dokumentirana (gastronomska) svakodnevica onih koji ne važe za povijesno istaknute pojedince, nego onih koji poradi svoje množine zajednički obilježavaju ono što nazivamo kulturom stola (gastronomijom) te općenito kulturom života u određenim prostorno-vremenskim granicama.

Kako bismo se takvom rukopisnom zbirkom recepata mogli poslužiti kao izvorom, nužno je da ih imamo nekoliko te da se prostorno i vremenski podudaraju, jer se tada podudaraju i u sadržaju. To je, međutim, točka spoticanja u istraživanju. Naime, dok su tiskane kuharice široko i lako dostupne istraživačima, do rukopisnih zbirki recepata nije jednostavno doći, i to zbog nekoliko razloga. Vijek trajanja jedne rukopisne zbirke recepata najčešće je od rane mladosti pa do smrti njezine autorice, koja je jedina koristi, jer u pravilu svaka domaćica stvara svoju vlastitu zbirku u kojoj se jedino ona sama snalazi. Tuđa, najčešće naslijeđena zbirka recepata, pohabana i zamrljana od višedesetljetne uporabe u kuhinji domaćici sljedeće generacije nije potrebna – ona je iz nje ionako davno prepisala „sve što valja“, tj. sve što je sama namjeravala koristiti. Naslijeđena zbirka može imati sentimentalnu vrijednost, pa se čuva još neko vrijeme, odnosno do smrti nasljednice koja se autorice sjećala s nostalgijom. U trenutku kada se žive autorice više nema tko sjećati i njezina rukopisna zbirka recepata završava na otpadu, jer je kao priručnik najčešće beskorisna, a kao dokument za istraživanje neprepoznata. Tek su pojedine obitelji sačuvale rukopisne zbirke svojih predaka kojih se ni sami ne sjećaju, no istraživačima je teško znati koje su to obitelji, pa je prikupljanje ove vrste gradiva uglavnom dugotrajan proces s neizvjesnim ishodom. To je i jedan od razloga, uz ranije

⁸ Rozalija Huszar, *Recepti iz Dvorca Pejačević u Našicama*, kopija rukopisa, Zavičajni muzej u Našicama.

⁹ Rozalija Huszar (r. 1886.). U dvorcu Pejačević radila je u vrijeme Teodora i Lile Pejačević, najbogatije velikaške obitelji u Hrvatskoj i Ugarskoj. Prema podatcima iz Matičnoga ureda u Osijeku umrla je u Osijeku 1978. godine.

navedene, zašto se istraživači rijetko odlučuju istraživati ovu vrstu gradiva. U svezi s tim poteškoću može predstavljati i pribavljanje informacija o autorici i njezinoj obitelji jer oni koji posjeduju zbirke ponekad ni sami ne znaju one informacije koje istraživače zanimaju, a tiču se okružja i prilika u kojima je živjela. Te se informacije, međutim, djelomično otkrivaju u sadržaju zbirke.

2. Pitanje metodologije

Rukopisne zbirke recepata za razliku od objavljenih kuharica daju preciznu informaciju o prehranbenim preferencijama jedne osobe (autorice) ili jedne, autoričine, obitelji. One su individualni i privatni zapisi, gotovo intimni, jer bilješke koje autorica u njih unosi nisu predviđene za tuđe oči.¹⁰ Zato se autorica uglavnom ne trudi u svezi s jezičnim izričajem, često zanemaruje i pravopis, a bilješke uz pojedine recepte, koje označavaju izvor, odnosno osobu od koje je autorica dobila recept, često označavaju samo osobnim imenom, jer ona ne mora sama sebi objašnjavati tko je ta osoba.

Istraživačima rukopisna zbirka recepata služi kao uvid u gastronomsku svakodnevicu osobe ili kućanstva, uz blagu zadržku: zbirka recepata tek djelomično prikazuje jela koja su se odista i pripremala prema prikupljenim receptima, dok su ostali neiskorišteni recepti tek popis gastronomskih planova ili lista gastronomskih želja koje autorica za života nije ostvarila. Pa ipak, „čak i vrlo dokone domaćice ne ispisuju recepte koje ne žele ili ne mogu iskušati“¹¹ te u istraživanju treba uzeti u obzir i te autoričine preferencije kao činjenicu, jer se i samo istraživačko pitanje odnosi na preferencije i na male, svakodnevnne životne izbore, u ovome slučaju gastronomske, koji zajedno oblikuju stil života i čine elemente njegove kulture. Već sama mogućnost izbora govori o domaćinstvu u kojemu se jede birana i raznovrsna hrana, o tome da si to domaćinstvo može priuštiti te da je lokalno tržište opskrbljeno potrebnim namirnicama. Sadržaj zbirke u svojoj ukupnosti nadalje govori o kuhinjskoj opremi, od opreme za kuhanje i hlađenje do kuhinjskoga pribora i posuđa,

¹⁰ Usp. „Manuscript cookbooks are by their very essence intimate, relatively unedited and written with an eye to private circulation.“, Máirtín Mac Con Iomaire, „Towards a Structured Approach to Reading Historic Cookbooks“ *M/C Journal*, 16 (2013) 3; <<https://doi.org/10.5204/mcj.649>> (15. rujna 2021.).

¹¹ Nives Rittig-Beljak, „Švapski kulinarij – dodir tradicija u Hrvatskoj / Süddeutsches culinarium – be-
gegnung von kochtraditionen in Kroatien“, *Etnološka tribina: Godišnjak Hrvatskog etnološkog društva*, 33 (2003.) 23, str. 45.

što je jedan od pokazatelja standarda stanovanja. Ova se saznanja djelomično mogu ilustrirati s prigodnim muzejskim izložbama.¹²

Način na koji su recepti napisani govori o terminologiji, jeziku kojim se autorica uobičajeno služi te o razini njezine pismenosti. Također govori o razini njezinih kulinarskih znanja i vještina, što se posebno ističe kod šturo zabilježenih recepata, koji nude samo popis sastojaka, jer domaćica već zna što s njima treba. Po načinu na koji su strukturirani recepti često sugeriraju i izvor iz kojega su uneseni u zbirku. Temeljito ispisani recepti s preciznim mjerama i točno upisanim postupkom u neutralnu obliku (u infinitivu) znak je da su prepisani iz određene objavljene kuharice te ih je tu moguće pronaći. Tako je moguće utvrditi i koje su objavljene kuharice bile dostupne u okruženju autorice.¹³ Iz ukupna sadržaja zbirke prepoznatljivi su i različiti gastronomski utjecaji, što se očituje iz određenih sastojaka odnosno iz nazivlja.

Iz sadržaja rukopisne zbirke, iz recepta u recept, na površinu izbija i uvid u dio autoričine svakodnevice, koja je u velikoj mjeri ispunjena pripremom hrane. Recepti, naime, sugeriraju dugotrajne postupke (miješanje nadjeva koje može trajati i *dobrih sat vremena*, ručno usitnjavanje šećera, guljenje badema), koji, uz napomenu da se sve radilo ručno, od loženja vatre do pripremanja i donošenja vode, oduzimaju velik udio radnoga vremena domaćice. Tomu treba pribrojiti pripremu i posluživanje više dnevnih obroka za obitelj (krajem 19. i početkom 20. stoljeća bilo ih je pet: doručak, užina, ručak, kava i kolači, večera). Oko pripreme i posluživanja hrane u obiteljima srednjega društvenog sloja bile su angažirane domaćica i, najčešće, pomoćnica, služavka te ostale žene u kućanstvu, prema potrebi (ako ih je bilo).

Različite rukopisne zbirke recepata dijele zajednički obrazac sadržaja, strukture i jezičnoga izričaja, izvora (koji su već spomenuti), autorstva (žen-sko; domaćica). Zbirke uglavnom sadrže recepte za kolače i slastice, one koje domaćica procjenjuje zanimljivim i prikladnim za pripremanje. Zbirke sadrže recepte naslijeđene od prethodnih generacija, kao i suvremene životnoj dobi domaćice, te posebno popularne recepte u njezinu društvenom krugu, koji su često odraz prehrambenoga trenda. Struktura sadržaja u zbirka uključuje istaknute naslove za svaki recept, razlike u detaljnosti bilježenja pojedinih

¹² Usp. Ksenija Katalinić – Radmila Biondić – Marina Vinaj, *Ah, ti kućanski poslovi*, Muzej Slavonije, Osijek, 2009. (Izložba Muzeja Slavonije Osijek).

¹³ Prepisani recepti iz objavljene kuharice dijelili su se dalje u rukopisu, no njihova identičnost s izvorom opada s brojem prepisivanja iz jedne rukopisne zbirke u drugu.

receptata te kronološki upis receptata, tako da njihov raspored, gledan sadržajno, nema nikakva reda. Zbirke uglavnom nemaju ni neko pomagalo poput indeksa ili registra te se autorica u svojoj zbirci snalazi prema vlastitome sjećanju. Mjere za masu¹⁴ mogu biti izražene kod starih receptata u funtama (stara bečka funta, 560 g) ili u dekagramima / kilogramima,¹⁵ no ako su omjeri u nekome receptu višekratnici broja 7 (npr. 14 dag šećera, 21 dag brašna), tada je riječ o starijemu receptu čije su mase sastojaka originalno bile izražene u starim bečkim mjerama, a zatim preračunate u metrički sustav. Zbirke koje sadrže i jedan i drugi sustav mjera najbolji su pokazatelj da se recepti unose u zatečenu stanju, s jezičnim, mjernim i drugim obilježjima ovisno o izvorima, koji su različiti, pa se i jezični izričaj razlikuje od recepta do recepta u istoj zbirci.

Uspoređivanje zbirke receptata, neovisno o razdoblju nastanka i korištenja, olakšano je zajedničkom sadržajnom strukturom, odnosno načinom bilježenja receptata kao i eventualnih bilježaka (povezanih s receptima ili ne). Podudaranje u receptima u zbirkama nastalima na istome prostoru u istome vremenu (npr. Osijek između dvaju svjetskih ratova) govori o popularnosti pojedinih receptata te o kulinarskim ili slastičarskim trendovima, dok podudaranje u receptima u zbirkama s istoga područja, ali iz različita vremenskog razdoblja govori o gastronomskoj tradiciji ili, bolje reći, o dubljoj ukorijenjenosti gastronomske kulture. Uspoređivanje zbirke i podudaranje receptata, nadalje, govori o međusobnu dijeljenju receptata između domaćica, tj. o posredovanju i življenju određene prehrabne kulture kao i društvenoga života žena (domaćica).

Najposlije, nakon analize rukopisne zbirke receptata korisno je dati joj kontekst na temelju memoarske odnosno dnevničke građe, kao i novinskih tekstova koji se prostorno i vremenski podudaraju. Posebno su korisni tekstovi

¹⁴ Spomenute mjere za masu odnose se na one rukopisne zbirke receptata koje su autorice imale prilike analizirati, a sve su nastale na području Osijeka. To su rukopisne zbirke ovih autorica: Ana Muhar, Božena Vincetić, Danica Nađ, Gordana Pfeifer, Greta Schmidt r. Haladi-Dietz, Katarina Šipka, Katica Jurišić, Magdalena Janc, Manuela Kozic, Margareta Kučak, Marija Kučar, Marija Lukić, Marija Mihelić, Nikolina Janc, Ružica Vukušić, Teodora Janić, Vera Eri, Vjekoslava Sudić, Zora Weiss, te Rozalija Huszar (*Recepti iz Dvorca Pejačević u Našicama* (kopija rukopisa), Zavičajni muzej u Našicama. Analizirana je i zbirka čijoj prvoj autorici ime nije poznato, a zajednički ju je oblikovalo više od deset autorica; to je jedna od rijetkih zbirki koja je dostupna istraživačima jer se čuva u Državnome arhivu u Osijeku: HR-DAOS-482 FIRINGER, Bilježnica s receptima.

¹⁵ Metrički decimalni sustav bio je proglašen na cijelome području Austro-Ugarske Monarhije 1. siječnja 1871. Marija Zaninović-Rumora, „Stare mjere u svakodnevlju otoka Ugljana“, *Radovi Zavoda za povijesne znanosti HAZU u Zadru*, 41 (1999.), str. 21.

ženskih autora, koje stvarnost promatraju s vlastitoga, ženskog aspekta te se dio njihova teksta obično odnosi na hranu i piće, pripravu, posluživanje, druženje uz hranu te na živote drugih žena, njihovih suvremenica. Uvid u gastronomsku i obiteljsku svakodnevicu tako se upotpunjuje, možebitno i zaokružuje, ovisno o gradivu.

Zaključak

Ako se vratimo na početak ovoga teksta i prijedloga za analizu tiskanih kuharica, onda treba odgovoriti na sljedeća pitanja: Tko je napisao kuharicu? Na kakvu je čitateljsku publiku ciljalo? Gdje je i kada je nastala? Zašto je bila napisana? Kada je riječ o rukopisnim zbirka receptata, ovi su odgovori jasni i nedvojbeni te je za njih neophodno postaviti druga pitanja. Ona se mogu smatrati i nastavkom istraživanja objavljenih kuharica kao gradiva, ali mogu se istraživati i samostalno. Najdragocjeniji odgovor rukopisne zbirke receptata u usporedbi s objavljenim kuharicama jest onaj u svezi s tim koji su objavljeni recepti u stvarnosti preferirani. Svi ostali odgovori, koje nude rukopisne zbirke, odraz su življene stvarnosti, stvarnih životnih okolnosti te kulture života, o kojoj bismo bez njih puno manje znali.

Pitanja o vrsti namirnica uputit će nas prema lokalnoj situaciji na tržištu te će uz to pitanja o njihovoj količini te o potrebnoj opremi kuhinje i kuhinjskome priboru dati odgovor o životnome standardu pojedinih obitelji. Vrijeme potrebno za izradu odgovorit će nam o angažiranosti domaćice u pripremi hrane, a sve zajedno dat će nam uvid u važnost i složenost svakodnevna pripremanja obroka u životu obitelji domaćice. Jezične značajke zbirke pokazat će nam obrazovanju domaćice te o njezinim navikama čitanja, pisanja i informiranja. Iz naziva i sadržajne strukture receptata saznat ćemo o njihovom porijeklu, poglavito o razmjeni receptata među domaćicama kao i o tome čije su gastronomske utjecaje prihvaćale.

Svakodnevica žena domaćica, obiteljski život i privatnost doma bili su paralelna stvarnost onomu što inače učimo iz povijesti. To je ujedno bila i stvarnost svih onih ljudi koji su se nosili s onim važnim događajima čije datume i godine učimo iz povijesti, stvarnost života koju su izgradili i koju su htjeli poboljšati ili promijeniti, ili, barem kada je riječ o hrani, stvarnost u kojoj su uživali. Rukopisne zbirke receptata dat će nam precizne odgovore o

gastronomiji, životnome standardu, tržištu namirnica i ženama domaćicama u vrijeme kada su nastale i kada su se koristile. Odgovorit će nam i kakav je naš gastronomski *background* te koliko smo mi s njim u današnje vrijeme povezani kao i to kako se prehrana mijenjala tijekom desetljeća, pa i stoljeća. Stoga je važno prepoznati rukopisne zbirke recepata kao dokumente vrijedne istraživanja te ih nastojati prikupiti i sačuvati.

MANUSCRIPT RECIPE COLLECTIONS AS SOURCES FOR THE RESEARCH OF THE HISTORY OF GASTRONOMIC EVERYDAY LIFE

Abstract

The history of diet and the history of everyday life are historical branches which are still new and poorly researched in Croatian historiography. Collections of handwritten recipes can be well used as the good material for research, primarily as the source of facts about gastronomic everyday life. By analysing their content and by comparing them one can obtain many other information about the culture of life in the time when the collection was made, which is generally the period of several decades. Collections of handwritten recipes are particularly good source for the research of history of women since it is the women who are both authors and users of those collections. The advantage of the use of manuscript recipe collections as the sources for the research of history is in the fact that they are authentic written documents about everyday lives of the so called common people and, due to their structure, they are easily comparable. The disadvantage of such kind of documents is the difficulty in obtaining them.

Keywords: *manuscript recipe collections; published cookbooks; Osijek; housewife; the beginning of the 20th century.*