

Prva koprivnička kuharica iz 1922. godine

KSENIJA KRUŠELJ

Koprivnica se u prvoj polovini 20. stoljeća počinje naglo razvijati, ima bogat kulturni i društveni život, a sve su uočljiviji i znatni gospodarski potencijali. To je vrijeme sve intenzivnijeg razvoja modernog građanskog društva, u kojem se i obiteljski život naglo osuvremenio. Za sve su situacije postojale društvene norme koje su morale usvojiti dobrostojeće građanske obitelji. Žene iz takvih obitelji podupirale su poslove svojih supruga organizirajući ugodna druženja u svojim domovima. Koprivnička učiteljica Zlata Sudeta pripadala je koprivničkoj građanskoj eliti, prihvaćajući i sve obveze koje su iz toga proizlazile. Između ostalog, godinama je marljivo skupljala kuharske recepte i objavila ih 1922. godine u Velikoj građanskoj kuharici. Ovu kuharicu smatramo i prvom koprivničkom kuharicom.

Ključne riječi: Zlata Sudeta, Koprivnica, građansko društvo, kuharice

1. Uvod

Pretpostavlja se da je u Indiji prije 3500 godina napisana prva kuharica *Vasavyajeyam* na sanskrtu. Recepti su se odnosili na pripremu nemasnih jela. Najpoznatijom antičkom kuharicom smatra se *De rerum coquinaria – Libri decem* autora Marcusa Gaviusa Apicusa, pisana 26. godine prije Krista. U njoj se nalazi 400 recepata. U ranom srednjem vijeku pripremanje hrane počinje se češće zapisivati, jer se visoki status u društvu dokazivao, između ostalog, i pripremom bogate gozbe. I na taj način nastaju kuharice.

U suvremenom značenju te riječi¹ prva je kuharica izašla u Francuskoj 1375. go-

dine. Guillaume Tirel Tailvent, dvorski kuhar Karla V. napisao je zbirku recepata pod nazivom *Viandier*. Na dvoru Richarda II, u Engleskoj 1390. nastaje kuharica *The Forme of Cury*, koja obuhvaća dvjestotinjak recepata. Kuhar Maitre Chiquart koji radi na dvoru Amadeusa VIII od Savoje autor je kuharice *Du Fait de Cousine*, nastale 1420. godine. U kuharici se nalaze savjeti i opisi dvaju banketa koji su organizirani na dvoru. Neki upravo tu kuharicu smatraju prvom pravom europskom kuharicom.

U Italiji, koja s vremenom postaje središte kulinarske Europe, preuzimajući polako primat od Francuske, Bartolomeo Sacchi Paltina, knjižničar pape Sixta IV., izdaje 1474. *De honesta voluptate et valetudine*. Za tu kuharicu kažu da je bila prvi re-

¹ Vidi više o tome: IVANIŠEVIĆ, Jelena: *Od kuharice do književnosti: ogledi o kulinarskoj prozi*. Zagreb, Institut za etnologiju i folkloristiku, 2017.; VODOPIJA, Irena; SMAJLIĆ, Dubravka: "Kuharika" Barbare Klasanović iz Iloka. // XI međunarodni kroatistički znanstveni skup, zbornik radova/ Blažetin, Stjepan (ur.), Pečuh: Znan-

stveni zavod Hrvata u Mađarskoj, 2013. 148–159.; http://www.coolinarika.com/magazin/clanak/povijest_kuharica (posjećeno 12. svibnja 2022.)

nesansni bestseller.² Isti je autor doradio i kuharicu *Libro de Arte Coquinaria*, koju je nešto ranije izdao kuhar iz Coma, Maestro Martino. U Nürnbergu, pak, 1485. godine Peter Wagner izdaje *Kuchen Maisteria*, s receptima za fina i svakodnevna jela.

Izumom tiskarskog stroja kuharice postaju dostupnije, no i dalje su vrlo skupe. U 15. i 16. stoljeću one su bile samo za bogate, prvenstveno su namijenjene kuharima kod najbogatijeg sloja građanstva i plemnitaša, što je vidljivo i iz formulacija *done-site gospodaru, dajte gospodaru*³. U razdoblju od 1474. do 1620. u Europi je izdano više od 220 kuharica.⁴

Početak 18. stoljeća Francuska opet postaje središte kulinarstva, a kuharice više nisu namijenjene samo plemstvu nego i sve brojnijem i bogatijem građanstvu. U situiranim građanskim kućama ne kuhaju gospođe, nego one nabavljaju kuharice i čitaju ih nepismenim slugama i sluškinjama.⁵ Više se ne pripremaju bogate gozbe pa objedi postaju odmjerjeniji. Sukladno tome, u Francuskoj je tiskana kuharica *La cuisinier Francais* (1651.), a 1746. kuharica koja i u svome naslovu ističe da je riječ o građanskoj kuhinji – *La cuisinière bourgeoise*.⁶ Arhivski dokumenti govore da su kuharice zapisivali muškarci, a vjerojatno je razlog tomu u visokom postotku nepismenih žena u odnosu na muškarce. No, ubrzo se i to počelo mijenjati.

2. Prve autorice kuharica

U 18. se stoljeću, naime, javlja značajniji broj ženskih autorica. Uočljivo je da autorice kuharica nisu uvijek i autorice recepata, nego ih najčešće samo zapisuju.

Smatra se da je prva žena autorica kuharice⁷ bila kneginja Philippine Welser⁸ iz Innsbrucka, koja 1543. godine piše *Das Kochbuch*. Hannah Glase⁹, u Engleskoj, godine 1747. izdaje *The Art of Cookery Made Plain and Easy*, u kojoj objavljuje svoje, ali i dio prikupljenih recepata. Dala je jasne upute da se obroci ponajviše pripremaju od sezonskih namirnica. Amelia Simmons¹⁰ 1796. izdaje *American Cookery*, što se smatra prvom američkom kuharicom¹¹, jer su se dotad koristile britanske kuharice. Novost se ogledala i u tome što se u njoj nalaze i recepti s bundevama i kukuruzom, namirnicama američkog podneblja. Eliza Leslie¹² u Americi izdaje *Pastry Cakes and Sweetmeats* (1828.), a značajna je po tome što se tu prvi puta količina namirnica mjeri u šalicama.

Henriette Davidis¹³ u Njemačkoj izdaje 1845. godine *Praktisches Kochbuch für die*

7 Isto.

8 Philippine Welse (Ausburg 1527. – Innsbruck 1580.) pretpostavlja se da je kuharicu naručila njena majka Ana, a da su je pisala tri različita pisara. Philippine se također zanimala za farmakologiju.

9 Hannah Glasse (London 1708. – London 1770.) Prva izdanja knjige objavila je anonimno, uz napomenu "dama". Tek u četvrtom izdanju otisnuto je H. Glasse, a puno ime navedeno je tek u izdanju 1788. Kuharica je doživjela 10 izdanja, nakon njezine smrti izašla je 16 puta. Postoje i dva američka izdanja iz 1805. i 1812. Bogato uvezena prodavala se za 5 šilinga, a skromnije izdanje za 3 šilinga.

10 Pretpostavlja se da je bila kućna pomoćnica. Sadrži prvi tiskani recept za puricu s brusnicama. Izašlo je 13 izdanja kuharice između 1796. i 1831. Zanimljivo je da je tiskana i u 20. stoljeću.

11 <http://www.coolinarika.com/magazin/clanak/povijest-kuharica> (posjećeno 12. svibnja 2022.)

12 Eliza Leslie (Philadelphia 1787. – 1858.) američka je autorica popularnih kuharica. Pohađala je prvu američku kuharsku školu (*Mala škola za učenje umjetnosti kuhanja*) koju je vodila Elizabeth Goodfellow. Pisala je knjige o vođenju kućanstva, bontonu, romane i članke za novine. Njena kuharica *Seventy-Five Receipts for Pastry, Cakes and Sweetmeats* prvi put objavljena 1828. doživjela je 11 izdanja do 1839. *Various Branches Directions for Cookery* postala je najpopularnijom američkom kuharicom 19. stoljeća, u razdoblju od 1837. do 1890. prodano je 150.000 primjeraka. Napisala je kuharicu u kojoj se nalaze samo recepti od kukuruznog brašna *The Indian Meal Book* (1847.)

13 Henriette Davidis (Wegen 1801. – Dortmund 1876.) prvim imenom Johana Friederika Henriette Katarina Davidis, najpoznatija je njemačka autorica kuharica, radila je kao učiteljica i gu-

2 <http://www.coolinarika.com/magazin/clanak/povijest-kuharica> (posjećeno 12. svibnja 2022.)

3 Isto.

4 VODOPIJA, Irena; SMAJIĆ, Dubravka: *Kuvarica Barbare Klansanović iz Iloka*, 3.

5 <http://www.coolinarika.com/magazin/clanak/povijest-kuharica> (posjećeno 12. svibnja 2022.)

6 Isto.

gewöhnliche und feinere Küche, u kojoj stoji da su recepti provjereni, odnosno da po njima mogu kuhati i mlade djevojke, odnosno mlade domaćice. Recepte je počela skupljati već s osam godina. Koliko je ova kuharica bila popularna, najbolje govori podatak da je samo za autoričina života tiskano impresivnih 56 izdanja. Elizabeth Acton¹⁴ u Engleskoj objavljuje *Modern Cookery for Private Families*, u kojoj su dani normirani recepti sa sastojcima, količinama i vremenom kuhanja. Prvenstveno je bila namijenjena obiteljima srednje klase.

Mereitt Farmer¹⁵ krajem 19. stoljeća tiska u SAD-u kuharicu *The Boston Cooking-School Cookbook* (1896.). Po njenom pristupu i danas se sastavljaju kuharice i pišu recepti. Recepti donose popis količina i sastojaka, daju se upute za pripremu i vrijeme kuhanja. U kuharici su i prilozi o održavanju domaćinstva, čišćenju, konzerviranju i sušenju voća i povrća te osnovne informacije o važnosti prehrane.

3. Prve tiskane kuharice na hrvatskom jeziku

U Hrvatskoj se prve tiskane kuharice na hrvatskom jeziku pojavljuju tek u 19. stoljeću, što je kasno s usporedbom s dru-

gim europskim zemljama. U tom stoljeću tiskane su samo tri kuharice.¹⁶

Prva tiskana kuharica na hrvatskom jeziku objavljena je u Zagrebu tek 1813. godine pod naslovom *Nova zkup szlosena zagrebachka szokachka kniga*. Objavio ju je Ivan Birling, kanonik zagrebačkog Kapitola. To je bila i prva građanska kuharica, namijenjena za »kućnu upotrebu«, u kojoj su objavljena 554 recepta. Birling je većinu recepata preveo s njemačkog jezika i neke od njih prilagodio tradicionalnim jelima sjeverozapadne Hrvatske. Đuro Deželić, također u Zagrebu, 1868. izdaje drugu poznatu kuharicu na hrvatskom jeziku *Nova hrvatska kuharica ili Pouka kako se gotove svakakva jela*. Ta se kuharica velikim dijelom oslanjala na Birlingove upute o pripremanju jela, dok ju je Deželić malo prilagodio zahtjevima vremena.

U Varaždinu je 1882. godine u tiskari J. B. Stiflera tiskana kuharica nepoznatog autora *Hrvatska kuharica ili kako se gotove svakovrsna jela po metričkoj mjeri*. U njoj je objavljeno preko 600 recepata prikupljenih u samom Varaždinu i na širem području sjeverozapadne Hrvatske, ali i Austrije i Ugarske. I u ovoj su se kuharici, osim recepata, nalazili savjeti mladim domaćicama o namirnicama, držanju i čuvanju suda. Tu je i mali rječnik, objašnjenje nekih izraza koje je autor preveo s germanizama na hrvatske izraze.

Prva hrvatska autorica kuharice je Marija Kumičić¹⁷, koja je 1888. godine u Zagrebu objavila kuharicu naziva *Nova zagre-*

vernanta, ali se kasnije posvetila pisanju. Njene su kuharice nudile praktične savjete, smatrala je da je biti kućanica zahtjevan posao, a da mlade žene nisu dovoljno pripremljene. Njezin *Praktisches Kochbuch* doživio je 76 izdanja. Zanimljivo je da izdana i u 20. stoljeću (1963.)

14 Elizabeth Acton (Battle 1799. – London 1859.) neko vrijeme živjela je u Francuskoj, u Engleskoj vodila je internat za djevojke. Nakon povratka iz Francuske izdaje prvu kuharicu koju je namijenila obiteljima srednje klase.

15 Mereitt Farmer (Boston 1857. – Boston 1915.) punim imenom Fanni Mereitt Farmer, u dobi od 16 godina teško se razboljela i napustila školovanje. U roditeljskoj kući počela se baviti kuhanjem i kasnije je dom pretvorila u poznati pansion. U dobi od 30. godina upisuje poznatu *The Boston Cooking - School*, bila je najbolja učenica, 1891. postaje ravnateljicom škole. Godine 1902. osniva svoju školu kuhanja *Miss Farmers School of Cookery* u kojoj podučava žene i domaćice o osnovama jednostavnog no otmjenog kuhanja. Predaje i na *Harvard Medical School* liječnicima i medicinskim sestrama o važnosti prehrane za bolesnike.

16 IVANIŠEVIĆ, Jelena: *Od kuharice do književnosti: ogledi o kulinarskoj prozi.*, 48–49.

17 Marija Kumičić (Varaždin 1863. – Zagreb 1945.) književnica, prevoditeljica, društvena i kulturna djelatnica, dobrotvorka. Bila je jedna od prvih žena novinarki. U Varaždinu je završila Višu djevojačku školu koju su vodile sestre uršulinke (1878). Uz supruga Eugena Kumičića sudjelovala je i u političkom životu. Bila je pristaša Ante Starčevića, čak ga je njegovala tijekom njegovih bolesničkih dana. Za vrijeme Prvog svjetskog rata zbrinjavala je ratnu siročad. Zalagala se za društveno organiziranje žena i njihovu veću uključenost u javni život. Bila je članica i osnivačica mnogih društava. Godine 1921. osnovala je narodno i prosvjetno društvo Hrvatska žena. Društvo je izdavalo časopis *Naša žena* (1935. – 1938.) u kojem je i ona surađivala. Uređivala je književni prilog *Zora* u časopi-

bačka kuharica: praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje: *podpuna sbirka najboljih propisa za domačice i kuharice po Katarini Prato, Seint Hylaire i drugima i s obzirom na narodna jela*. Zanimljivo je da i ona u predgovoru piše: *Naše domačice i kuharice služile su se do sada obično njemačkom knjigom kuharica*.¹⁸ To je jasno već iz naslova, u kojem navodi ime njemačke autorice kuharica Katharine Prato.¹⁹ Pored receptata, tu su savjeti o hrani, redosljedju jela, probavi, uređenju stola, a novo je to što je autorica daje i preporuku jela za svaki mjesec. *Nova zagrebačka kuharica* tiskana je u nakladničkoj kući Kugla u Zagrebu u »finom platnenom uvezu«. Bila je velika uspješnica i doživjela je nekoliko izdanja. Posljednje reprint izdanje objavljeno je u Zagrebu 2005. godine.

4. Koprivnica početkom 20. stoljeća

Početkom 20. stoljeća Koprivnica se počinje naglo razvijati. Ima bogat i razvijen kulturni i društveni život, a sve su uočljiviji i njeni gospodarski potencijali, jer grad na prijelazu stoljeća postaje i središte kemijske industrije. U gradu su, osim pučke škole, i obrtnička, ženska stručna škola te mala realna gimnazija. Izgrađen je društveni dom »Domoljub« i otvoreno prvo kino. U gradu su djelovala dva pjevačka društva, izlazile lokalne novine, po-

su Hrvatski modni list, prevodila je s njemačkog i francuskog jezika i objavljivala prijevode u časopisu Dom i svijet.

18 KUMIČIĆ, Marija: *Nova zagrebačka kuharica, praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje*. Zagreb, Tisak i naklada knjižare Lav. Hartman (Kugli i Deutsch), drugo izdanje, 1891.

19 Katharina Patro (Graz 1818. – Graz 1897), austrijska autorica kuharica. Suprug joj je imao velike želučane probleme, pripremajući obroke za njega zapisuje recepte i tako nastaje njena kuharica *Die süddeutsche Küche*. Prateći drugog supruga na njegovim poslovnim putovanjima prikuplja i zapisuje nove recepte iz restorana i domaćinstava u kojima su odsjedali. Njezini recepti bili su namijenjeni domaćicama koje su same pripremale jela. Godine 1873. izdala je prvi vodič za domaćinstvo *Die Haushaltungskunde. Ein Leitfaden für Frauen und Mädchen aller Stände. Mit Anwendung des metrischen Maßes und Gewichtes*, ovdje se nalaze savjeti o hrani, posluži, odjeći, pranju rublja, njezi djece, zdravstvenoj njezi, vrtlarstvu i brizi o kućnim ljubimcima.

nekad i dvoje-troje istodobno, a naročito su aktivna bila razna dobrotvorna društva.

To je vrijeme razvoja modernog građanskog društva u kojem se i obiteljski život postupno osuvremenjivao. Muškarac je još uvijek bio glava obitelji, no položaj žena ipak se mijenjao. Žene su izborile određeni društveni status i njihove su socijalne obveze postale sve brojnije. Za sve su postojale određene društvene norme, koje je morala naučiti svaka dobrostojeća građanska obitelj. Žene iz takvih obitelji podupirale su poslove svojih supruga organizirajući ugodna druženja u svojim domovima uz ručkove, večere, prijeme i zabave. Redovno su priređivale i manje zahtjevne čajanke na kojima su se posluživali hladna jela (butfett), topli napitci i slatkiši.

Pojednostavljeno rečeno, način življenja u tadašnjim austro-ugarskim metropolama Beču i Budimpešti, ali u sve većoj mjeri i u Zagrebu, prenosio se i u urbanu provinciju. Razlika u običajima i manirima gotovo da i nije bilo. Dobre domačice morale su znati u svakoj prilici koja se hrana servira, na koji način i kojim redom se poslužuje, kako se raspoređuju gosti za stolom, u kojim trenucima treba voditi uljudne razgovore, kako dočekivati, pozdravljati i ispraćati goste, do u detalje koja je odjeća primjerena kojem događaju, čak i kako izgledaju posjetnice, i to posebne za muškarce (većeg formata), a posebne za žene (manjeg formata). Bogatije građanske domačice imale su i svoju posluhu pa su se za pripremu hrane brinule provjerene profesionalne kuharice. O nekima od tih kućnih druženja redoviti su izvještavale i lokalne tiskovine, što je bio i odraz društvenog prestiža.

5. Život Zlate Sudete u Koprivnici

U takvom je građanskom okružju sazrijevala i mlada koprivnička učiteljica Zlata Sudeta²⁰ (1892. – 1955.), djevojačkog

20 Proučavajući njen život i djelovanje u nekim dokumentima nalazimo i ime Zlatka, kako su je nazivali u obiteljskom krugu

prezimana Mihoković. Bila je rođena u Bjelovaru, jer je njezin otac Vladislav Mihoković bio pučki učitelj u obližnjem Miklošu. Majka joj se zvala Sofija, rođena Teuber. Zlata je bila prvo dijete u toj građanskoj obitelji, slijedile su je sestre Slava i Josipa te brat Mišo.

Nakon pučke škole, kako je to tada bio i običaj za žensku djecu imućnijih i obrazovanijih roditelja, Zlatka Sudeta je školovanje nastavila kod časnih sestara sv. Vinka u Zagrebu. Tu se, po uzoru na oca, školovala za učiteljicu. Završivši obrazovanje, vratila se u rodni Bjelovar gdje je neko vrijeme radila u bjelovarskoj pučkoj školi. U koprivničku je pučku školu prešla 1911. godine. Zlati to nije bio prvi susret s Koprivnicom. Naime, nerijetko je s obitelji posjećivala svoga strica Gustava Mihokovića, koji je bio svećenik u koprivničkoj župnoj crkvi. Dvije godine kasnije, u prosincu 1913., imenovana je pravom učiteljicom u Općoj pučkoj djevojačkoj školi u Koprivnici.

Tijekom putovanja vlakom iz Zagreba za Bjelovar upoznala je svog budućeg supruga Matu, koji je također bio učitelj, kasnije i dužnosnik u prosvjetnim tijelima Banovine Hrvatske i Nezavisne Države Hrvatske. Svoju su vezu ozakonili brakom 1917. godine, a iduće je godine rođen i njihov sin Berislav.

Zlata Sudeta je od samoga početka bila vrlo aktivna u društvenom i javnom životu grada Koprivnice, i kao učiteljica i kao članica ženskog Gospojinskog dobrotvornog društva. Sudjelovala je u organizaciji svih gradskih manifestacija. Vrlo se uspješno bavila pjevanjem, crtanjem i vezenjem. Poznato je da je prijateljevala s najuglednijim koprivničkim građanskim obiteljima, između ostalog s Dorčićima, Janešima, Sabolima, Malančecima i Kovačićima.

Obitelj Sudeta pripadala je, dakle, koprivničkoj građanskoj eliti, prihvaćajući i sve društvene obveze koje su iz toga pro-

izlazile. Zlata je, međutim, uvidala da su se u novoj državi, Kraljevini Srba, Hrvata i Slovenaca, stara građanska pravila i običaju počeli mijenjati, dijelom i zaboravljati. Dotadašnji »bečki duh« situiranog građanstva sve je više blijedio, a ugodno časkanje na građanskim druženjima sve su više zamjenjivale političke, gospodarske i socijalne teme. Odrazilo se to i na obitelj Sudeta, jer je Zlatin suprug Mato zbog neslaganja s velikosrpskim režimom kao učitelj prisilno bio premješten u jednu zabučenu istočnoslavonsku školu, a politički problemi nisu prestali ni nakon njegova povratka u Koprivnicu. Treba napomenuti da su za njegov povratak presudni bili upravo apeli uglednih Koprivničanaca.

Iako nije mogla javno izricati svoje stavove o društvenoj stvarnosti 1920-ih godina, Zlata Sudeta je svoj prilog sve većem nezadovoljstvu koprivničkog građanstva pokušala artikulirati na jedini način na koji je to u društvu koje je bilo opterećeno patrijarhalnim pravilima mogla činiti jedna intelektualka. Bilo je to prisjećanje na sadržaje i forme nekadašnjih obiteljskih okupljanja i društvenog života. Ponajbolje se to vidjelo u oživljavanju građanske kuharice, koja je uvijek predstavljala puno više od zbira kulinarskih receptata.

6. Prva koprivnička kuharica

Naime, Zlata Sudeta je cijelo vrijeme marljivo sakupljala kuharske recepte te je uskoro shvatila da bi ih bilo vrijedno objaviti objedinjene u knjizi. To se i dogodilo 1922. godine, kada je izašla njezina knjiga indikativnog naziva *Velika građanska kuharica*. Tim je nazivom željela naglasiti da je tu riječ o jelima i načinu njihove pripreme i posluživanja koji su izraz i standard građanske klase. Bila je to, zapravo, i posveta građanskom društvu koje se mijenjalo i urušavalo pred njenim očima. Knjiga je, s druge strane, bila i odraz naglog jačanja nacionalnog identiteta, jer je raspad Austro-Ugarske potaknuo i usvajanje hrvatskih naziva za niz jela, namirnica i osta-

i kako se ona sama često potpisivala. Razgovarajući s njenim unukom Mladenom Sudetom i on kaže da su svi baku oslovljavali Zlatka. Sa Zlatka je potpisana i na *Velikoj građanskoj kuharici*.



Sl. 1. Zlata Sudeta

lih termina vezanih uz kulinarsstvo, koji su dotad uglavnom bili preuzimani iz njemačkog jezika. *Želja je moja*, naglasila je Zlata, *da se jednom iskorijene tuđe riječi i ružne kovanice kod nas Hrvatica*²¹. Za tu je prigodu, kako bi naglasila slabo poznavanje kulinarske terminologije, pripremila i posebni »tumač riječi«, kao što je to još 1882. činio spomenuti neimenovani varaždinski autor. Osim recepata, upućivala je mlade, ali i one već prokušane domaćice i na lijepo ophođenje, pravilnu uporabu kuhinjskih pomagala i pribora za jelo, uređenju stola, čak i u kuhanje sapuna.

Punim nazivom *Velika građanska kuharica – prokušani propisi za priredbu građanske hrane početnicama i praktičnim domaćicama, s posebnim dodatkom spremanja voća i slatkiša za božićno drveće* tiskana je u Koprivnici 1922. godine u poznatoj koprivničkoj tiskari Vinka Vošickog. U istoj su tiskari u to vrijeme svoja djela tiskali najveći hrvatski književnik Miroslav Krleža i drugi značajni i beogradskom režimu nepoželjni autori. Na 278 stranica autorica je donijela niz savjeta i čak 1176 recepata. Pojedina poglavlja u kuharici ilustrirao je Stjepan Kukec, poznati koprivnički slikar,

koji je ujedno bio i predavač u Školi primijenjenih umjetnosti u Zagrebu. Kuharica je polučila velik uspjeh te je vrlo brzo rasprodana. Dvije godine kasnije objavljeno je i drugo izdanje u nakladi Narodne prosvjete iz Zagreba, što je potvrđivalo njenu važnost na širem hrvatskom prostoru, sve do južnodalmatinske Boke Kotorske.

Prvo i drugo izdanje nisu identični. Mijenjani su pojedini izrazi, tako da umjesto varivo u drugom izdanju piše povrće. U drugom izdanju dodano je u svakom poglavlju po jedno novo jelo. Neki njemački nazivi zamijenjeni su novim nazivima, naročito kod kolača i torti. Recepti su prilagođeni sirovinama koje su se u Koprivnici mogle kupiti ili nabaviti. Među kolačima se vjerojatno po prvi put daje recept za baklavu.²²

Autorica je u predgovoru napisala: *Kod sastavljanja ovog djela vodila me misao i želja, da posjedujemo čim više različitih naših hrvatskih knjiga sa napucima o kuhanju, jer će time biti i veće zanimanje za tu vrlo važnu dužnost nas domaćica. Nastojala sam, da pomognem svakoj domaćici prokušanim već propisima, koje sam većinom sakupila od vrsnih kuharica. Većina ih odgovara našem sveopćem u zahtjevu štedljivosti i jeftinoći, a i da su dobri i valjani. Napuci su sastavljeni točnim redom, kako se imadu izrađivati, i pojedina ukrasivanja opisana su opširnije zato, jer se u današnjim prilikama mogu teško nabavljati nacrti za slike, pa će ih ovo donekle zamijeniti.*²³

Recepti su sastavljani točnim redom kako ih treba pripremati, uz precizno navođenje količina kulinarskih sastojaka. Autorica navodi: *Sladokustvo je potreba svim narodima i staležima. Ona ne koristi samo bogatima, koji mogu pripremati izvanredna jela, nego koristi i onima koji uz svoju jednostavnu, ali zdravu hranu, ostaju zdravi i zadovoljni.*²⁴ Smatra da će se ubuduće sve više pažnje

22 KOLAR DIMITRIJEVIĆ, Mira: *Podravske učiteljske trolist: Duro, Mate i Zlatka Sudeta u prvoj četvrtini dvadesetog stoljeća*. // *Podravske zbornik* 31/2005 (ur. Dražen Ernečić), Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 2005., 232–251.

23 SUDETA, Zlatka: *Velika građanska kuharica*, 1.

24 Isto, 2.

21 SUDETA, Zlatka: *Velika građanska kuharica*. Koprivnica: Knjižgotiskara Vinka Vošickog, 1922., 1.



Sl. 2. Zlata Sudeta s učenicama, 1913. godine.

posvećivati važnosti prehrane. Zanimljivo je da savjetuje majkama da, osim vlastite poduke, pošalju kćeri na kuharske tečajeve ili kuharske škole.

Zlata Sudeta u svojoj je knjizi osnaživala svaku ženu ili djevojku da nauči pravilno kuhati. *Ne bi se smjela naći djevojka ili žena koja bi se stidjela da nauči točno kuhati. Da znamo birati hranu prema individualnosti onih koji će je uživati.*²⁵ Za djecu je najzdravija hrana od mlijeka, tjestenine, variva, a gdjekad meso, a mladima u razvoju treba davati raznovrsnu i »najkrepču« hranu. Kuhanje je za Sudetu »umjetnost i duhoviti posao«. Svaka se domaćica, kako je napomenula, kod kuhanja treba voditi točnošću, štedljivošću i čistoćom. Točnosti u izradi, štedljivosti u smislu da se sve upotrijebi i ne razbacuje, a čistoćom zbog higijenskih razloga.

U knjizi se nalazi niz recepata po kojima se neka jela i slastice u nepromijenjenom obliku pripremaju i danas. »Juha za bolesnika« kuha se i danas na isti način: *Metni 30 dkg sasječene govedine na jednu osminu litre hladne vode, malo soli i jedan komad prsiju od stare kokoši. Dobro zatvoreno*

*metni kuhati na paru i nakon jedan sat posluži.*²⁶ Ponuđen je i cijeli niz jednostavnih i jeftinih jela, koja su ostala omiljena svim generacijama.

Autorica je ponudila korisne recepte kako u nedostatku današnjih rashladnih uređaja sačuvati voće i povrće za zimu. Za čuvanje voća dala je recepte o ušećeravanju voća, čuvanju voća u octu, alkoholu (špiritu) i rumu te kako napraviti razne pekmeze i drhtalice od voća. Zanimljivo je da se na kraju knjige nalazio i recept za kućno kuhanje sapuna, kao i za izradu bombona od marcipana koji sve do naših dana služe i kao uobičajeni ukras na božićnom drvcu.

Knjiga se detaljno bavila uređivanjem stola, gdje su se i ponajviše uočavali građanski maniri: *Na stol se treba staviti čisti stolnjak i uredno posloženi ubrusi. Stol se prekriva bijelim stolnjakom, kod svečanih ručkova mogu se staviti vrpce ili kitice od cvijeća ili vaze s cvijećem. Za Božić mogu se staviti jeline grančice i češeri.* Prema autoričnim uputama, tanjuri se postavljaju u razmaku od 60 centimetara, i to donji plitak, a gornji dubok. Žlica se stavi naprijed uz tanjur, nož s desne, a viljuška s lijeve strane. Ako

25 Isto, 2.

26 Isto, 12.



Sl. 3. Učiteljica Zlata Sudeta u Koprivnici – 1a razred, 1925. godine

se poslužuje krema, stavlja se uz veliku i mala žlica. Ubrus se stavlja na tanjur. Za ostale deserte, torte, kolače, sladolede ili voće donose se mali tanjurići i drugi pribor. Čaše se uvijek stavljaju s desne strane tanjura i to one koje pripadaju pojedinom piću. Bočice s uljem i octom ili soljenke stavljaju se na kutove stola. Košarice s kruhom stoje sa strane.

Kod dugačkih stolova, kako je objašnjavala, počasno je mjesto u sredini stola, a kod okruglih sva su mjesta jednaka. Ako je pozvano mnogo gostiju, na tanjur se stavlja ceduljica s prezimenom. Gosti se smještaju tako da izmjenice sjede gospođa pa gospodin. Za vrijeme ručka domaćica sjedi kod stola, a posluha dvori, no ako nema posluge, domaćica odlazi od stola samo kada zamjenjuje slijed jela. Ako je manji broj gostiju, jušnik s juhom stavlja se s desne strane počasnog mjesta. Ako je pak puno gostiju, jušnik se nosi oko stola i ponudi se uvijek s lijeve strane. Iza juhe pokupit će se duboki tanjuri te se prelazi na daljnje sljedeće jela. Ako se servira jelo od peradi, na desnoj se strani od tanjura postavlja i tanjurić za kosti. Kada su poslužena sva jela, skupljaju se tanjuri sa stola pa se malom

četkicom čiste mrvice, a na kraju poslužuje desert i crna kava. Jedino je potonje moglo biti posluženo i u drugoj prostoriji.²⁷ Iz toga je detaljnog opisa lako uočljivo da je organiziranje svečanih ručaka i večera bio strogi ritual, koji je služio i kao mjerilo detaljnog poznavanja građanskih manira, jer je upravo to bila važna razdjelnica prema nižim socijalnim slojevima, ali i ulaznica za više slojeve. Primjećuje se i da autorica nije odstupala od patrijarhalnih postulata tadašnjeg građanskog društva. Primjera radi, domaćica je bila ta koja u cijelosti organizirala takvo događanje, od pozivanja gostiju, osmišljavanja jelovnika i pripreme jela pa do svih detalja posluživanja jela i pića. U privilegiranom su položaju bile supruge koje su za sve te kućne poslove mogle angažirati stalnu ili povremenu posluhu.

U to je vrijeme još uvijek bilo neupitno pravilo da u građanskoj obitelji muškarcu nije mjesto u kuhinji. S druge strane, glava obitelji je ta koja je morala stvoriti materijalne pretpostavke za dokazivanje građanskog statusa. Zato se smatralo da ne smije

27 Isto, 6.

sudjelovati u bilo kakvim kućnim poslovima.

Spolna se emancipacija, dakle, nije shvaćala kao zajedništvo i ravnopravnost muškarce i žene u obavljanju svih poslova i dužnosti, već isključivo kao pravo da se on ili ona samostalno bavi svojim djelokrugom obiteljskih poslova. Indikativno je da je sama autorica ponešto odstupala od tog pravila jer je bila zaposlena kao učiteljica, ali je svojim čitateljicama po uvriježenim društvenim normama ipak sugerirala tradicionalnu muško žensku podjelu poslova. Očito je da radikalniji i cjelovitiji oblik ženske emancipacije početkom 20. stoljeća nije smatrala realnim.

Iz današnjeg je kuta gledanja upravo u tom socijalnom smislu iznimno zanimljivo da se u građanskoj kuharici Zlate Sudete nalaze recepti i za brojna jela koja tu nazgled ne bi trebala biti. Pojedina jela kao da su u toj kuharici prepisana iz jelovnika ekskluzivnih i iznimno skupih restorana u svjetskim mondenim središtima, čak i uz dozu bizarnosti. Kako autorica u svojim kulinarskim receptima čvrsto ostaje u okvirima hrvatskog građanskog staleža, koji u hrvatskim političkim i gospodarskim prilikama prvih desetljeća 20. stoljeća ima marginalizirani status unutar svojih državnih tvorbi (Austro-Ugarske i Kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca), jasno je da se tu nije radilo o težnji za nekakvom ekstravagancijom i ekskluzivitetom. Početkom prošloga stoljeća građanskim su slojevima, unatoč otežanom transportu, lošim uvjetima uskladištenja i ograničenom prostoru trgovinske razmjene, i u manjim provincijalnim naseljima bile dostupne namirnice koje se danas smatraju obilježjem viših društvenih slojeva. Očito je da su takve delicije bile kulinarska praksa i prosječnih hrvatskih građanskih obitelji.

Riječ je bila o raznim vrstama rakova, školjki, kornjača, puževa, brojnih vrsta divljači, divlje peradi te konjetine, kao i brojnih receptima za danas prilično skupe i rijetke vrste morskih i riječnih riba. Neobičajeno je bila široka i ponuda najrazli-

čitijih vina i piva te voćnih i biljnih likera, kao i prirodnih sokova, koje je danas moguće pronaći samo u malobrojnim specijaliziranim prodavaonicama i restoranima. Nesporno je da je stoljeće unazad hrvatska građanska obitelj jela puno raznovrsnije i zdravije nego što je to realnost našeg vremena u kojem dominira brza industrijska prehrana.

7. Zaključak

Tek je stoljeće nakon pojave takvih zbirki recepata razumljivije zašto je danas u gastronomiji toliko popularno vraćanje tradicionalnim kulinarskim vrijednostima. Ono što je, međutim, puno teže oživjeti tiče se društvenih i obiteljskih događanja za stolom o kojima tako detaljno i slikovito govori knjiga Zlate Sudete. Društvene su se norme u tom pogledu radikalno promijenile.

Kuharica Zlate Sudete polučila je velik uspjeh te je vrlo brzo rasprodana. Dvije godine kasnije objavljeno je i drugo izdanje, tada u nakladi Narodne prosvjete iz Zagreba, koje je imalo još širi krug konzumentata.

Zlata Sudeta živjela je u Koprivnici do 1934. godine, kada je dobila posao u zagrebačkoj osnovnoj školi u Krajiškoj ulici te se s obitelji preselila u Zagreb. U Zagrebu je ostala do svoje smrti 23. ožujka 1955. godine te je pokopana na Mirogoju.

Zahvaljujući Klubu poslovnih žena Koprivničko-križevačke županije Alfa i koprivničkoj tiskari Baltazar, *Velika građanska kuharica* dobila je 2015. godine svoj pretisak. Zbog velikog interesa na koji je naišla otisnuto je u veljači 2016. i drugo izdanje.

Summary

The first cookbook from Koprivnica published in 1922

In the first half of the 20th century, Koprivnica began to develop rapidly. It had a rich cultural and social life, and its considerable economic potential was increasingly noticeable. It was the time when modern civil society was intensively developing, and family life was also rapidly modernized. There were social norms for all different types of situations, and these had to be adopted by wealthy bourgeois families. Women from such families supported their husbands' businesses by organizing pleasant gatherings in their homes. Zlata Sudeta, a teacher from Koprivnica, belonged to the Koprivnica elite and accepted all the obligations that arose from it. Among other things, she diligently collected cooking recipes for years, and published them in 1922 in »Velika građanska kuharica« (»Great bourgeois cookbook«). We consider this to be the first cookbook from Koprivnica.

Literatura

- IVANIŠEVIĆ, Jelena: *Od kuharice do književnosti: ogledi o kulinarskoj prozi*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 2017.
- KOLAR DIMITRIJEVIĆ, Mira: *Podravski učiteljski trolist: Đuro, Mate i Zlatka Sudeta u prvoj četvrtini dvadesetog stoljeća*. // Podravski zbornik 31/2005 (ur. Dražen Ernečić, Koprivnica: Muzej grada Koprivnice, 2005., 232–251.
- KUMIČIĆ, Marija: *Nova zagrebačka kuharica: praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje: podpuna sbirka najboljih propisa za domaće i kuharice po Katarini Prato, Seint Hylaire i drugima i s obzirom na narodna jela*. Zagreb: Tisak i naklada knjižare Lav. Hartman (Kugli i Deutsch), drugo izdanje, 1891.
- SUDETA, Zlatka: *Velika građanska kuharica*, Koprivnica: Knjigotiskara Vinka Vošickog, 1922.
- VODOPIJA, Irena; SMAJIĆ, Dubravka: *Kuvarka Barbare Klasanović iz Iloka*. // XI međunarodni kroatistički znanstveni skup, Zbornik radova/ Blažetin, Stjepan (ur.), Pečuh: Znanstveni zavod Hrvata u Mađarskoj, 2013., 148–159.
- <http://www.coolinarika.com/magazin/clanak/povijest-kuharica> (posjećeno 12. svibnja 2022.)