

## ИСХРАНА БЕОГРАДСКОГ СТАНОВНИШТВА У ПРОШЛОСТИ

Испитивање развоја исхране београдског становништва у прошлости је једно од веома занимљивих питања када се има у виду разнолик етнички састав његовог становништва. По мишљењу етнолога „по врсти хране и њеном спремању често се разликују не само поједини дјелови једног истог народа, јер је храна дио материјалне културе у којем се огледају како туђински утицаји тако и конзервативност и старина појединих појава код неких народа“.<sup>1</sup>

Исхрана сеоског становништва зависила је од хидро и орографских, метеоролошких и климатских прилика, које су одређивале гајење извесног биља или домаћих животиња, тојест од привредног карактера дотичног краја, а нарочито од родности године и жетве, затим од ступња просвећености жене и њене спремности да води домаћинство, као и од навика и обичаја у исхрани. При проучавању исхране београдског становништва, поред осталог, мора се водити рачуна и о социјалној структури, о исхрани више или мање хомогених етничких група, о навикама и традицијама, које су зависиле од занимања и положаја који је породица заузимала у тадашњем грађанском друштву. Отуда разлике у исхрани занатлија, трговаца, чиновника и интелектуалаца, као и оног најужег владајућег круга. Мора се такође водити рачуна и о историским збивањима у „кући ратова“ — у Београду. Зато што је Београд, због честих и наглих преокрета у својој прошлости, преконоћ мењао своје господаре а често и своје становништво и био претваран у зграшта и рушевине, у многим областима материјалне културе, па и у исхрани, опажају се последице које се изражавају у неконтинуираном развоју.

Исхрана у „гладним годинама“ и ратовима у Београду

Гладних година је одувек било. О глади има помена још из митских времена, код класичних народа, у средњовековним државама, код малобројних или великих људских група на вишем или нижем културном ступњу. Пратиоци глади су болести и смртност, којима има помена и у Београду. Док је на другим странама глад најчешће проузрокована временским непогодама, поплавама или сушама, уништењем усева од стране инсеката или биљних болести, дотле су глад Београду у највећем броју случајева доносили ратови, проласци војски (по оној народној „Куд војска прође, ту трава не расте“) и освајања. Тада је становништво Београда бежало у збегове, где су ложене ватре под отвореним небом, где су крај ватре чамили немоћни старци, умирали болесници, а деца гола и боса тражила хлеба.<sup>2</sup>

Још за време Крсташких ратова Београд је више пута страдао. Приликом похода крсташа под вођством Готијеа Без-Имања, 1096 године, крсташима је у Београду нестало хране и пошто су од београдског византског заповедника били одбијени, они, принуђени глађу и невољом, навале на варош, опљачкају је, попале куће и почине свакојака зверства, а пастирима поотимају овце и говеда.<sup>3</sup>

Таквих и сличних примера у историји Београда било је прилично. Једна од највећих невоља која је задесила Београд била је глад у време велике српске миграције из наших јужних крајева, 1690 г., када по речима једног хроничара „(бист) најпаче велија беда, глад“. Велику нестацицу хране у то

време забележили су и други очевици и хроничари. Даскал Атанасије Србин резимирајући десетогодишњу сеобу каже да се на „сербскују земљу“ спустило „мор (помор), меч (мач) а плененије и глад љутују . . . по всјем улицама великаго Бјелгорода, и во всјем селам јего“.<sup>4</sup>

Тешке последице ратова за ослобођење од Турске власти осетиле су се у целој Србији а нарочито у Београду. Прота Матија Ненадовић истиче годину 1801, коју је и Хаџи Рувим забележио као годину народних патњи. Својом руком записао је Хаџи Рувим: „Љета 1801 јанварија бист скупо жито: пшеница 100 ока 18 гроша а кукуруз 10 гроша. И много бист междусобно крвопролитје“.<sup>5</sup> За време ових борби за ослобођење, турска војска је навалила да казни рају. Београд поста црни град. У њему се био сместио Куршид-паша који је заповедио земунском ђенералу, да му пошаље за војску хране а за коње сена, ако не жели да то чак у Бечу потражи. Тада је било породица које су млеле церову кору и од ње правиле хлеб.<sup>6</sup> Када су Срби освојили Београд, прилике су се измениле у корист Срба. Тада је Карађорђе наредио да се турској нејачи и женама смештеним по џамијама даје храна, а сам је делио хлеб и месо.<sup>7</sup>

За 1807 годину, која се такође сматрала „гладном годином“, један очевидац овако пише: „Била је велика оскудица у рани јербо је прошасто лето веома сушно било. Кад би у месецу мају и јунију, слеглоше се из свију нахија многе кириције с коњима, а оближња села с колима, и прекрилише Врачар на подобје какве војске да жито купе, но у Београду што је било, све је разпродано а из Немачке не допушта власт у Србију жито преносити. Кукавни људи не имајући куд кући без жита ићи, две три недеље једнако су на Врачару чекали, еда би жито из Немачке пренето било. Совјет је још у Смедереву налазио се, а у Београду је био Младен Миловановић као командант градски и Павле Поповић који су више пута Аустриској власти писали и молили да би жито допустили у Београд пренети, но сва молба њиова сујетна је била.

У то време третило се било у Адици

немачкој спровођу наше Аде Циганлије до 30 лађа трговаца немачки пуне са житом натоварене. Ваљда су и они ту очекивали да би допуштење добили за увоз у Београд: Младен и Павле са истим трговцима договоре се и једну ноћ у две лађе натоваре колико је могло стати вооружани момака и пређу у Адицу и све те лађе са житом отму и на нашу страну салдуме“. Кад су се сутрадан чиновници царски о томе у Београду распитивали и Србе „ајдучима и лоповима називали“, одговорено им је да је „светина јадна и гладна“<sup>8</sup> учинила то да би се снабдела. Као резултат свега било је то да је скела била затворена шест недеља и нико из Земуна у Београд и из Београда у Земун није могао да пређе.<sup>9</sup>

#### Снабдевање намирницама

У мирним периодима своје историје Београд је био богат град са на далеко познатим трговима и веома развијеним трговачким и занатским животом. У Београд су са свих страна довожене најразноврсније намирнице. Кроз варош су поред каравана камила са товарима кафе, салепе, леблебија, паприка, дувана и зачина, озго од Фишеклије улазили Ужичани кириције у пеленгирима, са својим ситним коњићима натовареним качицама са кајмаком, смоком, пастрмом, сланином и козјим лубинама.<sup>10</sup>

Савом и Дунавом, с пролећа како се отвори пловидба, у Београд су пристизале лађе из Аустрије са белим брашном „мунтмел“, кашом (гриз), квасцем, пиринчом, сочивом, тараном, чајем, ванилом, рокчићима, цигуријом, бадемом, бибером, сувим грожђем, пивом, румом, ликерима, шампањером, чоколадом, поморанцама и лимуновима, зејтином; увожена је гушчија маст, лој, сардине а и свежа риба, салама, шећер и др.<sup>11</sup> Савско пристаниште је било пуно босанских лађа којима су донешене јабуке, крушке (тутуље), суве шљиве, пекмез у дугачким фучијама, мед и брезове метле.<sup>12</sup> Из Влашке и Молдавије стизале су лађе „соларице“ које су свој драгоцен товар



Сл. 1 — Велика пијаца пре регулације 1859 године. (По Ф. Kanitz-у).

претоваривале у соларе — магаци на Сави око Лимана (то је била влашка со у крупицама, а све до 1850 године морске соли у Београду и није било)<sup>13</sup> или у велике магацине соли који су били преко пута Господарске Механе.<sup>14</sup>

Поврћем и месом Београд се снабдевао из околних села. Али за време владавине Турака сваки сељак који је доносио робу на пијацу страховао је од турских сејмена који су по капијама узимали од сељака „џабарину“, у свачему што је кроз капију пролазило. Једном су деди Сретена Поповића, Јози, који је донео пуна кола меда у чабровима на продају, „турски сејмени навалили на кола, собом донели вруће сомуне (хлебове) са којих горњу част коре исекоше и шарпираше и начинише од хлебова тањире и у ово сипаше мед, и једоше и прсте умакајући у мед лизаше... Тако ти и са свачим другим није Србин био миран кад је што на продају доносио. Само кад се на што викне лора — грабеж, свега би за тили час нестало. Колико пута прекодан не учини се лора онима који продаваше свакојако воће, симите или ђевреке“.<sup>15</sup>

Београђани су имали своје њиве, баште, винограде, а свака кућа је имала и мало живине, коју краву, козу или чешће овцу. Данашњи простор између Скупштине и „Лондона“ до пре нешто више од сто година био је засејан пшеницом и кукурузом. Увече су се преко Теразија и Фишеклије враћала говеда,

а домаћице су их сачекивале испред својих капија да их помузу.<sup>16</sup>

Да су Београђани један део својих потреба могли да подмире сопственом производњом, види се и из чињеница које су забележене првим пописом стоке у Београду, извршеним 1866 године. Тада је у Београду било 287 крава музара, 324 вола, 12 бикова, 13 јалових крава, 61 јуне, 114 телади, 24 нераста, 82 крмаче, 222 вепра, 51 назимади, 77 прасица, 36 овнова, 1586 оваца, 48 двиски, 114 јагњади, 3 козе, 505 коња, 93 кобиле, 7 пастува, 58 ждребаца, 343 кошнице и 70 плугова.<sup>17</sup> Према „Попису обрађевина по окрузима“ од 1867 године, варош Београд имала је 25.089 житеља, пшенице озимице 469 дана орања, а јарице 29, ражи озимице 4 дана орања, а јечма озимице 219, док је јечма јарице било 27 дана орања. Кукурузом је било засејано 448 дана орања, крупником само 3, овсом 207 дана. Хељду лан и конопљу нису гајили, просом је било засејано 7 дана орања, под кромпиром је било 18 дана а под дуваном 88. Под виноградима Београђани су имали 1506 мотика, а под ливадама 218 коса.<sup>18</sup>

Грађанство је намирнице куповало на Великој пијаци, рибљем тргу или у дућанима.

Велика пијаца налазила се на месту испред данашњег Универзитета (сл. 1). На њој је увек било веома живо. Намирнице су продаване без реда, на прострим асурама или џаковима. Ту су

била брда белог и црног лука, паприка, пасуља, кромпира, краставаца, парадајза и купуса које су доносили српски сељаци. Међутим, бутер, маст, и фино поврће, продавале су само земунске продавачице.<sup>19</sup> Од раног јутра на пијаци је било чиновника који су хитали да обиђу пијаци пре но што почне рад у канцеларијама; за њима би обично ишли момци с корпама преко руке. Затим је било механџија са босоногим покућаром, коме пун зембил хоће раме да одвали, војника, комесара, и лифераната, који се препиру с касапином око костију и цубока и контролишу да ли тачно показује оно ђуле на кантару. Било је домаћица са шамијама, а могла се видети и була у фереџи. На местима где се продавао бостан било је увек пуно низама који су ту куповали, секли и хапаљиво јели лубенице.<sup>20</sup>

Остале намирнице куповане су у дућанима. У Главној чаршији биле су чувене радње Јована Канаре, Томе Андрејевића, Коче Панића, бакалница Бакал-Баше Хаџи-Димитрија Рошу, Тоше и Луче браће Хаџи-Николајевића и друге. Дућани су били ниски са дужом настрешницом, покривени ћерамидом. Патосани су били циглом и загревани мангалима, које су шегрти рано изјутра износили пред дућан и разгоревали метлом или лименим таблама. Дућани су затварани ћепенцима који су спуштани преко излога. Унутра, дужином дућана, била је тезга, а пред њом на поду канте са зејтином или гасом, вреће с кавом, шећером и пиринчем, бурад с усоленом рибом, а иза тезге рафови са другом робом.<sup>21</sup>

На месту поред данашњег Универзитета било је касапница (свака етничка група имала је своју посебну касапницу),<sup>22</sup> поред којих се није могло проћи од силних турских паса којих је била пуна пијаца, а због којих је, онако подивљалих, Калемегданом било чак ризично проћи.<sup>23</sup> Недалеко одатле биле су продавнице риба. У њима је било нарочито живо за време постова. Петком, око Теразиске чесме, продаван је кавијар који је привлачио сладокусце.<sup>24</sup> Дивљачи је у околини Београда било, али дивљач у исхрани београдских по-

родица, изузев оних чији су чланови били страсни ловци, није била нарочито заступљена. У лов на дивље патке ишли су стари Београђани у мочвару обраслу трском која се простирала око данашњег Президијума. Кад би отишли до Чубуре, где је око стублине увек била баруштина, ловци би сигурни били да ће донети неколико патака.<sup>25</sup>

Поред тога што су крај својих кућа имали и коју воћку, и што су воће куповали на пијаци, Београђани су све до 1862 године, до бомбардовања Београда, волели да оду на лепо воће и грожђе у „Алијину башту“. То је била башта једног Турчина, а налазила се код Видин капије. Кад доспе грожђе, Алија је имао доста муштерија. Ко би дошао да једе грожђе, платио би на вратима грош, па би јео без мере колико може. А ко би хтео да понесе, томе би Алија измерио и наплатио грош од оке. После бомбардовања, Алије је нестало, башта је разваљена, а лоза ископана и разнесена.<sup>26</sup>

#### Цене животних намирница

Многи путописци који су пролазили кроз Београд у време његовог напредовања помињу Београд као варош у којој су цене биле врло ниске. Евлија Челебија је истицао да су намирнице јефтине баш због тога што је саобраћај са Београдом веома жив. Он наводи и неке цене за намирнице. Тако, у оно време је бели хлеб од три стотине грама коштао једну акчу. Ока овчег меса коштала је шест пенеза, говеђег пет, каблица киселог млека од три оке коштала је пет пенеза, а петнаест комада јаја један пенез. Бреме јабука, црвена (црна) лука, краставаца, купуса, празе или тикава могло се добити за један пенез. Али у оно доба пиринч и шећер су били скупи.<sup>27</sup>

За време Аустриске владавине Београдом цене животних намирница, а нарочито хлеба одређиване су свакога месеца.<sup>28</sup> Према наредби команданта Београда, генерала Овидија, цене најважнијих животних намирница 1719 године биле су следеће: бели хлеб

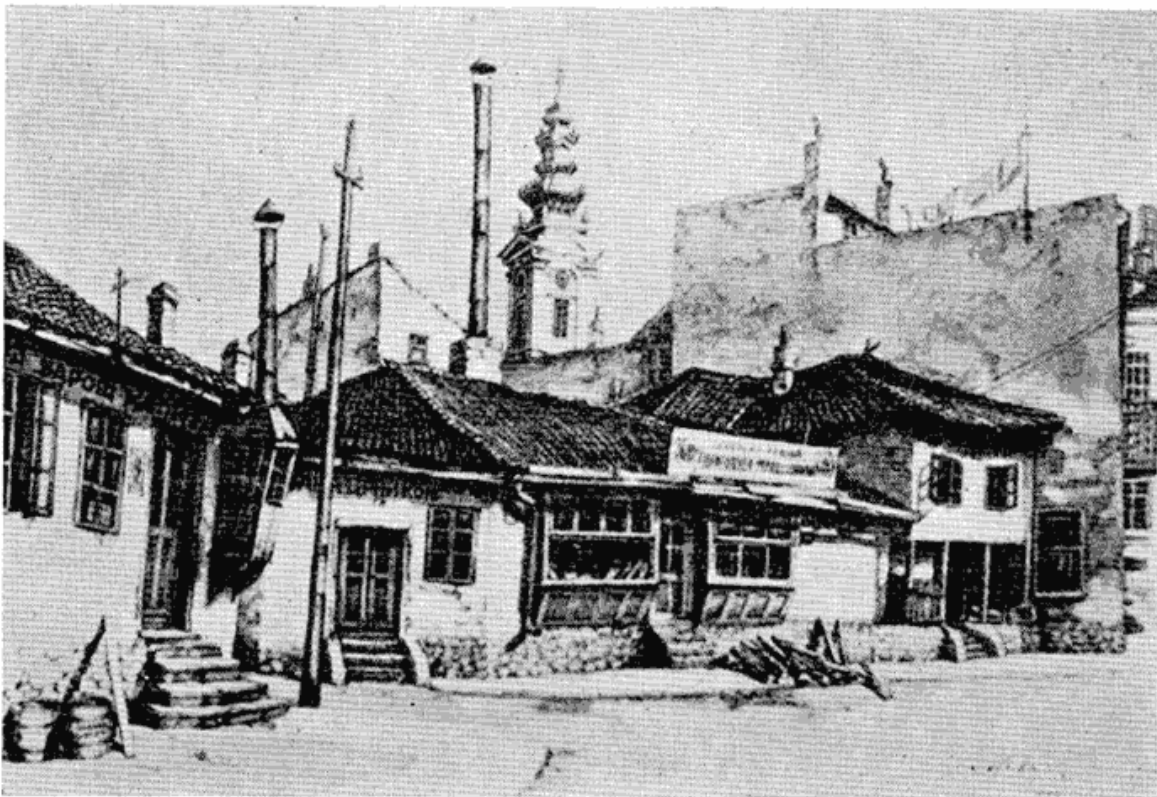
(Semmelbrod) од 22 лота стајао је 3 крајцаре, црни хлеб од 45 лота 3 кр., фунта говедине 2,5 кр., овчетине 3 кр., телетине 5 кр., и свињетине 3 кр.<sup>29</sup>

Цене хлеба су се и у касније време врло често мењале. Оне су поред родности године зависиле и од политичких прилика а у мирним временима и од саобраћајних веза. Инсистирајући на томе, *Новине Читалишта Београдског* у бр. 6 од 7 фебруара 1847 године доносе да је „свака рана два пута скупља у Београду, него у Алексинцу, а скоро трипут него у Зајечару и Гургусовцу (данас Књажевац) а тако отприлике стоји ствар и са другим производима, а цена у другим местима, гледајући на даљину, одвећ је мала према београдској. То показује очевидну преку нужду добри путева, јер да су путеви ваљани, лако би свашта онде, гди га доста има, јевтино се купити и у Београд донети могло“.<sup>30</sup>

Пред крај 19 века систематско скакање цена цереалијама довело је до

наглог поскупљења хлеба од 20 до 28 пара у року од неколико месеци, што је престављало велике издатке за тадашње буџете. Због тога је београдска општина својим наредбама морала сваки час да одређује цене хлеба. Интересантно је то да је цена одређивана само црном хлеба, а за бели хлеб, који је сматран луксузом, пекари су могли сами цену да одреде.<sup>31</sup>

Цене појединих намирница према „Ценовнику земаљских производа и заслуга у Србији“ јануара месеца 1867 године су биле следеће: ока хлеба коштала је 1 гр. и 20 пара, говеђине 2 гр. и 30 пара, овчетине 2 гр. и 30п., свињетине 3 гр. и 30 пара, млека 1 гр. и 20 п., шаран 6 гр. и 15 п. Товар пшенице 115 гр. и 20 п., брашна пшеничног 150 гр. и 20 п., кукуруза 74 гр. и 30 п., кукурузног брашна 93 гр. и 10 п. Товар кромпира могао се купити за 74 гр., пасуља за 198 гр. и 10 пара, масти за 724 гр. и 20 п., масла за 725 гр. и 30 п.; сланина 672 гр. и 30 п., топљени лој за 601



Сл. 2 — Пекара на Варош капији. (Рад Луке Младеновића, из збирке Етнографског музеја у Београду).

гр. Цена товара меда била је 379 гр., товара соли 100 гр.; пар кокошака се могао добити за 10 гроша, пар ћурки за 20—25 гр., патка за 10 а гуска за 20 гроша.<sup>32</sup>

### Прехранбени занати

Врло карактеристично обележје, све до првих деценија овога века, давали су Београду многобројни продавци који су од раног јутра до касно у ноћ виком, песмом или стиховима нудили своје производе. Сигурно је да су и они знатно допринели томе да је путник долазећи у Београд добијао утисак да је „град и цела земља млеком и медом напуњена“.<sup>33</sup>

На београдским улицама се преко целе године, а нарочито ујесен још зором размиле продавци салепе (било их је до прве деценије овога века),<sup>34</sup> продавци симита, ћајица, ђеврека, бурекације са ногарима у рукама и тепсијама бурека на глави који бирају место

где ће се задржати са „својом радњом“. На улицама су се виђали Македонци са обрамицама о којима су висиле плитке тепсије са киселим млеком, продавци мезелука са целом радњом о раменима. Од њих су на Теразијама, у чаршији, или где их нађу муштерије куповале вруће шкембиће, папке или који други специјалитет и онако вруће стављали у сомун и ту, на улици, у слат јели. Посебни продавци носили су бозу, суцук или друге оријенталне слаткише. Занимљив је начин на који су услуживане муштерије. Један странац западњачке културе, изненађен њим дословно га овако описује: „У Београду се виђају људи са великим покривеним блеханим судовима под пазувом. Кад их пролазећи или из дућана ко позове, они прилазе и дижу капак са суда. Ту у суду је низ преграда, напуњених са густо укуваним сирупима, ситно истуцаним шећером и разним зачинцима. Продавац умаче једну од оних шипчица у који од сирупа, затим у разне шећере и



Сл. 3 — Продавац бозе на Великој пијаци. (По Ф. Kanitz-у).

зачине и то меће у уста оном (помоћу металне шипчице) који купује а овај му за то даје пару“.<sup>35</sup>

Сви ови продавци су се са улица нашег главног града давно изгубили, а задржали су се једино продавци кукуруза „печењари“ и продавци кестења, који су се и до наших дана могли наћи шћуђурени крај малих мангала са којих се зими пуше врући марони.

Занимљива је чињеница да су се појединим занатима прехранбене струке бавили припадници различитог етничког порекла. Македонци су били екмекџије, бозације, салепџије, правили су и продавали кисело млеко и бурек, а били су и познати месари. Међу пекарима поред Македонаца истицали су се Пречани половином прошлога века. Њихови производи су се разликовали од „оријенталних“ (ћајица и бурека). То су били бели хлеб, земичке и кифле (августа месеца 1823 године дошао је из Земуна у Београд први пекар који је пекао земичке).<sup>36</sup> Међутим, и раније (за време аустријске владавине) било је у Београду пекара странаца који су радили на немачки или француски начин.<sup>37</sup> Оријенталне посластичаре, који су били Турци или наше становништво пореклом из јужних крајева, постепено су потискивали новије занатлије, „швајцери“, који су у својим „кондиторајима“ правили и продавали посластичарско пециво, торте, „художествене колаче, за здравље добру чоколаду“<sup>38</sup>, сладолед, разне ликере и слатка пића. Производњом алкохолних пића бавили су се Јевреји<sup>39</sup>, туцањем кафе Јермени<sup>40</sup>, Италијани су били вешти уљари, а Французи одлични кувари.<sup>41</sup> Углавном, може се без претеривања рећи да су прехранбени занати у друштвеној исхрани Београда имали видну улогу. Према првој државној статистици седамдесетих година прошлога века, у Београду је забележено 766 кафеџија, 701 бакалин, 613 крчмара, 361 пиљар, 270 хлебара, 181 месар, 109 рибара, 102 солара, 91 кувар, 78 колачара, 44 пивара,<sup>42</sup> док тачан број осталих занатлија и продаваца разних јела и посластица није забележен.

На многим местима, у малим радњицама, продавано је печено месо или



Сл. 4 — Салепџије. (По Ф. Kanitz-у).

риба која је справљана на ћепенку, а иза тога у отвореном простору налазило се још неприправљено јело.<sup>43</sup>

Начин на који су ове и друге занатлије поступале са намирницама и справљале јела није увек био исправан. Отуда су разумљиви велики протести штампе против многих несавесних људи. На првом месту против пекара, за које се писало: „Не зна се који је грознији, да ли онај што пече хлеб или онај што га меси. Загледајте им у ноге, оне се од Васкрса до Васкрса перу, додајте томе да онде гди се хлеб меси, ту њих 5—6 спавају, умивају се, ту су им поњаве, губери и томе подобно, и онда није никакво чудо што се у хлебу нађе лојана свећа, ивер итд. На њима је веш тако чист да би човек пре помислио да износе ђубре из авлије но хлеб да месе“.<sup>44</sup> Контролни органи су чешће опомињали месаре и опет их затицали да „дери цркнуту овцу како би од ње правили кобасице“.<sup>45</sup>

продају смрдљиву шунку и свињско месо.<sup>46</sup> Дешавало се да месари објаве да продају по јевтинијој цени јагњеће месо, а продају уместо јагњећег козје.<sup>47</sup> Тамишције су мешали јечам у кафу.<sup>48</sup> Тако је подвала и несавесних поступака било много, тужби и кажњавања доста, али и поред тога ствари су се понављале.

Прве кафане у Београду постале су из оних дућанчића у којима се пекла кафа и разносила по чаршији. Међу

почела точити и ракија никле су у хришћанским деловима вароши, на Варош-капији и на Дорћолу.<sup>51</sup> У кафанама уз кафу или татлије завршен је многи посао<sup>52</sup> а при закључивању какве погодбе следовао је облигатни „алвалук“.<sup>53</sup>

Стари Београд је био пун ашчаница, народних гостионица и кафана у којима се преко целог дана могло добити јело, кисело млеко и сутлијаш.

Београдске ашчанице, народне ку-



Сл. 5 и 6 — Продавац мезелука и продавац киселог млека. (Рад Николе Зега, из збирке Етнографског музеја у Београду).

тим дућанчићима било је, за време Турака, и пространијих, са незастртим клупама око целог дућана, где је у једном ћошку био берберин, те би ту, уз кафу, балије бријале главу.<sup>49</sup> Кафане су имале ћошке и доксите где су по ваздан седали Турци, истресали и пунили чибукe и сркали каву.<sup>50</sup> Једна од таквих најстаријих кафана била је Гушанчева кафана, у непосредној близини градске капије. У ту кафану у прво доба нити су смели, нити су хтели залазити хришћани, нити се у њој служило што друго до кафа, ратлук и чесменска вода. Прве кафанице у којима се уз кафу

хиње, гостионице и кафане исхраниле су генерације ситних чиновника, трговачких помоћника, ђака и првих студената.

Ашчанице су у својим ћепенцима имале поређане тепсије у којима су се крчкале крезле, шкембићи и друга веома масна и љута јела. Кафане су се одликовале роштиљ-ћепенцима са високим и кривим сулундарима, пањевима на којима се сатаром черечило прасе или јагње, а испред кафана на улици су били поређани столови, некад је изношен и роштиљ чији је мирис привлачио муштерије. Свака од ових



кафана и ашченица имала је своје специјалитете. Тако је била чувена пилећа чорба код Станимира Гурмана на Теразијама, „чокалиски пасуљ“, спремљен од тетовског пасуља набављеног од рођака који нису пошли у печалбу, могао се добити у свакој ашченици, код „Мусе“ у Македонској улици биле су чувене погаче са киселом водом. На далеко је био чувен бурек „Браће Савића“ који су држали радњу у старој Коларчевој згради, на месту где је данас парк код Народног позоришта. Роштиљ је одавна специјалитет појединих београдских кафана, а на нарочитом гласу је био код „Ере Гурмана“ у кафани „Ужице“, код „Арапина“ у Македонској улици, затим код Шишка, и у Урошевој пивници.<sup>54</sup> Кафана „Рајић“ која је била на Великој пијаци прочула се баш по њевапчићима који су кад су шездесетих година прошлога века из Лесковца стигли у Београд, наишли у овој кафани на изван-

редан пријем. Гости ове кафане били су и они који су куповали и они који су на пијаци продавали, а како је пијачна публика била поуздан њихов потрошач, убрзо се „индустрија“ њевапчића размножила, те се око кафане „Рајић“ поотварао читав низ малих њевапченица. Најзнаменитија била је она Живка њевапције. Живко је своје њевапчиће толико реномирао и тај посао толико развио да је приходом од њевапчића назидо цркву у свом родном месту.<sup>55</sup>

Ђаци и студенти радо су се скупљали код Пеливана на Зереку, где се за пет пара могло најести сузук, алве и напитки бозе. У данашњој улици Вука Караџића, која је била обичан сокак са старим кућицама, на десном углу, била је чувена Јамандијева ашченица у којој су се „костирали“<sup>56</sup> ситни чиновници, ђаци и трговачки помоћници. У близини је била и једна ниска ликерџиница, у коју се свраћало на чашицу стомаклије.<sup>57</sup>

#### ЕТНИЧКИ САСТАВ БЕОГРАДСКОГ СТАНОВНИШТВА И РАЗЛИКЕ У ЊЕГОВОЈ ИСХРАНИ

Становништво Београда било је у прошлости етнички веома разнолико. Поред Срба живели су у њему и господарили Турци, са њима су дошли Цигани муслимани, било је Цинцара, Грка, Јермена и Јевреја. За време Аустриске владавине у Београд су се доселиле многе породице из Елзаса и Лотарингије, Угарске, Чешке, Моравске, било је Француза, Италијана, Мађара. Како је становништво било разноврсно по својој етничкој припадности, тако се исто разликовало и по својој исхрани. Додуше, испитујући исхрану појединих етничких група, опажају се утицаји једне групе на другу у начину припремања и врстама јела, па је некад врло тешко издвојити и одредити чије је које јело пошто га налазимо код неколико етничких група. Тако се у српски јеловник увукао добар део турских и цинцарских јела и посланица под утицајем Турака, који су до половине прошлога века имали одлучујући утицај. Међутим, половином прошлога века, после дефинитивног одласка Турака, прилике се знатно мењају, а многе новине доносе

страни досељеници (занатлије и трговци), као и они наши људи који су својим пословима ишли до Пеште, Бера, Шопрона и других места. Они су били у неку руку „прва интелигенција“ која је развила лепши укус у свему, па и у јелу, пићу, забавама и веселима.<sup>58</sup> Од тога времена осећа се утицај западњачке кујне који је у прво време продирао постепено у имућније куће, док се остало становништво хранило по старом.

На овоме месту покушаћемо да у најкраћим цртама дамо основне карактеристике исхране појединих етничких група и њихове специфичности с обзиром на навике и обичаје скопчане са њиховим религиозним и друштвеним животом у Београду.

#### Исхрана турског становништва

О исхрани турског становништва у Београду има мало конкретних података код путника који су у прошлости посетили Београд и о томе оставили поједине забелешке. Пирх у својим кратким



Сл. 7 — Народна гостионица. (Рад Луке Младеновића).

цртицама о животу Турака наводи велику умереност у јелу, а то потврђује примером једног Турчина који је за вечеру појео само једног рака. Пирх, ослањајући се на оно што је видео, а не познавајући добро исхрану турског становништва закључује: „нема може бити народа који је тако умерен, малојешан као Турци. Одрастао човек сит је од онога што код нас не би било довољно ни за дете од осам година“. Пирх је запазио да се „прост човек држи воде и само кад кад сркне ракију“, док отменији Турци радо пију ликере, а неки и вино (интересантно је да је, иако су према својим религиозним прописима Турци забрањивали употребу вина а упркос томе, сам Везир наредио да се Србима војницима да вино на наш Божић, као част што су учествовали у борбама за истеривање Видинских одметника јаничара).<sup>59</sup> Само употребом велике количине јаке каве и дувана може се објаснити то да ти крупни снажни људи, како сматра Пирх, могу

издржати са тако мало хране.<sup>60</sup> Међутим, у погледу справљања слаткиша, увршћује их у ред великих гурмана и сматра да су најбољи слаткиши справљени са водом од ружа. Али за Пирха, човека васпитаног по западноевропским принципима пристојности просто је несхватљив обичај Турака да једу прстима. „Потребна је извесна смелост“, пише Пирх, „да човек са Турчином једе за једним столом. Њихово зазирање од ножа и виљушке, њихова неуљудна навика да јела једу прстима, њихов начин да сваки час лижу прсте, срчући, изазива гађење, а најгаднији им је обичај, да од хлеба изгњече тврде лопте, које бацају у уста и гутају“.<sup>61</sup>

Пирх није могао дати добар опис и више пажње можемо посветити Челебији, који је био у Београду у доба цветања турске моћи, а не као Пирх, онда када је турска сила, а са њом и турско становништво у Београду, преживљавало своје последње дане. За разлику од Пирха, Челебија и ако у најкраћим



Сл. 8 — Испред кафана били су овакви роштиљи. (Рад Луке Младеновића).

цртама и само површно, истиче обилну исхрану београдског становништва. Он пише да „за време зиме, када се на Дунаву ухвати лед од педесет педаља дебљине, Београђани приређују међусобно гозбе од разноврсних јела у својим топлим собама. Самих слатких јела буде по десет врста. Што се тиче других пробраних јела, она су још разноврснија. Ако се деси да код неког човека буде мање од десет врсти слатких јела онда тога човека натерају да приреди поново гозбу“.<sup>62</sup>

Од јела Челебија нарочито истиче ђувеч од пурана са црвеним хурским вратом, кога зову мисирска кокош, затим капаму од пуњене кокоши, печење од шарана и јесетре, сомун, кајмак и јогурт. Од слаткиша помиње познату београдску баклаву за коју каже да је надалеко чувена. „Велика је као точак од кола, а савијена у хиљаду јуфки, развијених од нишесте и чистог белог брашна са младим маслом и бадемима, тако да је врло слатка, велика и крчка“.

Од осталих слаткиша истиче нарочито укусно зерде са бадемом, тарчином (цимет), каранфилом и шафраном.<sup>63</sup> Од пића истиче румени сок од вишања, муселес и хардалију.<sup>64</sup>

Турци су од масноћа употребљавали лој и масло, њихова јела су била тежа и калоричнија зими, док су лети јели више поврћа и салата, а оно што је нарочито карактерисало њихову исхрану је велика употреба воћа у свежем или прерађеном стању као речел, пекмез и слатко и употреба разноврсних слаткиша. За разлику од свакодневне исхране, имали су нарочити режим исхране о њиховом највећем празнику Рамазану. Рамазан су строго постили пуних 30 дана. Тада преко целог дана ништа нису јели, ни воде нису пили, у току дана клањали су неколико пута, а тек пошто би зашло сунце и био испален топ (и у Београду као и у другим варошима пуцњем из топа давао се знак да је време јелу),<sup>65</sup> почињали су да једу. Јела која су спремана о Рамазану

била су специјално начињена. Она су била компактна, од меса са доста ма-сноћа али без много зачина. О Рамазану су се много трошила јаја, бели смок, салате (која је отварала апетит и омогућавала да се већа количина јела на једном поједе), а на крају обеда разни слаткиши, ошаф, речел, сируп од руже. Све се завршавало сутлијашем и црном кафом.

О јелима и служењу у званичним приликама има разних података. Оно што би било заједничко за све те случајеве је то да су Турци кад би примили стране посланике строго се држали свог утврђеног церемонијала, било да се налазе у вароши или ван ње. Увек су настојали да кроз своју услужност истакну своје господство и моћ. Чини нам се најзанимљивијим опис ручка који даје Герард Корнелијус Дриш, секретар Немачког посланика Дамјана Хуга фон Вирмонта. Он је описао цело путовање и боравак у Београду и тај опис штампан у Нирнбергу 1723 године. У томе спису се каже да су Турци за посланика Вирмонта разапели леп чадор, застрт скупоценим ћилимима. Пре ручка је служено слатко и кафа. Ручало се, уместо са стола како су ови западњаци навикли, по турском обичају, са синије, коју су унели у чадор спремну и намештену. Како Дриш наводи, било је спремљено преко 50 врста разних јела која су била сипана у позлаћене санове. Дриш истиче врло лепе и раскошно израђене кашике са дугим дршкама од слонове кости и корњачине коре, које су биле обавијене свилом, сребром или златом, а каже да немају виљушака и ножева и да јела која су густа и ситно исечена једу прстима. Ручак је био леп, закључује Дриш, али нажалост без вина, место кога је царовала бунарска бистра вода. Могли смо пити и шербета колико смо хтели, али би једна чаша вина била пријатнија него какво хајделбершко буре шербета.<sup>66</sup>

Пирх у својој посети код београдског везира добио је додуше само кафу, али је она служена на нарочит и свечан начин. Један слуга носио је метални послужавник, који је био покривен златним брукатом. Други слуга је поди-

гао покривач и поређао порцуланске шоље у сребрне придржаче, зарфове. Трећи је сипао кафу, четврти је служио, са руком на прсима, прво везира. Затим су дошле чибукције и донеле дуге луле (чибуке). „Кава, сасвим ситно туцана, сипа се са талогом и пије без шећера. Она је тако добра и јака да се човек убрзо навикне да је тако пије. Кава се срце кап по кап и нарочито се удише њен мирис, те отуда кад неколико Турака пије каву наступи шум од сркања, који комично изгледа према њиховим лицима“.<sup>67</sup> Но кафа не само да је служила као послужење, већ је било примера да су Турци кафом покушавали да смакну своје противнике и утицајне прваке српске. Тако је Мула-Јусуф, београдски дахија, ставио отров у кафу којом је био понуђен кнез Алекса Ненадовић (но како је само пола филцана попио, а одмах су била употребљена блага средства — млеко и крв од патке — намера дахија је била осујећена).<sup>68</sup>

#### Исхрана Цинцара

Утицај Цинцара у београдском животу био је знатан. Како су Цинцари претстављали највиши слој и материјално и културно, неку врсту друштвене аристократије и имали најјаче позиције у чаршији, на њих су се угледали многи Срби који су их подражавали у одевању и начину живота. Средином 19 века међу Србима у Београду било је људи који су брачним везама настојали да уђу у тако узан цинцарски круг.<sup>69</sup> То је све довело и до тога да су нека од чисто цинцарских јела заузела видно место у српском јеловнику. За типично цинцарски специјалитет, који је Србима у Београду дошао преко Цинцара, сматра се слатко од ружа, цинцарска пита са пилећим на танка влакна ишчијаним месом, цинцарска мусака, цинцарска ђуфтета, и нека друга.<sup>70</sup> Цинцари о свадбама нису жалили да потроше и покажу своја разноврсна и раскошна јела,<sup>71</sup> али су зато у свакидашњем животу у јелу били крајње штедљиви<sup>72</sup> и време проведено у јелу сматрали су дангубом и трошком. Њихова штедљив-

вост у јелу довела је можда више но религиозност до строгог држања свих па и малих постова. Сима Тројановић, наш познати етнолог кога је нарочито занимао проблем исхране, мислио је да су Цинцари, поред тога што су умирали због осталих узрока, умирали и услед слабог храњења. По тој својој особини они су ушли у нашу традицију и у нашу књижевност. Змај у своје епитафу „Напис на гробу једног Циције“ карактерише ову особину следећим стиховима.<sup>73</sup>

Овде лежи Аксентије  
Онај Цинцар седи  
Умро је пре подне  
Да ручак уштеди.

У пријатном старинском роману *Хаџи Диша* од Драгутина Илића, из кога „тако присно мирише прошлост Београда“, у коме су погођени ликови београдских Цинцара, старих занатлија и трговаца<sup>74</sup>, Хаџи-Диша пази „на сваку кашичицу масла, што ће се у кући потрошити. Када је правио туршију од белог лука, он би пребројао све главичице и строго је мотрио колико ће се дневно појести“.<sup>75</sup>

Кир-Герас као претставник тадашњег схватања — да треба откидати од својих уста, и да је боље остављати у чекмеце него у трбух, да је боље гладан лећи па снівати богате вечере, него лећи с пуниим стомаком па снівати страшне ствари — „годинама није скоро никада формално седао за сто и ручао, него је онако целог дана мерећи сир, маслине, сараге, рокчиће и смокве чалабрицу мало од једног мало од другог, и то што је закинуо мерећи од праве мере, то би му био ручак. Тек кад дође вече, и затвори се дућан онда би, што кажу, формално седао и вечеравао вечеру коју је сам себи спремао у оном собичку иза затвореног дућана. Оригинална је била та вечера. Ушла је и у пословицу. Причало се о њој задуго и цитирана је била често. Дуго и дуго су принципали, корећи своје млађе, пребацивали раскошном калфенском нараштају нескромност.

Свако вече, чим би Кир-Герас затворио дућан, наложио би ватрицу у ман-

гали и спрам светлости те ватре исекао би бајата хлеба на кришчице, мале и танке као кремене, за попару. Затим би прелио то врућом водом, изабрао би затим једну лепу чисту свећицу од марјаша која је сломијена па је не би нико купио, ту би свећицу преполовио. Из једне половине извадио би стењак и дао би га своје љубимцу мачку, а лој би бацио на попару која се пушила и жудно растапала ону у њу убачену половину, а он би једнако мешао по шерпењи, да би се сва попара подједнако раскошно замастила. Тек тада би запалио ону другу половину. Соба би синула и Кир-Герас би се пријатно осећао у лепо осветљеном собичку свом, у коме он сада после напора и рада вечера“.<sup>76</sup>

Кир-Јања се чуди што му његова жена замера на слабој исхрани кад има доста хлеба „какој земичка“<sup>77</sup> и не може да се начуди зашто је хлеб поједен „Кад сум казао да си чека вечера“.<sup>78</sup> У кући се сир и путер чува док се не усмрди, а вино се на сто не износи ни о празницима и ако у подруму има девет стотина акова вина.<sup>79</sup> Изгледа да сви примери нису ни мало претерани када се има у виду да су устабаше еснафске, Цинцари, били увек против еснафске славе јер су сматрали да је испод достојанства остављати еснафској каси на терет трошак око еснафске славе.<sup>80</sup> У своје куће нису нарочито радо доводили госте као Срби, нису славили крсну славу иако су били православни. Код њих је био слављен „тезоименити дан“ (имендан) када су примали посете и честитања, а своје пријатеље честили слаткишима, студеном водом, кафом и ракијом.<sup>81</sup>

### Искрана Јевреја

У Јеврејском кварту на Дорћолу, јеврејске куће по својој спољашности ни по чему се нису разликовале од турских или осталих београдских кућа.<sup>82</sup> Али живот у кући скопчан са религиозним прописима и исхрана у тесној вези са овим, знатно се разликовала од исхране осталих етничких група.

Интересантно је да су српске дома-

нице сматрале да јеврејске жене не поклањају довољно пажње исхрани, да су „лежерније“ у спремању јела, које свакодневно нису кувале, већ за два три дана одједном, замерале су им на чистоћи и сличном што све није имало свога стварног оправдања. Али је зато ретко које јеврејско традиционално јело ушло у српски јеловник, што је међутим чест случај са турским и цинцарским јелима.

Јевреји су од меса најрадије јели живинско и то гушчије месо, своја јела справљали на гушчијој масти, а само нека на зејтину. Интересантна је чињеница да су имали три врсте посуђа. Једно је посуђе служило искључиво за спремање млечне хране, друго посуђе за спремање јела у којима је било меса, а посебно посуђе употребљавало се само једном годишње о највећем јеврејском празнику, Пасхи. Од јела која су се справљала у обичним данима нарочито је цењен пасуљ, који се, ако је спреман на специјалан начин, јео суботом (јеврејски празник). То је био чувени „шолет“, који се припремао у петак од пасуља са додатком паприке, брашна, лука и обавезних гушчијих груди, што се све стављало у пећ да се на тихој ватри пече целу ноћ, а тек се у суботу јело.<sup>83</sup> Интересантне су и неке навике које су се донекле одразиле на исхрану Јевреја. Тако су београдски Јевреји сваке суботе пред вече са својим породицама одлазиле на јалију где су уживали кувана јаја и колаче квасећи грло добром препеченицом.<sup>84</sup> Од пића Јевреји су уз сваки празник морали имати вина, док су ракију обавезно пили суботом увече.

У исхрани Јевреја постојале су извесне разлике. Исхрана Сефарда разликовала се од исхране Ашкеназа. Док су Сефарди имали велики број јела од теста и колача, јела су им била спремна са више масноћа и уопште су била калоричнија, дотле се за храну Ашкеназа може рећи да је била знатно лакша и једноставнија. Сефарди су имали врло много традиционалних хлебчића пуњених зељем, сиром и месом. Од јела која су спремана за одређене празнике споменућемо воће као обавезно за про-

лећни Празник новог дрвећа (прославља се фебруара месеца за васкрс природе). Воће се јело свеже и прерађено, а од њега су се справљали хлебчићи и колачи. Воћем се тих дана нарочито дарују деца. За велики празник Пурим Сефарди обавезно спремају хлебчиће пуњене воћем, орасима и другим слаткишима који су прављени у облику шупљег круга (слично ђевреку), а звали су их *роскитас*. Ешкенази праве *киндле*, ове исте колаче у правоугаоном облику. Ујесен је био велики празник Јанкипур који је празнован неком врстом уздржавања од хране. Наиме, увече уочи празника морала је на трпези да буде супа, печење и компот. На сам празник целог се дана није ништа јело све до вечери када се пило млеко (бела кафа) и јео колач сличан куглофу. За празник Нове године, који је трајао осам дана (прослављана су прва два и последња два дана) прављени су бели хлебови премазани медом и посути маком — пархес.<sup>85</sup>

За Пасху, највећи јеврејски празник, владале су велике пипреме на петнаест дана раније. Слично као код Срба Чисте недеље, тако се исто и код Јевреја све прало и лужило. Тада се кастроле, тепсије, лонци и остало посуђе за Пасху, које је било склоњено да не дође у додир са квасним тестом, износило, прало или стављало на жар, или се пак слало на калајисање, да буде сасвим чисто. На седам дана пре Пасхе домаћице би изрибале собе и нико у њима за то време није смео ништа јести. Зато се излазило у авлију или другде, где се смело јести.

Пасха је био празник бесквасних хлебова чије обнародовање датира од Мојсијева времена и гласи: „Четрнаестог дана првог месеца увече, ви ћете јести бесквасни хлеб, све до двадесет првога дана истога месеца увече. За време од седам дана, не сме бити квасца у вашим кућама“. Због тога се на осам дана пре Пасхе квасац ни у кућу не уноси. Најсвечанији чин ове прославе, која има за циљ да потсети Јевреје на бегство из Мисира, када су у хитњи понели тесто за хлеб пре но што је ускисло, јесте прављење „маца“.<sup>86</sup>

Све до осамдесетих година прошлога века у Београду су се скупљале девојке из суседних кућа и заједнички су правиле и пекле маце. Међутим осамдесетих година прошлог века јеврејска општина набавила је машину, за коју Давичо сликовито каже „да истискује и избацује маце као штампане плакате“, и сместила је код једног јеврејског пекара на Битпазару. После извесног времена ушло је у обичај да уместо да маце пеку девојке, домаћин куће само поручи потребну количину маца, које у одређеном времену шегрт доноси у кућу. Једино је сиротиња остала да се скупља код какве напуштене фуруне и справља себи заједнички маце (данас се маце увозе из Холандије).

Према верским прописима, брашно за маце морало се нарочито самлети, па како је то скупље коштало, општина јеврејска, да би ослободила сиротињу овога издатка, набављала је сваке године од прикупљених прилога брашно и делила сиротињи по три оке на душу.

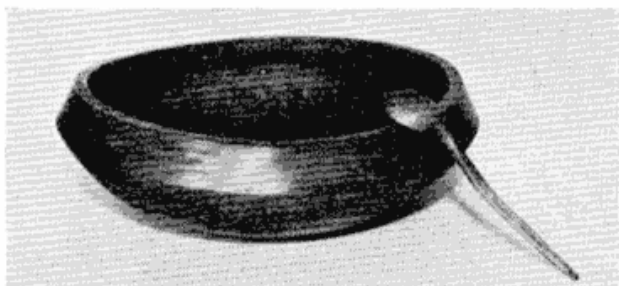
Трпеза се за Пасху спреми и осветли са седам свећњака па се тек онда пуштају укућани у собу. Кад сви седну за сто, а домаћин на место испред кога су постављена три бесквасна хлеба и један велики послужавник са обавезним јелима, почиње најсвечанији чин, церемонија „Седера“. Домаћин, држећи један бесквасни хлеб у руци, потсећа присутне на бекство из Мисира речима: „Ево, такав је био хлеб што су га наши праоци јели у Мисиру. Ко је гладан нек дође да једе! Ко је оскудан, нека дође да с нама Пасху проведе!“ а за то време стоје отворена врата пошто се верује да Елијау Анави (пророк Илија) долази да благослови домаћу гозбу. Због тога се увек оставља за њега једна чаша вина из које нико не пије. Домаћин затим преполови један хлеб (у знак прелаза преко Црвенога Мора) и одсече сваком по један залагај који превуче смесом од бадема, јабука и цимета, која се једе са једним листићем леђуге. После овога је обавезно да се попије чаша вина. Од осталих намирница на трпези су обавезно першун умочен у сирће, хрен, празилук, јаја, месо и урме, као и она већ

поменута смеша. Свака од ових ствари има своје симболично значење. Ова смеша је амблем глине, креча и цигала што Јевреји прављаху као робови фараона, зидајући им пирамиде. Сирће, леђуга, хрен и першун представљају симбол беде и горчине ропства, а црно вино представља проливену јеврејску крв.<sup>87</sup>

Посебан начин исхране Јевреја довео је до тога да су српске власти створиле могућност да се Јевреји у војсци могу хранити сходно својим верским прописима, па им је на име хране исплаћивана одређена сума новца.<sup>88</sup>

### Исхрана Срба

Ако посматрамо исхрану српског становништва старог Београда, опазимо и у њој извесне разлике које су настале као резултат шаролике социјалне структуре становништва. Тако, на пример, становништво Палилуле, које се бавило земљорадњом и сточарством (Палилула је била једно време село) и које је собом донело навике и обичаје из матице, задржало је и у храни већину одлика које би ту храну карактерисале као сеоску храну (држали су црне биволе, а у исхрани су им били претежно сопствени млечни и пољопривредни производи). Занатлије које су долазиле из мањих или већих места из унутрашњости придржавали су се својих навика у исхрани, али живећи међу градским становништвом временом су се неосетно подвргли чаршиском реду, па су несвесно подлегли градском утицају. Код занатлија као и код трговаца и осталих, исхрана је зависила од економског стања породице и то је природно учинило да се разликује трпеза сиромашног занатлије и малог трговчића од трпезе економски јаким устабаша, занатлија, трговаца, или шпекуланата, који ни у чему нису оскудевали, а на храну, односно груманлук, много полагали. Међутим, за разлику од ових, и многе „газде“, Срби, под утицајем штедљивог цинцарског живота, штеделе су на храни и може се рећи да су се неки



Сл. 9 — Дрвено посуђе и прибор за јело било је у употреби код старих Београђана па и у Кнежевом конаку. (Из збирке Етнографског музеја).

од њих слабије хранили и од сиремашијих породица које су на своју исхрану обраћале већу пажњу. Извесне разлике уочавају се и ако посматрамо исхрану чиновника и интелектуалаца прошлих времена. Породице чиновника и интелектуалаца биле су те које су прве почеле примати разне европске новине како у погледу покућанства тако и у погледу хране. Затим би се могло говорити и о исхрани породичних људи која се разликовала од исхране самаца, чиновника, ђака, студената, који су се хранили где стигну, најчешће по народним гостионицама и кафанама, којима је стари Београд био преплављен и које су баш давале оно „гурманско“ обележје Београду.

Затим, разлике у исхрани имале су чисто сезонско обележје. Јела и сам обед разликовао се према томе да ли је пост или празник као и према томе има ли у кући гостију или су само домаћи.

Но, и поред свих ових, већих или мањих разлика, може се дати општа слика исхране српског становништва Београда у прошлости која по својим одликама носи своје специфично обележје у складу са менталним особинама, степеном културе, поднебљем, економским и другим условима. Као што је позната француска кујна са својим *предјелима*, зачинама, печењима, десертима и винима, или енглеска кујна са *розбифом*, *хемендексом*, *порчом*, тако би се исто могле дати карактеристике других кујни. У исхрани Италијана преовлађују тестенине у сосовима, сиреви и пиринач, Американци воле разне салате

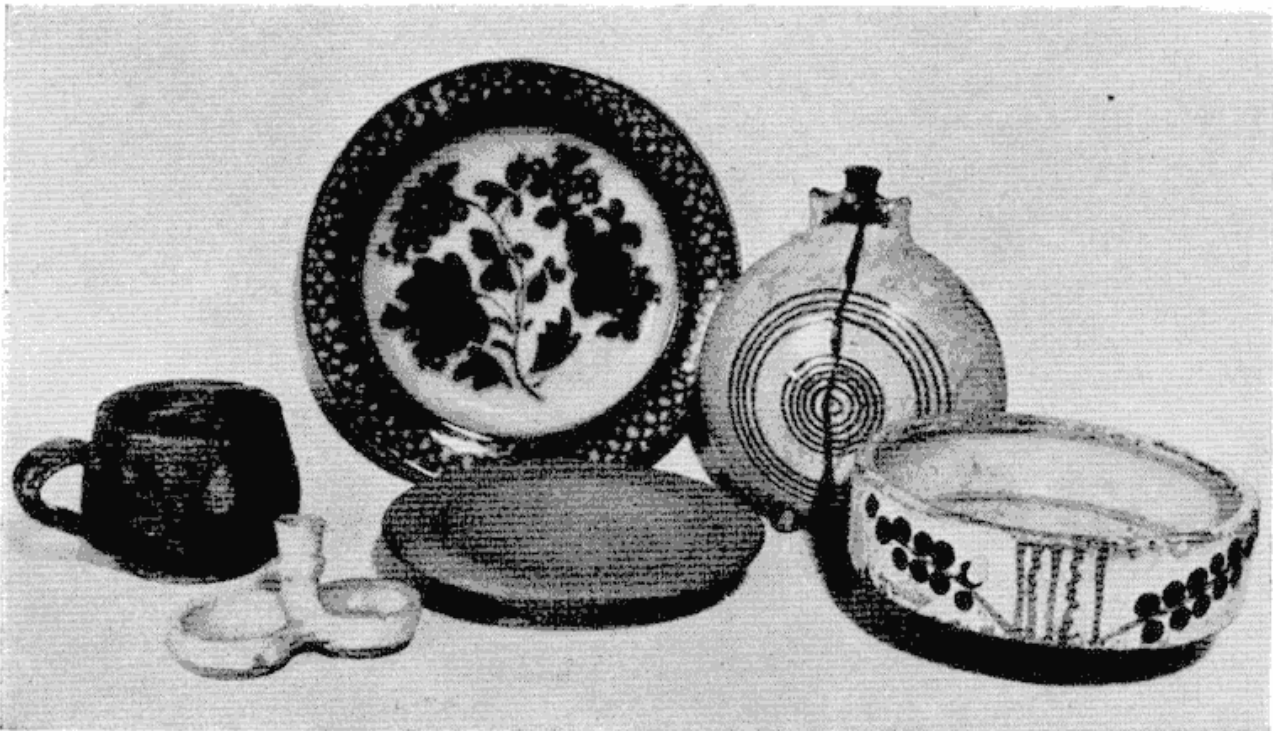
(од сувога грожђа, мајонеза, парадајза, а највише цене салату од банана са каранфилићем, бадемом, ананасом, кавијаром и парадајзом), месо кукуруз у разним облицима, Немци једу кромпир, кобасичарске производе, маргарин, уз облигатну топлу кафу коју пију за обедом. Руска кујна се одликује јаким зачинама, куваним месом и кашама.<sup>89</sup> Такође и српска кујна има своје посебне одлике.

#### *Припремање хране и посуђе*

Српско становништво се све до половине прошлога века хранило скромно, онако исто као што је скромно и живело. Стари Београђани становали су у скромним кућама, спавали на тврдим постелима, јели за софром која се у подне и увече уносила у собу. Од прибора за јело имали су дрвене тањире и дрвене кашике.<sup>90</sup> О исхрани породице старала се жена којој су помагала деца или чирак ако је била „мајсторица“. У дућане и на пијаце су ишли људи да купују шта треба, дрва су довожена колима неколико пута преко године а бакалук је купован одједном за дуже време. Водом за домаће потребе снабдевале су сакације, а за пиће се доносила вода са чесми којих је било пуно. Свако је радо послушао да оде по воду јер су чесме у Београду у оно време биле као нека врста касине, где се свет састајао да чује шта има ново или да сам исприча шта је јуче или данас слушао. Лепе турске чесме, озидане од тесаног камена, са две или три луле, из којих је избијао као рука снажан млаз хладне и бистре воде, нису никада биле без два-три човека или жене, чије су се већ давно напуњене тестије преливале докле су се они живо разговарали. Највише је света било ујутру или око сунчева смираја. Тада се чесменски зид не би ни видео од гомиле прислоњених обрамица, тестија, бакрача и ибрика.<sup>91</sup>

Припремање хране и целокупна брига о исхрани породице била је на домаћини. Отуда је варошка жена, за разлику од сеоске жене, која нема времена да се довољно посвети спремању јела, нарочито за време великих пољских радова у којима и сама учествује, сва била





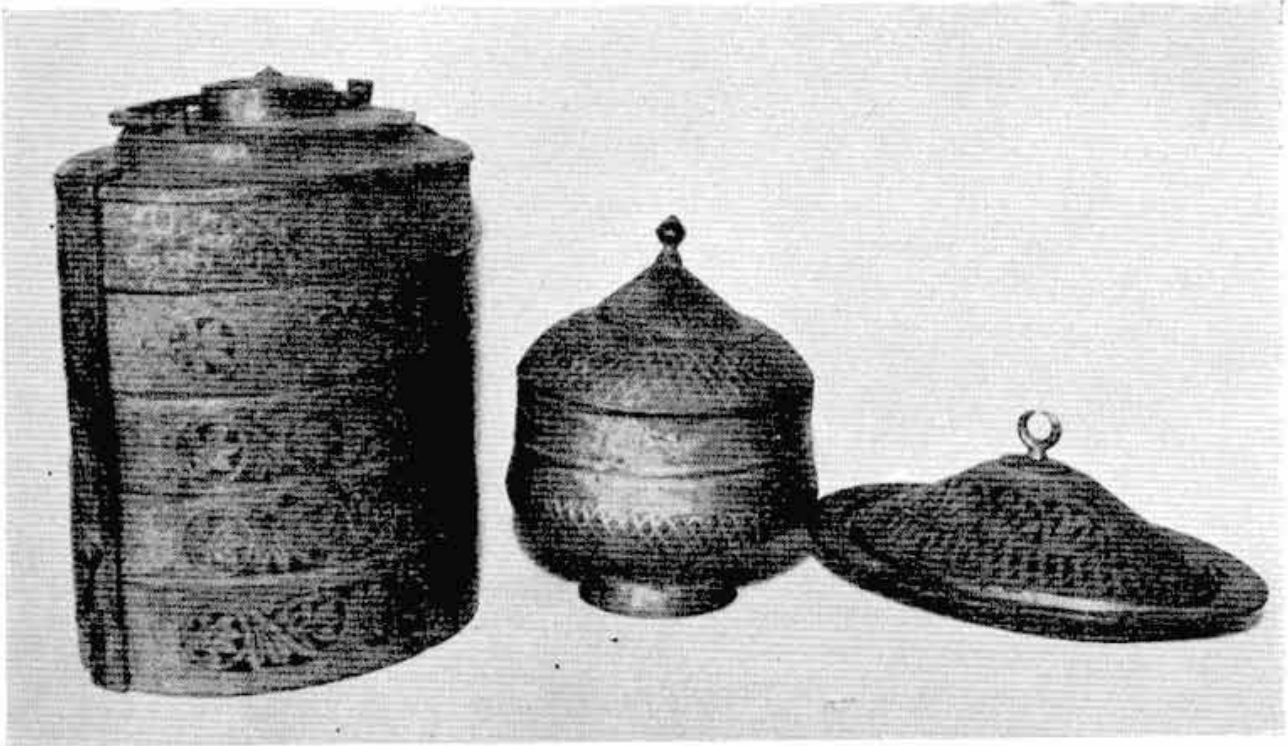
Сл. 10 — Земљано посуђе било је у општој употреби. У богатијим породицама оно је потиснуто страним порцуланским посуђем. (Из збирке Етнографског музеја).

посвећена кући и домазлуку. Старе Београђанке су музле стоку, сириле сир, али и поред тога имале довољно времена да једна другој саопштавају начин на који је неко јело најбоље зготовити, саме су радо примале туђа искуства у овоме, „рецепте“ измењивале, мењале их и давале им нешто свога, а на првом месту им је била брига да учине по вољи домаћима.

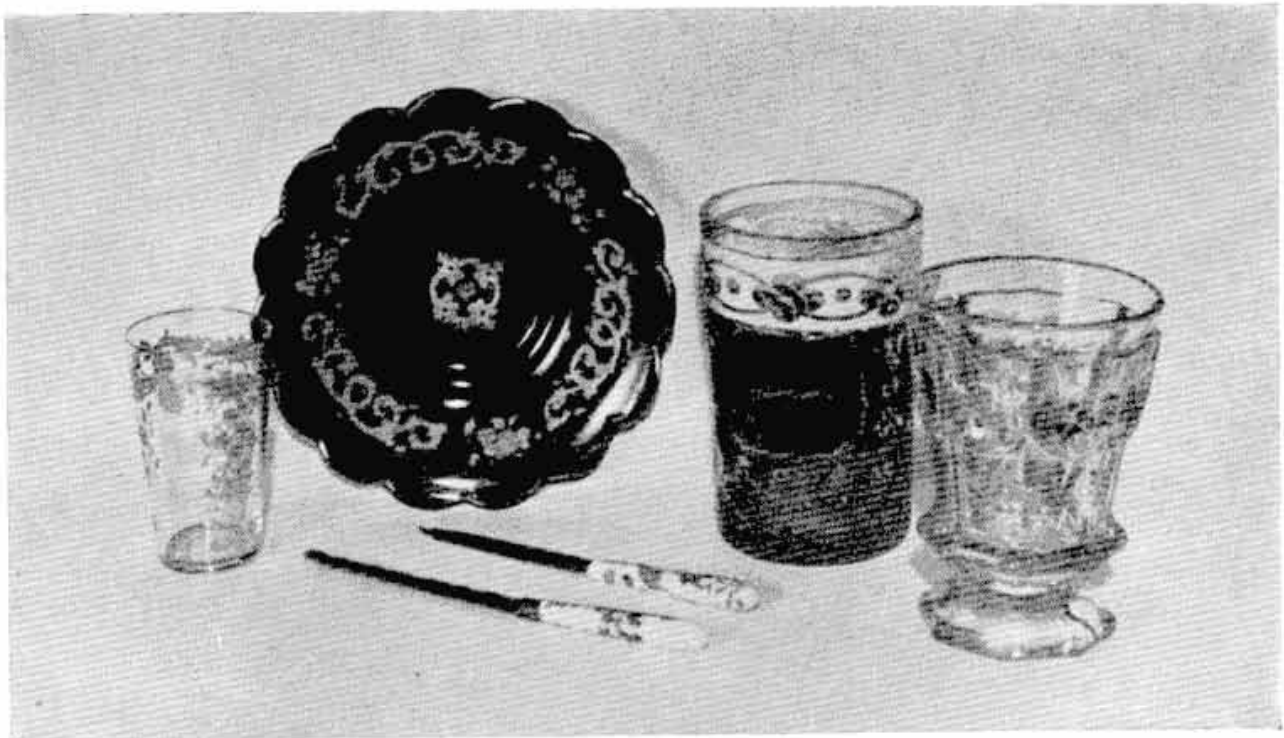
Храну су кували на огњишту у мутваку у земљаним лонцима и металним тепсијама и тенцерама. Увођењем шпорета дошло је до промена у посуђу, те је земљано посуђе морало бити замењено металним и увезеним шерпама. Иначе, посуђе Београђана све до средине прошлога века није се много разликовало од сеоског посуђа. Оно је било од дрвета, служило је за држање воде, а специјално посуђе служило је за држање млека. У Кнежевом конаку је било дрвених тањира, кашика, сланика, кофа, чаброва, ступа за туцање паприке и соли, дрвених кутија за држање кафе. Од земље су били грнци, ђувечи, чувене

црне пештанске тестије у којима се држала вода, ћупови за туршију и пекмез, а јело се из чанака и земљаних тањира (у Кнежевом конаку је поред 8 порцеланских забележено 45 земљаних тањира).<sup>92</sup> Метално посуђе је било најбројније. Израђивале су га чувене београдске казанције које су га на уметнички начин украшавале.<sup>93</sup> То су били сахани, тенцере, тепсије, ибрици за држање воде, гвоздени тигањи, ражњеви, ножеви, долапи и остали прибор за кафу. У свакој кући је било плетених корпи и крошњи, торби и врећа од тканина, а од коже су биле кесе у којима је држана кафа.<sup>94</sup>

Уопште, може се без претеривања рећи да је све до друге половине прошлога века посуђе било врло скромно. „И чему би нам већи луксуз служио“, каже Сретен Поповић пишући о том добу, „кад смо сваког часа стрепили да и оно мало што имамо не оставимо и у планину бежимо“.<sup>95</sup> Међутим, и сто година раније у Београду је било порцеланског посуђа и другог луксузног по-



Сл. 11 — Метално посуђе је било најбројније: лимене порције у којима су шегрти носили у радњу мајсторима ручак, тенцера и сахан.



Сл. 12 — Скупоцено стаклено посуђе старих Београђана.

суђа које је за време аустријске владавине Београдом доношено из Карлсбада и Беча. У списку ствари у Митрополитовом двору забележени су скуповени сервиси и тањира за „конфект“ од „финог порцелана са различним цветовима, бојама и позлатом украшени“.<sup>96</sup> Стаклено посуђе је такође највећим делом набављано са Запада. То су биле чаше за вино и ракију, велике за пиво, ступчасте за токај, бокалићи за бермет, а било је и сребрних и позлаћених чаша као и служавника „што се вино на њим служи“.<sup>97</sup> Кафа се износила у ибрицима и сипала у филцане, а за чоколаду су били нарочити ибрици и „вилчани за чоколад“.<sup>98</sup> Шећер је држан у „цукерпиксли“.<sup>99</sup> Прибора за јело је било много. То су биле сребрне кашике, виљушке и ножеви. За посебне сврхе служили су „хакмесер“, „шнајдмесер“ и „федермесер“, а као украс доношени су ножеви са Истока.<sup>100</sup> И кухиња је имала интересантан изглед. У њој је било огњишта уређених на немачки начин.<sup>101</sup> У инвентару кухиње забележени су разни „инструменти“ — за „похерај мундмелски“, два „инструмента, проколне, за похерај“, „инструмент за крапфен“, „шпи-ролн путерски“ и др.<sup>102</sup> Ово луксузно посуђе није имало никаквог утицаја на посуђе у грађанским кућама јер је искључиво служило за ручкове и вечере приређиване у част виђених људи и странаца у Митрополитовом двору.

### Обеди и јела

Јело се три пута дневно. Доручак је био скроман и сводио се некад на парче хлеба са нешто сира, салеп или кафу. Главни обед је био ручак за који су се лети спремала јела од поврћа, а зими кисео купус са месом или без меса, пасуљ, кромпир, а о свечаностима су справљана јела са пиринчем, гибаница и печење. Пре ручка по обичају су се прале руке, а читала се и молитва. Жене нису јеле заједно са људима. Пирх бележећи да књегинја Љубица није седела са њима за столом, наводи да је то стари српски обичај по коме је срамота за жену да једе заједно са својим мужем или људима.<sup>103</sup> И збиља тек неколико година касније књегинја Љубица и Бео-

грађанке су први пут седеле заједно за столом са мушкарцима. То је било за време боравка енглеског конзула Ходеса, који је у част свога унапређења приредио вечеру 1837 године.<sup>104</sup>

У породицама занатлија и трговаца главни обед је била вечера. За вечеру су се сви скупљали код куће и заједнички јели. За ручак су ретко напуштали радње и био је обичај да чирак оде до куће и донесе у радњу оно што је за ручак домаћица спремила. У радњи се ручало на брзину. Постављао је чирак, и према тадашњем обичају, последњи почињао са јелом, а чим би газда завршио са јелом морао се и он дићи, распремити и почистити мрве.

Основну народну храну чинио је хлеб. Челебија је забележио да раја кућа хлеб од зоби, ражи и хељде.<sup>105</sup> Чист пшенични хлеб сматран је у Београду у ранија времена врстом посластице. Сретен Поповић бележи да су хлеба слабо имале и имућније куће, а да су главна храна абаџија и терзија била проја и короман пун мекиња.<sup>106</sup> И на трпезу кнеза Милоша, који је живео народним животом, износила се врућа проја,<sup>107</sup> а ређе погача. На средини је увек био забоден струк било свежег било сувог босиљка.<sup>108</sup>

Од меса у прошлости се највише трошило овчје, затим козје, говеђе, а свињско месо, за време владавине Турака, Срби су морали кријући донети у Београд и ако су по унутрашњости, па и у самој околини Београда, сељаци свиње слободно држали и јели.<sup>109</sup> Београђани су, кад би за Божић печеницу набавили, на огњиште стављали рожину и стару обућу, да тај смрад не допусти да Турци осете мирис од свињетине.<sup>110</sup> Телеће месо су Београђани куповали у Земуну јер се у Србији, па ни у Београду, телад није клала.<sup>111</sup> Од риба којих је на београдском тргу било у изобиљу Београђани су јели сома, шарана, јесетру, кечигу, моруну, па су довожене и суве морске рибе. Кавијар је такође цењен. Дивљач се мање користила у исхрани сем у породицама ловаца.

Од млечних производа, поред млека, јогурта и кисела млека, Београђани су много трошили кајмак и разне врсте

сирева а крајем прошлога века и милерам. Ове производе су додавали и јелима, а од њих су прављене чувене пите и гибанице.

Масноће је прилично трошено. То је била маст за мрс, а зејтин за посне дане. За време турске владавине справљана су и јела са маслом.

Од поврћа је највише трошен купус (у свежем стању или као кисео), паприке, док се остало поврће као карфиол, кељ, шаргарепа за справљање јела није употребљавало. Интересантно је да се јео само зелени парадајз, док се зрео бацао као неукусан. Целер, першун и пашканат су само служили као додатак извесним јелима, а јела специјално од њих начињена нису била позната. Међутим, крајем прошлога века, прилике се мењају, јеловник постаје разноврснији, а исхрани се обраћа већа пажња. Интересантно је настојање баштованског еснафа који је о својој слави приредио „изложбу од зимње хране — поврћа којим сад у ово доба снабдева грађанство Београда“. У огласу који је штампан у тадашњем популарном листу наглашено је било „да ће бити на угледу и диплома о изложеном добром поврћу приликом седмог хигијенског конгреса у Београду“.<sup>112</sup>

Листа јела о обичним данима није била нарочито разноврсна. У свим кућама је важило правило да се прво на софру или сто стави хлеб и со, а затим се износила чорба и једно јело, лети и салата. У кућама богатијих људи било је чешће меса али је јеловник био прилично скроман. И кнез Милош није раскошније живео. Пре обода пио је чашу ракије<sup>113</sup> затим је изношена врућа проја, крављи или овчји сир и млади лук. Чорба од кокошке се често кувала,<sup>114</sup> а кад је било страних гостију, — супа.<sup>115</sup> Месо од куване кокошке изношено је на тањиру, а кнез Милош би одсекао батак или крило и пружио би оном, кога је хтео тога ручка одликовати. Сам је делио и проју или хлеб. Затим је изношен паприкаш или које друго јело, зими кисео купус са сланином, печење пилеће или јагњеће (кнез Милош је најрадије јео врат). Кад је био пост, спремана је риба. Готово сваки

ручак кнез Милош је завршавао ћевапом. За време ручка пило се вино. Кад је имао страна лица као госте на ручку, кнез Милош их је почастио српском традиционалном гибаницом или оријенталном посластицом алвом, а за време ручка је свирала и музика.<sup>116</sup> После завршеног обода служила се кафа на турски начин.

И остали великани заслужни за нашу културу ценили су народна јела. Бук, који је дуго времена живео ван земље, сачувао је српско гостољубље и о празницима је позивао ђаке којима је и иначе његова кућа увек била отворена. Занимљиво је да је животне намирнице набављао из Србије преко свога пријатеља Василијевића. О јелима и начину њихова справљања интересовао се и пред саму смрт. У писму које је упутио Василијевићу тражи да му се опише како се готове не баш лака српска јела: „Може бити да ћете се смејати за ово што ћу да Вам пишем. Молим вас да ми јасно опишете како се ова јела готове: цомлекћевап, капама, чорба од штукe и посни рен. Мало не заборавих још нешто: а ја сам слушао да се риба манић и чиков кува у расолу, него не знам како то бива, молим да бисте ми и то описали. То ће госпа ваша знати врло добро, али што је могуће прије молим вас да бисте ми све ово јавили“.<sup>117</sup> Василијевић је одмах одговорио Вуку и послао му тражене рецепте уз писмо: „Нисам се смејао вашем зактевању рецепата наших старих јела, него сам се још радовао кад их се и сада још опомињете, а највећма би се још радовао кад би још који пут с вама у друштву ова кушајући провео“.<sup>118</sup> На крају одбацујући сасвим тадашњу модерну страну кујну завршава овај Београђанин: „Е сад када буду ова јела готова, онда дај Боже добар стомак и лепо друштво и добра неготинска вина, па онда начаст енглеске пудинге и француске торте“.<sup>119</sup>

И прота Матија Ненадовић живео је просто, у пићу је био умерен, али је добро јео, и особито волео ајвар, рибу, ракове и салату.<sup>120</sup>

Доситеју Обрадовићу, који је нарочито ценио добро пиће, слали су у Београд чувено карловачко вино.<sup>121</sup>

Док су на листи јела о обичним данима били цицвара, попара, јанија, пасуљ и купус, мање кромпир, о појединим свечаностима и празницима јеловник је био обилан. То је, поред постова којих су се стари Београђани строго држали, доводило до велике неравномерности у исхрани.

#### *Постови и религиозни прописи везани за исхрану*

Београђани су у прошлости постили многе постове међу којима су најважнији били: Ускршњи, Петровски, Госпођински, и Божићни. Неки од тих постова строго су се извршавали, тако да онда у уста не би ништа ставили (жене су „једноничиле“ о Великој петку те ништа целог дана не би окусиле), а за седам понедељника за време Великог поста жене нису уопште јеле хлеба. На Велики пост се строго пазило, тако, да је велико чуђење за Београђане представљао поп који је код „Такова“, на Велику среду, поручио јагњећу капаму. У посту се толико претеривало, да су чиновници који би били примећени да у кафани пију „меланж“ на Велики петак били кажњени премештајем или отпуштањем.<sup>122</sup> Постили су се и „седам петака у години“,<sup>123</sup> Благовести, Цветница, Богородичин покров, Преображење, а жене којима су умрла деца, или чија су деца болешљива постиле су и св. Јефимију. Уторником и петком се такође постило. Поред постова, везаних за одређене дане и „утврђених постова“, појединци су се заветовали да посте друге неке дане, верујући да ће им се услышити молба, испунити жеља да се спасу од болести, невоље или другог чега.

Затим, било је особа које су се уздржавале од узимања једне врсте хране, што је било изазвано разноврсним углавном празноверним побудама. (Жене које су очекивале дете нису јеле буџак од пилета, зечије месо, рибу, мозак, шљиве и др.). Уздржавање од извесне хране било је и у вези са неким веома старим обичајима. Тако, например, јагњеће месо се никако није јело пре Ђурђевдана, на Ђурђевдан свака је кућа клала јагње, а сиромашније породице су куповале и делиле на пола једног брва.

#### *Празници и свечаности*

О већим празницима и свечаностима припремала су се одређена јела, а славље и весеље огледало се у богатству припремљених јела и пића. Тако се о славама, свадбама и другим свечаностима немилице трошило<sup>124</sup> да би се после дуже времена, некад и по неколико месеци, на свакидашњој храни штедело.

Слава је сматрана највећим празником. За славу је спремано жито (кувано жито је туцано док није било воденица, мешано са шећером и орасима), лепо украшен славски колач и богат ручак. Од јела је сем чорбе спремана сарма, пилав, печеница, а ако је посна слава онда су се спремале рибе, посне сарме и пиринач. У мирним временима на славски ручак се позивало много гостију, а они који би дошли само на честитање служени су житом, слатким (које су Београђанке изванредно правиле од орашчића, тикава и свег воћа), колачима, који су били тако велики да би се од неколико човек и заситио и прејео. То су биле урмашице, татлије, ораснице, сува пита са орасима, медањаци, гурабије, ванили-крангле и многи други. Затим је служено вино, а на крају црна кафа.

Уочи великог празника Божића, на неколико дана раније, пијаце и дућани су били препуни света који продаје и купује. Преко новина су за ову прилику трговци рекламирали своје производе. Истицали су се нарочито месари, који су нудили „дивно уређене печенице, суво месо и остале потребе за кујну за наступајуће празнике“.<sup>125</sup>

Београђани су постили на Бадњи дан, а бадњи данску трпезу су постављали по поду. На њој је било меда, ораха, сувих шљива, смокава, јабука, беле погаче, пасуља пребранца (папула) и рибе. За Божић пекла се печеница, коју су носили код фурунџије,<sup>126</sup> спремала се чесница са паром, као и разна јела и воће које на Божићној трпези треба симболички да прикаже обилност хране и целокупног напретка у идућој години. Глава од божићне печенице чувала се и јела о Новој години.

О Богојављењу су прављене пихтије, за Благовести је прављена пита зељаница, Младенци се нису могли замислити без 40 колачића-младенчића премазаних медом и нашараних гранчицом родног дрвета.

Ускрс је такође свечано прослављан. Још много пре Ускрса пред дућанима и бакалницама стајали су сандуци с варзилком у којима је као мустра било забодено црвено јаје.<sup>127</sup> Срби су својим суседима Турцима о Ускрсу слали шарена јаја, па их је и кнез Милош слао везиру у харем на поклон. За Ускрс, као и за Бурђевдан, клало се јагње (кнез Милош је за Бурђевдан слао по неколико јагањаца везиру на поклон)<sup>128</sup> и правила сармица од јагњеће цигерице у марамици, капама и друга сезонска јела.

На варицу се у свима кућама кувало жито, а о Материцама и Оцевима београдску децу мајке су даривале фишецима у којима је било рошчића, ратлука, урми, леблебија, бадема, жутих и црвених печата од шећера, сузуканадевних орасима и бадемом и обавезним венцем смокава.<sup>129</sup>

Обичаји и јела о појединим важним моментима човечјег живота (рођењу, крштењу, свадби и смрти) у Београду почетком прошлога века нису се разликовали од оних у мањим местима наше земље. То потврђује и опис једне београдске свадбе на којој је био 1286 године Јоаким Вујић. Како је било лето столови су били постављени под сеницом. „Свјештеници, како што је обично свуда у овакима приликама, свагда прва места заседавају, тако и ми како чужестрани добијемо наша места до свјашченика... Госпоже обаче с младом невестом посадише се обашка код други астала. Није дуго време постојало, ал ето ти носи се ракија и сир на астал. После тога донесе се и чорба и друга вкусна јела по обичају. Трајушчу обеду свирала је везирова музика“<sup>130</sup> која се Вујићу никако није свидела. За време ручка био је обичај да се прва здравица напија за здравље кнежево, владичино, затим за здравље свештеника и чиновника, а на крају и за сав народ српски. После ручка за време свадбеног весеља гостима који су играли или седели „слу-

житељи су носили кафу, кајсије и вино пак би нас послуживали“.<sup>131</sup> Међутим, на београдским свадбама седамдесетих година већ су били разни „патишпањи“, „добош торте“ и „шам-ролне“ као и друга фина (страна) јела.

О даћама, поменима и задушницама спремало се много разних јела. Нарочито о задушницама се немилице трошило и износило на гробље јер се веровало да ће и мртви на „ономе свету“ имати свега доста. Поред обавезне погаче са медом спремало се и од свакога јела које је покојник волео, а све се то постављало по гробу. Многи који су о томе писали истицали су тај велики трошак у јелу и пићу који ничему није водио.<sup>132</sup>

Стари Београд је сем ових празника имао и један свој нарочити дан, једну своју домаћу светковину, коју је прослављала цела варош на свој начин, а којим се нарочито поносила београдска Палилула. То је био Марков дан, када су се у порти Палилулске цркве постављали дугачки столови где се ручало, а недалеко одатле изнад тихе ватре цврччали су јагањи на ражњу, а свет се тискао око долдрмције и продаваца хладног шербета. Тако се уз добро јело и пиће, игре и разоноде (гледање панораме, рингишпил и др.) и пуцање прангија остајало до дубоко у ноћ.<sup>133</sup>

\*

Промене у исхрани нису биле нагле. Оне су почеле за време владавине кнеза Милоша (већ Пирх помиње да се турски начин све више напушта), а за време владе Александра Карађорђевића утицај западне културе је био веома велики. Тај утицај се у прво време опажао на двору, где су приређивани свечани ручкови или вечере као што је био случај и приликом боравка Андрије Арчибалда Петона, који је један овакав ручак и описао. (Петон је у Београду боравио 1839, 1843 и 1844 године којом приликом је упознао многе личности и прилике у Београду). У то време су на двору сем славе приређивани два пута годишње ручкови на којима су били паша, министри и страни генерали и конзули. Тада су приправљана јела зготовљена по не-

мачком начину, али се ручак завршавао турском кафом и чибуцима. За време оваквих ручкова напијале су се здравице. „Кад изнесоше десерт“, пише Петон, „Кнез устаде са чашом пенушавог шампања у руци и напи у здравље султана, на шта му одговори паша“. После тога ређале су се остале здравице.<sup>134</sup>

Каснијих година у сличним приликама све се мање виђао српски јеловник, а скоро искључиво се прелази на западњачку и то поглавито француску кујну. Чак су уз позивнице на свечане обеды слани и јеловници штампани на француском а само понекад на српском језику. Обеди су били тако састављени да је на првом месту сервиран буљон или потаж (*Potage à la Régence*, *Potage à la parisienne*, *Potage à la choux-fleurs*), затим риба, и то пастрмка (*Truite au bleu*,



Сл. 13 — Позивница и јеловник о свечаном ручку одржаном 27 маја 1899 године. (Архив града Београда).

## Свечано Отварање Универзитета

2. октобра 1905.

- I *Хладна јела*: Рјвар, сардине, бутер.
- II *Супа*: Рагу.
- III *Рибе*: Кечига с мајонезом и татар-сосом.
- IV *Филе*: гарниран помфритом, грашком и карфиолом.
- V *Печења*: Прасеће, ћуреће и телеће; зец и јаребице у софту с паштетима.
- VI *Салате*: Компот; салате разне.
- VII *Пита*: с јабукама и зељем.
- VIII *Кремови*: чоколада и ванила.
- IX *Сладолед*.
- X *Кафа*.
- XI *Вино*.

Сл. 14 — Јеловник о свечаном отварању Универзитета. (Архив града Београда).

*Truites grillées*), јастог или кечига са тартар сосом ( бео хладан сос са слачицом) или мајонезом, моруне на италијански начин, кавијар са лимуном и др. Од меса је сервиран розбиф на енглески начин, гарнирани бубрег, говеђе печенице на енглески начин или јагњећи котлети. Дивљач се ређе спрема. Од поврћа су нарочито цењене шпаргле. У том страном јеловнику као нарочити специјалитет било је пилеће месо са роштиља. На крају су служене разне врсте сладоледа (*Glaces à la victoire*, *Bombe glacée à la Nesselbrode*), као нарочита посланица јабуке са лепницима, воће, ледена кафа, колачи од чоколаде са прженим бадемом или колачи од хиљаду листића (*Gâteaux de mille feuilles*), а некад је такав свечан обед завршаван сиром.<sup>135</sup>

Међутим ова компликована и за та-

дашње прилике тако луксузна јела споро су продирали у београдске породице које су се храниле по старом и остале верне гибаници, ђуфтама, ђурци на подварку и другим старовремским специјалитетима. За супу, „риндфлајш“, „чушпајз“, „мелшпајз“, средином прошлога века није се знало у свима кућама. Додуше у кућама интелектуалаца и богатих трговаца који су се враћали из Европских вароши почеле су се запажати и извесне промене у домаћем животу. По угледу на обичаје на страни, пријатељ или познаник се изводио на вечеру у неки од отменијих ресторана са западњачком кујном као што су били „Гранд Хотел“ или „Српски Краљ“ (а у који је чешће навраћала новчана аристократија онога доба, која је за страна јела могла да плати тадашње велике цене).

Суботом или недељом, са целом породицом, излазило се на вечеру, најчешће на роштиљ у неку од познатих кафана. Све је то примао млађи свет док су се стари овоме чудили. Ова чињеница из београдског живота инспирисала је и нашег познатог комедиографа Јована Стерију Поповића да у својој комедији *Београд некад и сад* покрене и питање новина у исхрани и покаже велики отпор старијих генерација.<sup>136</sup> У оно време није била ретка трговачка, или чиновничка кућа у којој се могао наћи неки немачки кувар штампан на страни са великим бројем рецепата и упутстава о транжирању и сервирању јела, али задуго су ти кувари највише коришћени за прављење торти и слаткиша, док се компликована и приметна јела из тих куvara нису скоро уопште правила.

## НАПОМЕНЕ

<sup>1</sup> Др. М. Барјактаровић, *Народна храна и пића у Горњем Полимљу*, Зборник радова Етнографског института Српске академије наука, н.к. 2, Београд 1951, 143.

<sup>2</sup> М. Ђ. Милићевић, *Поменик знаменитих људи у Српскога народа новијег доба*, Београд 1888, 7—8.

<sup>3</sup> М. С. Петровић, *Борбе старог Београда*, Београд 1951, 33.

<sup>4</sup> Душан Ј. Поповић, *Велика сеоба Срба 1690*, Београд 1954, 43.

<sup>5</sup> *Мемоари проте Матије Ненадовића*, СКЗ 9, Београд 1893, 56—57.

<sup>6</sup> М. Ђ. Милићевић, *Кнежевина Србија*, Београд 1878, 15, (скраћено: *Кнежевина*).

<sup>7</sup> И. Шланг, *Јевреји у Београду*, Београд 1926, 66, (скраћено: *Јевреји*).

<sup>8</sup> Ј. Поповић, *Живот и прикљученија Павла Поповића*, Грађа за Историју Првог Српског Устанка, Београд 1954, 71—72.

<sup>9</sup> И раније је таквих забрана било врло често и то „због несташнице хлеба у Земуну“ (Зем. Маг. Фд. I кут. бр. 4 — 1767, Ф II бр. 54), „због слабе жетве у Славонији и Банату“ (Фд. I кут. бр. 33 — 1787, Ф IV бр. 662), због „харајуће болести а и зато што се паша снабдео житом у Банату више него је потребно његовој војсци (Фд. I кут. бр. 104 — 1795 Ф XII бр. 21 и 22). Магистрату је било издато строго наређење да се за Београд може допустити само продаја сувишних намирница (Фд. I кут. бр. 27 — 1786 Ф II 286).

<sup>10</sup> К. Н. Христић, *Записи старог Београданина*, Београд 1937, 352, (скраћено: *Записи*).

<sup>11</sup> *Државопис Србије* св. 10, Београд 1880, 73—88.

<sup>12</sup> С. Ј. Поповић, *Путовање по Новој Србији*, Београд 1950, 82 (скраћено: *Путовање*).

<sup>13</sup> С. Ј. Поповић, *Путовање*, 77—78.

<sup>14</sup> М. Ђ. Милићевић, *Топографске белешке*, *Стари Београд*, Београд 1951, 244.

<sup>15</sup> С. Ј. Поповић, *Путовање*, 179—180.

<sup>16</sup> К. Н. Христић, *Записи*, 396.

<sup>17</sup> *Државопис Србије*, св. 4, Београд 1870, 106—107.

<sup>18</sup> *Исто*, св. 5, Београд 1871, 10—12.

<sup>19</sup> F. Kanitz, *Das Königreich Serbien und das Serbenvolk I*, Leipzig 1904, 83, (скраћено: *Serbien*).

<sup>20</sup> К. Н. Христић, *Записи*, 417.

<sup>21</sup> *Исто*, 262—264.

<sup>22</sup> Д. Поповић, *Београд пре 200 година*, Београд 1935, 49, (скраћено: *Београд*).

<sup>23</sup> К. Н. Христић, *Записи*, 416.

<sup>24</sup> F. Kanitz, *Serbien*, 83.

<sup>25</sup> М. Ђ. Милићевић, *Цртице за ранију слику Српске престонице*, Београд 1902, 55, (скраћено: *Цртице*); К. Н. Христић, *Записи*, 80.

<sup>26</sup> М. Ђ. Милићевић, *Цртице*, 25—26.

<sup>27</sup> Е. Челебија, *Путопис*, Сарајево 1954, 103.

<sup>28</sup> Д. Поповић, *Београд*, 49.

<sup>29</sup> *Исто*, 104.

<sup>30</sup> *Новине Читалишта Београдскога год. 1*, число 6, од 7 фебруара 1847 год.



<sup>31</sup> АБХ, Општина и цене хлеба у Београду концем прошлога века, *Београдске Општинске новине* год 51, бр. 6, 1933 год., 417—418.

<sup>32</sup> *Државопис Србије*, св. 5, Београд 1871, цњновне скрижали.

<sup>33</sup> Ј. Вујић, *Путештвије по Србији*, Београд 1901, СКЗ 66, 21, (скраћено: *Путештвије*).

<sup>34</sup> „Чим се мало у јесен зађе, још рано у зору разлеже се по београдским улицама „Салеп! Салеп!“, да ти се чини е си негде у Азији јал' у Цариграду. Молили би оне којих се тиче“, пише један новинар у своме натпису „Прави Оријент“ (*Вечерње Новости* год. 1, бр. 4, од 4 октобра 1893 год.), „да на ово обрете пажњу, и да нареду свим викачима да се сместе на једном месту, на коме ће чекати муштерије, а не будити свет својом дерњавом“.

<sup>35</sup> О. Д. Пирх, *Путовање по Србији у години 1829*, Београд 1900, 38, (скраћено: *Путовање*).

<sup>36</sup> Т. Ђорђевић, *Из Србије Кнеза Милоша*, Београд 1922, 50.

<sup>37</sup> Д. Поповић, *Београд*, 42, 100.

<sup>38</sup> *Новине Читалишта Београдског*, год. 1, число 43, 24 октобра 1847.

<sup>39</sup> Д. Поповић, *Београд*, 29; Е. Шланг, *Јевреји*, 52.

<sup>40</sup> Не тако давно, одваја нас нешто више од двадесет пет година од тога времена када је Сава Ђорђевић — Јерменин на све стране рекламирао своју „Прву српску електричну фабрику за пржење и млевење кафе“, која се састојала од једног апарата у његовој бакалској радњи у Скопљанској улици број 16 (данас Нушићева улица) и која је у поређењу са старим туцачима кафе претстављала огроман напредак.

<sup>41</sup> Д. Поповић, *Београд*, 20—23.

<sup>42</sup> *Државопис Србије*, св. 12, Београд 1884, 182—187.

<sup>43</sup> О. Д. Пирх, *Путовање*, 29.

<sup>44</sup> *Вечерње Новости* год. 2, бр. 174 од 25 јуна 1894 год.

<sup>45</sup> *Београдске Општинске Новине* 1896 год. 206, 215.

<sup>46</sup> *Исто*, 203.

<sup>47</sup> *Вечерње Новости*, год. 1, бр. 47 од 16 новембра 1893.

<sup>48</sup> *Исто*, год. 1, бр. 50 од 19 новембра 1893.

<sup>49</sup> Б. Нушић, *Београдске кафане*, *Стари Београд*, Београд 1952, 220—221.

<sup>50</sup> К. Н. Христић, *Записи*, 416.

<sup>51</sup> Б. Нушић, *наведено дело*, 220.

<sup>52</sup> М. Главдановић, *Сећање на прошлост — центар старе Београдске чаршије*, *Београдске Општинске Новине* 1935 год., 84.

<sup>53</sup> Н. Нушић, *наведено дело*, 218.

<sup>54</sup> За ове податке дугујемо захвалност професору Павлу Соколовићу.

<sup>55</sup> Б. Нушић, *наведено дело*, 225.

<sup>56</sup> Кад смо код ових речи да поменемо писмо кнеза Милоша Вучићу у коме се чуди и љути на стране речи. „Љубезни Вучићу, из писма Вашег од 8 т. м. у ком сте ми предлагали како ће се са Цветком и типографом, који у конаку рану имаду, поступати, кад Љубица моја амо дође, разумео сам да неки кост спомињете, коју реч ја тек средством моји секретара чуо сам да она рану значи, које особе у моме конаку имаду. Чувши то и г. архимандрит Ђорђевић рече: „Та откуд се Вучић научи по моди говорити, кад знамо да је из села Вучковице родом и бабе Стане син, што је врат с крушке сломила“, ово Вам ја само с тим намјеренијем јављам, да знате како се овде стране речи у српском послу радо слушају. Ако је у више реченој речи Ваша погрешка, а Ви се поправите, ако ли Вашег секретара, а Ви га промените или научите.“ (М. С. Петровић, *Београд пре сто година*, Београд 1930, 18).

<sup>57</sup> К. Н. Христић, *Записи*, 418.

<sup>58</sup> М. Ђ. Милићевић, *Кнежевина*, 23; С. Ј. Поповић, *Путовање*, 202; Т. Ђорђевић, *Из Србије Кнеза Милоша*, 1, Београд 1922, 297.

<sup>59</sup> *Мемоари проте Матије Ненадовића*, СКЗ 9, Београд 1893, 51.

<sup>60</sup> О. Д. Пирх, *Путовање*, 37.

<sup>61</sup> *Исто*, 38.

<sup>62</sup> Е. Челебија, *Путопис*, Сарајево 1954, 103.

<sup>63</sup> *Исто*, 100.

<sup>64</sup> *Исто*, 101.

<sup>65</sup> К. С. Протић, *Путовање кроз Србију 1719 и 1720*, *Отаџбина* 21, Београд 1889, 621.

<sup>66</sup> *Исто*, 628.

<sup>67</sup> О. Д. Пирх, *Путовање*, 19, 20.

<sup>68</sup> *Мемоари проте Матије Ненадовића*, СКЗ 9, Београд 1893, 63.

<sup>69</sup> Д. Поповић, *О Цинцарима*, Београд 1937, 1, 161, 174.

<sup>70</sup> *Исто*, 175—6; Ст. Сремац, *Кир Герас*, Сарајево 1930, 44.

<sup>71</sup> *Исто*, 94.

<sup>72</sup> Д. Поповић, *О Цинцарима*, 66.

<sup>73</sup> *Исто*, 67.

<sup>74</sup> Б. Ковачевић, *Драгутин Илић: Хаџи Диша*, Београд 1952, 22.

<sup>75</sup> Д. Илић, *Хаџи Диша*, Београд 1952, 57.

<sup>76</sup> Ст. Сремац, *Кир Герас*, 30—31.

<sup>77</sup> Ј. Ст. Поповић, *Тврдица или Кир Јања*, 10.

<sup>78</sup> *Исто*, 11.

<sup>79</sup> *Исто*, 37.

<sup>80</sup> Д. Поповић, *О Цинцарима*, 165.

- <sup>81</sup> Исто, 268—288.
- <sup>82</sup> Е. Шланг, *Јевреји* 90.
- <sup>83</sup> За ове податке дугујемо захвалност Едити Вајс, стручном сараднику Економског института НРС.
- <sup>84</sup> Х. Давичо, *Слике из Јеврејског живота на Јалији Београдској, Отаџбина*, књ. 7, Београд 1881, 296, (скраћено: *Слике*).
- <sup>85</sup> По саопштењу Едите Вајс.
- <sup>86</sup> Већина испитивача сматра да се маце нису пекле само као успомене на бег, већ да је то жртва која се приносила богу и да је због тога употребљаван бесквасни хлеб — као архаичнији, управо сакрални облик хлеба за разлику од профаног, квасног који су Јевреји смели јести преко целе године. (Henrih Eduard Jakob, *Šest hiljada godina kruha*, Zagreb 1957, 50—57).
- <sup>87</sup> Х. Давичо, *Слике*, 298—301.
- <sup>88</sup> И. Шланг, *Јевреји*, 94.
- <sup>89</sup> 1951 године у Паризу изашла је у познатој светској едицији *Larousse* књига *Larousse Gastronomique* на 1200 страна чији је аутор Проспер Монтањ, али до које нам није било могуће доћи. Корисно нам је послужило чланак В. Илића, *Исхрана и кулинарство, Прехрамбена индустрија*, год. 10, 1956, бр. 2, 26—29.
- <sup>90</sup> С. Л. Поповић, *Путовање*, 76.
- <sup>91</sup> Д. Илић, *Хаџи Диша*, 32.
- <sup>92</sup> М. Петровић, *Финансије и установе обновљене Србије до 1842*, књ. 1, Београд 1897, 382, 384, (скраћено: *Финансије*).
- <sup>93</sup> Е. Челебија, *Путопис*, 100.
- <sup>94</sup> М. Петровић, *Финансије*, 383.
- <sup>95</sup> С. Л. Поповић, *Путовање*, 77.
- <sup>96</sup> Д. Поповић, *Београд*, 157.
- <sup>97</sup> Исто, 158.
- <sup>98</sup> Исто, 156.
- <sup>99</sup> Исто, 159—160.
- <sup>100</sup> Исто, 158.
- <sup>101</sup> Исто, 160.
- <sup>102</sup> Исто, 161.
- <sup>103</sup> О. Д. Пирх, *Путовање*, 60.
- <sup>104</sup> М. Николић, *Београд у доба Кнеза Милоша*, Београд кроз векове, Коларчев Универзитет, Београд 1954, 71—72.
- <sup>105</sup> Е. Челебија, *Путопис*, 100.
- <sup>106</sup> С. Л. Поповић, *Путовање*, 105.
- <sup>107</sup> Кнез Милош је нарочито волео да му се донесу првенци од раних кукуруза. И то су му многи домаћини радо доносили, да се похвале својом вредношћом и родном годином. Он би наређивао да се ти кукурузи осуше, округле и самелу, па би од тога брашна умешену проју најрадије јео. (М. Ђ. Милићевић, *Кнез Милош у причама*, 22—23).
- <sup>108</sup> М. Ђ. Милићевић, *Кнез Милош у причама*, Београд 1900, 22.
- <sup>109</sup> С. Л. Поповић, *Путовање*, 201.
- <sup>110</sup> М. Ђ. Милићевић, *Кнежевина*, 16.
- <sup>111</sup> Т. Ђорђевић, *Из Србије Кнеза Милоша*, 49.
- <sup>112</sup> *Вечерње Новости*, год. 3 бр. 28 од 28 јануара 1895 год.
- <sup>113</sup> О. Д. Пирх, *Путовање*, 60.
- <sup>114</sup> М. Ђ. Милићевић, *Кнез Милош у причама*, 22—23.
- <sup>115</sup> О. Д. Пирх, *Путовање*, 61.
- <sup>116</sup> М. Ђ. Милићевић, *Кнез Милош у причама*, 22—23.
- <sup>117</sup> *Вукова преписка* књ. 3, Београд 1909, 233; Љ. Стојановић, *Живот и рад Вука Караџића*, Београд 1924, 711.
- <sup>118</sup> *Вукова преписка*, 234.
- <sup>119</sup> Исто, 235.
- <sup>120</sup> *Мемоари проте Матије Ненадовића*, XV.
- <sup>121</sup> *Дела Доситеја Обрадовића*, Београд 1911, писмо LVI, 558.
- <sup>122</sup> К. Н. Христић, *Записи*, 154.
- <sup>123</sup> Велики Петак, петак пред Крстовдан, пред Лазареву суботу, пред св. Тројице, пред Митровдан, пред Госпођиндан, пред Благовести и пред Ђурђевдан.
- <sup>124</sup> М. Ђ. Милићевић бележи у својем дневнику 14 новембра 1871 год., да ће „ручак, јело и пиће М. Ж. Ђорђевића трговца Београдскога о свадби коштати најмање 150 дуката (Из успомена М. Ђ. Милићевића — Одломци из дневника, *Срп. Књ. Гласник*, XXXIII 1931, 269).
- <sup>125</sup> *Вечерње Новости*, год. 1 бр. 82, 1893.
- <sup>126</sup> Фурунџије су пред празнике повећавале цену за печење, па је тражено од Београдске Општине да одреди цене за печење прасића (*Вечерње Новости*, год. 1 бр. 84, 1883).
- <sup>127</sup> К. Н. Христић, *Записи*, 453.
- <sup>128</sup> М. Петровић, *Београд пре сто година*, Београд 1930, 100.
- <sup>129</sup> К. Н. Христић, *Записи*, 261.
- <sup>130</sup> Ј. Вујић, *Путешествије* књ. 1, 26—37.
- <sup>131</sup> Исто, 39.
- <sup>132</sup> С. Л. Поповић, *Путовање*, 60; В. Чајкановић, *Задушнице и сиротиња*, *Срп. Књ. Гласник* XV, за 1925 год., 372—375.
- <sup>133</sup> К. Н. Христић, *Записи*, 150—154.
- <sup>134</sup> Т. Ђорђевић, *Из недавних времена Србије*, *Срп. Књ. Гласник* XXXIV, 195—206.
- <sup>135</sup> Већи број разних јеловника чува се у Архиву Града Београда, а има их и у Музеју Града Београда и у Музеју за примењену уметност у Београду.
- <sup>136</sup> У дијалогу баба Станије и унукe Љубе око беле кафе (Ј. Ст. Поповић, *Београд некад и сад*, 52).

## L'ALIMENTATION DE LA POPULATION DE BELGRADE DANS LE PASSÉ

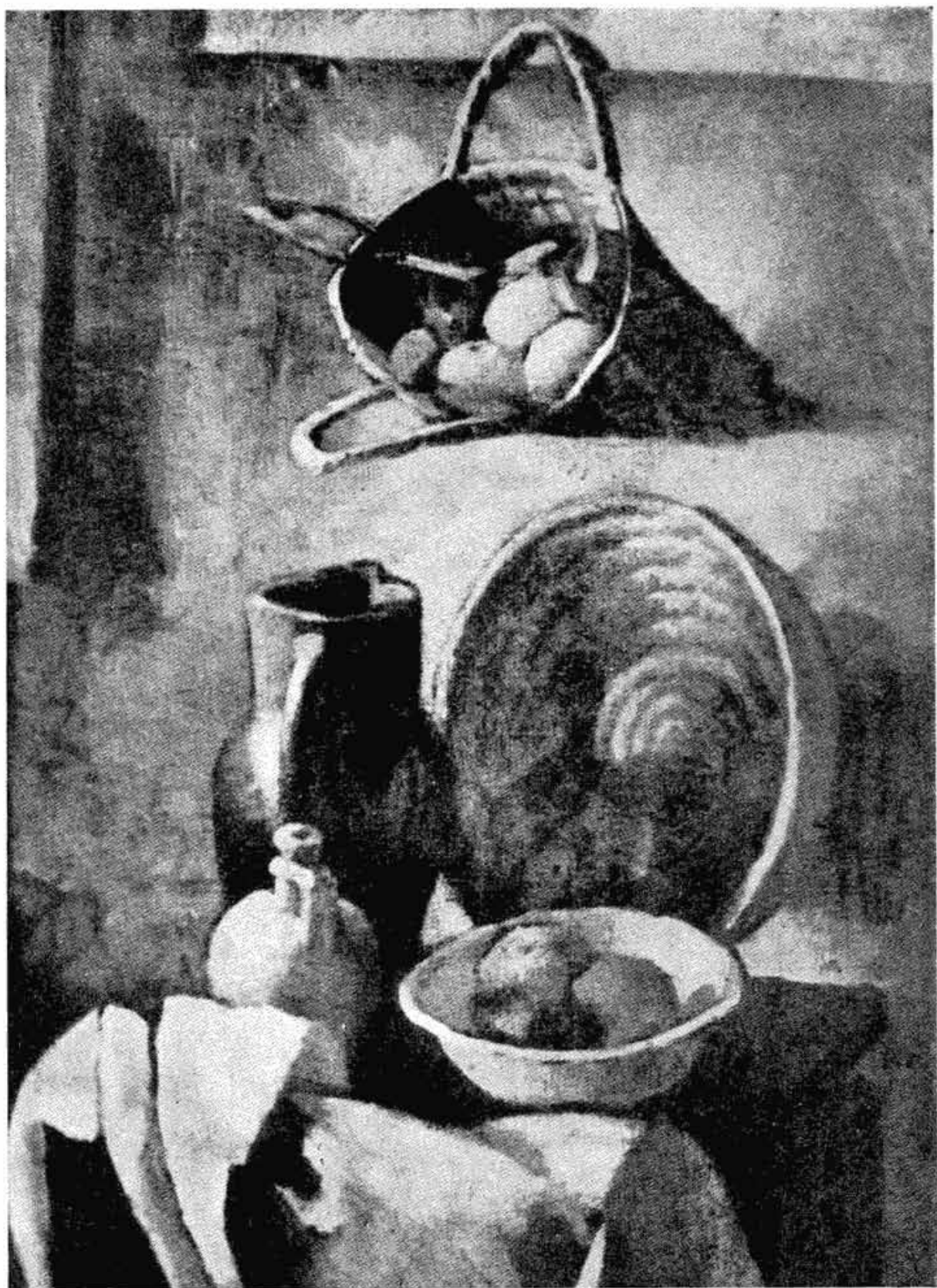
S. KNEŽEVIĆ

L'étude du développement de l'alimentation de la population de Belgrade dans le passé est une question intéressante qui a été négligée par les ethnologues jusqu'à présent. Le problème du développement de l'alimentation est plus complexe quand on l'étudie chez des populations d'origine ethnique diverse, ce qui est le cas de cette étude. A Belgrade vivaient autrefois non seulement des Serbes, mais aussi des Turcs, des Tzintzars, des Arméniens, des Juifs et, durant l'occupation autrichienne (1718—1739), Belgrade a eu des habitants venus d'Europe Centrale ou Occidentale. Se basant sur la structure ethnique de la population, l'auteur a donné les caractéristiques principales de la nourriture des Turcs, des Tzintzars, des Juifs et des Serbes, groupes les plus importants, ayant des habitudes et des moeurs spécifiques dans l'ensemble de leur vie sociale et religieuse. Dans l'introduction, l'auteur souligne la situation historique et les événements qui ont eu à Belgrade, cette « maison des guerres », une influence décisive sur la nourriture. L'alimentation a été étudiée dans le cadre des périodes paisibles de l'histoire de Belgrade (approvisionnement, prix des denrées, métiers alimentaires) ainsi qu'au moment des grandes migrations ethniques qui ont eu pour conséquence — selon des témoins oculaires — une famine effroyable et même l'anthropophagie que Belgrade connut au XVII<sup>ème</sup> siècle. Une place primordiale a été donnée à l'alimentation de la population serbe. Des différences d'alimentation existant entre les habitants: agriculteurs, artisans, commerçants (dont l'alimentation dépendait de la situation économique de la famille de sorte que celle d'un artisan pauvre différait de celle d'un maître riche) fonctionnaires, ont également été étudiées, ainsi que l'alimentation des intellectuels qui furent les premiers à apporter de l'étranger des innovations dans ce domaine. L'auteur traite de l'alimentation des gens mariés, qui différait également de celle des célibataires (petits commerçants, élèves ou étudiants) qui prenaient leurs repas dans des auberges populaires ou des petits cafés, dont le vieux

Belgrade regorgeait et qui donnaient à la ville, à juste titre, un caractère gastronomique. Des parties spéciales ont été consacrées à la préparation de la nourriture, à la vaisselle, à son évolution, aux repas et au service, aux plats de la semaine et à ceux des fêtes, aux jeûnes dictés par la religion, ainsi qu'aux différents changements dans la manière de s'alimenter qui ont amené la cuisine serbe, autrefois riche en mets orientaux ou purement balkaniques, à adopter de nouveaux mets étrangers et occidentaux.

### Illustrations dans le texte:

- Fig. 1 — Le grand marché avant la régulation de 1859, d'après de F. Kanitz.
- Fig. 2 — Boulangerie à Varoš Kapija (oeuvre de Luka Mladenović, collection du Musée Ethnographique de Belgrade).
- Fig. 3 — Vendeur de «boza» (boisson orientale) au Grand Marché, d'après F. Kanitz.
- Fig. 4 — Vendeurs de «salep» (boisson chaude), d'après F. Kanitz.
- Fig. 5 — Vendeur de «meze» (petits hors-d'oeuvres), d'après Nikola Zega.
- Fig. 6 — Vendeur de lait caillé offrant sa marchandise à des Belgradois (oeuvre de Nikola Zega, collection du Musée Ethnographique de Belgrade).
- Fig. 7 — Auberge populaire (oeuvre de Luka Mladenović).
- Fig. 8 — Devant les cafés se trouvaient des rôtissoires (oeuvre de Luka Mladenović).
- Fig. 9 — La vaisselle et les couverts en bois étaient en usage chez les vieux Belgradois, même chez le Prince (Collection du Musée Ethnographique).
- Fig. 10 — La vaisselle en terre cuite existait dans toutes les maisons. Chez les bourgeois elle cédait la place à la vaisselle de porcelaine d'origine étrangère (collection du Musée Ethnographique).
- Fig. 11 — La vaisselle de métal était la plus nombreuse: 1 plats divers, 2 timbales, 3 tasses à café (collection du Musée Ethnographique).
- Fig. 12 — Verrerie précieuse des vieux Belgradois.
- Fig. 13 — Invitation et menu du grand déjeuner donné le 27 mai 1899 (Archives de la ville de Belgrade).
- Fig. 14 — Menu de l'inauguration solennelle de l'Université (Archives de la ville de Belgrade).



Јован Бијелић: Мртва природа. — Jovan Bijelić: Nature morte.