

# Najstarija narodna jela

Kada se uzme u obzir da gotovo svi balkanski narodi imaju na svojim trpezama musaku, ćufte, pilav, burek, baklavu itd., a da su svi vekovima bili pod Turcima, onda samo jedan zaključak može da bude logičan: sva ta jela su primili od Turaka. A da li su to čisto turska jela, ili potiču iz arapske ili persijske kuhinje, nije mnogo značajno – bitno je da su ih na Balkan doneli Turci.

Tipično srpskih jela relativno malo. Naš narod je vremenom prihvatao najpre uticaje orijentalne kuhinje, a zatim i uticaje kuhinja prvenstveno od naroda s kojima su Srbi zajedno živeli u Vojvodini i Slavoniji, odnosno u Austrougarskoj.

Tako se danas na našim prostorima prepliću uticaji turske, nemačke i mađarske, a takođe i italijanske i francuske kuhinje. Eventualno čorbast pasulj može da bude srpsko jelo, možda i gibanica, kiseli kupus...

Kuvarske knjige koje su se na srpskom jeziku pojavile u drugoj polovini 19. veka zapravo su prevedeni nemački i mađarski kuvari. Recimo, najstariji, „Srbski kuvar“ iz 1865. godine, Jerote Draganovića, jeromonaha manastira Krušedol, pa „Stara i nova kuina“ iz 1877. čuvene Katarine Popović-Midžine.

Tek krajem 19. i početkom 20. veka pojavljuju se knjige sa pravim srpskim jelima. Sima Trojanović je 1896. objavio „Starinska srpska jela i pića“, a 1908. godine su se pojavile dve knjige: „Srpska narodna jela u Levču i Temniću“ Stanoja Mijatovića i „Srpska narodna jela u Hercegovini i u Bosni“ Luke Grđića Bjelokosića.

U te tri knjige zabeležen je način pripreme jela u srpskim selima: posni i mrsni pasulj, posna i mrsna sarma od kiselog kupusa, punjene paprike, krompir i meso „na tepsiju“, piktije, kačamak, gibanica, popara...

Kasnije, a naročito između dva svetska rata, pojavile su se mnoge vredne kuvarske knjige koje su uglavnom pisale žene kao Spasenija–Pata Marković ili Aleksandra Rustanović.