

Kouba, Miroslav

"Supa ili čorba"? : role polévky v kulinární kultuře Balkánu a střední Evropy

Porta Balkanica. 2019, vol. 11, iss. 1-2, pp. [28]-50

ISSN 1804-2449 (print); ISSN 2570-5946 (online)

Stable URL (handle): <https://hdl.handle.net/11222.digilib/142871>

Access Date: 17. 02. 2024

Version: 20220831

Terms of use: Digital Library of the Faculty of Arts, Masaryk University provides access to digitized documents strictly for personal use, unless otherwise specified.

„SUPA ILI ČORBA“? ROLE POLÉVKY V KULINÁRNÍ KULTUŘE BALKÁNU A STŘEDNÍ EVROPY

Miroslav Kouba

OSMANSKÁ ŘÍŠE

○ Sofia

Přelom 80. a 90. let minulého století charakterizují v zemích střední, východní a jihovýchodní Evropy změny politického systému doprovázené snahou dílčím způsobem přehodnotit podoby dosavadního životního světonázoru. Naznačená úsilí se v přímých konsekvencích týkala také přístupů k interpretaci národní minulosti, a to nejen ve smyslu jejího kontinuálně nazíraného narativu, ale také jednotlivých událostí a konkrétních témat. Možnost spontánně přijímat či odmítat nejrůznější metodologické systémy však zároveň ukázala určitá úskalí, v nichž se naše historiografie po roce 1989 zjevně ocitla. Jedním z možných řešení se na této teoretické křižovatce jeví koncept kulturních dějin, který se primárně vymezuje zejména vůči pozitivistickému „*událostnímu*“ výkladu historie. Zároveň však umožňuje vrstevnatý dialog s takovými vědními obory a jejich subdisciplínami, jakými jsou kupříkladu historická a sociální antropologie či dějiny každodennosti (srov. Lenderová 2007: 8). Skutečnost, že kulturní dějiny nejsou v našem odborném i širším diskurzu zcela jednoznačně a závazně definovány, přirozeně vybízí k úvaze o potenciálu, který v jejich rámci poskytuje rovněž antropologie jídla. Snaha zachytit nejrůznější vztahy a rituály spjaté se stravou, její přípravou a konzumací naznačuje širokou škálu obrazů a reflexí podob lidské činnosti. V kontextu dosud nejednoznačně reflektovaných postojů české vědy k otázkám tzv. *food studies* se otevírá široké spektrum témat – včetně jednotlivých chodů konstruovaného gastronomického schématu. Jedním z nich mohou být obrazy polévky, které v komparativním pohledu zažitě kulinární praxe na Balkáně a ve střední Evropě naznačují mnohá specifika. Jejich analýza proto může být podnětným příspěvkem k výzkumu dějin gastronomie obou areálů, zároveň však nabízí nevšední interpretaci jejich vzájemného vymezení.

Zavítá-li poutník během svých cest do kterékoliv balkánské země, sezná, že jedním z charakteristických rysů tohoto geokulturního areálu je gastronomie a příslušné aspekty kulinární kultury. Jejich výzkum v rámci tzv. *food studies* či antropologie jídla představuje, nutno podotknout, podnětné téma současných balkanistických studií, jimž však v našem prostředí nebyla dosud věnována patřičná badatelská pozornost. Kulinární kultura přitom nepředstavuje pouze samotné pokrmy, jejichž

složení a postup přípravy může pozorovatel načíst v nejrůznějších kuchařských knihách, nebo způsoby, jimiž je vnímá v praxi běžného života. Jedná se o širší spektrum konotací, zahrnujících mimo jiné „dějiny chuti“ (srov. teoretický přístup stejnojmenné práce *Jídlo: dějiny chuti* mezinárodního kolektivu autorů – Freedman 2008) či proměny jídla v historické paměti anebo do třetice estetická měřítkla se stravou úzce spjatá, jež se diachronně mění, neboť podléhají mimo jiné módním vlnám každé doby. Kulinární

kulturu vymezují v neposlední řadě i smyslová vnímání jídla, jeho chutí a vůní.¹

Studia antropologie jídla jsou v obecné rovině rozvinuta zejména v západní Evropě a ve Spojených státech, v konkrétních tematických souvislostech balkánských kulinárních specifik a jejich transferů či přirozeného prolínání s podmínkami střední Evropy však výzkum stojí takřka na samém počátku. Z jihoslovanských prací lze zmínit pojednání, jež jsou z hlediska zájmu o stravu a její symboliku zaměřena na širší antropologické souvislosti (např. Radojičić 2012) nebo konkrétní pokrmy či potraviny (srov. Dečev 2010a: 125–140; Dečev 2010b: 411–463; Detchev 2018: 376–401). I zde však chybí přehledová práce o dějinách gastronomie v širších vazbách kulturních dějin, jakými jsou v západní Evropě kupř. práce Massima Montanariho (v českém překladu srov. Montanari 2003). V rámci české balkanistiky jsou tyto zájmy na samém počátku badatelské pozornosti, nestojí-li zcela na jejím okraji. Z hlediska dějin jídla sice věnovaly dílčí práce pozornost konkrétním jevům kulinární kultury, soustavnější analýzy tamních kulinárních systémů však chybí. Zmíněné dílčí práce mají tematicky i metodologicky heterogenní zaměření, zpracovávají např. v daném národním prostředí tradice obrozeneckých kuchařských knih (Kozár 2016: [19]–28, Kouba 2017: 179–189), přenos „dějin chuti“ společně s migracemi vybraných etnických skupin do České republiky (v obecné linii Fatková 2017: 5–27, v konkrétním regionálním kontextu srov. Fatková (2018), na příkladě vojvodovských Čechů pak srov. Džulajová 2016: 45–52), v nástinech byla dále naznačena kulturologická specifika určitých pokrmů a pochutin, jež zároveň patří mezi příznačné definiční emblémy (výběrově kupř. Fatková 2015: 279–291; Kouba 2016: [5]–18; Otčenášek 2013 aj.). Balkánské kulinární dějiny jsou tedy podnětným tématem jak z hlediska obecné tematické skladby,

¹ V tomto antropologicko-emočním pohledu si zaslouží pozornost kupř. práce Gabriely Fatkové, zcela kontextově pak její text o holubcích uveřejněný na jiném místě v tomto monotematicky zaměřeném čísle čas. Porta Balkanica. Sonda do „interkulturního transferu“ balkánských holubců, sarem a sarmiček v nejširším lepořelou konkrétních adaptací do podmínek střední Evropy může být modelovým rámcem podnětným i pro tematicky zaměřené úvahy stávající státě.

tak i možných metodologických zpracování dílčích otázek a jevů.

*

Poutník tedy dorazil do některé z jihoslovanských zemí, přičemž brzy jistě pocítí hlad. Ať už navštíví některou z forem veřejného stravování nebo zavítá do soukromí, kde se mu dozajista naskytnou obrazy autentické balkánské pohostinnosti, vždy v jeho prvotních dojmech vzbudí pozornost určité odlišnosti v gastronomických schématech. Jedním ze zřejmých rozdílů tzv. středoevropské a balkánské kuchyně je úloha, smysl a pojetí polévky – opět nejen z hlediska faktické přípravy konkrétních receptů a jejich modifikací, ale zejména z pohledu jejich místa v kulinární kultuře a příslušných gastronomických schématech, uzpůsobených pro danou příležitost, okolnost nebo denní (ale i noční) dobu.

Dějiny polévky v kontrastu střední Evropy a Balkánu lze sledovat z mnoha úhlů pohledu, pro něž mohou být úvodním mottem přinejmenším tři reflexe či příhody z pomyslného skicáře poutníkových dojmů.

Skica první: Baj Gaňu, známý literární hrdina próz Aleka Konstantinova (1863–1897), přijíždí do Prahy. Gaňu je vykreslen jako prototyp balkánského neotesance, který se dostává do střední Evropy, kde se snaží světácky zapadnout a zapůsobit svou rádoby kulturní úrovní. Vzniká tak řada (tragi)komických situací, vystihujících a reflektujících dějinné zkušenosti bulharského národa a snad i rysy jeho národopsychologie. Zřejmý střet této kolektivní mentality² v kontaktu
² Není předmětem této stati hledání odpovědi na otázku, zda existuje něco takového jako národní (kolektivní) psychologie, nicméně je vhodné podotknout, že úvahy

PhDr. Miroslav Kouba, Ph.D.

V roce 2002 absolvoval studia slavistiky a makedonistiky na FF Univerzity Karlovy v Praze, kde v roce 2010 obhájil také doktorskou práci. V letech 2003–2010 působil na Ústavu slavistických a východoevropských studií FF UK, od roku 2007 působí na FF Univerzity Pardubice – nejprve na katedře historických věd, od roku 2010 na katedře literární kultury a slavistiky. V rámci své vědecké i pedagogické činnosti se zaměřuje na kulturní dějiny slovanských národních společenství na Balkáně a ve střední Evropě. V tomto tematickém rozpětí věnuje v posledních letech pozornost také kulinární historii a jejím symbolům, jejichž obrazy a proměny se snaží sledovat v kontextu prolínajících se hranic národních kultur ve zmiňovaných geokulturních prostředích.



Vyobrazení polévkového servisu z Pražské kuchařky Karolíny Vávrové ve vydání z roku 1881 vystihuje význam polévky v dobové kulinařní kultuře střední Evropy.

Zdroj: archiv M. K.

se střeoevropskými kulturními konvencemi a kódy se ukazuje v příběhu *Baj Gaňu u Jirečka (Baj Ganjo u Irečeka)*. Baj Gaňu ve snaze zdůraznit svůj přirozeně evropský naturel o sobě u oběda během (nezvané) návštěvy v rodině Konstantina Jirečka, známého historika působícího v první polovině 80. let 19. století v Bulharsku, nad právě servírovanou polévkou říká: „*Tova kakvo e, supa li e? A, az običam supa. Čorbata e tursko jadene. I nij sega poveče supa jadem.*“ (Konstantinov 1948 [1895]: 46).³ Kontrast těchto kulturních příznaků spjatých s polévkou dále pokračuje, když se Baj Gaňu dožaduje tradičního chleba: „*Ja mi podajte ošte edno kāsče chlebec. Vij sāvsem bez chljab jadete – učudva se baj Gaňo. – Na bālgarijata daj chljab; nie mnogo chljab jadem; da ne se chvalja,*

o národním charakteru jsou na Balkáně relativně časté (za všechny příklady srov. sborník Elenkov – Daskalov 1994).

³ Jelikož čeština významově (ani sémanticky) vlastně supu a čorbu nerozlišuje, symbolické konotace obou typů polévek se v českém překladu příběhů o Baj Gaňovi vlastně ztrácejí. Již bylo naznačeno, že protiklad *supa* × *čorba* je v balkánském (bulharském) kolektivním vědomí chápán jako „střet Východu a Západu“ (Borislavov 2000), v jehož kontextu Gaňu coby svérázný bulharský svěťák a vzdělanec informuje profesora Jirečka o aktuálních kulinařních zvyklostech nového Bulharska. „*A copak je to, polívka? Hm, já mám rád polívku. Polívka je turecké jídlo. U nás se teď taky jí víc polívky.*“ (Konstantinov 1953: 40). Nevyniká tak protiklad dvou epoch – osmanské nadvlády do roku 1878 a nové doby (tj. „*teď*“) po osvobození, s níž se nesou i konkrétní příklady evropeizace kulinařní kultury.

ama s takvazi čorba, pārdon, s takvazi supa cjal samun chljab izjadam. Bas dārža. Bas ne dāržacha, no i bez tova baj Gaňo uništoži dosta chlebec.“ (Konstantinov 1948 [1895]: 47).⁴ Dilemata uvedená v nadpisu přítomné stati klasik bulharské literatury poodhaluje v konturách, které vlastně aktualizují místo polévky nejrůznějšího druhu v obou kulturních sférách.

Skica druhá: v našich poměrech se často uvádí úsloví, že „*polívka je grunt a maso špunt*“;⁵ což z druhé strany tematizuje velmi výstižně význam, jaký polévce přikládají schémata střeoevropských kuchyní. Polévka, jež je v okruhu kulinařní kultury někdejší rakousko-uherské monarchie určitou osou celého pojetí oběda (neboť s obědem se zde polévka konotuje zejména), se jeví jako určitý emblematický fenomén. Jeho kořeny v této podobě lze spatřovat zřejmě v dobách biedermeieru, kdy se vlivem hospodářské stabilizace a změn životního standardu měnily rovněž koncepce stravování. Naproti tomu v balkánských kuchyních plní polévka výrazně odlišnou roli

⁴ „*Podejte mi ještě kousek chleba... Vy jíte dočista bez chleba! diví se. To Bulhar jen s chlebem. My jíme moc chleba. Nechci se chlubit, ale k takovéhle čorbě... pārdon, k takovéhle polívce sním celý bochník – chcete se vsadit? Nevsadili se, ale baj Gaňu přesto zdolal spoustu chleba.*“ (Konstantinov 1953: 41). Nejen polévku, ale i další potraviny lze v Konstantinovově próze chápat jako identifikační kódy, které způsobem konzumace spoluutvářejí příslušný kulturní systém (srov. Vladimirov 2001).

⁵ Je zřejmé, že původ tohoto úsloví – tradičně spojovaného s klišé „*moudrých babiček*“ – v podstatě nelze věrohodně dohledat.



Polévka představuje ve středoevropské kulinařské tradici nezbytnou surovinu, jež má být v kuchyňském provozu neustále k dispozici. Vyobrazení přípravy polévky na narativní ilustraci *Pražské kuchařky* Karolíny Vávrové.

Zdroj: archiv M. K.

z hlediska sociokulturního zastoupení i nutričních nároků – je jedním z chodů, nikoliv tím nezbytným, od něhož by se odvíjely další chody a s nímž by souvisel punc dobrého a poctivého oběda. Srovnáme-li kuchyni 19. století (z dob tzv. národního obrození, jež probíhalo ve smyslu národního hnutí u středoevropských i balkánských nestátních národních společenství – srov. Hroch 1999), uvidíme, že do značné míry vychází ze zvyklostí „středoevropského gastronomického areálu“. V tomto kulinárním okruhu byla polévka (hovězí vývar) neustále přítomnou surovinou na plotně každé domácnosti. Hospodyně s ní měla umět v kontextu aktuální situace strategicky nakládat tak, aby byla vždy v hojnosti k dispozici a aby mohla posloužit k dalším kulinárním úkonům [viz obr. výše]. Tento výchozí „status“ polévky dokládá ostatně *Domácí kuchařka* Magdalény Dobromily Rettigové, kde je o polévce (hovězím vývaru) zmínka nespočetněkrát.⁶ Ovšem i ⁶ Rettigová o významu polévky jako gastronomické osy podotýká: „*Opatrná kuchařka musí hledět každý kausstjnek vžitečně povžit, a zvlásťe o to se snážit, aby byla dobrá poljwka; neb z dobré poljwky se obyčegně na celý oběd saudjwá, a proto zvlásťe při wětssjch y menssjch tabuljch dobře se pochodj, když každý kausek odrjzku telecýho masa, kuřecý neb kachnj krčky, drůbeřj nožičky a žalaudky, přjwažky howězýho masa a takowé maličkosti shromáždj, na kausek másla na welký kutchan neb rendljik hodj, dá k tom u rozličné [...] zeleniny, které práwě počas sebau přinássj — w zymě aspoň cybuli, petružel, celer a kausek mrkwe — nechá se to z nenáhla dusyt, ne ale do tmawa, leč by*

pro ilustraci balkánských socio-kulturních kontextů může velmi dobře posloužit materiál dobových kuchařských knih. Kupříkladu Petko Račev Slavejkov (1827–1895) a jeho inspirativní, v leccčems však zapomenutá kuchařská kniha nazvaná vznešeně *Kuchařská kniha aneb rady pro všechny hostiny tak, jak je připravují v Cařihradě, a další domácí práce* (Gotvarska kniga ili nastavljenija za vsjakakvy gostby spored kacto gy pravjat v Carigrad i razny domašni spravy) nabízí některé kontextově laděné podněty (Slavejkov 1870).⁷ O Slavejkovově kuchaře bude v souvislosti s pozdějšími interpretacemi a výklady spisovatelova kulinárního počínu ještě zmínka.⁸

měla černá poljwka býti.“ (Rettigová 1826: 6).

⁷ Petko Račev Slavejkov (1827–1895), bulharský obrozenský spisovatel označovaný za patriarchu bulharské literatury, do níž uvedl řadu útvarů a žánrů, mimo jiné též zmiňovanou první kuchařskou knihu v bulharštině (vydána během autorova pobytu v Cařihradě roku 1870). Slavejkov byl rovněž politicky aktivní – v roce 1880 vykonával funkci předsedy Národního shromáždění a v první polovině 80. let 19. století byl ministrem v několika vládách.

⁸ Tématem vybízejícím k dalšímu výzkumu a interpretacím Slavejkovova souboru receptů je analýza jejich skladby a diskuze o poměru tzv. orientální a evropské (kosmopolitní) kuchyně v kontextu Cařihradu explicitně chápaného jako multikulturní metropole Osmanské říše. Zároveň ale vyvolává diskuze otázka zapojení bulharské gastronomie do skladby této kuchařské knihy, jež se záhy stává tématem vlastenecko-výchovného působení, vřazovaného do širšího odkazu Slavejkovovy tvorby. Kriticky se k této otázce vyjádřil doposud zejména Stefan Dečev (2014).

Skica třetí (poněkud osobní): autor přítomné stati a svého druhu poutník doputoval koncem 90. let minulého století na jeden ze svých prvních pobytů na Balkáně, jímž byl shodou okolností letní seminář makedonského jazyka, konaný již tradičně v Ochridu. V rámci letní školy měli posluchači zajištěno stravování. Oběd v restauračním zařízení hotelového komplexu, kde se seminář konal, byl každý den z třítydenního kurzu doprovázen pravidelnou občůzkou číšníka mezi stoly všech seminaristů. Na své pravidelné projížďce, při níž byl tento zaměstnanec vybaven vozíkem s talíři pro všechny strávníky přiděleného sektoru a také dvěma velkými polévkovými mísami, pronesl u každého stolu strohou a nepříliš zúčastněnou otázku „*supa ili čorba?*“. Obloukem se tak dostáváme k samotné podstatě přítomné stati a k vysvětlení jejího možná trochu nevšedního názvu.

Polévka – supa – čorba

Nahlédneme-li do dějin polévky (srov. Eschbach 2017: 11–20), zjistíme, že ve střední Evropě a na Balkáně jsou vývojové tendence pokrmu (chodu) vedeny do značné míry nejednotnými směry. Podle *Ottova slovníku naučného*, jenž byl od 80. let 19. století v českém prostředí autoritativní příručkou „obecných vědomostí“, se polévkou rozumí „*pozvolným vařením rozličného masa získaný výtažek, obsahující všecky v mase obsažené látky výživné. Polévka připravuje se též ze svařených zelenin, hub a luštěnin, dále z ryb, raků, želv, piva, vína, vajec a koření. Dále jsou polévky ovocné studené. Polévka bílá je zhuštěna moukou, hnědá polévka sluje bouillon.*“ (Ottův slovník 1903: 92, takřka identickou definici užívá i Janků-Sandtnerová – Janků 1990 [1925]: 7). Autorky (málokdy autoři) českých kuchařských knih 19. a první poloviny 20. století se shodují na významu a přínosu polévky, zejména té hovězí, která navíc představuje východisko pro další chody. Kuchařská škola Marie B. Svobodové například uvádí, že „*[p]olívka z hovězího masa jest zajisté jeden z nejzdravějších pokrmů, a i co přídavek k jiným jídlům, jmenovitě omáčkám, dodává jim příjemně kořenné chuti a vůně, jež ničím jiným nahraditi nelze.*“ (Svobodová 1894: 444). Sociální aspekt konzumace polévky jako součásti řádného oběda je v těchto příručkách rovněž nejednou zdůrazňován [viz obrázek z *Úsporné kuchařky* Anuše Kejřové na konci textu]. O pět let později

se v Malé kuchařce Pavly Moučkové lze dočíst podobnou konstataci: „*[t]ak jako podle polévky soudí se na všecko umění kuchařské, tak jest také polévka základem každé větší i menší hostiny.*“ (Moučková 1899: 17).⁹ Hostina či rodinná sešlost je v českých zemích (a v jistém smyslu v celé střední Evropě) bez polévky nemyslitelná, zatímco podobně pojímané slavnosti na Balkáně přirozeně *supu* nebo *čorbu* nevyklučují, nepředstavují však jakousi osu celého kulinárního paradigmatu.¹⁰

Naznačený důraz na polévku jako základ omáček utváří další rovinu střeoevropských kulinárních specifík.¹¹ Masitý hlavní chod je doplněn omáčkami, jejichž spektrum je v české kuchyni rozvinuto do mnoha podob a realizací.¹² Je proto zřejmé, že na (hovězí) polévku poukazují i v tomto smyslu mnohé kuchařské knihy. Mezi ⁹ Zmiňovaná *Malá kuchařka* Pavly Moučkové ve svém podtitulu naznačuje, že se soustředí na vaření v menších domácnostech („*pro kuchyň prostředních stavův*“). V kontextu této orientace jsou akcentovány oba aspekty českého nazírání na význam polévky a jejího vřazení do struktury kulinárních tradic – společenské hledisko na jedné straně i nutriční kritéria na straně druhé. V tomto smyslu autorka dále podotýká: „*[v]ýznam polévky není hledati ve výživnosti její, ale ve snadné stravitelnosti její i v tom, že nervy ústrojí zažívacích dráždí a tím i trávení vůbec podporuje. Nejlepší polévky ovšem dociluje se z masa; slabé polévky pak zlepší se různými extrakty, jichž nyní jako přísad hojně se užívá.*“ (Moučková 1899: 17).

¹⁰ O této odlišnosti vypovídá například absence polévky na menu svatebních hostin, kde se po předkrmu / salátu přechází zpravidla plynule k hlavnímu chodu. Na této praxi příliš nezměnily nejen kulinární vlivy přicházející na Balkán po osvobození příslušné země od osmanské nadvlády, ale dokonce ani výzvy celého 20. století, včetně změn po roce 1990. Markantním rozdílem v pojetí svatebních slavností, k nimž se váže obraz polévky, může být absence tradičního zvyku, kdy se ženich a nevěsta navzájem krmí ze společného talíře polévkou, jež je v našich poměrech symbolicky exponovaným momentem svatebního oběda.

¹¹ Prostupnost polévek a omáček ostatně slovtvorně dokládá kupř. *Kuchařská kniha (Kuharske bukve)* Valentina Vodnika (1758–1819), jedna z prvních slovinských příruček tohoto typu. V knize je oddíl polévek označen jako župy, zatímco následující část věnovaná omáčkám nese název polivke (Vodnik 1799: 30–34).

¹² Bohatství a pestrost omáček v českém stravování potvrzuje již *Pražská kuchařka, aneb: Co strojiti dnes?* z počátku 20. let 19. století, která jich uvádí 57 (Pražská kuchařka 1823: 123).

nimi již zmíněná Marie B. Svobodová podotýká, že „[n]a omáčky a některé dušené zeleniny musí býti ovšem také polívka, poněvadž mnohé z nich teprv v polívce nabudou nejlepší chuti, kdežto omáčky bez polívky upravovati jest přímo nemožné a proto vším právem může se říci, že právě na polívce zakládá se moderní kuchařství.“ (Svobodová 1894: 444). Podobně Gabriela Triwaldová tvrdí, že „[o]dvar či jiha z masa (čistá polévka hovězí) jest v kuchařství věcí nejdůležitější a nejvýhodnější, poněvadž potřebuje se ho nejenom na polévku, nýbrž také ke všem masitým zadělávaninám, zeleninám, omáčkám.“ (Triwaldová 1896: 5).

Význam polévek ve středoevropském prostředí potvrzují i kuchařské knihy mladšího data vydání, které přirozeně reflektují nezbytný ústup v postavení tohoto pokrmu v denním rozložení přijímané stravy. Dušan Karpatský (1935–2017), znalec jihoslovanských literatur, překladatel, literární historik a v neposlední řadě i autor neustále podnětné *Jugoslávské kuchařky* (resp. vlivem politických událostí počátku 90. let minulého století v druhém vydání přejmenované na *Nostalgickou kuchařku* – Karpatský 1988; Karpatský 1994), přibližující kulinařní zvláštnosti zemí někdejší Jugoslávie, nepřímou poukazuje na rozdílné zastoupení polévek v kulinařní kultuře severní a jižní části bývalé federace. V souvislosti s tradicemi polévek ve Slovinsku (Korutanech), jež jsou v mnoha ohledech analogické i pro jiné země habsburského mocnářství, podotýká, že „[p]olévky ovšem nebyvaly, zejména na venkově, pravidelnou součástí jídelníčku. V slovinské části Korutan se podávaly spíš k snídani a vařily se pro posilněnou nemocným a starým.“ (Karpatský 1994: 11). Ačkoliv je toto tvrzení v jistém rozporu s konstatacemi zasloužilých autorek kuchařských knih, je všeobecně přijímáno jako platné. Slepíci vývar či kuřecí polévka je prvním pokrmem, který se nabízí nemocným po operaci, rodičkám a šestinedělkám či jinak oslabeným osobám. V dřívějších schématech (ať už ve Slovinsku či v českých zemích) se „dnes běžná hovězí polévka objevovala jen o největších svátcích a o svatbách, protože hovězí dobytek se neporážel – pěstoval se především pro mléko a jako tažná síla.“ (Karpatský 1994: 11). V každém případě docházelo postupem 19. století ke změnám – hovězí polévka se stávala integrální součástí stravování zejména vyšších a středních vyšších (měšťanských¹³) společenských

¹³ I zde je nutno spatřovat sociokulturní předpoklad určitých divergencí. Na Balkáně (zejména v jeho pravoslavné

kruhů,¹⁴ přičemž zároveň ustupoval zvyk podávat polévky ke snídaním.¹⁵ Za těchto podmínek se z hovězího masa připravila polévka a vyvařené maso se pak využilo pro další chod, kdy se snědlo s omáčkou, pro níž mohl být využit jako základ zbytek vývaru. (Lenderová – Kouba – Kozár – Říha 2017: 271). Jedním z charakteristických rysů středoevropské kuchyně je toto „recyklované“ využití (hovězího) masa jako výchozí primární suroviny. Konzumace hovězího masa byla příznačná zejména pro městské prostředí, kde bylo vnímáno jako zdravé, výživné a posilující, jehož kvalita nekolísala v závislosti na ročním období (Lenderová – Kouba – Kozár – Říha 2017: 271). Slovinské země mohou být těchto změn dokladem, neboť dřívější praxe vepřových polévek byla i zde v průběhu 19. století (a zejména pak biedermeieru) nahrazena soudobými trendy tendujícími k dostupnějšímu využití hovězího masa v širších společenských vrstvách.¹⁶

geokulturní sféře) nelze uvažovat o měšťanském obyvatelstvu tak, jak tuto společenskou skupinu můžeme mapovat a sledovat v západní a střední Evropě.

¹⁴ Pro zajímavost lze uvést recept na hovězí polévku z Bavorské kuchařky Marie Anny Neudeckerové: „Wezme se hovězího masa dle potřeby a pripraví se s čerstvou vodou k ohni. Chcemeli mjt dobrau poljwku, tedy gest hubené maso lepssj než tučné. Mámeli negakau slepicy nebo telecy kosti, y ty se mužau tedy přidati. Když se giž maso bobře swařilo, ssum z wrchu prwe sezbrján byl, který se hned od zčátku z každého masa wywaří; tedy se wezme kus mrkwe, kausek celeru, petržele a t.d. zawáže njtj, a k masu přiloži. Když se dvě hodiny wařilo, sebere s poljwky přílišná mastnota, ostatně musy vždy prikryté zustat a ponenáhla wařiti, aby poljwka kalná nebyla. Do té poljwky dewá se mladá zelená petržel, zawařugi se nudle, fljčky, nuky; pak se dáwagi pod nj kraupy, reyže, a t.d. očemž tuto psáti bylo-by zbytečné, poněwadž to giž něco welmi obyčegného gest, a gedné každé kuchařce powedome.“ (Neudecker 1810: 17–18).

¹⁵ V prostředí zejména středních a nižších středních vrstev v průběhu zejména druhé poloviny 19. století nahradila dřívější polévku v zásadě káva případně kávovinová náhražka, ve výběru snídaněové tekutiny se v průběhu 20. století stále častěji upřednostňuje čaj (srov. Štátná 2007: 768–769; Lenderová – Kouba – Kozár – Říha 2017: 293).

¹⁶ Dušan Karpatský k tomu podotýká, že „[b]ěžnější byla polévka vepřová, a to ještě vařená spíš z vnitřností než z masa, z plicek, hlavy, kůžiček, srdce, a obvykle (hlavně ve slovinské části Štýrska) okyselená kysanou smetanou a ještě navíc octem.“ (Karpatský 1994: 11).

V souvislosti se změnami statutu polévek v schématu kulinárních návyků je třeba si všimnout také aspektu efektivnosti, praktičnosti a časové úspory jako nezanedbatelného faktoru kulinární strategie. Polévka může nahradit obsahovou náplň v dřívějších dobách velkoryseji pojímané večeře. Tuto „novou“ roli polévky zdůrazňuje například *Velká česká kuchařka*, neboť podotýká, že „někdy tvoří jediný chod rychlejší večeře či oběda. Ať jde o polévku, jejichž základ tvoří vývary z různých druhů masa, nebo o polévky bezmasé, vždy jejich výživová hodnota záleží na závěrce a na tom, z čeho jsou připraveny. Vedle svých biologických hodnot mají osvěžující a protektivní účinky, povzbuzující chuť k jídlu.“ (*Velká česká kuchařka* 1996: 67).

Takto by bylo možno ilustrovat česká / středoevropská pojetí polévky v systému kulinární kultury mnoha dalšími definičními příklady. Zjevně však je, že se určitým společným jmenovatelem stává snaha o zasyčení, posílení a zahřátí, proto v dalších rolích (jiných než jen slavnostní nedělní „biedermeierovský“ oběd¹⁷) jsou konotovány zejména s podzimním či zimním obdobím. Polévky mají výživový (nutriční) aspekt, který však v odlišné poloze vystupuje také na Balkáně.

Polévky na Balkáně

Jak z uvedených úvah vyplývá, lze polévky a kulturu jejich konzumace na Balkáně dělit na dvě základní skupiny – *supy* a *čorby*. Základní rozdíl mezi nimi může být v širším společenském vědomí otázkou mnoha názorů, mezi nimiž se nabízí kulturologické hledisko, vyplývající z etymologie obou označení.¹⁸ Slovo *supa* pochází¹⁷ V této souvislosti se leckomu jako poněkud ustálený (a možná i stereotypizovaný) obraz vybaví velká polévková mísa, z honosného porcelánu, zdobně lemovaná zlatou linkou případně doplněna více či méně nápadným florálním motivem, z níž bude obecnost u slavnostní tabule obslouženo polévkou, ideálně hovězí s játrovými knedlíčky.

¹⁸ K těmto kulturologickým konotacím čorby a supy zmíněný Jasen Borislavov podotýká, že: „Dokato v rannite istoričeski periodi vsički kulturni narodi jadat njakakvo vareno, prez XIX vek izvednaž se okazva, če takmo supata e emblema na progressa, a čorbata nosi belezite na nepredolima retrogradnost i orientalska izostanlost.“ / „Zatimco v dřívějších historických údobích konzumovaly veskeré kulturní národy nějakou vařenou stravu, v 19. století se náhle ukázalo, že právě polévka je emblémem pokroku,

z francouzštiny, odkud se rozšířilo do dalších evropských jazyků, některé slovanské nevyjímaje (viz německé *Suppe*, anglické *soup*, italské *zuppa*, ale třeba i ruské a polské *zupa* či slovinšské *župa* [v protikladu k tamnímu *juha*]). V dnešní době je ovšem i v jihoslovanském / balkánském prostředí *supa* pojímána spíše jako vývar, nejčastěji masitý, ale také zeleninový.¹⁹ Naproti tomu označení čorba tureckým prostřednictvím (*çorba*, též *şorba*) a v souvislosti s politicko-administrativní příslušností zemí jihovýchodní Evropy k Osmanské říši toto označení zdomácnělo také v balkánských jazycích,²⁰ stejně jako samotný pokrm (viz bulharské, makedonské, srbské *čorba*; rumunské *ciorbă*; albánské *çorbë*).²¹ Původ slova *zatimco čorba nosí příznak nepřekonatelého zpátečnictví a orientální zaostalosti*.“ (Borislavov 2000).

¹⁹ Jasen Borislavov tyto běžné konotace vystihuje na příkladu rybí polévky, jež je příkladem balkánské čorby podávané zejména v době postu. „*Ribenata čorba stava supa, kogato ot tendžerata se izvadjat lukät, morkovite, celinata i podpravkate. Tozi zelenčukov proletariat često se okazva lišen ot pravoto da se izjavi dokraj. V porcelanovija supnik za nego njama mjasto. Toj zaminava na bokluka (buništeto na istorijata), sled kato naj-usärdno e pomagal da blesne vkusät na ribnija buljon*“ / „*Rybí čorba se stává supou, pokud se z hrnce vyndá cibule, mrkev, celer a kořen. Tento zeleninový proletariát je tak často zbaven práva plně se vyjádřit. V porcelánové míse na polévky pro něj není místo. Poté, co se usilovně snažil, aby zazářila chuť rybího vývaru, odchází na smetiště (do propadliště dějin)*.“ (Borislavov 2000). Kulturologickou sémantiku protikladu čorby a supy přitom nese i porcelánová mísa na polévku (bulharsky *supnik*, a nikoliv neexistující „čorbnik“), spojovaná spíše se středoevropským kontextem viz ilustrace z *Pražské kuchařky* Karolíny Vávrové].

²⁰ V souvislosti s osmanskou nadvládou a vlivem socio-kulturních změn, k nimž v jihoslovanských zemích docházelo po jejím ústupu, pronikalo lexikum tureckého (orientálního) původu do nejrůznějších úrovní jazykové kultury. Specifické jsou v tomto smyslu nejrůznější fráze my a úsloví, mezi nimiž i čorba má své zastoupení. Uvést lze například srbo/chorvatské „*držati prst u svakoj čorbi*“ (doslova „*mít prsty v každý polívce*“, tj. ve významu všeho se za každou cenu účastnit, mít na všem svůj podíl) nebo „*zasoliti, zapržiti, zapapriti kome čorbu* (tj. doslovně „*osolit, osmažit, opepřit*“) někomu *polívku*, tj. ve významu někomu to osolit, zkomplikovat, uškodit mu).

²¹ Význam čorby v balkánských zemích pod osmanskou nadvládou ilustrují další kontexty spjaté s původem tohoto slova. Dosud nebyla zmíněna například funkce *čorbadžiji*. V počátečním pojetí se jednalo o hodnost

je však perský (*šurbā, šurbāg*), jehož doslovný význam je „*masová voda, jež se získává vařením masa*“ („*mesna voda koja se dobije varenjem mesa*“ – Škaljić 1966: 180). Čorba se na Balkáně stala součástí gastronomických schémat i s příslušnými konotacemi sociokulturní povahy.²²

Dalším rozdílem mezi oběma druhy polévek je způsob jejich přípravy. Pod pojmem supa se má na mysli zpravidla řidší polévka, v zásadě vývar, zatímco čorba je hustá, doplněná zeleninou, kusy masa, fazolemi a jinými potravinami, v níž takřikajíc „stojí lžice“. Její součástí je zahuštění – jíška či jiná zápražka. Různé zavářky či užití jíšky činí z konzumace polévky na Balkáně sociokulturně odlišnou příležitost. Ve střední Evropě se má za všeobecné známé, že „*masová polévka jest prostou pochutinou, protože má nepatrnou výživnost, ale budí chuť k jídlu a působí dráždivě na nervy (...). Cena polévky je v tom, co do ní bylo zavařeno neb vloženo.*“ (Janků-Sandtnerová – Janků 1990 [1925]: 8). Proto právě „*přídavky (maso, zelenina, luštěniny či brambory), zavářka (těstoviny, krupice, knedlíčky, strouhanka aj.) či vložka (svitek, sseďlina, kroupy dušené a dušená rýže)*“ (Janků-Sandtnerová – Janků 1990 [1925]: 7) činí přechod od prostého vývaru (supy, jihy, bujónu) k čorbě, hustší polévce, jež má za úkol povzbudit nejen chuťové pohárky, ale také zasytit, tj. stát se reálnou, nikoliv spíše symbolickou součástí daného gastronomického schématu.

v janičárském vojsku, jehož evropským ekvivalentem byl plukovník. Jeden z výkladů slova se spojuje v přeneseném smyslu s funkcí „*toho, kdo dělí v daném pluku čorbu*“ (polévku). Postupem doby se *čorbadžijové* stali zejména v oblastech Osmanské říše s většinou křesťanským obyvatelstvem symbolem místní vesnické elity (bohatý člověk mající velký společenský vliv a v dané oblasti požívající výrazné pravomoci, tzv. *gazda*) (srov. Škaljić 1966: 180). Dodnes zůstalo toto označení v balkánských kulturách zachováno ve vlastních jménech – příjmení *Čorbadžiev, Čorbadžijski, Čorbadži aj.* nepatří k neobvyklým.

²² Nutno ovšem podotknout, že se tento slovní základ pro označení nejrůznějších variant polévky vyskytuje i v dalších kulturách euroasijského areálu – srov. ostatně ruské *šurpa*, jež je zároveň aktuální pro mnohé většinou muslimské oblasti a regiony Ruské federace (kupř. tatarské *šurpa, šulpa*; čuvašské *šurpe*), stejně jako středoasijské republiky (kupř. uzbecké *šurpa, šořva*; kazašské *sorpa*; tadžické *šurbo*) a Kavkaz (azerské *šorba*) (srov. Pochljobkin 2015: 418).

Kupříkladu výkladový slovník bulharského jazyka definuje supu a čorbu následovně: „*supa ž. Tečno vareno jastie, obikn. s meso, zelenčuk i pr.; čorba. Govežda supa. Pileška supa. Supa topčeta. [fr.].*“ (Andrejčin – Georgiev – Ilčev 2005: 938).²³ „*Čorba ž. Vodnisto jastie ot zelenčuci, meso i dr., koeto se jade s lážica; supa. Čorba s gäbi. Pileška čorba. Bob čorba [tur.].*“ (Andrejčin – Georgiev – Ilčev 2005: 1070).²⁴ Bulharsko-český slovník Karla Hory přibližuje oba pojmy následovně – „*čorba ž. – polévka; agneška ~ jehněčí polévka s kousky masa; fasul ~ fazolová polévka; škembe ~ dršťková polévka.*“ (Hora 1959: 1027), zatímco „*supa ž. – polévka; govežda ~ hovězí polévka; gradinarska ~ polévka se zeleninou; gästa ~ bílá polévka; s oriz ~ rýžová polévka.*“ (Hora 1959: 922). Z těchto definic (a zejména v kontextu Horova doplnění „*o kouscích masa v čorbě*“) vyplývá základní rozdíl mezi oběma typy polévek, bez ohledu na dobové společenské konotace.

*

Z naznačených úvah dále plyne dvojí forma zapojení polévek do gastronomického systému – primární povzbuzení chuti před hlavními chody a výživové aspekty, zejména pak důraz na rychlé zasytění. V balkánském prostředí se pozornost polévce v této druhé rovině rozvíjela v souvislosti s evropeizačními tendencemi, jež se týkaly širších kontextů stravování.²⁵ Na Balkán zvolna pronikaly způsoby stravování obvyklé ve střední a západní Evropě. Od druhé poloviny 19. století se zároveň prohlubovaly rozdíly mezi městy a venkovem, které byly v předchozích dobách setřeny přetrvávajícími osmanko-orientálními kulturními vzorci ovlivňujícími prakticky všechny oblasti každodenního života.²⁶ I když se mohou

²³ „*Supa (ženský rod) Tekuté vařené jídlo, obvykle s masem, zeleninou atp.; čorba. Hovězí polévka. Kuřecí polévka. Polévkové knedlíčky. [fr.].*“

²⁴ „*Čorba (ženský rod) Vodnaté jídlo ze zeleniny, masa atp., které se konzumuje lžící; supa. Houbová polévka. Kuřecí polévka. Fazolová polévka. [tur.].*“

²⁵ Obrazem těchto snah mohou být zvolna se rodící časopisy, které bychom v dnešním diskurzu označili jako „lifestylové“. Kupř. v bulharských podmínkách na konci 90. století reflektovala nové trendy periodika *Domakinja, Ženskij svjat, Semejno ognište* či *Christianskij svjat* (modernizační přístupy k polévkám lze doložit v knižním výboru – Krästeva 2018: 28–55).

²⁶ Postupně vznikající měšťanská společnost se i v balkánských zemích otvírala evropským módním vlivům, jejichž osvojování nebylo přijímáno vždy bezvýhradně

vést diskuzi, do jaké míry se liší *supa a čorba*, je zřejmé, že v schématu oběda polévka posiluje svůj význam vlivem snah o odstranění orientálního kulturního příznaku a s nimi spjatého příklonu k západnímu způsobu života. Dobový příznak v označení polévek se ovšem projevoval i v průběhu 20. století, kdy se v bulharském prostředí navracely opětovně puristické snahy a kdy jazyková politika upřednostňovala lexikum domácího původu před turcismy (orientalismy). Tuto tendenci lze pozorovat i v gastronomii. Podnětná je v tomto smyslu kupř. kuchařská kniha Nacka Sotirova *Současná kuchyně. 3 000 receptů (Sävremenna kuchnja. 3 000 recepti)* z roku 1959, která mimo jiné stanoví jednoznačný rozdíl mezi supami a čorbami.²⁷ Klíčem je způsob přípravy, neboť „*čorbi sa, kogato toplanata obrabotka na produktite se izvāršva ednovremenno – obšto zapāržvane na luka, brašnoto, červenija piper i domatite, posledovatelno pribavjane na produktite i obšto dovarjavane. Supi sa, kogato produktite se obrabotvat toplanno pootdelno – otdelno se pravi zapāržkata na luka, na brašnoto, na červenija piper a na domatenoto pjure, a različnite produkti se svarjavat otdelno i sled tova se smesvat obšto i se dovarjavat.*“²⁸ (Sotirov 1959: 264).

kladně. Tyto evropeizační snahy se týkaly i stravování, čímž se začínala města výrazněji odlišovat od tradičního venkovského prostředí. Kupříkladu v bulharském prostředí nabízí literární reflexi rozkolísaného postoje k západním novotám *Špatně pochopená civilizace (Krivorazbranata civilizacija)* Dobriho Vojnikova. Gastronomické návyky mohou tuto variabilitu příznačně doplňovat o nové kontexty (v obecném smyslu srov. kupř. Aretov 2006: 339–345).

²⁷ Sotirovova kuchařka rozděluje část kulinárních schémat spjatých s polévkou následovně: „*Supi – gorešti supi: bistri supi (konsometa), supi sās zapražka i zastrojka, postni čorbi i supi, supa ot ribi i raci, supi ot ptici, supi ot diveč, supi ot agneško meso, supi ot teleško meso, supi ot svinsko meso. Krem-supi. Studeni supi.*“ / „*Polévky – teplé polévky: čiré polévky (konsomé), polévky se zápražkou a s rozkvedlanými vejci, postni čorby a supy, polévky z ryb a raků, polévky z ptáků, polévky ze zvěřiny, polévky z jehněčího masa, polévky z telečího masa, polévky z vepřového masa. Krémové polévky. Studené polévky.*“ (Sotirov 1959: 670–671).

²⁸ „*Čorby jsou polévky, u nichž se tepelné zpracování ingrediencí provádí současně – společně se smaží cibule, mouka, červená paprika a rajčata, následně se dodávají další ingredience a společně se vaří. Supy jsou polévky, u nichž*

*

Zmíněná první kuchařská kniha v bulharském jazyce P. R. Slavejkova hovoří o polévce (*čorbě*) v souvislosti s určitými zvyklostmi, které prostupují stravovacími návyky Bulharů a jež se v průběhu 20. století staly symbolem „národní kuchyně“. Slavejkov uvádí recepty zejména na rybí, drobovou, cizrnovou (*nochutena čorba*) a „kyselou“ čorbu, vyžadující ovšem suroviny, které běžné bulharské obyvatelstvo převážně rurálního charakteru mělo v průběhu 19. století stěží k dispozici (Dečev 2014). Vliv na výběru příslušných pokrmů měla jistě i motivace, s níž Slavejkov koncipoval svou kuchařku. Výběr pokrmů opírá o principy orientální gastronomie, avšak kromě receptů na kebaby, kjufteta či pilafy, jež v balkánském prostředí vlivem dlouhodobého působení zcela zdomácněly, uvádí také recepty evropské kuchyně, odrážející snahu o komplexní reflexi „vyšší kuchyně“ osmanské metropole.²⁹

se tepelné zpracování ingrediencí provádí zvlášť – zvlášť se připravuje zasmažka cibule, mouky, červené papriky a rajčatového protlaku, přičemž i další složky se vaří zvlášť a teprve poté se smíchají a společně provaří.“

²⁹ V primárním smyslu slova je *haute cuisine* („vysoká kuchyně“) míněna jako esteticky rozpracovaný způsob stravování, včetně vlastního servírování jednotlivých pokrmů či chodů. Důraz je kladen na jejich vizuální stránku a na sociokulturně provázaný souhrn prožitků a vjemů spjatých s jejich konzumací. Původně francouzský koncept však postupně pronikal i do dalších evropských zemí, kde ovšem podléhal místním adaptacím. V přeneseném smyslu lze tento koncept uplatnit i na balkánské či středoevropské země, jež zůstávaly v době prvotního utváření „vysokého“ stravování poněkud stranou nových trendů. V reflexi balkánských kuchyní by snad bylo přijatelné chápat základní princip estetizace stravy v kontextu pronikání evropské kulinární kultury kupř. do osmanské kosmopolitní metropole. Jinými slovy řečeno: dřívější požadavky, v jejichž rámci měla strava především zasytit po celodenní práci nebo jinak implikovat zejména nutriční aspekty, se v nových podmínkách rozpadají – i na Balkán se dostávají principy kultivace kulinárních návyků. Právě polévky na tomto sociokulturním přechodu mohou sehrávat i v interpretačním plánu nikoliv bezvýznamnou roli. Jak jinak chápat snahy o estetizaci stravovacích návyků, kde čorby byly v kontextu doby a dominantního civilizačního kódu chápány jako zdroj zasyčení, snadného z hlediska dostupnosti potřebných ingrediencí i způsobů přípravy. Lze tedy vyslovit opatrnou hypotézu, že kultivace právě polévek (zejména *čorb*)

Analogicky by bylo možno sledovat obdobné procesy postupného zvýraznění polévky ve stravovacích návycích i v ostatních balkánských prostředích. První rumunskou (moldavskou) kuchařskou knihou je spis Costacheho (Constantina) Negruzziho (1808–1886) a Mihaila Kogălniceana (1817–1891), pozdějšího rumunského premiéra, nazvaný *200 receptů vyhledávaných pokrmů, zákusků a dalších potřeb v domácnosti (200 recete čerkate de bucate, prűžituri ŝi alte trebi gospodűreŝti, v současném rumunském pravopise pak 200 reŝete cercate de bucate, prűžituri ŝi alte trebi gospodűreŝti*, Jasy 1842, 1846). Příručka nabízí například recept na polévku s masovými knedlíčky (*supă cu găluŝtele de carne*)³⁰ nebo polévku z raků (*supă de raci*) (srov. Negruzzi – Kogălniceanu 1842: 2–4).

Jednou z prvních kuchařských knih u Srbů je *Srpski kuvar* fruškogorského jeromonacha Jerotije Draganoviće (?–1865), jehož kniha vznikla na popud Josifa Rajačiće (1785–1861), metropolity karlovackého a patriarchy srbského. Snahou této příručky bylo vytvořit pro Srby v habsburské říši obdobné podmínky sociokulturního rozvoje, jaké měly ostatní národy monarchie. Kniha je tak přizpůsobena evropským kulinárním modelům, s nimiž byly kuchařky koncipovány, přesto však reflektuje „balkánské“ charakteristiky představované gastronomie (srov. Draganović 1855; Draganović – Radovanović – Radovanović 1993). I když jeromonach Jerotej podotýká, že jeho kniha vznikla s přihlédnutím k různým německým knihám o kuchařském umění, vazba na středoevropské kulinární zvyklosti v ní namnoze ustupuje, což potvrzují i zahrnuté polévky (např. *kisela čorba, riblja čorba*).

V chorvatském prostředí je postavení polévky podřízeno poměrům vyplývajícím z geokulturního protikladu severochorvatských

zemí spjatých s odkazem habsburské monarchie a dalmatského přímoří napojeného nejen v oblasti gastronomie na mediteránní a v jistém smyslu i balkánské charakteristiky. Kuchařské knihy v tomto smyslu vykazují referenční vazbu zejména s rakouskými (německými) kulinár–ními vzorci, čehož příkladem jsou i emblematické kuchařsky knihy – *Chorvatská kuchařka aneb ponaučení, jak se připravují nejrůznější jídla (Hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela*, Záhřeb 1868, další vydání z roku 1876 a 1882) Gjura (Đura) Stjepana Deželiće (1838–1907), chorvatského publicisty, romanopisce a básníka.³¹ Příkladem tohoto sepětí je též v chorvatském prostředí kanonizovaná kniha *Nová záhřebská kuchařka (Nova zagrebačka kuharica)* Marije Kumičićové (1863–1945), jež vyšla také v Záhřebu roku 1888.³² Tato kuchařská příručka

³¹ Poutník, který se snaží nevťiravým způsobem přiblížit historické konotace balkánských polévek a jejich konzumace, si v kontrastu s dneškem nemůže odpustit subjektivně vnímanou reflexi 19. století. Pozornost totiž vzbuzuje zaujetí, s nímž se na Balkáně zapojili do formování místní kuchyně politicky angažované osobnosti. Mnohdy předsedové vlád, jejich ministři či jinak významné osobnosti politického a společenského života (viz Slavejkov u Bulharů, Kogălniceanu u Rumunů, Deželić u Chorvatů) jsou autory kuchařských pojednání, jež se v té či oné podobě snaží upevnit představu o dané „národní“ kuchyni. V souladu s jejich snahami však nutně vystupují do popředí protikladné obrazy dnešních dob, vyvolávající důvod přinejmenším k úsměvným, ne-li přímo komickým představám. Nechtě si laskavý čtenář zkusí představit, že by se kupříkladu stávající bulharský premiér Bojko Borisov, jeho makedonský protějšek Zoran Zaev nebo třeba srbský prezident Aleksandar Vučić snažili vedle svých politických funkcí oslovit společenské vědomí až zcela autorskou nebo kompilativní kuchařskou knihou. V absurditě tohoto výjevu se skrývá jeden z klíčů k pochopení 19. století jako takového (nebo alespoň proměn jeho kulinární kultury).

³² Vůbec první kuchařskou knihou v chorvatském prostředí je titul nazvaný *Nově sestavená záhřebská kuchařská kniha (Nova z-kup szlosena zagrebečka szokachka kniga*, Záhřeb 1813), opět nesporná adaptace překladu z němčiny. Autorem (překladačem a editorem) je záhřebský katecheta, kanovník a arcijáhen Ivan Krstitelj Birling (1775–1852), který se věnoval v úvodních fázích chorvatského národního hnutí také překladu a dalším osvětovým počinům, jakým je třeba příprava „národní“ kuchařské knihy. Svou strukturou však tato příručka připomíná spíše dobové vídeňské kuchařky,

patří mezi klíčové projevy modernizačních přeměn balkánské kulinární kultury. Reflexe *haute cuisine* lze v balkánských podmínkách pozdního 19. a první poloviny 20. století ilustrovat právě na změnách gastronomické prestiže polévek.

³⁰ Polévka s játrovými knedlíčky nabízí nesporně téma pro nějakou budoucí komparativní studii, sledující vývoj a podoby tohoto pokrmu v balkánském a středoevropském diskurzu. Recept z Negruzziho a Kogălniceanovy kuchařky dává tušit určité kulinární průniky v obou kulturních areálech.

ukazuje relativně zřejmou vazbu na německou gastronomii, což se týká i zapojení polévek do realizace prezentovaných gastronomických schémat. Nalezneme v ní zejména recepty na polévky obvyklé pro středoevropský areál, mezi nimiž je třeba dršťková polévka (o níž bude ještě zmínka) nebo kuřecí vývar, ale také tři variace na fazolovou polévku. (Kumičic 1888: 26–37).

„Hranice čorby“

Podle obsahu těchto kuchařských knih, jejich struktury a referenčních oblastí lze na mapě zakreslit jakousi „hranici čorby“, která by vymezovala v typologické podobnosti spontánní a historicky determinované užití prvků příslušných gastronomických postupů v kulinární praxi nejen profesionálního stravování, ale především toho domácího. V obou protipólech naznačených způsobů přípravy pokrmů (tj. konkrétně polévek / čorb) – veřejného stravování a soukromého vaření – se jedná o přirozeně sdílené recepty, které svévolně vstupovaly do kolektivního vědomí daného národního společenství, kde zůstávají i v současnosti, jsou mezigeneračně sdíleny a tím se přenášejí i do stravovacích návyků mladé generace. Kontinuita gastronomické kultury je tak zachována, čorby jsou v daných zemích Balkánu trvale přijímanou a kolektivně ztotožňovanou realitou, kterou lze třeba připodobnit k dršťkové polévce v českých zemích (ale nejen tam), jíž bude věnována v rámci vzájemného transferu kulinární kultury mezi střední Evropou a Balkánem patřičná pozornost.

V souvislosti s vymezením konkrétní topografie rozšíření balkánské čorby (a jejího symbolického zlomu ve středoevropskou *supu*) je složité stanovit všeobecně platnou zákonitost. Čorby se na Balkáně rozvinuly ve specifický a neobyčejně bohatý fenomén (podobně jako u nás každá obsáhlejší kuchařka nabízí přehršel receptů na polévky), který ovšem respektuje výchozí předpoklady trojí povahy: 1) kulinární praxe zemí bývalé Jugoslávie a celého Balkánu přirozeně nemůže být sevřena hranicemi vymezených (národních) společenství a hranic příslušných státních útvarů. Ustálené kulinární postupy těmito rozmezími přirozeně prostupují a při pohledu na etnografickou či zeměpisnou mapu regionu lze konstatovat

čímž se typologicky může blížit naší *Pražské kuchařce* (Birling 1813).

svévolně se prolínající kulinární modely. Polévky toho mohou být zřejmým svědectvím. 2) s ohledem na první bod je ovšem také zřejmé, že se modely osmansko-orientální gastronomie mohly spontánně zapojit do všeobecně sdílené každodennosti pouze tam, kde měly možnost dlouhodoběji působit. Jinými slovy řečeno: v zemích, které byly pod osmanskou nadvládou déle, je zastoupení orientálních pokrmů přirozeně výraznější než v zemích, kde Turci setrvali kupříkladu přibližně 160 let. Protiklad Makedonie či Bulharska na jedné straně a chorvatských zemí (a Panonie) na straně druhé je i v intenzitě vlivů orientálního stravování patrný. 3) v neposlední řadě nelze opomíjet ani přirozené plodiny typické pro daný typ stravovacích návyků. Z tohoto důvodu tedy nelze vyslovit zobecňující teorii o šíření orientálních čorb napříč Balkánem, nýbrž je vhodnější tyto procesy ilustrovat na konkrétních případech. Kupříkladu rozšíření fazolí jako běžné součásti každodenního jídelníčku v této gastronomické geografii Balkánu a jejích hraničních polí leccos naznačuje.

Uvedené tři skutečnosti mohou být základem pro teoretické úvahy o linii čorby zanesené na kulturní mapu jihovýchodní Evropy, která může mít podobnou symboliku jako například analogicky koncipovaná hranice knedlíků v německých zemích,³³ jež je jedním z hledisek vymezujících okruh jihoněmecké gastronomie. Příměrem podobné symbolické linie může být „olivová hranice“ na pomezí Bulharska a Řecka, pokračující dále podél východního pobřeží Jaderského moře (srov. Tandarić – Maček – Cvitanović – Tekić – Flegar – Okmaca – Tvrdojević 2013: 181–197), jež je jedním z příznačných příspěvků k symbolické geografii balkánské gastronomie.³⁴ Ukazuje se³³ „Knedlíková linie“ představuje v německých zemích symbolickou hranici mezi oblastmi s příslušnými ustálenými označeními pro knedlík, kdy severoněmecké *Klöße* právě tento předěl vymezuje od jihoněmeckého *Knödel*. Zároveň ale tatáž linie rozděluje Německo na severní části, pro něž je příznačnější konzumace brambor, a na německý jih, kde dominují právě knedlíky (srov. Teuteberg 2008: 236; Lenderová – Kouba – Kozár – Říha 2017: 177).³⁴ „Olivovou hranici“ se míní vymezení nejsevernějšího dosahu, kde se na Balkáně přirozeným způsobem pěstují olivy. Rozhraní prochází pirinskou Makedonií a lemují jižní oblasti Bulharska. Na sever od této linie je spontánní výskyt olivovníku problematický. Z těchto skutečností ovšem dále vyplývají souvislosti gastronomické povahy, neboť zapojení oliv do schémat bulharské kuchyně potvr-

tak skutečnost, kterou ostatně zdůrazňuje Stefan Dečev, když hovoří o konstruktech utvářené národní kuchyně a jejich emblematických pokrmech, jakým je například šopský salát (Dečev 2010b: 411–463) nebo kozunak (Dečev 2019). Podobně i polévky vstupují mezi tyto symboly, počínaje výběrem čorb ve Slavejkovově kuchařce. Lze tedy předpokládat, že se polévky stávají na Balkáně z uvedených důvodů pokrmem / chodem, který prostupuje svou funkcí a účelem gastronomická schémata všech společenských vrstev, relativně nedávno (tedy v analogickém smyslu, jako je tomu v případě šopského salátu, který se pevnou součástí jídelníčku všech společenských skupin nejen v Bulharsku, ale také v blízkém i vzdáleném zahraničí stal teprve od 60. či 70. let minulého století).

Jak již bylo naznačeno, může – ve snaze postihnout celek – napomoci určitá interpretační úvaha o konkrétních polévkách (čorbách), které jsou obecně chápány za součást balkánské kuchyně a zároveň charakterizují funkční protiklad k biedermeierovskému vývaru nebo knedlíčkové polévce jako centrální polévce střední Evropy.³⁵ Každá čorba se tedy svými „dějinami“, okolnostmi, za nichž je vřazována do výživového schématu různých sociálních vrstev v diachronním pohledu až po módní a nostalgické („retro“) vlny, s nimiž působí v současné době, stává zvláštní „případovou studií“. Zdálnivě dílčí aspekt konkrétní polévky však zároveň přispívá k vykreslení celku, kterým je pokus stanovit symbolický předěl mezi evropskou *supou* a balkánsko-orientální *čorbou* nejen na kulturní mapě Evropy, ale také v přeneseném smyslu jazykového obrazu světa a kulturologických specifik ve vnímání každodenního života.

K vymezení emblematických polévek, jež nejen z pohledu jednotlivých balkánských zemí a jejich kulinárních specifik, ale také v širší perspektivě Balkánu jako geokulturního areálu, mohou napomoci kuchařské knihy. Je škoda, že

se tento utilitární útvar literární kultury dostává do kulturního povědomí balkánských národů až v souvislosti se zmiňovanými evropeizačními snahami po ústupu osmanské správy. Kuchařské knihy tak z hlediska časové posloupnosti nabízejí jen částečně uplatnitelný pramen. Přesto však podle pestrosti receptů a jejich četnosti lze stanovit ty nejběžnější polévky, které reflektují důležité kritérium celospolečenského zastoupení, o němž byla zmínka. Příkladnými polévkami mohou v tomto smyslu být telecí, kuřecí, rybí čorba [viz obrázky na konci textu], zvláštní pozornost si zaslouží již naznačená fazolová čorba a samozřejmě také škembe čorba. Právě jejím prostřednictvím se vlastně oba kulturní okruhy střední a jihovýchodní Evropy setkávají, byť cesty tohoto gastronomického průniku orientální škembe čorby a středoevropské dršťkové polévky nemusí být zcela totožné.

*

Čorby s kousky masa, jakých příkladem je zejména fenomén *balkánské* telecí polévky, předpokládají v zásadě obdobný způsob přípravy: ve velkém hrnci na tenké vrstvě oleje usmažíme telecí maso nakrájené na drobné kostky. Když je maso ze všech stran bílé, vyjmeme je a odložíme stranou. Do téhož hrnce opět přidáme trochu oleje a usmažíme nadrobno nakrájenou cibuli. Když cibule zesklouvá, přidáme mrkev, petržel, brambory, česnek, petržel a celer, které jsme si mezitím nakrájeli na plátky nebo kostky. Po změknutí přidáme 2 dl vroucí vody a zeleninu částečně propasírujeme, částečně ji ponecháme vcelku. Do hrnce vrátíme usmažené telecí maso, přidáme bobkový list a vše zalijeme horkou vodou. Podle chuti osolíme, přidáme celý pepř. Pak do polévky přidáme celé papriky a rajčata. Vaříme na mírném ohni, než se rajčata neuvaří. Hotovou polévku ochutíme zakysanou smetanou, citronem a jemně nasekanou petrželkou.

Je zřejmé, že recepty na telecí čorbu (stejně jako na jakoukoliv jinou polévku) charakterizuje značná variabilita postupu i zahrnutých surovin. Podle některých receptů se do telecí čorby přidává třeba květák či jiná zelenina, základní postup přípravy však zůstává stejný. Telecí čorba je nesporně příznačnou polévkou, jež se na Balkáně těší velké popularitě v obdobném duchu jako například jehněčí polévka. Obě jsou tedy pokrmy, které vymezují balkánský charakter gastronomického okruhu, v našich úvahách lze její spontánní přípravu a zažitou konzumaci

zuje určitou konstrukci tohoto ambivalentního pojmu.

³⁵ Úvahy o kulinárním synkretismu dokresluje například tzv. *supa topčeta*, jež je svérázným pokusem o zapojení ideálního modelu středoevropské knedlíčkové polévky do balkánských podmínek. V bulharské adaptaci bývají tyto knedlíčky (masové kuličky) zavařeny nikoliv ve vývaru, nýbrž v jíšce zahuštěné polévkou, která si ovšem ponechává charakteristiky balkánské čorby.

zařadit mezi distinktivní prvky, jež se podílejí na vymezení „hranice čorby“. Telecí polévka ve smyslu takto připravovaného pokrmu, který by nebyl jen vývarem z telecích kostí, se do českého prostředí dostává později jako prvek ozvláštňující místní kulinární schémata. Například kuchařská kniha Sandtnerové uvádí recept na telecí polévku, který se v některých dílčích rysech může blížit profilu balkánské čorby, rozhodně se však nejedná o zažitý způsob zpracování telecího masa (Janků-Sandtnerová – Janků 1990 [1925]: 10), který by byl běžně k mání kupř. v restauracích tak, je se podává tato polévka na Balkáně. Český recept ovšem vedle květáku radí přidat mléko/smetanu, udušenou rýži či kroupy.

Pohlédneme-li do dějin kulinární kultury českých zemí, zjistíme, že se při zpracování telecího masa v tradičních schématech s polévkou příliš nepočítalo. Kupříkladu zvláštní kuchařská kniha Magdaleny Dobromily Rettigové, věnovaná telecímu masu, nenabízí ani jeden recept na polévku (Rettigová 1843). Dnes se o zastoupení telecích polévek na českém jídelníčku dá uvažovat, jak to v širší perspektivě dokládají mnohé recepty uveřejňované na kulinárních serverech i v knižních kuchařkách. I v této souvislosti se však jedná spíše o ozvláštění škály stávajících polévkových receptů o nové zajímavosti a reflexe cizích vlivů.

Bylo zmíněno, že čorby v konkrétních způsobech přípravy vymezují symbolické pojetí balkánské kuchyně. Telecí čorba toho může být příkladem, neboť různé recepty se pojí nesporně s vlivy osmanskoo-orientální gastronomie, které se na Balkáně upevnily v souvislosti s přítomností zejména turecké politicko-administrativní správy (na níž byly navázány i kulturní vlivy). Máme-li se pokusit alespoň o náznakové vymezení „čorbové hranice“, pak rozšíření telecí čorby (na přechodu k polévce/vývaru z telecích kostí či masa – tedy *supě*) odpovídá přibližně územnímu rozsahu Osmanské říše v době jejího největšího rozmachu (tj. v polovině 17. století). Severní hranice před územní reintegrací Uherska po úspěšné obraně Vídně při tureckém obléhání v roce 1683 a po následné velké vídeňské válce ukončené karlovickým (rok 1699) a požarevackým mírem (rok 1718) může představovat v symbolickém geografickém chápání základ „čorbové hranice“. Toto rozhraní by procházelo přibližně od oblasti Lika na jaderském pobřeží dnešního Chorvatska, kde je v širším dosahu kulturních vlivů i Slo-

vinsko, jak to dokládá relativně zažitá tradice přípravy polévky z telecí hlavy (*telečja kiska juha* – srov. Karpatský 1994: 49).³⁶ Hranice se dále ubírá východním směrem na přibližnou spojnicí měst Karlovac – Sisak, aby prošla Slavonií a stočila se k severu, kde překonává Drávu a pokračuje západně od Balatonu dnešním Maďarskem přímo k severu k Dunaji a osmanským državám na jihovýchodě současného Slovenska. Odtud tato linie směřuje obloukem do Sedmihradska a dále se vrací na Balkán. Na jihu a jihovýchodě od této hranice jsou podoby telecí čorby v zásadě přirozenou součástí jídelníčku, na severu a severozápadě jsou naopak prvkem „kulinárního importu“.

Rozdělení chorvatských zemí této koncepcí v podstatě odpovídá – vytčenými oblastmi prochází jak klimatické rozmezí, tak i přítomnost osmanského civilizačního kódu na části chorvatského etnolingvistického prostoru (část Dalmácie, Lika, část vnitrozemského /bánského/ Chorvatska, Slavonie) předpokládá dvojí či trojí referenční modely v kultuře i kulinárních zvyklostech. Prvním z nich jsou přirozeně balkánsko-orientální (osmanské) kulinární návyky, které jsou navíc posíleny dlouhodobým propojením chorvatského prostředí v Bosně a Hercegovině, jež bylo od 15. století součástí Osmanské říše [viz obrázky na konci textu]. Druhý okruh představuje gastronomie mediteránního (dalmatsko-dubrovnického) typu, ovlivňovaného italskou kulinární kulturou. Třetí typ se týká zejména severních oblastí vnitrozemského Chorvatska, kde převládají střeoevropské způsoby stravování, ztotožňující se v mnoha konkrétních pokrmech a pochutinách s habsbursko-uherskými návyky. Přirozený šev těchto vlivů prochází od jihozápadu k severovýchodu Chorvatska. Pojetí, podstata a variabilita polévek, jež je možné v těchto regionech chápat za tradiční, se bude shodovat s naznačenými předpoklady.

³⁶ Karpatského recept uvádí: „[t]elecí hlavu dáme vařit spolu s polévkovou zeleninou a bobkovým listem. Osolíme a opepříme. Uvařené maso obereme a nakrájíme. Polévku přecedíme a zahustíme světlou jíškou z mouky a sádlu. Okyselíme vínem. Housky nakrájíme na kostičky, necháme trochu oschnout v teplé troubě, zalijeme je ušlehanými vejci a na okamžik vrátíme do trouby. Podáváme jako vložku do polévky.“

Podobné charakteristiky se pojí i s dalšími masitými polévkami – například kuřecí čorbou, která je v balkánských / jihoslovanských kuchyních rovněž fenoménem specifického významu (srov. Rusinova – Metodieva – Christova – Vladimirova [s.a.]: 28–29, ačkoliv jsou polévky v těchto receptech nazývány *supami*). V podobném smyslu lze spatřovat linie fazolové polévky (*bob čorby*, *fasul čorby* aj.). Určujícím kritériem „balkánské“ bob čorby je i v tomto případě způsob přípravy a zapojené suroviny, čímž se rýsuje i hranice fazolové čorby. Je zřejmé, že fazolové polévky nacházíme v nejrůznějších evropských kuchyních, střeoevropské nevyjímaje.³⁷ Třebaže se způsob její přípravy přirozeně liší (zejména v užití rajčat), jsou tyto rozdíly dány způsoby, s nimiž fazole pronikaly do gastronomických schémat příslušných částí střední a jihovýchodní Evropy (a dále též na Blízký východ).

Fazole je plodina středoamerického původu, jež se do Evropy dostala v souvislosti se zámořskými objevy v Novém světě na konci 15. a v průběhu 16. století. Ve Španělsku a Portugalsku ji šířil v první polovině 60. let 16. století Carol Clusius (1526–1609), pozdější ředitel botanické zahrady ve Vídni, přičemž ve střední Evropě tuto rostlinu nalzáme od 40. let téhož století zastoupenou na stránkách herbářů (mimo jiné Mathioliho příručky z roku 1562) mnohdy pod označením *turecký hrách* (Presl 1846: 403; srov. Tempír 2007: 207). Lze předpokládat, že jednou z cest, jak se fazole mohly dostat na Balkán, bylo arabské prostřednictví. Z Osmanské říše se pak plodina postupně usazovala zejména v orientálních kuchyních. Na jídelníčku balkánských národů se však tato plodina ustálila až v průběhu 18. století.

Podobně i zde je variabilita receptů a jejich přípravy skutečně pestrá, přičemž je rovněž v této souvislosti vhodné připomenout konstatace Stefana Dečeva, který hovoří o relativně pozdním zapojení těchto luštěnin do paradigmatu bulharské

(a obecně balkánské) kuchyně (srov. Dečev 2015: 71–112). Přesto se ustálilo několik polévek, které význam fazolové čorby potvrzují i různými sociokulturními kontexty. Zmiňme obecné pojetí fazolové polévky (kupř. *čorba od grav, fasul čorba*: srov. Rusinova – Metodieva – Christova – Vladimirova [s.a.]: 13–14), ale také například fazolovou polévku s uzeným masem (zejména v srbských zemích známou jako *čorbast pasulj /sa suvim/ svinjskim mesom* – kupř. Karpatský 1994: 54).³⁸

Máme-li se pokusit o důsledné a všestranné funkční stanovení této „čorbové hranice“, pak není namístě omezovat se jen na hlediska ryze geografická, soustředící se na vlastní průběh této linie. Je nutné zohledňovat i prostupnost zapojovaných surovin a jejich sociokulturních obrazů. Mezi tyto rysy nesporně zařadíme výraznější zastoupení rajčat, která tvoří na Balkáně velmi často součást nejrůznějších čorb. Dalším charakteristickým znakem je zahuštění polévky pomocí kyselého mléka. Tato specifika identifikují (nebo k tomu přispívají) symbolický zlom v přípravě polévek na Balkáně a ve střední Evropě. Vytyčovaná hranice v tomto pohledu opět prochází zhruba po severní hranici Osmanské říše v jejím rozsahu k roku 1683. Fazolové polévky z jižního či jihovýchodního Slovenska, jejichž domnělý původ („domovina“) může mít s touto hranicí v ideálním případě souvislost, se k čorbám způsobem přípravy blíží. Ilustrací těchto kulinárních zvyklostí může být využití rajčat a kyselého mléka či spíše jejich absence – srov. konkrétní recepty na fazolovou polévku v knize Růženy a Štefana Murgových (Murgová – Murga 1995: 11, 74, 75, 128). Bez ohledu na konkrétní recepty lze však vyslovit předpoklad, že užití kyselého mléka ve slovenské kuchyni v porovnání s balkánskou výrazně ustupuje. Symbolické

³⁷ Kupříkladu knihy *Úsporná kuchařka* Anuše Kejřové, autoritativní příručka první poloviny 20. století, používá k přípravě polévky uvařené a přes síto protlačené fazole, přičemž zvláště uvaří polévku z hovězích nebo telecích kostí s kořenovou zeleninou. Hotová polévka se procedí na fazolovou kaši a přivede se k varu. Následně se zahuští sádlovou jíškou, dochutí se rozmáčkáným česnekem a špetkou pepře a těsně před podáváním se ještě doplní uvařené nudle a majoránka (Kejřová 1934 [1905]: 165–166).

³⁸ Dušan Karpatský připravuje tuto hustou polévku takto: „[f]azole den předem namočíme do studené vody. Uzený bok uvaříme do měkka (v tlakovém hrnci). Fazole necháme nejprve přejít varem ve vodě, v níž byly namočeny, pak vodu slijeme a fazole dáme vařit do vývaru z boku. Vařený bok mezitím přikryjeme a uložíme, aby neoschl. K fazolám přidáme nakrájenou cibuli a papriku a uvaříme je do měkka. Vařený uzený bok nakrájíme na kostky a přidáme k fazolám a ještě chvíli společně povaříme. Kdo chce, může si udělat jíšku, ale není nutná. Stačí nakonec hotovou polévku ozdobit nasekanou petrželkou. Podáváme s chlebem a salátem z kysaného zelí nebo s ajvarem.“

rozhraní mezi polévkami středoevropského typu a balkánskými čorbami dokresluje ostatně polévková kultura v Maďarsku. Jedna z prvních jazykově maďarských kuchařských knih počátku 19. století uvádí mimo jiné recept na *Bab-leves* (fazolovou polévku) (Czifray 1816: 22), který ovšem nenacházíme v mnohých peštských kuchařských knihách. Kuchařské příručky tohoto typu byly vydávány v němčině a měly analogické rysy vídeňských kuchařských knih (srov. kupř. *Allgemeines geprüftes* 1836),³⁹ které přirozeně inklinují ke středoevropské gastronomii (zejména rakousko-uherského okruhu).

Dršťková polévka – škembe čorba

Byly-li trajektorie balkánských a středoevropských polévek předurčeny politickými a sociokulturními poměry a tím podléhaly i různým odlišnostem, pak určité jednotící měřítko nabízejí příslušné adaptace dršťkové polévky, jež se připravuje v kulinární tradici balkánsko-orientální (škembe-čorba) i rakousko-uherské (jihoněmeckého kulturního okruhu). Je zřejmé, že v obou geokulturních zónách nacházíme specifika v přípravě, přesto však zpracování hovězích drštěk do podoby relativně hutné polévky (*čorby*) patří mezi jednotící prvky kulinární kultury, které vymezenou linií čorby přirozeně překračují.

Určitým shodným rysem jsou i sociokulturní kontexty, s nimiž bývá v obou geokulturních sférách konzumace dršťkové polévky spojována. V zemích někdejšího Rakousko-Uherska se rozšířila její příprava nejspíše v průběhu druhé poloviny 19. století, neboť v kuchařkách z počátku 20. století se již příslušný recept objevuje. V souvislosti s jejím dalším životem se ustálilo podvědomé pojítko s podniky veřejného stravování, zejména pak bufety a podobnými provozovny rychlého občerstvení, mezi nimiž si zejména s ohledem na konotace dršťkové polévky vysloužily specifické místo nádražní restaurace.

³⁹ Termínem *videňské kuchařky* je míněn způsob měšťánského stravování, který se formoval v průběhu 19. století (zejména po vídeňském kongresu 1815) v kosmopolitním centru habsburské monarchie, kde se setkávaly nejrůznější národy. Označení tedy neneso původní zeměpisné určení (srov. Lenderová – Kouba – Kozár – Říha 2017: 158).

Politické režimy v průběhu 20. století tuto tradici v našich zemích posílily.

Naproti tomu na Balkáně se škembe-čorba ve svých lokálních variantách (bulharská / makedonská *škembe-čorba*, srbský *škembić*, rumunské *ciorbă de burtă* či turecké *işkembe çorbasi*) [viz obrázky na konci textu] rozšířila z osmanské metropole zřejmě ve srovnatelné době jako dršťková polévka v zemích někdejšího mocnářství. Konkrétní dějiny *škembe-čorby* je zřejmě nemožné podat, přesto lze konstatovat, že na konci 19. století tento pokrm již patřil k symbolům městského stravování, a i zde se tato tradice udržela do naší současnosti. Logickým východiskem obliby polévky z hovězích drštěk jak ve střední Evropě, tak i v zemích osmansko-orientálních kulinárních vlivů je dostupnost hovězího masa.

V obou případech se jedná o příklad polévky, která se připravuje spíše v profesionálním stravování, odkud její recepty vstupují do sféry domácí kuchyně. Pro náročnou přípravu hovězích (případně telecích či jehněčích) předžaludků ji hospodyně v domácnostech připravují spíše zřídka, což je dáno i mnohými polotovary či konzervovanými hotovými polévkami, které jsou dnes snadno ke koupi. Konzumace tohoto typu polévky se tedy na Balkáně i ve střední Evropě pojí s příznačným „institucionálním“ kontextem. V našich podmínkách jím může být nádražní restaurace v každém maloměstě, kde se toto stravovací zařízení udrželo, ale také bufet na rohu ulice nebo školní jídelna.⁴⁰ Ve své specifčnosti jde však kulinární tradice balkánsko-orientální škembe-čorby ještě dále, neboť její konzumace je přímo spjata s tzv. *škembedžijnicemi* (turecky *işkembe salonu*), podniky nabízejícími takřka výhradně tuto polévku (srov. Škodrova 2015: 245–252). Škembedžijnice mají přirozeně orientální původ – společně se škembe-čorbou se na Balkán dostaly prostřednictvím Osmanské říše z Íránu, kde má tato pochutina svůj teoretický původ (etymologicky se původ slova *čorba* odvozuje od staroiránského *shekam* označujícího *žaludek*), až

⁴⁰ Autor a poutník kulinárními dějinami vytahuje ze svého pomyslného skicáře vzpomínku na dršťkovou polévku podávanou v jídelně základní školy, kterou v první polovině 80. let minulého století na jednom pražském sídlišti navštěvoval. Nutno podotknout, že v kontextu jiných pokrmů z tamní nabídky patřila dršťková polévka mezi chutná jídla.

po Bulharsko, Makedonii, Albánii či Rumunsko (zejména Valašsko a Moldavsko). V jejich kuchyních se rozvinula pojetí této polévky do různých variant, a tak nepřekvapí nejednotné užití surovin i rozdílný vzhled, barva a samozřejmě i chut' [viz obrázky na konci textu].

Hovoříme-li o variabilitě, s níž se využívají v kulinární kultuře střední Evropy i Balkánu hovězí či telecí žaludky, pak je vhodné tyto úvahy doplnit o konkrétní recepty. Již bylo řečeno, že v českém prostředí se dršťková polévka běžně objevuje na stránkách kuchařských knih vydávaných od konce 19. století. Jejich autorky postupem doby ustálily základní principy přípravy, které lze ilustrovat alespoň dvěma odkazy z kuchařek, prezentujících spíše celospolečensky reflektovanou kuchyni, s nimiž se dršťková polévka již v té době spíše pojila. Elementární recept podává Josefina Šťastná: „[d]ršťky se v několika vodách vyperou, ovaří, vyndají a pak znova očistí. Osolené vaří se delší dobu, až změknu, rozkrájí se na nudličky, bílou jíškou zapraží a dají do hovězí polévky, k níž přidali jsme trochu pepře a rozsekanou petržel.“ (Šťastná [1902]: 7). Poněkud rozpracovanější vysvětlení nabízejí další kuchařské knihy, mezi nimiž lze zmínit práci Gabriely Triwaldové⁴¹ či Marie Sandtnerové.⁴² Analogicky by bylo možno

⁴¹ „Když se byly dršťky ve více vodách velmi čistě vypraly a dobře vyčistily, dají se do čistého velkého hrnce, jenž naplní se říčnou vodou. K tom u přidá se pak velká cibule, načež dá se vše nejméně po 4 až 5 hodin vařiti. Na to vezmou se dršťky z varu, vloží se v čistou studenou vodu říční a nechají se takto přes noc státi. Druhého dne na to vyperou se ještě náležitě a svaří se syrovým masem hovězím, až úplně změknu. Mezitím dá se na rendlíček kus másla aneb sebraného tuku, k tomu pak as plná lžice jemně rozsekané petržele, cibule drobně rozřezané, a když potom vše řádně se pění, přidá se do toho tolik mouky, kolik potřebí zaprážky na polévku. Jakmile zaprážka bledě sežloutne, přileje se čisté polévky, načež vše jemně se promíchá a dá svařiti. Muškát přidává se jako koření pro zvýšení chuti. Polévka nesmí však býti příliš hustá. Pak vyndají se dršťky na měkko uvařené, vyperou se ještě jednou ve studené vodě, rozkrájí na krátké, hrubé nudle, dají se do připravené polévky a dají se vedle častějšího míchání po jistou chvíli vařiti. Někdy také rozkrájí se žemlička na kostky, nechá se na másle do žlutá usmažiti, načež dá se do mísy polévkové, kde se naleje na ni horká polévka dršťková, již lze ihned předkládati.“ (Triwaldová 1896: 7).

⁴² Další realizace zapojuje do receptu kořenovou zeleninu, čímž jsou stanoveny základní rozdíly v českém pojetí této polévky. „Dršťky se operou, posypou moukou, v ní dobře

sledovat změny v rakouském, saském, švábském či polském pojetí a pozorovat, jakým způsobem se liší od turecko-perského předobrazu.

Na Balkáně je ovšem hlavním rozdílem zapojení čerstvého (v některých receptech a regionech i kyselého) mléka, přičemž postup přípravy se může měnit. Po nezbytném důkladném a opakovaném omytí se telecí (na Balkáně mnohdy preferované), hovězí či jehněčí žaludky nakrájí na požadovaný tvar a následně důkladně vaří (některé recepty ovšem vaří škembe celé a teprve dodatečně se krájí) v lehce osolené vodě a zpravidla s trochou octa. Druhy masa se mohou kombinovat. Zvlášť se připraví na másle směs mouky, mléka, červené papriky, do níž se vliví uvařené dršťky společně s vývarem. Čorba se následně podle chuti osolí, přidá se česnek, černý pepř a vše se nechá pod pokličkou provařit. Tento rámcový postup se může v jednotlivých regionech v detailech lišit – kupř. jeden makedonský recept přidává trochu vína,⁴³ škembe čorba „na šumenský způsob“ pracuje s kyselým mlékem ([Poptodorova] 2001: 28–29), některé recepty přidávají i citronovou šťávu. Charakteristickým rysem škembe čorby zejména bulharsko-turecké tradice je doplněk z octa a česneku, který si společně se sušenou pálivou

vymnou, vyperou ve studené vodě, pak se v soli vymnou, opět vyperou, poté se spaří a pak zase ve studené vodě vyperou a dají se vařiti. Za půl hodiny vodu slijeme, na dršťky nalijeme čistou, studenou vodu, osolíme a uvaříme je do měkka. Mezi vařením přidáme k nim na kolečka nakrájenou kořenovou zeleninu a uzené maso. Měkké dršťky nakrájíme na nudličky a uzené maso na kostičky. Procezenou polévku zahustíme žlutou jíškou, přidáme do ní kousek se solí utřeného česneku, pepř, majoránku, strouhaný zázvor, sekanou petrželku, nakrájené dršťky, uzené maso a polévku ještě dobře povaříme.“ (Janků-Sandtnerová – Janků 1990 [1925]: 10).

⁴³ Postup je následující: „Isčistete go ubavo škemбето, izmijte go i isečete go na positni parčinja. Stavete go da se vari zaedno so vinoto (150 gr.), kerezivot, lukot i piperkata. Otkako k' e se svari ubavo, napravete zaprška od maslo, 1 lažica brašno i crven piper i nalejte go škemбето so nea. Dovarete go ušte desetina minuti i stavete crn piper.“ / „Očistěte dršťky, umyjte je a nakrájete na drobnější kousky. Vařte spolu s vínem, celerem, česnekem a paprikou. Poté, co se dobře uvaří, připravte si jíšku z másla, 1 polévkovou lžice mouky a červené papriky a nalijte na ni dršťky s vývarem. Vařte dalších deset minut a přidejte pepř.“ (Čačeska 2002: 16).

paprikou každý dodává podle chuti. V Rumunsku se do tamního pojetí této polévky (*ciorbă de burtă*) přidává nastrouhaná mrkev a kořenová zelenina, jež pokrm příznačně zbarví dožluta. Paleta balkánských polévek se tak obohacuje o další barevné odstíny. Oranžové, paprikou prostoupené čorby v Bulharsku, Makedonii či Srbsku, doplňují nažloutlé rumunské polévky či bělavá *işkembe çorbası*. Společně s pestrobarevnými vývary a jim podobnými čorbami se ukazuje propojení kulinařních zvyklostí s vlivy bezpočtu kultur, neodmyslitelně charakterizujících Balkán a pozvolna přecházející ke kulturním tradicím střední Evropy.

Závěrem

Nepřeberné množství variací vývarů i čorb, vznikajících po staletí po obou stranách symbolicky prostupného rozhraní Balkánu a střední Evropy, ukazuje jejich přirozenou vitalitu, s níž polévky vycházejí vstříc výživovým nárokům i stravovacím návykům dané doby. Postupné utváření „národních kuchyní“, vznikajících v přímé souvislosti s emancipačními snahami národních hnutí, zároveň aktualizovalo problém napojení moderních balkánských gastronomií na soudobé evropské trendy. Místo jednotlivých pokrmů v kulinařních schématech a v neposlední řadě i jejich ritualizace však snahy o vymezení atributů národní kuchyně značně komplikují. Polévky jsou těchto heterogenních tendencí bohatým příměrem – zároveň však potvrzují, že jejich jednoznačná klasifikace v kontextu národně nahlížených kulinařních systémů je takřka nemožná, třebaže zvyklosti jejich konzumace, složení a postup přípravy svým sepětím s širšími geokulturními („transnacionálními“) kontexty vymezují určitá specifika a rozdíly.

Balkánské čorby a středoevropské supy ve vzájemném dialogu tyto odlišnosti nepopírají, na druhou stranu lze ovšem vymezit řadu jevů, které symbolickou hranici balkánského a středoevropského kulinařního umění narušují. Právě polévky (stejně jako jakákoliv jiná součást kulinařních systémů) poukazují na význam a perspektivy výzkumu kulinařních dějin, jež jsou ve vzájemném dialogu sledovaných kulturních areálů na samém počátku. Otázky přenosu chutí a vůní sdílených pokrmů a pochutin, předávaných nejen v mezigenerační výměně,

ale také prostřednictvím migračních procesů, posunů státních a kulturních hranic a řady dalších kritérií (vřazovaných do širšího rámce kulturních dějin), tak naznačují množství otevřených otázek a badatelských témat. Otázka *supa ili čorba* v bezpočtu symbolických vyznění a konotací patří nesporně mezi ně.



Topos kuchyně na narativní ilustraci *Úsporné kuchařky* Anuše Kejřové ve vydání z roku 1926. Výjev přibližuje ucelenost středoevropského gastronomického schématu. Odložená polévková mísa dává symbolicky prostor pro hlavní chod, který kuchařka právě odnáší na stůl.

Zdroj: Digitální knihovna Studijní a vědecké knihovny Hradec Králové



Tzv. *begova čorba* patří k lokálním variacím tohoto typu polévky, jež je typický pro Bosnu a Hercegovinu. Zdroj: Wikipedia.org; https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/20/Begova_%C4%8Corba_%28Ba%C5%A1%C4%8Dar%C5%A1ija_in_Sarajevo%2C_Bosnia%29.JPG.



Na rozdíl od bulharské škembe čorby či zmíněné rumunské variace charakterizuje tureckou *işkembe çorbası* zbarvení doběla.

Zdroj: Wikipedia.org; <https://www.wikizero.org/index.php?q=aHR0cHM6Ly91cGxvYWQud2lraW1lZGlhLm9yZy93a-WtpcGVkaWEvY29tbW9ucy9mL2Y4L0RldGFpbHNfb2ZfdHJpcG-Vfc291cF8lMjhpc2hrZW1iZSUyOS5qcGc>



Ciorbă de burtă – rumunské pojetí polévky z hovězích předžaludků, pro niž je příznačné žluté zbarvení.

Zdroj: Wikipedia.org; https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/4f/Ciorba_de_burta_2.jpg



Bulharská lokální podoba *škembe čorby* je díky zapojení červené papriky zbarvena dočervena.

Zdroj: Wikipedia.org; https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/1/1a/Shkembe-chorba_in_Kardzhali_2011.JPG



Příznačný příklad polévek v kulinární kultuře Balkánu představuje rybí čorba (ribena čorba / riblja čorba).

Zdroj: <https://pixabay.com/photos/fish-soup-soup-from-sea-food-3054627/> (volná licence pixabay)



OSMANSKÁ ŘÍŠE V ROCE 1683

● OSMANSKÉ ÚZEMÍ

○ VAZALSKÉ STÁTY

Hranice čorby – komentář k mapce

Mapka se pokouší v kontextu symbolické geografie a zažitých kulinařních zvyklostí vymezit základní rozhraní v pojetí polévky a jejího zapojení do tradičních gastronomických schémat střední Evropy a Balkánu. Jak již bylo naznačeno, odvíjí se tato linie v relativně rozsáhlém pásu typických příznaků doprovázejících přípravu a konzumaci polévek, jakými je například zapojení rajčat, fazolí či (kyselého) mléka. Hranici záměrně naznačujeme širokou linkou, která poukazuje na úskalí spjatá se snahou ostře vymezit tento „polévkový“ předěl v daných kulinařních realitách. Je zřejmé, že tato linie se v mnoha ohledech dotýká severní hranice Osmanské říše v době jejího největšího územního rozsahu na prahu druhé poloviny 17. století. Z tohoto výchozího předpokladu plynou konkrétní realizace spjaté s konzumací toho či onoho typu polévek (sup a/nebo čorb). Hranice tedy začíná víceméně u Boky Kotorské, jež odděluje dubrovnicko-dalmatskou oblast od tradičně balkánsko-orientálních oblastí. Dalmácie byla pod dlouhodobým vlivem italského severu, který vstoupil i do kulinařní kultury, a proto se dalmatské přímořské oblasti nacházejí vně hranice čorby. V kulinařní praxi Liky na severodalmatském rozhraní lze pozorovat zjevný přelom mezi středoevropskými a balkánskými stravovacími zvyklostmi. Linie čorby dále pokračuje na severovýchod, míjí Záhřeb, který některé vlivy osmansko-orientální kuchyně začlenil do svých gastronomických systémů (ať už spontánně, či druhotně, zprostředkovaně), a proto i polévka v tomto urbánním prostředí vykazuje charakteristiky obou geokulturních areálů. V obdobném duchu hranici čorby dále vytyčuje Slavonie a středozápadní Maďarsko, přičemž v jednotlivých oblastech lze místní „polévkovou“ kulinařní kulturu ilustrovat mnohými případovými studii. Jednou z nich je například v oblasti Balatonu Jókaiova fazolová polévka (Jókai-bablevés). Jókai byl jedním z emblematických maďarských spisovatelů druhé poloviny 19. století, jehož historické romány uváděly čtenáře do Uher téže doby. Jókai s oblibou pobýval na březích Balatonu, kde se také měl zrodit recept na polévku, jež se v maďarském diskurzu stala legendou a jako taková vstoupila do širšího společenského povědomí. Zapojením fazolí a současně rajčat může napomínat čorbu, a proto s vědomím jisté „autorské licence“ a dalších úskalí si dovolíme chápat v naší imaginativní polévkové geografii Balaton jako jeden z předělů. Ostatně tuto polévku zahrnul do své autoritativní Malé maďarské kuchařské knihy (Kis magyar szakácskönyv) Karoly Gundel (Gundel [2034] 2014: 17–18). Od Balatonu se „čorbové“ rozhraní soustředí k Budapešti, kde platí v zásadě obdobné podmínky jako v případě Záhřebu. Symbolicky vyjádřená linie pokračuje dále severem Maďarska a následně přes Sedmihradsko vstupuje do Moldavska, kde jsou již zřejmé různé formy čorby (místní variace škembe čorby nevyjímaje), které zároveň umožňují další kulturní transfer těchto polévek na Ukrajinu a pak do Ruska či dalších zemí bývalého Sovětského svazu. V Moldavsku (tj. dnešním východním Rumunsku) i Besarábii (Moldavské republice) se hranice „balkánského“ pojetí čorby stáčí k jihu a v oblasti přibližně a schematicky vyjádřená okolím Varny se napojuje na tradiční okruh balkánsko-orientální kulinařní kultury.

Použitá literatura

Prameny

- ALLGEMEINES** geprüftes (1836) Allgemeines geprüftes Pesther Kochbuch. 1100 Vorschriften für die bürgerliche Küche. Pesth: Verlag von Gustav Pest, G. Heckenast.
- BIRLING**, Ivan Krstitelj. (1813) Nova z-kup szlosena zagrebečka szokachka kniga: vu sheztih razdelenyih zadersavajucha 554 naredbe vszakojachke jeztvine pripravlyati. Vu Zagrebu: nahadyasze pri Ferenczu Rudolfu knigoveszczu y tergovczu.
- CZIFRAY**, István. (1816) Legújabb magyar szakács-könyv. Pesten: Trattner János Tamás.
- ČAČESKA**, Zorka. (2002). Makedonska kujna. Beograd – Skopje: Draganić – Arabeska.
- DRAGANOVIĆ**, Jerotej. (1855) Srbskij kuvar (po nemačkom koch-buch) / trudom Ierothea Draganovića obštežitelnoga M. Krušedola Ieromonacha, iz razny nemački o chudožestvu kuvanja dejstvjući kn'iga, sabran i črez dovol'no iskustvo pravilno ispitan. U Novom Sadu: Troškom Ignaca Fuchsa, kn'izara (u Zemunu: Pečatano kn'igopečatn'om I. K. Soprona).
- DRAGANOVIĆ**, Jerotej – **RADOVANOVIĆ**, Jelena – **RADOVANOVIĆ**, Milica (eds.). (1993) Srpski kuvar. Beograd: DIP književne novine Enciklopedija.
- GUNDEL**, Károly. ([1934] 2014) Kis magyar szakácskönyv. Budapest: Corvina Kladó.
- JANKŮ-SANDTNEROVÁ**, Marie – **JANKŮ**, František. (1990) Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů. Praha: Art-servis.
- KARPATSKÝ**, Dušan. (1988) Jugoslávská kuchyně. Praha: Avicenum.
- KARPATSKÝ**, Dušan. (1994) Nostalgická kuchařka. Praha: Český spisovatel.
- KEJŘOVÁ**, Anuše. (1934 [1905]). Úsporná kuchařka. Zlatá kniha malé domácnosti. Hradec Králové: Nakladatel St. Kuchař.
- KONSTANTINOV**, Aleko. (1948 [1895]) Baj Gaňo. Sofija: Chemus.
- KONSTANTINOV**, Aleko. (1953) Baj Gaňu a jiné prózy. Praha: Státní nakladatelství krásné literatury, hudby a umění.
- KRÁSTEVA**, Elena (ed.). (2018) Izkustvoto na starata bálgarska kuchnja. Kulinarното nasledstvo na XIX vek. Sofija: List.
- KUMIČIĆ**, Marija. (1888) Nova zagrebačka kuharica: praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje: podpuna sbirka najboljih propisa za domačice i kuharice po Katarini Prato, Saint-Hytaire i drugima i s obzirom na narodna jela: sa 170 slika. Zagreb: Tisak i naklada Knjižare Lav. Hartmana (Kugli i Deutsch).
- MURGOVÁ**. Ružena – **MURGA**, Štefan. (1995) Slovenská kuchyně. Martin: Osveta.
- NEGRUZZI**, Costache (Constantin) – **KOGÁLNICEANU**, Mihail. (1842) 200 recete čerkate de bukate, pržituri ši alte trebi gospodurešti. Jašii: La Kantora Foici Sătești.
- NEUDECKER**, Maria Anna. (1810) Baborská Kuchařka w Čechách: knjha kuchařská která gak pro panskau tak y domácý kuchyň zřízená gest a w obogi obwzlasntnjm prospěchem vžiwaná byti může. W Pardubicých: [s.n.].
- [POPTODOROVA]**, Emilija. (2001) Klasičeska b lgarska kuchnja. Sofija: Chomo futurus.
- PRAŽSKÁ** kuchařka (1823) Pražská kuchařka, aneb, Co strogiti dnes? : kniha přjruchnj pro ssetrné hospodyně.../ přeložil Kadeřavský; W Praze: Karel Wiljm Enders.
- RETTIGOVÁ**, Magdalena Dobromila. (1826) Domácý Kuchařka, aneb Pogenánj o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské. Hradec Králové: J. H. Pospíšil.
- RETTIGOVÁ**, Magdalena Dobromila. (1843) Pogednánj o Telecjm Mase. Každému, komu se přegidá, wěnováno od Magdaleny Dobr. Rettigowy. Hradec Králové – Praha: J. H. Pospíšil.
- RUSINOVA**, Donka – **METODIEVA**, Vasilka – **CHRISTOVA**, Petrana – **VLADIMIROVA**, Emilija (eds.). ([s.a.]) Bálgarska nacionalna kuchnja. [s.l.]: Izdatelstvo ABG.
- SLAVEJKOV**, Petko Račev. (1870) Gotvarska kniga ili nastavenija za vsjakakvy gostby spored kako gy pravjat v Carigrad i razny domašni spravy. Carigrad: V Pečatnicata na Makedonija.
- SOTIROV**, Nacko. (1959) Šävremenna kuchnja. 3 000 recepti). Sofija: Dăržavno izdatelstvo „Technika“.
- SVOBODOVÁ**, Marie B. (1894) Kuchařská škola, čili, Důkladné navedení k samostatnému naučení se vaření a správné hospodárnosti. [s.l.]: M. B. Svobodová.
- ŠŤASTNÁ**, Josefina. ([1902]) Nejnovější rychlá a praktická česká domácí kuchařka: 140

osvědčených předpisů k úpravě chutných a rozmanitých pokrmů a nápojů. Jilemnice: A. Neubert.

TRI WALDOVÁ, Gabriela. (1896) Praktická česká kuchařka pro každou domácnost : sbírka 336 receptů na upravení osvědčených, silných a laciných pokrmů masitých i postních, mimo užitečná a podrobná navedení ku vedení kuchyně nejenom způsobu jemnějšího, nýbrž i také obyčejné domácí kuchyně, zároveň s poučením, jak lze v cukru a octu ovoce zavařovati. V Praze: A. Reinwart.

VELKÁ česká kuchařka. (1996) Velká česká kuchařka. Praha: Nakladatelství Josefa Šimona.

VODNIK, Valentin. (1799) Kuharske bukve. Ljubljana: Kleinmayr, Andrej Gassler.

Sekundární literatura

ANDREJČIN, Ljubomir – **GEORGIEV, Ljuben** – **ILČEV, Stefan** a kol. (2005) Bългарski tǎlkoven rečnik. Sofija: Nauka i izkustvo.

ARETOV, Nikolaj. (2006) Nacionalna mitologija i nacionalna literatura. Sofija: Izdatelstvo „Kralica Mab“.

BORISLAVOV, Jasen. (2000) Čorba ili supa? Sega.bg, 9. 9. 2000, [cit. 2019–30–07]. Dostupný z: <old.segabg.com/article.php?issueid=1878§ionid=11&id=00006>.

DEČEV, Stefan. (2010a) Bългарska, no ne točno šopska. Za edin ot kulinarnite simvoli. In. Bългарski folklor XXXVI, 2010, 1, s. 125–140.

DEČEV, Stefan. (2010b) „Šopskata salata“. Kak se ražda edin nacionalen kulinaren simbol. In. S. Dečev (ed.). V tǎrsene na bǎlgarskoto: mreži na nacionalna intimnost (XIX–XXI vek). Sofija: Institut za izsledvane na izkustvata, s. 411–463.

DEČEV, Stefan. (2014) Meždu visšata osmanska kuchnja i Evropa: Slavejkovata kniga ot 1870 g. i pǎtjat kǎm modernoto gotvarstvo. In Littera et Lingua, tom 11, kn. 3, [cit. 2019–30–07]. Dostupný z: <http://www.slav.uni-sofia.bg/naum/liljournal/2014/11/3/dechevs>.

DEČEV, Stefan. (2015) Pǎtjat na boba do „bǎlgarsko nacionalno jastie“ XVIII–XX v. Istoričesko bǎdešte, 1, s. 71–112.

DEČEV, Stefan. (2019) Obiknoven ili vienski? Za dǎlgija pǎt na kozunaka po Dunava. SvobodnaEvropa.bg. [cit. 2019–30–07]. Dostupný z: <https://www.svobodnaevropa.bg/a/29902958.html?fbclid=IwAR0kbC7r186iMxrBOLcaFIw1Dr--p8zTroReXfSMnYZ3DVSj fJB7c9Hvujk>.

DETCHEV, Stefan. (2018) From Istanbul to Sarajevo via Belgrade – A Bulgarian Cookbook of 1874. In Jianu A. – Barbu, V. (eds.). Earthly Delights. Economies and Cultures of Food in Ottoman and Danubian Europe, c. 1500–1900. Leiden – Boston: Brill, 2018, s. 376–401.

DŽULAJOVÁ, Olga. (2016) O roli stravy v životě reemigranta Vliv stravovacích návyků na formování identity československých přesídlenců z Bulharska. Anthropologia integra 7, 2016, 1, s. 45–52.

ELENKOV, Ivan. – **DASKALOV, Rumen** (eds.). (1994) Zašto sme takiva?: v tǎrsene na bǎlgarskata kulturna identičnost. Sofija: Prosveta.

ESCHBACH, Constanze von. (2017) Vývary z kostí: léčebný zázrak. Liberec: Dialog.

FATKOVÁ, Gabriela. (2015) Bulgarian Karakachans and Re-Domestication of Religion: Migration, House and Bread. In. Hristov, Petko – Kassabova, Anelia – Troeva, Evgenia – Demski, Dagnosław (eds.). Contextualizing Changes: Migrations, Shifting Borders and New Identities in Eastern Europe. Sofia: Paradigma, s. 279–291.

FATKOVÁ, Gabriela. (2017) Projíst se k minulosti: teoreticko-metodologická úvaha o vztahu jídla a paměti Memo. Časopis pro orální historii / Oral History Journal, 2017/2, s. 5–27.

FATKOVÁ, Gabriela – **KÖNIGSMARKOVÁ, Andrea** – **ŠLEHOFEROVÁ, Tereza.** (2018) Tachovská kuchařka receptů, příběhů a vzpomínek = Tachauer Kochbuch der Rezepte, Geschichten und Erinnerungen. V Plzni: Západočeská univerzita.

FREEDMAN, Paul H. (ed.) (2008) Jídlo: dějiny chuti. Praha: Mladá fronta.

HORA, Karel. (1959) Bulharsko-český slovník = Bǎlgarsko-češki rečnik. Praha: Nakladatelství Československé akademie věd.

HROCH, Miroslav. (1999) V národním zájmu: požadavky a cíle evropských národních hnutí

- devatenáctého století ve srovnávací perspektivě. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.
- KOUBA, Miroslav.** (2016) „Kajmakli boza!“: identifikační modely orientální gastronomie v geokulturních souřadnicích Balkánu. *Porta Balkanica*, roč. 8, č. 1, s. [5]–18.
- KOUBA, Miroslav.** (2017) Lingvocentrismus a etnocentrismus kuchařských knih v interdisciplinárním kontextu slovanského obrození. In *Slavistički studii* 17, 2017, s. 179–189.
- KOZÁR, Aleš.** (2016) Kuchařské knihy a konstituování pojetí národní kuchyně u Slovinců. *Porta Balkanica*, roč. 8, č. 1, s. [19]–28.
- LENDEROVÁ, Milena.** (2007) Kulturní dějiny? Kulturní dějiny! In *Theatrum historiae: sborník prací Katedry historických věd Filozofické Univerzity Pardubice*. Pardubice: Univerzita Pardubice 2, (2007), s. 7–26.
- LENDEROVÁ, Milena – KOUBA, Miroslav – KOZÁR, Aleš – ŘÍHA, Ivo.** (2017) „Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“: české kuchařské knihy v 19. století. Červený Kostelec: Pavel Mervart.
- MONTANARI, Massimo.** (2003) Hlad a hojnost: dějiny stravování v Evropě. Praha: Nakladatelství Lidové noviny.
- OTČENÁŠEK, Jaroslav** (ed.). (2013) *Traditional food in the Central Europe: history and changes*. Prague: Institute of Ethnology of the Academy of Sciences of the Czech Republic.
- OTTŮV slovník naučný.** (1903) Ottův slovník naučný: ilustrovaná encyklopaedie obecných vědomostí, 20. díl. V Praze: J. Otto.
- POCHLJOBKIN, Vil'jam Vasil'evič.** (2015) Šurpa (uzbekskaja). In *Pochljobkin, V. V. Kulinarный словарь*. Moskva: Eksmo, s. 418.
- PRESL, Jan Svatopluk.** (1846) *Jana Swatopluka Presla Wšeobecný rostlinopis, čili, Popsání rostlin we všelikém ohledu užitečných a škodlivých. Díl I.* W Praze: Nákladem Českého museum.
- RADOJIČIĆ, Dragana** (2012) *Dijalozi za trpezom: antropološka monografija o kulturi ishrane*. Beograd: Etnografski institut SANU.
- ŠKALJIĆ, Abdulah.** (1966) Turcizmi u srpskohrvatskom jeziku. Sarajevo. Izdavačko preduzeće „Svjetlost“.
- ŠKODROVA, Albena.** (2015) *Soc gurme. Kurioznata istorija na kuchnjata v NRB*. Plovdiv: Žanet 45.
- ŠTASTNÁ, Jarmila.** (2007) Polévka. In Stanislav Brouček – Richard Jeřábek (eds.). *Lidová kultura: národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*, sv. 3. Praha: Etnologický ústav Akademie věd České republiky v Praze a Ústav evropské etnologie Filozofické fakulty Masarykovy univerzity v Brně v nakl. Mladá fronta, s. 768–769.
- TANDARIĆ, Neven – MAČEK, Martina – CVITANOVIĆ, Marin – TEKIĆ, Ivan – FLEGAR, Maja – OKMACA, Ana – TVRDOJEVIĆ, Jasmina.** (2013) Percepcija prostornog obuhvata sredozemlja u Hrvatskoj. *Geoadria* 18, 2, s. 181–197, [cit. 2019–30–07]. Dostupný z: <<https://pdfs.semanticscholar.org/afc2/a3535345dc69fe422bee81b0c609f78df4d5.pdf>>.
- TEMPÍR, Zdeněk.** (2007) Fazol. In Stanislav Brouček – Richard Jeřábek (eds.). *Lidová kultura: národopisná encyklopedie Čech, Moravy a Slezska*, sv. 2. Praha: Etnologický ústav Akademie věd České republiky v Praze a Ústav evropské etnologie Filozofické fakulty Masarykovy univerzity v Brně v nakl. Mladá fronta, s. 207.
- TEUTEBERG, Hans J.** (2008) Zrození moderního konzumního věku. Změny ve stravování po roce 1800. In Freedman, P. H. (ed.). *Jídlo: dějiny chuti*. Praha: Mladá fronta, s. 233–262.
- VLADIMIROV, Georgi.** (2001) Chranata i chraneneto kato identifikacionni kodove v „Baj Ganjo“ ot Aleko Konstantinov. *LiterNet.bg*, roč. 3, č. 3–4 (16–17). [cit. 2019–30–07]. Dostupný z: <<http://litenet.bg/publish3/gvladimirov/aleko.htm>>.

SUMMARY & KEYWORDS

„Supa ili Chorba“.**The Role of Soup in the Culinary Culture of the Balkans and Central Europe**

The article aims to specify the different position of soups in gastronomic schemes and eating habits in the Balkans and Central Europe. It derives the essence of this status from the socio-cultural circumstances determined by the long-term affiliation of the national communities to multinational states formations, such as the Ottoman Empire and the Habsburg Monarchy. In both geocultural spheres, among other phenomena of everyday life became familiar the specifics of gastronomic culture. The culinary paradigms in both parts of Europe have undergone obviously differences, which can also be illustrated by the example of soups. They are becoming special case studies presenting the broader culinary context. However, in the context of nation building processes in the 19th and partly in the 20th century, there has been a collective shared effort to adapt the attributes of everyday life to the national ideology that is symptomatic for both the 'Ottoman Balkans' and the 'Habsburg Central Europe'. At the centre of attention are identification models whose spectrum shows symbolic and factual differences in the involvement of soups in the gastronomic practice of the Balkan and Central European cultural contexts.

► Soup, "supa", "chorba", Central European gastronomy, oriental gastronomy, Ottoman-Oriental culture, Balkans, Central Europe, Ottoman Empire, Habsburg monarchy, cultural symbols, food anthropology

Stať si klade za cíl specifikovat rozdílné postavení polévek v gastronomických schématech a stravovacích návycích na Balkáně a ve střední Evropě. Podstatu tohoto statutu odvozuje od sociokulturních poměrů determinovaných dlouhodobou příslušností sledovaných etnických společenství do mnohonárodnostních státních útvarů, jakými byly Osmanská říše a Habsburské monarchie. V obou geokulturních sférách zdomácněly mezi jinými fenomény každodenního života také specifika gastronomické kultury. Kulinární paradigmaty v obou částech Evropy doznala zjevné rozdíly, jež lze ilustrovat i na příkladu polévek, které se stávají zvláštními případovými studii ilustrujícími širší kulinární souvislosti. V souvislosti s národovotvornými procesy v 19. a částečně i 20. století se však projevila kolektivně sdílená snaha atributy každodenního života přizpůsobit utvářené národní ideologii, jež je symptomatická pro „osmanský Balkán“ i „habsburskou střední Evropu“. V centru pozornosti tak stojí identifikační modely, v jejich spektru vystupují symbolické i faktické rozdíly v zapojení polévek do gastronomické praxe balkánských a středoevropských kulturních kontextů.

► Polévka, supa, čorba, středoevropská gastronomie, orientální gastronomie, osmansko-orientální kultura, Balkán, střední Evropa, Osmanská říše; Habsburská monarchie; kulturní symboly; antropologie jídla