

# OD KUHARICE DO KNJIŽEVNOSTI

OGLEDI O  
KULINARSKOJ  
PROZI

Jelena Ivanišević

**Jelena Ivanišević**

**Od kuharice do književnosti: ogledi o kulinarskoj prozi**

**Urednica:**

Tea Škokić

**Biblioteka:**

Nova etnografija

(urednice: Marijana Hameršak, Renata Jambrešić Kirin, Iva Pleše)

**Nakladnik:**

Institut za etnologiju i folkloristiku

**Za nakladnika:**

Ines Prica

**Recenzentice:**

Jadranka Grbić Jakopović

Nives Rittig Beljak

**Oblikovanje i grafička priprema:**

Vesna Beader

**Oblikovanje naslovnice:**

Lilipop design

**Tisak:**

Denona

Objavljivanje knjige potpomoglo je Ministarstvo znanosti i obrazovanja RH

ISBN 978-953-8089-05-3

CIP zapis dostupan u računalnome katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu pod brojem 000981765

© 2017. Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, Hrvatska

Sva prava pridržana

Jelena Ivanišević

Od kuharice do književnosti:  
ogledi o kulinarskoj prozi



Zagreb, prosinac 2017.



# Sadržaj

<b>Predgovor</b>	7
<b>Značenje i teorijske orientacije istraživanja prehrane</b>	11
Sociološka istraživanja	11
Strukturalistički pristup	14
Developmentalizam	18
Etnološka istraživanja prehrane	22
Kuturnoantropološka istraživanja prehrane	25
Feministička perspektiva	29
Povijesna istraživanja prehrane	31
Prehrambeni studiji: znanstvena disciplina ili društveni pokret	36
<b>Zašto čitati kuharice?</b>	41
Kuharice kao dokumenti povijesti	41
Dvjesto godina hrvatskih kuharica	47
Kućni anđeo – ideal žene domaćice	56
Odgoj uzorne domaćice – Mira Vučetić	61
Civiliziranje vrlog novog svijeta	71
Kulinarski i kulturni kapital	84
Dika Marjanović Radica – kanon regionalne kuhinje	85
<b>Od kuharice do književnosti</b>	97
Igor Mandić – jedenje iluzija	97
Nostalgične kuharice	104
Kuharica none Carmen	111
Kuharica bake Ivke	112

<b>Gastronomска književnost ili o čitanju na dijeti</b>	119
Kuhinjska književnost	124
Gastronomski esej: <i>Kuharski kanconijeri</i> Veljka Barbierija	137
Univerzalna metafora kulture	146
Hrana i sjećanje	149
Mediteranska kuhinja	156
Književna arheologija okusa	158
Gastronomski memoar:	
Siniša Pavić <i>Kužini s ljubavlju, oda spizi radnika i težaka</i>	161
Boris Szüts <i>Drvinjski štikleci – tak je kuhalala baka Agneza</i>	170
Gastronomski roman:	
Zdenko Jelčić <i>U traganju za izgubljenim Narcisom</i>	176
<b>Literatura i izvori</b>	187
<b>O autorici</b>	200

# Predgovor

Ova je knjiga nastala kao produžetak doktorske disertacije *Od kuharice do književnosti: hrvatski kulinarски i gastronomski narrativi*, obranjene u proljeće 2014. godine. Zamislila sam je kao izbor iz doista bogate recentne domaće izdavačke produkcije posvećene hrani, kuhanju i jedenju. Namjera mi je bila opisati dominantne moduse pisanja o hrani, prije negoli predložiti lektirni popis hrvatske kulinarске i gastronomskе književnosti. Upravo zbog toga, stranice koje slijede pratit će razvoj tekstova posvećenih hrani, od kuharice kao temeljnog oblika do suvremenih i, često pomodnih, gastronomskih narativa koji napuštaju svoju priručničku funkciju te postaju zasebna vrsta književnosti za dokolicu. Nakon uvodnog poglavlja posvećenog povijesti humanističkih i društvenih istraživanja prehrane, slijedi poglavlje o dvjema kanonskim hrvatskim kuharicama, da bi poglavlja koja slijede pokušala opisati nastanak i oblike onoga što se neprecizno naziva gastronomskom književnošću. Početak gastronomskе književnosti možemo promatrati kroz rastakanje upotrebine vrijednosti kuharica, odnosno potiskivanje recepta prema margini teksta. Od nostalgičnih kuharica koje recepte uokviruju društvenopovijesnim kontekstom ili osobnim povijestima, preko Barbierijevih gastronomskih eseja, Pavićevih i Szütsovih gastronomskih memoara do romana Zdenka Jelčića koji ispuštanjem recepata napušta svaki privid praktične korisnosti gastronomskih tekstova. Ovdje prikazan razvoj novog književnog fenomena pokazuje da u hrvatskoj književnoj produkciji doista postoji prilično živahna sklonost fikcionaliziranju prehrambene kulture. Sva poglavlja nakon početnog svojevrsna su žanrovska povijest

kulinarskih i gastronomskih tekstova što su značajnije utjecali na uspostavljanje standarda domaće gastronomске književnosti. Uvodno poglavlje o razvoju istraživanja prehrane poslužilo je kao skica za članak o povijesti prehrambenih studija (Belaj i Ivanišević 2015), ranije verzije tekstova o rukopisnim kuharicama i Barbierijevim *Kanconijerima* objavljene su kao zasebni članci (Ivanišević 2008; 2011), a početni dio poglavlja o Miri Vučetić bit će objavljen u knjizi *Agramerska kuharica*.

Da je ova knjiga nastajala prije dvadesetak godina umjesto uvoda stajala bi poduža znanstvena isprika za bavljenje temom tako banalnom, univerzalnom i samorazumljivom kao što je prehrana. Stalno mjesto većine tekstova napisanih prije 2000-ih dug je i ispričavajući uvod u kojem je prvenstveno valjalo legitimirati izbor teme, opravdati znanstveno skliznuće u sferu privatnog, ženskog i trivijalnog. U tim, često opreznim uvodima naglašavale su se tako socijalna, povjesna ili simbolička uloga hrane, sve one ozbiljne razine koje su trebale opravdati neobičan interes istraživača. Banalnost i fundamentalnost prehrane, njezina usidrenost u svakodnevnicu, njezina pripadnost privatnoj ženskoj sferi (što je dugo odbijalo i feminističke teoretičarke), postavili su je u mrtvi kut humanističkih i društvenih istraživanja sve do prije dvadesetak godina. Prehranu se tek u novije vrijeme prestalo uzimati zdravo za gotovo te je od rubnog interesa rijetkih humanističkih i društvenih istraživača, postala jedno od najpropulzivnijih znanstvenih područja, jednak izazovno istraživačima kao i zanimljivo široj javnosti. Svaki aspekt prehrane od proizvodnje do pripreme i konzumacije, postao je tema koju vrijedi promišljati. Hrana je prestala biti dosadna biološka nužnost nedostojna pomije analize te je postala ogledalo društva i kulture koje zrcali neistraženo i uzbudljivo područje preklapanja niza znanstvenih disciplina. Kako u drugom izdanju zbornika *Food and Culture, a Reader* (prvo izdanje objavljeno je 1997. godine) ističu urednice "polje znanosti o prehrani raslo [je] kao gljive poslije kiše"

(Counihan i Van Esterik 2008a: 1), a “literatura o ovoj temi je divovska” (Bloom 2008: 348).<sup>1</sup>

Uvidi u problematiku prehrane danas dolaze iz raznorodnih znanstvenih disciplina i polja, od filozofije, povijesti, sociologije, etnologije, antropologije do medicinskih i ekonomskih istraživanja. Porast interesa za prehrambene teme s različitih istraživačkih perspektiva nužno otvara pitanja o dosegu, sadržaju i metodama, ali i pitanja o prirodi *prehrambenih studija*,<sup>2</sup> njihovoj intelektualnoj ali i društvenoj poziciji.

Istraživanja prehrambenih tema prije nastanka multidisciplinarnih (postdisciplinarnih) *prehrambenih studija* odvijala su se unutar socioloških, etnoloških i antropoloških, kao i povjesnih i ekonomskih istraživanja. No prehrana je bila tek sredstvo kojim su se mogla obuhvatiti različita područja, a ne samostalan predmet istraživanja. Stoga ču u narednom poglavlju pokušati dati pregled značajnih pristupa istraživanju prehrane koja su prethodila nastanku istraživačke platforme prehrambenih studija. Nastojat ču skicirati razvoj istraživanja u sociologiji, antropologiji i etnologiji te povijesti i ocrtati neke od najznačajnijih teorijskih i epistemoloških značajki današnjeg širokog pojma prehrambenih studija, kao i opisati glavne karakteristike i istraživačke interese socioloških, etnološko/antropoloških i povjesnih doprinosa današnjem kanonu tekstova. Iako bi se istraživanja povjesničara, zbog metodoloških i epistemoloških postavki te postdisciplinarnosti kao jedne od glavnih značajki istraživanja prehrane danas, mogla uzeti kao ogledan primjer razvoja područja, smatram da je

---

<sup>1</sup> Ako u popisu literature nije drugačije naznačeno, prijevod je autoričin.

<sup>2</sup> Prema engl. *food studies*, kišobranskom terminu koji obuhvaća teorijski i metodološki različite pristupe, ali i dvojbu radi li se o znanstvenom području ili pak društvenom pokretu. Prema W. A. McIntoshu (McIntosh i Nestle 2010) prehrambene studije u širem kontekstu možemo razumijevati kao intelektualni pokret koji se, u okviru društvenih i humanističkih znanosti, približava kulturnim studijima, prvenstveno u multidisciplinarnom i interdisciplinarnom promišljanju odnosa hrane i ljudi u društvenom i kulturnom smislu.

potrebno dati širi pregled te pokušati locirati važnije istraživačke doprinose i drugih disciplina, prateći pritom razmišljanje Warena Belasca: "Hrana je prva životna potreba, naša najveća industrija, naš najveći izvoz i užitak kojem se najčešće prepuštamo. Hrana predstavlja kreativnost i raznolikost" (Belasco 2002: 2).

Kao i svako drugo znanstveno područje i prehrambeni studiji trebaju svoju povijest, početne istraživačke impulse i ključne radevine koji su utjecali na uspostavljanje šireg polja istraživanja prehrane. Prije desetak godina kada sam započela ovo istraživanje prehrambeni studiji i ključni istraživači još uvijek nisu imali potrebu sagledati povijest novonastale discipline, tako da pregledi istraživanja prehrane gotovo da i nisu postojali. Upravo zbog toga, kao predložak za razumijevanje interdisciplinarnog polja prehrambenih studija, poslužila su mi uvodna poglavljia Stephena Mennella, Anne Murcott i Anneke H. Van Otterloo objavljena u knjizi *Prehrana i kultura* (Mennell et al. 1998). Pregled koji su autori ponudili ponukao me dalnjem iščitavanju autora relevantnih za povijest istraživanja prehrane. Mada je, kao što sam rekla, pregled Mennell, Murcott i Van Otterloo bio predložak za strukturu ovoga poglavљa, on je nadopunjjen i revaloriziran osobnim izborom najvažnijih pristupa i definicija. Osim toga, pregled koji slijedi ne treba shvatiti konačnim i neupitnim, osobito što se danas pregledi istraživanja javljaju i u disciplinama poput folkloristike (Long 2015) ili kulturne antropologije (Counihan i Van Esterik 2013), no nadam se da će čitatelju pomoći u rasvjetljavanju ključnih disciplinarnih doprinosa određenih društvenih i humanističkih znanosti.

# Značenje i teorijske orijentacije istraživanja prehrane

## Sociološka istraživanja

Gotovo potpun izostanak prehrambenih tema u djelima klasičnih sociologa Mennell, Murcott i Van Otterloo (1998) objašnjuju dvama osnovnim razlozima. Jedan je banalnost, odnosno biološka nužnost uzimanja hrane, njezina samorazumljivost i univerzalnost, a drugi činjenica "da je hrana dugo pripadala sferi domaćega, bila dio ženskog posla" (Mennell et al. 1998: 7) te kao takva nije spadala u javnu sferu političkog i gospodarskog kao jedinih tema dostoјnih ozbiljne znanosti. Ovo troje autora ističe da se u djelima klasika sociološke literature, poput Marxa, Webera i Durkheima, hrana spominje tek kao usputni interes. Tematiziranje prehrane u njihjavlja se tek kao pokazatelj drugih društvenih fenomena, primjerice društvenog statusa ili proizvodnog procesa. Raspon tema u kojima se hrana posredno spominje ide od društvene nejednakosti, u *Položaju radničke klase* u Engleskoj Friedricha Engelsa iz 1845. godine, istraživanja restriktivnih zakona kojima se regulira korištenje i raspodjela hrane u *Principima sociologije* Herberta Spencera, do klasifikacije svetog i profanog u *Elementarnim oblicima religijskog života* Émilea Durkheima iz 1912. godine (Mennell et al. 1998: 8). Među najznačajnijim, i danas najcitanijim radovima svakako je knjiga Thorsteina Veblena *Teorija dokoličarske klase* (2008 [1899]) koja

prva uspostavlja izravnu vezu između konzumacije hrane i pića te društvenog nadmetanja. Povezujući upravo slobodno vrijeme, uz obrazovanje, sa specifičnim načinima potrošnje, Veblenov pojam ukusa anticipira istraživanja hrane kao sredstva reprezentacije društvenih grupa i klasa, čime izravno prethodi Bourdieovoj teoriji *distinkcije*. Podjednako prehranu shvaća i Georg Simmel u svom tekstu *Soziologie der Mahlzeit* koja ističe društveni značaj hrane od pradavnih vremena, prepoznajući i ističući zajedničko blagovanje i s njime povezane sustave propisa i zabrana (Mennell et al. 1998: 9). Autori također ističu važnost Simmelova prepoznavanja "estetske stilizacije" (Mennell et al. 1998: 8) obroka te njezina učinka na ponašanja pojedinaca. Utjecaj Simmelove estetizacije prehrane na stvaranje formalnih normi vezanih uz ponašanja za stolom, autori smatraju svojevrsnom anticipacijom razmišljanja Norberta Elias izloženih u njegovoj knjizi *O procesu civilizacije* (1996 [1939]). Iako se Elias ne bavi samom hranom, u smislu sadržaja prehrambenih praksi i izbora ili normi, nego analizira rasprave i priručnike o dobrom vladanju te opisuje razvoj ponašanja viših slojeva u Europi od srednjeg vijeka, njegova rasprava o ponašanju za stolom iznimno je značajna zbog naglašavanja reprezentacijske uloge hrane.<sup>3</sup>

Pedesete godina dvadesetog stoljeća ne donose veći interes sociologa za prehranu, ali se povremeno prepoznaće njezina simbolička funkcija. Primjerice, David Reisman u *Usamljenoj gomili* (1965 [1950]) opisuje uloge hrane u društvenom nadmetanju, točnije njezinu povezanost s društvenim statusom (1965: 200–203). Takvo shvaćanje prehrane bit će, smatraju Mennell i dr., ključno za francuskog sociologa i antropologa Pierra Bourdieua. U svojoj knjizi *Distinkcija* (2011 [1979]) Bourdieu se ne bavi samo prehranom već obraća pažnju i na odjeću, namještaj,

---

<sup>3</sup> Iščitavajući priručnike o dobrom vladanju, Elias cijelo poglavljje naslovljuje "O ponašanju kod jela" gdje osobitu pažnju posvećuje blagovanju mesa te razvoju jedaćeg pribora (Elias 1996: 104–119; 146; 154–157; 166–176).

vizualne umjetnosti, kinematografiju, odnosno sve oblike ponasanja koji, barem načelno, pripadaju sferi osobnog *ukusa* (2011: 18). Bourdieu u središte svoje socijalne teorije stavlja pojam distinkcije, naslanjajući se pritom na Veblena, međutim koristi ga u okviru teorije reprodukcije društvenih klasa. Njegov koncept ukusa usko je povezan s klasom, odnosno pitanjem odnosa kulturnog i ekonomskog kapitala, što mu omogućuje razlikovanje različitih sustava prehrambenih preferenci. Ukus se tako naimeće kao “kultura klase pretvorena u prirodu, odnosno utjelovljena – što pomaže oblikovati tijelo klase. To je utjelovljen princip klasifikacije koji upravlja svim oblicima utjelovljenja, odabirom i preinakom svega što tijelo unosi i probavlja te asimilira, fiziološki i psihološki” (Bourdieu 2005: 74–75).

Za istraživačko osamostaljivanje prehrane, danas prisutne u gotovo svim znanstvenim poljima, presudni su bili doprinosi kulturne antropologije i etnologije. Mennell, Murcott i Van Otterloo osobito ističu radove Audrey Richards i njezin napor da obuhvati cijeli prehrambeni lanac: proizvodnju, pripremu i konzumaciju te pozicionira hranu u psihološki kontekst, povezujući je sa životnim ciklusom, strukturom te dinamikom društvenih grupa<sup>4</sup> (Mennell et al. 1998: 13). Prebacujući fokus istraživanja s pitanja proizvodnje na oblike potrošnje, njezin funkcionalistički pristup prije svega osvjetljava “kako su načini postupanja s hranom izražavali ili simbolizirali model društvenih odnosa” (Mennell et al. 1998: 13). Tako se pokazuje da je pripremanje i uzimanje hrane u izravnoj vezi s očuvanjem društvenih struktura, što se osobito ističe u rodnoj podjeli poslova vezanih uz pripremu hrane. Takav pristup danas je uglavnom predmet kritike zbog svoje immanentne teleologije, cirkularnosti i atemporalnosti (Mennell et al. 1998: 14), no ne može mu se osporiti ukazivanje na važan dio problematike kojom se prehrambeni studiji i danas bave.

<sup>4</sup> Audrey Richards svoj funkcionalistički pristup ponajprije primjenjuje u istraživanjima južnoafričkih plemena (1932; 1937; 1939).

## Strukturalistički pristup

Nezaobilazan doprinos prehrambenim studijima dali su strukturalistički radovi Claudea Lévi Straussa, Mary Douglas, Rolanda Barthesa te jednim dijelom radovi Pierrea Bourdieua i Claudea Fishlera. Kulturološki obrat koji je nastupio u istraživanju prehrane bio je značajan ne samo za sociološka istraživanja, nego i za povjesne analize koje se počinju okretati kulturnoj teoriji. Doprinos ovog teorijskog pristupa svakako je bilo shvaćanje društvene konstruiranosti ukusa, kao i izostanak “biološkog reduktionizma i implicitnog etnocentrizma” (Mennell et al. 1998: 14). Radovi strukturalista, za razliku od utilitarizma funkcionalista, isticali su estetske aspekte jela i preusmjerili istraživanja s pitanja hrane na pitanja kuhinje (franc. *cuisine*) (Fischler 1990; Mennell et al. 1998: 15). Iako su se interpretativne mogućnosti strukturalističkog pristupa pokazale ograničenima te im se zamjerala statičnost, odnosno eksplikativna nemogućnost sagleđavanja razvoja i promjene ukusa kroz vrijeme (Mennell 1985: 7), utjecaj radova Lévi Straussa i Mary Douglas, kao i semiotičara Rolanda Barthesa danas je neosporan. Znameniti i kritizirani Lévi Straussov kulinarski trokut (2008 [1965]), koji na svojim krajnjjim točkama spaja sirovo, kuhanu i pokvareno, uspostavljujući pritom opoziciju prirode i kulture u ljudskom djelovanju, pokušaj je “najlakšeg mogućeg puta’ ka univerzalnim modelima ljudskog uma” (Mennell et al. 1998: 16). Kuhinja za Lévi Straussa predstavlja osobit jezik u koji su upisane društvene strukture, pa je prema tome proučavanje kulinarskih obrazaca sredstvo kojim istraživač dolazi do skrivenih suprotnosti svojstvenih svim kulturnama. Uspoređujući francusku i englesku kuhinju kroz prizmu strukturalne lingvistike, Lévi Strauss uvodi pojam *gustema* koji predstavlja konstitutivnu jedinicu značenja. “Imam dojam da se, poput jezika, kuhinja nekog društva može raščlaniti na sastavne dijelove, koje u ovom slučaju možemo nazvati ‘gustemi’, a koji se

mogu organizirati u odredene strukture suprotnosti i suodnosa” (Lévi Strauss 1989: 96). Nakon gustema Lévi Strauss se okreće analizi osnovnih kuharskih postupaka upisujući u svoj shematisirani kulinarski trokut dimljenje, kuhanje i pečenje kao osnovne postupke pripremanja hrana, ali i prirodni utjecaj vode i zraka na namirnice. No za većinu ključnih autora osamdesetih godina dvadesetog stoljeća, poput Jacka Goodya (1982), Stephena Mennella (1985) ili Anne Murcott (1988) ovakav pojednostavljen prikaz kulinarskog sustava uvelike je smatran tek intelektualnom vježbom, ponavljanjem stereotipa (u analizi francuske i engleske kuhinje) sofisticiranim jezikom te zapostavljanjem temeljne opozicije između fiziološke i estetske funkcije hrane (Mennell et al. 1998: 16). Za razliku od osporavanog Lévi Straussa, radovi Mary Douglas znatnije su utjecali na sociologiju prehrane. Odustavši od univerzalnosti koja bi vrijedila za sve prehrambene sustave i bila kodirana u jeziku prehrane, Douglas naglasak istraživanja postavlja na utjecaj kulture u oblikovanju individualnih preferencija. Nezaobilazan tekst Mary Douglas *Deciphering a Meal* (2008), prvi puta objavljen 1972. godine, donosi analizu strukture obroka, odnosno sljedova jela koji čine obrok, te prehranu shvaća kao analitički alat dekodiranja društvenih događaja (kao što su, recimo, nedjeljni ili božićni ručak). Struktura obroka jednako služi uspostavljanju unutrašnje strukture kao i barijere prema vanjskom svijetu, a hijerarhija obroka, u tjednom ili godišnjem ciklusu ponavlja se nadgradnjom na osnovne elemente, u slučaju engleske kuhinje meso i dva povrća). “Kategorije hrane dekodiraju društvene događaje; [...] one odražavaju hijerarhiju, uključenost ili isključenost, ograničenja i transakcije koje prekoračuju ograničenja” (Mennell et al. 1998: 17).

Značajnom utjecaju strukturalista na istraživanja prehrane znatno je pridonio Roland Barthes, prije svega svojim esejem *Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption* (2008 [1961]), ali i nekim kratkim tekstovima o hrani i piću

sakupljenim u knjizi *Mitologije* (2009 [1957]). Posve u duhu strukturalističke teorije, Barthesov interes za prehranu vodi se potragom za, kako navode Mennell i dr., kodovima ili gramatikom koja bi izražavala preferencije i vrednovanja pojedinih elemenata francuske prehrambene stvarnosti (1998: 17). Prehrana tako postaje komunikacijski sustav čiju sintaksu čine jelovnici, a stil osobiti prehrambeni modeli. Sustav prehrane za Barthesa odražava "snove, ukuse, izbore i vrijednosti [...] ne vidimo vlastitu hranu ili, još gore, pretpostavljamo da je ona nebitna [...] prehrana podrazumijeva i trivijalnost i krivnju" (Barthes 2008: 28). Neki od znakova koje je Barthes analizirao bili su vino i mljeko, biftek i krumpirići, ukrasna kuhinja *sjajnih ženskih časopisa*, kava... Barthesov interes privlačila je prvenstveno semiotika reklamiranja hrane te recepti iz kuharica i ženskih časopisa. U svojoj analizi okusa gorkog i slatkog, pripisujući potonjem prvenstvo među okusima u američkoj kulturi, postavlja osnovnu distinkciju između dviju kulinarskih tradicija, francuske i američke. Analizirajući francuski kulinarski diskurs u oglasima koji ističu seksualnost i nostalgični osjećaj prošlosti, Barthes prošlost ne uzima kao objektivan zapis nego kao platformu za ispitivanje potencijalnih značenja. Spomenimo, primjerice, tekst o kavi koji prati mijenjanje njezina značenja od stimulansa koji pomaže radu do pića koje označava stanku, predah u danu kada se vrijeme na čas uspora (Barthes 2008: 34). Interpretativni okvir Barthesovih kratkih eseja je nacionalna kuhinja, što mu omogućuje razotkrivanje komemorativne funkcije hrane prema kojoj je ispijanje čaše vina ili jedenje odreska s prženim krumpirićima čin izražavanja pri-padnosti nacionalnoj povijesti i kulturi (Barthes 2008: 32). Uz već spomenuto, vrijedi ovdje spomenuti i tekst o 'ornamentalnom kuhanju', odnosno analizu vizualnog sadržaja kulinarske rubrike u časopisu *Elle* u kojem Barthes britko otkriva društvenu funkciju prehrane i kulinarsku pomodnost, a koji je vjerojatno prvi u kojem se hrana izravno povezuje s pornografijom, anticipirajući

nastanak današnjeg pojma *gastro porno*, koji ističe simulakrum-ske odlike medijskog kulinarstva i koji balansirajući između utilitarnosti i zabave izabire ovo potonje (v. Cockburn 1977; Rousseau 2012).

Među danas najcitanijim sociologizima u prehrambenim studijima svakako je Pierre Bourdieu i njegova, već spomenuta, knjiga *Distinkcija: društvena kritika suđenja* (2011 [1979]) u kojoj ne istražuje samo hranu, nego i ostale aspekte osobnog ukusa. Bourdieu razlikuje dva osnovna ukusa – luksuzan i nužan – koje povezuje sa složenošću društvenih klasa. Tako će pojedinci iz niže klase biti određeni svojim vulgarnim ukusom, a oni s “viškom” kulturnog kapitala rafiniranim, luksuznim i slobodnim ukusom. Bourdieu istražuje borbu za “kulturnu otmjenost” kojom objašnjava genetiku društvenog ukusa, odnosno bitke za simbole društvene distinkcije između društvenih grupa (Mennell et al. 1998: 18). U svome tekstu *Taste of luxury, taste of necessity* Bourdieu promatra ukuse ukorijenjene u društvene odnose, razumijevajući ukus kao “tipično buržujski, budući da prepostavlja apsolutnu slobodu izbora” (2005: 73). Hrana i ukus za Bourdieua su ključan faktor u razumijevanju ponašanja i dinamike različitih društvenih grupa. Ukusu slobode, odnosno ukusu luksuza suprotstavljen je ukus potrebe, a u pozadini se ne nalaze samo klasne preferencije već i ideja što je svaka klasa posjeduje o tijelu i utjecaju hrane. Bourdieu zaključuje “ukus je *amor fati*, izbor sudbine, ali prisilan izbor, proizišao iz životnih uvjeta koji odbacuju svaku alternativu kao čisto sanjarenje, ne ostavljajući mesta za ništa, osim ukusa potrebe” (Bourdieu 2005: 74).

Poput Stephena Mennella, francuski sociolog Claude Fischler (1990) Bourdieuu zamjera nedinamičnost, odnosno stav da je klasna pokretljivost gotovo nemoguća. Jednako kao i i Jack Goody (1982), Fischler odbacuje biološki faktor iz objašnjenja društvenih obrazaca te uvodi pojmove *povijesnog i modernog jela* (franc. *mangeur éternel* i *mangeur moderne*) kojima dolazi do

paradoksa sveždera, osobitosti ljudske vrste koja se prehranjuje različitim vrstama hrane, ali mu ta sposobnost osim iznimne priagodljivosti sa sobom donosi i tjeskobu – jer je svaka nepoznata hrana potencijalna opasnost. Upravo u tom procjepu između neofilije i neofobije Fischler vidi početni impuls razvijanja mnogih kulinarskih sustava (Mennell et al. 1998: 20).

## Developmentalizam

Odgovor na strukturalistička istraživanja prehrane, kao kritiku onoga što su autori poput Goodya, Mennella ili Murcott smatrali vježbom iz metafizičkog teoretiziranja, ali i strukturalističku nemogućnost da objasni dinamičnu prirodu sustava ljudske prehrane, stigao je s autorima koje Anne Murcott (1988) prva naziva developmentalistima. Knjige Jacka Goodya *Cooking, Cuisine and Class* (1982), Stephena Mennella *All Manners of Food* (1985) i Sidneya Mintza *Sweetness and Power* iz 1985. godine, koje Murcott jednoznačno određuje kao developmentalističke, Mennell i dr. smatraju odgovorom materijalista na strukturalizam, odnosno ističu njihovo zajedničko kritiziranje strukturalističkih radova posvećenih prehrani (Mennell et al. 1998: 21). Iako donose kritiku Lévi Straussova shvaćanja prehrane, smatraju da je njegovo povezivanje kuhanja i kulture bilo ključno za smjer dalnjih istraživanja (Mennell et al. 1998: 21). Kuhanje je, slažu se autori pregleda, bilo ključan faktor u razvoju ljudskih intelektualnih sposobnosti i društvenog uređenja, a uloga hrane svakako nadilazi puko održavanje života. Prehrana, dakle, istovremeno predstavlja i izvor bogatstva i sredstvo uključivanja i isključivanja, normativni faktor u društvenom uređenju. Među radovima developmentalista Mennell, Murcott i Van Otterloo ističu knjigu Marvina Harrisa *Good to Eat: Riddles of Food and Culture* iz 1986. godine u kojoj je se autor kritički odnosi spram antropoloških

radova koji naglašavaju posve arbitraran karakter veze između pojedinih namirnica i njihova značenja. Harris istražuje obrasce prehrambenih preferencija i zabrana na primjerima svetih krava u Indiji, židovske i muslimanske zabrane konzumiranja svinjetine, odbacivanje mlijeka iz prehrane u Kini ili dilemu o jestivosti kućnih ljubimaca (Mennell et al. 1998: 22–23), temi kojoj će kasnije Nick Fiddes posvetiti velik dio svoje knjige *Meso: prirodni simbol* (2002). Harrisova knjiga pokušava razotkriti korijene određenih prehrambenih izbora karakterističnih za pojedina društva i kulture, koje, smatraju Mennell i dr. (1998: 23), trebaju biti analizirani uzimajući u obzir ekološki kontekst te u njega uklopljene društvene i klimatskogeografske okolnosti.

Drugi su autori manje interesa posvetili klasičnom antropološkom pitanju preferenci i zabrana, okrenuvši se istraživanjima povijesti pojedinih namirnica ili razvitku kuhinje (franc. *cuisine*) kao simboličkog i kulturnog kapitala pojedinog društva. Radovi trojice autora, Mennella, Mintza i Goodya, danas se smatraju kanonskim tekstovima prehrambenih studija koji se bez iznimke pojavljuju u svim pregledima istraživanja prehrane. Knjiga Jacka Goodya *Cooking, Cuisine and Class* (1982) bavi se pitanjem zašto se u određenim društvima razvijaju dvije oprečne kuhinje – visoka kuhinja (franc. *haute cuisine*) i jednostavna, pučka kuhinja. Veza između društvene i političke složenosti i elaboriranosti kulinarskog sustava za Goodya nije jednoznačna, dakle razvitak različitih kulinarskih sustava nije u izravnoj vezi sa složenošću društvenopolitičkog uređenja određenog društva (Mennell et al. 1998: 27). Diferencijaciju kuhinje Goody promatra kroz komparativno istraživanje kuhinja drevnog Egipta, Indije i Kine, kao i europskih kuhinja u razdoblju početaka prehrambene industrije. Proučavajući sustave stratifikacije Goody također prvi istražuje utjecaj pismenosti i njezine uloge u utvrđivanju granica između viših i nižih društvenih slojeva (Mennell et al. 1998: 28). Autori pregleda osobito ističu važnost Goodyeva prepoznavanja

dvojake uloge pismenosti u kulinarskoj kulturi, s jedne strane pristup pisanim tekstovima je ograničen pa je njezina priroda restriktivna, dok s druge kulinarski priručnici i kuharice omogućuju uvid u modele ponašanja i prakse svojstvene višim klasama te su priručnik onima koji aspiriraju prema višem društvenom statusu (Mennell et al. 1998: 28). Pitanje izostanka visoke kuhinje u pojedinim kulturama Goody objašnjava organizacijom privatnog prostora doma te rodnom podjelom poslova. Podjela poslova vezanih uz pripremu hrane indikativna je, naime visoka se kuhinja razvija u društвima gdje te poslove obavljaju profesionalni kuhari i sluge (Mennell et al. 1998: 29). Razliku između dvorske i domаće kuhinje, pri čemu se prvoj dodjeljuju epiteti visoke i elaborirane, ističe i Stephen Mennell u svojoj knjizi *All Manners of Food* (1985). Razvoj kulinarske kulture u Francuskoj i Velikoj Britaniji od srednjeg vijeka u Mennellovoj se studiji promatra upravo kroz opreku visoke i niske (profesionalne i privatne) kuhinje, kulinarskih tekstova i suodnosa dvaju kulinarskih sustava što iako bliski, svoju prepoznatljivost stvaraju u odnosu prema drugome. Mennell u analizi britanske i francuske kuhinje koristi teorijski okvir Norberta Elias-a, osobito njegova sociogenetska istraživanja ispisana u djelima *O procesu civilizacije* (1996 [1939]) i *The Court Society* (1983 [1969]). Iskazivanje emocija, ponašanje, te Mennellu najzanimljiviji ukus i stil života, odražavaju društvene, političke i ekonomski strukture i promjene. Jednostavnije rečeno, promjene u društvenoj strukturi oblikuju promjene u strukturi prehrane, vrednovanju pojedine vrste hrane te uvjetuju nastanak specifičnih kuhinja. U stvaranju nacionalnih država, nastaju i prepoznatljive nacionalne kuhinje poput talijanske ili francuske. Dok je Elias zanimala samokontrola, izražena promjena u manirama,<sup>5</sup> Mennellov je interes mnogo širi

<sup>5</sup> Jedan od primjera razvoja manira koje je Elias iščitavao bilo je brisanje nosa. Srednjovjekovna su društva pravila o čišćenju nosa vezala isključivo za ponašanje za stolom, kada je nos valjalo brisati lijevom rukom, dok se desnom

jer komparativno promatra dvije, zapravo bliske, kulinarske kulture u cijelosti. Prema Mennellu, inovacije u uzgoju i dostupnosti hrane rezultirale su odbacivanjem srednjovjekovne prenaručane trpeze za kojom je gargantuovski apetit bio jedan od izraza položaja i moći. Nekoć veliko i moćno tijelo zamijenjeno je idealom vitkosti, koji osobito pogoda žene.<sup>6</sup> Ideal više nije potkoženost nego produhovljena vitkost.<sup>7</sup> Dvije suprotstavljene kuhinje, barem u općeprihvaćenom klišaju o visokoj francuskoj i nejestivoj engleskoj kuhinji,<sup>8</sup> Mennell pomiruje u paralelnom razvoju dviju prehrabrenih kultura, promjeni moda, stilova i kulinarskog diskursa.

Pristup Sidneya Mintza, u njegovoj znamenitoj knjizi *Sweetness and Power* iz 1985. godine nešto je drugačiji. Mintzovo je polazište kritika strukturalizma u kojoj govori da se značenje ne može samo dešifrirati, nego ga treba razumijevati kao posljedicu aktivnosti jer “ne zapitati se kako je značenje usađeno u

---

uzimala hrana. U renesansi pitanje rupčića postaje stvar prestiža; dva stoljeća kasnije, iako korištenje rupčića postaje općeprihvaćeno, navada korištenja prstiju ili rukava za brisanje nosa nije još sasvim nestala pa gledana odozgo postaje primjer vulgarnosti (Elias 1996: 197). Razvoj ponašanja za stolom, osobito korištenja pribora za jelo, pokazuje razvoj samoprisile kojim vlada društvenoprivlačeni “standard mučnine” (Elias 1996: 175) što izvanjskom (društvenom) prisilom, odnosno upravljanjem individualnog straha od društvene degradacije i “gesta premoći drugih” (Elias 1996: 506) oblikuje ponašanja pojedinaca pobudivanjem unutarnjeg osjećaja srama i neugode.

<sup>6</sup> Punašno žensko tijelo smatralo se idealom ljepote još ne tako davno. Pišući o debljini i mršavosti, Brillat-Savarin zaključuje “[m]ršavost nije velika neprilika za muškarce; od nje im se ne smanjuje snaga, i mnogo su okretniji [...] Ali strašna je to nesreća za žene, jer za njih je ljepota više nego život, a ljepota se sastoji naročito u oblini oblika i ljupkoj savijenosti crta. [...] Za žene koje su se rodile mršave i koje imaju dobar želudac, ne uviđam zašto bi ih bilo teže udebljati nego kokoši” (Brillat-Savarin 1998: 166).

<sup>7</sup> Tema vitkosti danas je doista aktualnija od problema gladi, osobito u američkoj znanstvenoj produkciji. Više o istraživanjima problema vitkosti i s njim vezanih poremećaja u prehrani u Mennell et al. 1998.

<sup>8</sup> Protiv poznatog stereotipa o nejestivoj engleskoj kuhinji ustao je i George Orwell u svom eseju *In Defence of English Cooking* (1945).

ponašanje [...] znači ponovno ignorirati povijest” (Mintz prema Mennell et al. 1998: 25). Povijest europskih plantaža šećerne trske u Zapadnoj Indiji šesnaestog stoljeća svjedoči o društvenim i ekonomskim sustavima u kojima se odvijala. U samo dva stoljeća “šećer je sišao s pijedestala luksuznog i rijetkog artikla i postao prva masovno proizvedena egzotična potrepština proleterske klase (Mintz 2008: 93). Od kraja 1700. do 1809. godine potrošnja šećera u Velikoj Britaniji povećala se 25 puta, te još 5 puta u devetnaestom stoljeću” (Mennell et al. 1998: 25). Podaci o potrošnji šećera u cistercitskom samostanu u Leeuwenhorstu u Nizozemskoj govore da je početkom petnaestog stoljeća utrošak šećera bio 4,5 kg godišnje, da bi polovinom idućeg stoljeća prosječna potrošnja iznosila čak 54 kg. Potrošnja šećera nastavila je samo rasti da bi danas prosječna količina po glavi stanovnika u Nizozemskoj iznosila 38 kg (Van Winter 2006: 306). Proizvodnju i uspjeh šećera nemoguće je promatrati izvan političkih, ekonomskih i prehrambenih potreba, koji potom oblikuju značenje. Za razliku od Mennella i Goodya, Mintz (2008) uspjeh šećera objašnjava kalorijskim potrebama, a ne društvenim imitiranjem viših klasa.

## Etnološka istraživanja prehrane

Prema Mennellu, Murcott i Van Otterloo etnologija je egzotična i donekle nepoznata znanost koja je “osobito razvijena u Njemačkoj, Istočnoj Europi i Skandinaviji” (1998: 35). Sumnjičavi prema etnološkim istraživanjima prehrane koja su “vrlo različite sociološke relevantnosti, područja i standarda” (Mennell et al. 1998: 35), doprinosom etnologije smatraju opisivanje tradicionalnih elemenata narodne kulture: praksi, običaja i materijalnih predmeta. Etnološka istraživanja hrane autori pregleda smještaju između povijesti, posebice povijesti mentaliteta i antropologije.

Drugi su autori etnološkim istraživanjima pristupili drugačije. Primjerice, Peter Scholliers (2007) ističe da je šteta što povjesničari nisu obraćali više pažnje na etnološka istraživanja. Smatra da je uloga etnologije velika zbog njezine metodologije koja omogućuje pogled iznutra te etnolozima pripisuje maštovitost u izboru izvora.

Do sedamdesetih i osamdesetih godina dvadesetoga stoljeća hrana je postala popularno područje istraživanja, a u svrhu boljeg protoka ideja i informacija utemeljene su mnoge međunarodne organizacije kao što su The International Comitee for the Anthropology of Food and Food Habits (1968), Ethnological Food Research Group (1970), International Commission on the Anthropology of Food (1977), International Commision for Ethnological Food Research – ICEFR (1970), International Commission for Research into European Food History – ICREFH (1989). Zbornici kongresa tih udruženja pružaju pregled glavnih preokupacija onodobnih etnoloških i antropoloških istraživanja.<sup>9</sup> Među temama, obradivanim uglavnom kvantitativnom metodologijom, pojavljuje se interes kojemu je doseg izvan uobičajenih socioekonomskih istraživanja, a tiče se komunikacijske, reprezentacijske i hedonističke funkcije hrane. Prema Hansu Teutebergu (1986), kvaliteta i zanimljivost etnoloških istraživanja i pristupa socioloških povijesnih radova rezultirali su značajnim rezultatima, osobito važnim za razvoj povijesti prehrane.

Prateći pregled etnoloških istraživanja prehrane prema Mennellu, Murcott i Van Otterloo, potrebno je spomenuti knjigu Günthera Wiegelmana *Alltags und Festspeisen: Wandel und gegenwärtige Stellung* iz 1967. godine koja je, iako prva među etnološkim studijama hrane, značajna i danas. Wiegemann pokušava pratiti promjene u obrascima njemačke prehrane tijekom osmaestog i devetnaestog stoljeća. U središtu njegova interesa

<sup>9</sup> Analizu sadržaja zbornika skupova ICREFH-a vidi u Scholliers 2007.

nalaze se inovacije koje su generirale veće promjene prehrambenih modela, poput udomaćivanja krumpira u Europi. Još u prvoj polovini osamnaestog stoljeća krumpir se smatrao sirotinjskom hranom, da bi se do kraja devetnaestog stoljeća udobno smjestio na građanske trpeze postavši jedan od glavnih izvora škroba. Put kave koja je napredovala odozgo također je trajao stotinjak godina. Do početka dvadesetog stoljeća prestala se smatrati luksuznom robom i postala jedan od temelja radničke prehrane, uz već spomenuti krumpir, kruh i margarin (Mennell et al. 1998: 36–37).<sup>10</sup> Otprilike u isto vrijeme kada i šećer, kava se prestala smatrati egzotičnom robom. Put namirnice od jedne do druge društvene grupe ukazuje na goleme društvene, političke i kulturne promjene s kraja devetnaestog i početka dvadesetog stoljeća.

Sedamdesetih godina dvadesetog stoljeća uslijedili su još mnogi zanimljivi etnološki radovi. Mennell, Murcott i Van Otterloo ističu knjigu *Gastronomy: The Anthropology of Food and Habits* (1976) koju je uredila Margaret L. Arnott. Zbornik je to koji se bavi temama u rasponu od povijesnog razvoja poljoprivrede u prahistoriji, porijekla uzgoja kukuruza ili pravljenja vina, opreme kuhinja u Maineu u osamnaestom stoljeću do narodnih vjeronaučenja vezanih uz, primjerice, kruh. Raznovrsnost znanstvenih pristupa i tema autori pregleda ilustriraju zbornicima, poput onoga urednika Alexandra Fentona i Trevora M. Owena *Food in Perspective: Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research* (1981), no ističu da im je svima inherentan izostanak čvrstog teorijskog ili metodološkog okvira (Mennell et al. 1998: 37–38).

Osamdesetih godina dvadesetog stoljeća interes za prehranu samo se širio, a rezultati su bila istraživanja najširih slojeva stanovništva (v. Mennell et al. 1998: 38). Autori ističu

---

<sup>10</sup> Opisane promjene podudaraju se s rezultatima istraživanja u Engleskoj i Nizozemskoj (Burnett 1989; Van Otterloo 1990).

studije o rasprostranjenosti konzumacije bijelog i crnog kruha u Nizozemskoj od srednjeg vijeka Johanna Voskuil iz 1983. godine, regionalnim varijantama konzerviranja hrane u Nizozemskoj u prvoj polovini dvadesetog stoljeća Jozien Jobse-van Putten iz 1989. te općenitih radova koji su se bavili periodizacijom odnosno markiranjem osnovnih prijelomnih točaka u povijesti prehrane (Kisbán 1986; Teuteberg 1986).

Zbornici kongresa ICEFR-a (International Commision for Ethnological Food Research) održani 1990-ih i 2000-ih govore o pomicanju interesa s hrane prema prehrambenim sustavima, pitanju ukusa, utjecaju migracija i turizma u stvaranju etničkih kuhinja, kao i pitanju promjena prehrambenih obrazaca.

Etnološka istraživanja u Hrvatskoj odvijala su se, kako piše Melania Belaj, "unutar različitih pristupa i analitičkih dosega: od skupljanja podataka o tradicijskoj seoskoj prehrani (Zbornici za narodni život i običaje), kulturnopovijesnih potraga za povrjem pojedinih elemenata (Andrić 2003; Svirac 1998; 1999), istraživanja regionalnih posebnosti (Randić 1996; Lazarević 1984; Somek-Machala 1996; Muraj 1997) do suvremenih antropoloških pristupa koji kulturu prehrane sagledavaju unutar cjelovitosti društvenog konteksta (Rittig-Beljak 1993)" (Belaj 2010: 12). Novija istraživanja uključuju uvođenje hijerarhijskih, rodnih i regionalnih razlika kao i simboličku i nutritivnu ulogu hrane u društvenom kontekstu (v. Lysaght i Rittig Beljak 2006; Rittig Beljak 2009; Randić 2006; Orlić 2009; Kocković-Zaborski 2009; Belaj 2010).

## Kulturnoantropološka istraživanja prehrane

Antropologija prehrane istražuje moduse na koji se hrana i piće stvaraju, konzumiraju i povezuju s kulturnim normama, ponasanjima, konvencijama u životu pojedinca ili grupe. Prehrana je u antropologiji sredstvo izražavanja identiteta, odnosa prema

društvenim grupama, kao i prema onostranom (Mennell et al. 1998: 40). Povezanost hrane sa svim aspektima života, uz njezinu biološku nužnost, uvjetovala je raznovrsne istraživačke smjerove i interes. Teorijske paradigme unutar same antropologije prehrane mogu se, ne uvijek posve precizno, podijeliti u nekoliko užih područja: biološka antropologija prehrane, arheologija prehrane, kulturnomaterijalistički pristup, simbolički pristup, političkoekonomski pristup, strukturalni funkcionalizam, feministička antropologija...

Među prvim značajnijim antropološkim radovima o prehrani, Mennell i dr. ističu studiju o gladi, koja će ostati bitno antropološkom temom sve do naših dana, *Hunger and Work in Savage Tribe: A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu* Audrey Richards iz 1932. Istraživanje Richards prati proizvodnju, pripremu i konzumaciju hrane koju povezuje sa životnim ciklusom i društvenom strukturom. Prema osnovnom, u funkcionalističkom pristupu već postavljenom zahtjevu hrana je pokazatelj i simbol društvenih odnosa te će se tako i istraživati. Tema rituala i njima pridružena hrana i piće bili su popularna antropološka tema, pa Mennell, Murcott i Van Otterloo nude pregled upravo prema tom kriteriju – navode tako rade o značenju svadbenog kolača (Charsley 2003 [1987]), aperitivima i njihovom društvenom značenju (Clarisse 1986), simboličkim prehrambenim kodovima u japanskoj kulturi (Loveday i Chiba 1985), kuhanju kao sakralnom činu Židovki na Srednjem istoku (Sered 1988)...

Već spomenute rade strukturalističke orijentacije, poput rada Lévi Straussa ili Mary Douglas možemo također promatrati unutar antropoloških istraživanja jer je njihov utjecaj na današnja antropološka istraživanja neupitan. Upozorenje Rolanda Barthesa da je hrana sustav poput jezika i da ga se stoga nikako ne smije trivijalizirati (Belaj 2010: 15) shvaćen je ozbiljno ako je suditi prema količini antropoloških rada koji propituju prehrambenu

kulturu, naslanjajući se pritom na doprinose socioloških istraživanja. Kako ističu Carole Counihan i Penny Van Esterik (2008a: 25) suvremeniji je život i razvoj sve više povezan s vrijednostima moći, a predodžbe koje nosimo o svakodnevici upisane su u ideju funkcije hrane koju jedemo. Barthes tako ističe da hrana uvek označava i predstavlja svoje društveno okruženje, čin uzimanja hrane ili pića, uz kalorijske i nutritivne značajke, označava i antropološku situaciju poput rada, odmora ili slavlja (Barthes 2009: 33–34). Ovu tvrdnju ilustrira već spomenutom kavom koja je od stimulansa nove prosvijećene klase osamnaestog stoljeća, postala društveno piće predaha, zadržavši svoju razbuđujuću funkciju tek u prvoj jutarnjoj šalici (Barthes 2008: 34).

Simbolički pristup u antropološkim istraživanjima, nastao na temelju radova spomenutih autora, koncentrirao se na značenje prehrane i elemente kao što su objekti, osobe, odnosi i postupci kojima se unutar određene kulture interpretiraju i komuniciraju vlastite vrijednosti. Istraživanja se stoga okreću ključnim simbolima nekog društva, kako ističe Marshall Sahlins "interpretirajući ključne simbole, antropolazi hrane mogu shvatiti naizgled nerazumljive prehrambene proizvode kontekstualizirajući hrani unutar društvenog uzorka kulturne strukture" (prema Belaj 2010: 15). Unutar kulturnoantropoloških istraživanja mogli bismo izdvojiti četiri osnovna istraživačka fokusa. Prehranu je prema prvom moguće razumijevati kao sredstvo izražavanja prestiža i moći, kao izraz protesta i neraskidive veze s pojedinim kulturnim događajima. Stara godina nezamisliva je bez odojka, Uskrs bez doručka, a Božić bez kolača. Drugo područje moguće je shvatiti kao istraživanje značenja hrane u kategorijama ili grupama čime hrana reflektira društvene hijerarhije, strukturu društvenih uloga, kao i tabua i granica uključivanja/isključivanja (Douglas 2008). Shvaćanje Pierra Bourdieua na tragu je prethodno rečenog pristupa, ali ipak ponešto drugačije budući da je on konzumaciju hrane promatrao u okviru svoje teorije kulturnih i ekonomskih

resursa, tako je hrana shvaćena kao izraz društvenih razlika, nejednake distribucije znanja, estetske senzibilnosti i sustava vrijednosti (Gofton 1986: 141). Za Murcott (1986) i Counihan (1999) prehrana ističe osjećaj kohezije grupe, a uključivanje, kao i isključivanje, ocrtava simboličke okvire određenih zajednica. Prehrambeni su izbori tako odraz društvenih odnosa i struktura.

Treći, kulturnopovijesni pristup, koji se možda razlikuje tek u izboru građe, bavi se usmenom i pisanim tradicijom kulinarstva. Karakteristično je za takav pristup bavljenje tekstovima koji cirkuliraju kroz nekoliko generacija, bilo u obliku rukopisnih obiteljskih kuharica ili onih tiskanih, koje odolijevaju promjeni moda te tako daju vrijedne uvide u razvoj prehrambene kulture (Bower 1997a; Gold 2007; Ivanišević 2008). Posljednje je područje ono u kojem se rituali i običaji vezani uz pojedinu hranu ili piće promatraju kroz prizmu oblikovanja nacionalnog ili regionalnog identiteta (Appadurai 1981; 2008; Wilk 2008). Raspon tema vezanih uz antropologiju prehrane velik je, a katalogiziranje radova i pitanja koje prehrambena kultura otvara moglo bi ispuniti sa svim novu knjigu.

Krajem 1970-ih, a osobito u 1980-ima interes antropologa i njima bliskih istraživača uglavnom se usmjerio na politička i gospodarska pitanja. Time je upućena kritika simboličkog, biološkog i povjesnog određenja prehrane, koja ističe da je manjak političke i gospodarske analize u radovima o prehrani neoprostiv. Isključivanje ostalih faktora koji utječu na proizvodnju, distribuciju i konzumaciju hrane ne može u dovoljnoj mjeri kontekstualizirati promatrane probleme. Carole Counihan i Penny Van Esterik (2008b) zato predlažu da se prehrambeni procesi i prakse proučavaju kao sredstvo odražavanja političke, ekonomski kultурне hegemonije i moći. Globalizacijski procesi, osobito od druge polovine dvadesetog stoljeća, ilustriraju upotrebu hrane kao sredstva uspostavljanja, ali i održavanja hegemonijskih odnosa. Unificiranost prehrambenih modela i njihova konzumacija

zahtijevaju primjenu drugačijih interpretativnih i istraživačkih strategija. Među autorima koji upozoravaju na te procese svakako treba izdvojiti Arjuna Appaduraia (2008) i Paula Fieldhousea (1995).

## Feministička perspektiva

Iako su feministički orijentirane teoretičarke dugo izbjegavale temu prehrane, smatrajući dužnosti žene-domaćice sredstvom društvene kontrole i prisile, pitanja rodne problematike sastavni su dio prehrambenih sustava. Kuharice se tek krajem 1970-ih počinju promatrati kao dio ženske povijesti, no trebalo je proći još dvadesetak godina da bi tema prehrane postala prihvaćena među feminističkim teoretičarkama. Prigovor koji Arlene Voski Avakian i Barbara Haber (2005) upućuju istraživačima ženskih studija koji su pisali o hrani nije neutemeljen, one naime radove koji pitanje roda nisu smještali u širi društveni kontekst smatraju promašenima. Feministička perspektiva osvjetljava pitanja vezana uz hranu i piće i njihovo konzumiranje u odnosu prema rodu, no donedavno većina se radova uglavnom bavila ženskim prehrambenim poremećajima poput bulimije i anoreksije (Avakian i Haber 2005: 2). Jedna od prvih knjiga koja je kuhanje i pisanje kuharica stavila u koncept ženskog pisma kojim su, kada drugog medija nije bilo, žene ispisivale svoje živote i povijesti, bila je antologija *Through the Kitchen Window: Women Writers Explore the Intimate Meanings of Food and Cooking* (1997)<sup>11</sup> koju je uredila Arlene Voski Avakian. Iako je kompleksan odnos žena i hrane

<sup>11</sup> Isti motiv kuhinjskog prozora nalazimo i u naslovu knjige *A Window over the Sink* (1981), memoara američke autorice Peg Bracken, poznate po nizu knjiga o kuhanju, održavanju kućanstva i bontonu.

već bio prepoznat, bilo je autorica koje nisu željele sudjelovati u knjizi.<sup>12</sup>

Među zanimljivijim pristupima novijih feminističkih istraživanja prehrane svakako je dekonstrukcija asocijacije koja prehranu povezuju sa ženskom brižnošću ili ženskim tijelom. Istraživanja ženskih studija i kulturnoantropološke analize, poput radova Carole Counihan, među najznačajnijima su u razumijevanju konstitutivne i refleksivne uloge što je hrana ima u konstrukciji roda. Među novijim temama što ih otvaraju radovi feminističkih kritičarki trebalo bi izdvojiti istraživanje uzroka povezivanja pojedine hrane ili pića sa ženskim ili muškim rodom, odnosno simbolički potencijal veze rodnih razlika i prehrambenih izbora i praksi, teme vezane uz konstrukcije rodnih identiteta ili diskurzivnih praksi što karakteriziraju medijske reprezentacije hrane.<sup>13</sup> U tom je smislu vrijedan i doprinos Nicka Fiddesa (2002) o rodnim preferencijama vezanim uz hranu, prema kojima se već stereotipno uz muškarce vezuje sklonost jačoj, mesnoj hrani dok se uz žene veže konzumiranje povrća i jela poput salata.

Procvat prehrambenih istraživanja unutar ženskih studija Arlene Voski Avakian i Barbara Haber ne objašnjavaju samo pomodnošću istraživanja hrane već potrebom da se istraživanja unutar paradigme ženskih studija konačno odmaknu od predodžbe "monolitne žene" (2005: 7) te pokušaju konceptualizirati pitanja roda unutar društvenih odnosa. Odnos prema hrani i svakodnevni ženski poslovi vezani uz prehranjivanje obitelji tako više nisu značenjski reducirani na opresivno pozicioniranje žena unutar dodijeljenih rodnih uloga, već postaju sredstvo kojim se

---

<sup>12</sup> Primjerice, Ruth Hubbard u odgovoru na poziv za sudjelovanjem u knjizi odgovara: "Smetala me ideja o zbirci feminističkih radova o ženama i hrani. [...] Nije li nam bilo dovoljno prikazivanja žena kroz kuhinjski prozor" (Avakian 1997: 3–4).

<sup>13</sup> Za pregled tema i teorijskih koncepcija u proučavanju odnosa žena i hrane više u Avakian i Haber 2005.

mogu sagledati načini na koje su se žene priklanjale i/ili opirale rodnim konstrukcijama. Među naknadno prepoznatima, prijelomnim djelima u feminističkim istraživanjima odnosa prema hrani trebalo bi svakako spomenuti knjigu *Perfection Salad: Women and Cooking at the Turn of the Century* Laure Shapiro iz 1986. godine. Istražujući povijest uloge žena u kuharskih školama od kraja devetnaestog stoljeća, Shapiro dolazi do zaključka da su upravo one bile presudne u oblikovanju standarda prehrane, no njihova je profesionalna karijera, poput one Mire Vučetić, emancipatorski početak rastakanja tradicionalnih rodnih pozicija (Shapiro 2004).

Istraživanje ženskog odnosa prema hrani danas je prošireno izvan granica patoloških stanja i pruža vrijedne uvide u mehanizme proizvodnje značenja koji se odvijaju kroz svakodnevnu brigu o hranjenju obitelji. Društveno oblikovanje obiteljskog života i dalje se otkriva upravo u nevidljivim i neplaćenim ženskim poslovima koji gotovo uvijek balansiraju između mogućnosti i želja (v. DeVault 1991).

Istraživanja hrane iz perspektive rodnih studija danas više nisu rijetka već dobrodošla u sagledavanju i boljem razumijevanju kompleksnih društveno konstruiranih rodnih uloga, kao i pitanja klase i rase koja se perpetuiraju u svakodnevnim, naizgled nevažnim potrošačkim izborima i praksama.

## Povjesna istraživanja prehrane

Interes povjesničara za prehrambene teme dugo je vremena kočila pretpostavljena banalnost teme, kao i njezina neraskidiva vezanost uz privatni, ženski prostor doma. Kako duhovito primjećuje Jean-Henri Fabre, "znati imena kraljeve kopiladi, ali ne i porijeklo pšenice. Tolika je ljudska glupost" (prema Belasco 1999: 28). Velike političke i gospodarske teme koje su vladale

povijesnom znanosti počele su uzmicati tek 1960-ih godina kada se interes povjesničara počinje okretati svakodnevici, materijalnom i duhovnom aspektu življenja. Koncept povijesti svakodnevice i vie matérielle Fernanda Braudela otvorili su put istraživanjima povijesti prehrane. Braudel u svojim *Strukturama svakidašnjice* (1992 [1967]) istražuje povijest određenih namirnica, osobito onih pristiglih iz Novog svijeta, te prehrambene obrusce uklapa u svoj koncept procesa *dugog trajanja*. Prehrambene prakse i vjerovanja, koje odražavaju društvene, ekonomske i političke strukture, pojave su dugog trajanja čiji se razvoj nužno mora promatrati u duljim vremenskim razdobljima. Analizirajući osnovne značajke prehrane od petnaestog do devetnaestog stoljeća, Braudel zaključuje da je prehrambena slika Europe sve do polovine devetnaestog stoljeća odraz pojava čiji se izvori nalaze u srednjem vijeku. Prehrambene revolucije odvijaju se postepeno kroz dugo razdoblje, primjerice postepenim udomaćivanjem poljoprivrednih kultura Novog svijeta, prije svega krumpira i kukuruza, čija je ekspanzija pokazatelj širih društvenih i ekonomskih prilika. Utjecaj Braudela, kao i povjesničara okupljenih oko časopisa *Annales*,<sup>14</sup> dao je ogroman poticaj razvoju povijesti prehrane kao zasebnog polja povijesnih istraživanja. Socioekonomska povijest šezdesetih i sedamdesetih godina dvadesetog stoljeća, prvenstveno analizirana na primjeru istraživanja francuskih povjesničara, uglavnom se može promatrati u tri različita tematska okvira: ekonomsko-poljoprivredna istraživanja (opskrba hranom i glad), kvantitativna rekonstrukcija unosa hrane (unos kalorija, bjelančevina...) i psihosociološka istraživanja jedenja i pijenja (Scholliers 2007: 453). Gotovo potpuna prevlast kvantitativnih istraživanja i izostanak teorije rezultirali su slabim interpretativnim potencijalom onodobnih radova. Budući da takva istraživanja ne mogu identificirati, istražiti i povezati

<sup>14</sup> Prvenstveno radovi Jean-Louisa Flandrina, Massima Montanarija i Brune Lauriouxa koji propituju svakodnevnicu i materijalnu kulturu.

značenje uz istraživani fenomen (Bentley 2011: 305) pokazalo se da je njihov utjecaj nužno ograničen. Ranih osamdesetih interes s pitanja distribucije, cijena i unosa kalorija okreće se prema istraživanju kuhanja, ukusa, jela i estetike. Radovi Jean-Louisa Flandrina danas se smatraju velikim iskorakom povjesničara prema etnološkim i antropološkim istraživanjima i metodologiji. Flandrin (1999) ističe da je upravo razdoblje početka osamdesetih bilo prekretnica prema istraživanju *kulture prehrane* te da tema hrane zahtjeva multidisciplinarni pristup, odnosno uključivanje etnološke metode u povjesna istraživanja. Početkom osamdesetih pojavljuju se radovi povjesničara koji se bave pitanjem ukusa, društvenosti, kulinarske inovativnosti i prehrambene drugosti, a koji proširuju područje istraživanja novim izvorima kao što su recepti, svečani jelovnici, ikonografski prikazi jela, kuharski tekstovi.

Do sredine 1990-ih kulturni pristup istraživanju prehrane postao je dominantan. Kulturni obrat što su ga anticipirali radovi s početka 1980-ih, desetak je godina kasnije uveo teme kao što su: značenje, identiteti, konstrukti, vrijednosni sustavi, kodovi, komunikacijska i reprezentacijska funkcija hrane (Scholliers 2007: 455). Povjesničari do kraja 1990-ih postaju osjetljivi na pitanja diskursa, odnosno njegovu društvenu konstruiranost, iako Scholliers ističe da ipak nisu prihvaćeni svi elementi lingvističkog preokreta kako ga je shvaćao Jacques Derrida (Scholliers 2007: 456), ali je raspon tema ipak uključivao istraživanja jezika, osobito reklama, i materijalne kulture. Virginie Amilien (2003) tako istražuje prehrambeni diskurs norveških restorana, odnosno regionalne različitosti u stvaranju slike o norveškoj kuhinji, Mark Weiner (1996) piše o simboličkom značenju Coca-Cole u Drugom svjetskom ratu, dok Eva Pyörälä (1994) analizira studentske stavove i izjave o konzumaciji alkohola u Finskoj i Španjolskoj. Analizirajući radove koji su ostvarili osobit utjecaj na razvoj i definiranje područja i metodologije istraživanja povijesti

prehrane, poput danas kanonskih knjiga Alana Davidsona (1999), Kennetha Kiplea i Krismhilda C. Ornelasa (2000), Jean-Louisa Flandrina i Massima Montanarija (1999), John C. Super (2002) rezimira osnovne istraživačke perspektive koje uključuju pojmove difuzije, kuhinje, prehrane i drugosti ističući da bi pojam Drugoga morao biti ključan za istraživanja prehrane. Pod pojmom difuzije Super objedinjuje različite teme kao što su kulinarske inovacije ili globalne promjene na tržištu hrane. Pitanje kuhinje (franc. *cuisine*) također je shvaćeno kao rastezljiv pojam koji uključuje strukturu prehrane, ponašanja za stolom, prehrambena ograničenja ili profesionalne kuhare. Drugi temeljni pojam, prehrana podrazumijeva probleme raspodjele hrane, društvene nejednakosti i gladi. Treći ključan istraživački zahtjev, onaj za istraživanjem drugosti, podrazumijevao bi radove koji se bave konstrukcijama identiteta, kulturnim markerima i prehrambenim tabuima. Mogli bismo reći da je do 2000. godine povijest prehrane formirana kao multidisciplinarno istraživačko polje čiji razni pristupi i doprinosi ipak nisu rezultirali zajedničkim epistemološkim aparatom, ali se može promatrati unutar istraživanja kulture. Scholliers (2007: 461) ističe dvije važne značajke istraživanja nakon 2000. godine, a to su bavljenje jezikom i prihvatanje relativističkog pristupa (kao osobite karakteristike postmodernističkih teorija). "Jezici ukusa" ili kulinarski diskursi istražuju se s velikom pažnjom, nastavljajući tako trend s kraja 1990-ih, koji doduše još uvek karakterizira manjak teorijskih radova. Najnovija istraživanja povijesti prehrane, kako ih analizira Priscilla Ferguson (2005) u svojem pregledu knjiga objavljenih u posljednjih šest godina, zaključuje da je povijest prehrane kompleksno polje te da debata o metodologiji i teoriji, kao i o položaju unutar povijesnih znanosti još traje. Među radovima koje Ferguson smatra ključnima za razumijevanje suvremenih povijesnih istraživanja prehrane su Abadova knjiga *Le grand marché: L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime* iz 2002. godine koja

opskrbu hranom u Parizu smještava u širi društveni kontekst, knjiga Serventija i Sabbana Pasta (2002) kao primjer kvalitetne komparativne analize pojedine namirnice, a potom se okreće knjizi Flandrina i Montanarija *Food: A Culinary History* (1999) koju smatra ključnom u prijelazu istraživačkog interesa s hrane na kuhinju, s kvantitativnih istraživanja na istraživanja kulture. Izvorima i ključnim konceptima današnje prehrambene historiografije Ferguson smatra prvenstveno socioekonomска istraživanja okupljena oko časopisa *Annales*, ali izdvaja tri utjecajna društvena koncepta: Eliasov civilizacijski proces, Veblenovu razmetljivu potrošnju te Bourdieuovu distinkciju. Anglosaksonska istraživanja, prema Ferguson (2004), svoju inspiraciju pronalaze u radovima Jacka Goodya, Barbare Wheaton, Stephena Mennella i Sidneya Mintza te se ne oslanjaju toliko na europsku sociološku tradiciju. Ferguson ipak zaključuje da se povijest prehrane ne može smatrati znanstvenom disciplinom ili poljem budući da joj nedostaju zajedničke teorijske perspektive i metodologije (prema Scholliers 2007: 464) te postavlja zahtjev za istraživanjem transformacija prehrane, smatrajući hranu prije svega kretanjem između vremena, mjesta, ljudi, klase, zemalja i kultura. Scholliers pak, zaključujući svoju analizu dvadeset i pet godina povijesti prehrane, Fergusoničnom kretanju dodaje pojam transformacije, smatrajući istraživanja prehrambenih sustava (prema engl. *food systems*) korisnim epistemološkim okvirom koji može donijeti koherenciju različitim pristupima. Pojam prehrambenog sustava Scholliers prenosi iz političke ekonomije, podrazumijevajući pod njim jednostavnu sekvencu odnosa između proizvodnje, distribucije i potrošnje. No on bi trebao biti samo polazište koje se mora nadograđivati ispitivanjem odnosa svih dijelova. Pojednostavljen rečeno, ključnim riječima trebali bismo smatrati značenje, reprezentaciju, kodove i konstrukcije identiteta, kojima Scholliers podupire svoj zahtjev za *kulturalizacijom socioekonomiske povijesti* (2007: 467).

## Prehrambeni studiji: znanstvena disciplina ili društveni pokret

[J]ednom kada je prehrana postala legitimna tema znanstvenog istraživanja, njezina novina, bogatstvo i raspon donijeli su beskrajnu korist znanstvenom svijetu – jer hrana spaja tijelo i dušu, jastvo i drugo, osobno i političko, materijalno i simbolično. Štoviše, kako hrana mijenja položaj od lokalnog i poznatog do globalnog i nepoznatog, tako se pretvara u potencijalni simbol straha i tjeskobe te moralnosti. (Counihan i Van Esterik 2008a: 2)

Prethodni pregled istraživanja prehrane u velikoj se mjeri odnosi na europsku istraživačku tradiciju. Pitanje pozicije prehrambenih studija,<sup>15</sup> koji su u širem smislu shvaćeni kao pokret u okviru društvenih i humanističkih studija<sup>16</sup> mnogo je aktualnije izvan europske tradicije koja se ne koleba o poziciji prehrambenih studija kao znanstvenoistraživačke paradigme. Razvoj prehrambenih studija u Sjedinjenim Američkim Državama, a donekle i u Kanadi prvenstveno je povezan s osnivanjem studijskih programa, kako diplomskih tako i doktorskih na sveučilištima u New Yorku, Bostonu, Minnesoti, New Orleansu. Paralelno s institucionalizacijom istraživanja prehrane, američka izdavačka produkcija literature o prehrani razlikuje akademsko i novinarsko pisanje o hrani, a doprinos potonjih, poput Michaela Pollana,

---

<sup>15</sup> Povijesna, kulturna, bihevioristička, biološka i socioekonomski istraživanja prehrambenih praksi, ukorijenjena u humanističkim i društvenim znanostima, tek se od kraja 1990-ih, točnije od 1996. godine objedinjuju pod zajedničkim nazivnikom prehrambenih studija. Termin je prvi puta iskorišten na Sveučilištu u New Yorku prilikom osnivanja diplomskog i poslijediplomskog programa na Odsjeku za nutricionistiku, prehranu i hotelski menadžment (McInstosh i Nestle 2010).

<sup>16</sup> Nutricionistička i medicinska istraživanja namjerno su ispuštena iz ovoga rada, iako se i ove discipline uključuju u, većinom, multidisciplinarna antropološka istraživanja prehrane.

Alice Waters ili Erica Schlossera, u popularizaciji teme je nemjerljiv. Naslovi poput *The Omnivore's Dilemma* (2007) Michaela Pollana ili Schlosserove knjige *Fast Food Nation* iz 2000. godine, kao i časopisi poput *Gastronomice*,<sup>17</sup> hranu su učinili zanimljivom javnosti, ali što je još važnije i prikladnom za znanstvena istraživanja. Kako ističe Warren Belasco, jedan o ključnih američkih autora, “[h]rana je prva životna potreba, naša najveća industrija, naš najveći izvoz i užitak kojem se najčešće prepuštamo. Hrana predstavlja kreativnost i raznolikost” (Belasco 2002: 2). Prehrana se u američkoj istraživačkoj tradiciji, češće negoli u Europi, proučava u okviru globalnih ekonomskih uvjeta. Visok stupanj industrijalizacije američkih prehrambenih izbora, kao rezultat prehrambene revolucije koju neki autori<sup>18</sup> smještaju na početak 1960-ih, stvorila je dvije posve odvojene kulinarske sfere – onu profesionalnu i onu kućansku koju je obilježavaju manjak vremena i kuharski prečaci (v. Gofton 1995; Warde 1999). Prehrambene politike, globalizacija i industrijalizacija prehrane te s njima vezani prehrambeni strahovi, najčešće su teme američkih autora (v. Belasco 1989; Nestle 2002; 2006; Patel 2007). Pitanje popularnosti hrane u medijima, ali i zdravstveni problemi povezani s pretilošću rezultirali su sinergijom različitih znanstvenih perspektiva (nutricionistika, sociologija, antropologija, medicina). Nestle (McInstosh i Nestle 2010) početni impuls ozbiljnijeg bavljenja hranom u američkoj akademskoj zajednici povezuje s objavlјivanjem niza enciklopedija koje su se bavile prehranom. Među njima se ističu *The Oxford Companion to Food* iz 1999. godine, *Cambridge World History of Food* iz 2000. godine,

---

<sup>17</sup> *Gastronomica: The Journal of Food and Culture*, nastala je iz želje za objedinjavanjem popularnog i znanstvenog pisanja o hrani i piću. Desetogodišnja urednica *Gastronomice* Darra Goldstein objašnjava “[s]anjala sam o mjestu za objavlјivanje radova koje bi uključivalo temeljita znanstvena istraživanja i popularno pisanje o hrani” (Smith et al. 2010: 328).

<sup>18</sup> O kulinarskoj revoluciji što se odvijala u privatnim kuhinjama 1950-ih i 1960-ih godina vidi Shapiro 2004.

*Encyclopedia of Food and Culture* i *Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America* objavljene 2004. godine. Uspostavljanje prehrambenih studija odvija se u otprilike isto vrijeme kao i u Europi, a sveučilišne naklade daju velik poticaj bavljenju ovom temom.<sup>19</sup> Prehrambeni se studiji predstavljaju, ili barem nastoje, kao društveni pokret s određenom odgovornošću i jasnim htijenjem za vlastitom korisnošću (v. Clapp 2008; McIntosh i Nestle 2010; Belasco et al. 2011). Prehrambene studije prema Alexu W. McIntoshu treba shvatiti kao intelektualni pokret koji se približava kulturnim studijima, a nalazi se između društvenih i humanističkih znanosti (McIntosh i Nestle 2010: 169), pritom spominjanje kulturnih studija zapravo otkriva temeljni zahtjev za interdisciplinarnošću. No McIntosh ipak ističe kolebanje svojstveno američkim prehrambenim studijima te priznaje zahtjev za vidljivošću istraživanja i utjecajem na prehrambene politike. Tako Nestle navodi niz prehrambenih pokreta koji svoju pozadinu mogu imati u radovima znanstvenika. Prehrambeni aktivizam (prema engl. *food advocacy*), kako ga Nestle naziva (McIntosh i Nestle 2010: 164), možemo promatrati kroz nekoliko jasno artikuliranih tema kao što su organska hrana, lokalna proizvodnja, spora hrana (prema engl. *slow food*), dobrobit životinja, pretilost, školska hrana. Belasco priznaje da baveći se prehranom osjeća potrebu biti istovremeno praktičan i koristan (Belasco et al. 2011: 302). Pa iako je hrana "ključna za naše osobne i kulturne identitete" (Belasco 1999: 27) impuls za korisnošću navodi na bavljenje osnovnim prehrambenim problemima u SAD-u, a to je prvenstveno problem pretilosti, tema koja će omogućiti sudjelovanje različitim istraživačkim perspektivama. Od kraja 1970-ih medicinska istraživanja (kojima tema pretilosti prvenstveno pripada) okreće se kroničnim bolestima i proučavanju životnih stilova. "Potraga za zdravlјem postala je sve važnija i vremenski zahtjevnija

<sup>19</sup> Spomenimo tek neke poput University of California Press, Columbia University Press i University of Illinois Press.

preokupacija američke srednje klase” ističu autori teksta o gramicama prehrambenih studija (Belasco et al. 2011: 307). Upravo je prehrana shvaćena kao preduvjet održavanja zdravlja (v. Lupton i Peterson 1996; Crawford 1980; 2006), pri čemu su dijetetski ideali postali unosnim područjem novih medicinskih, farmaceutskih i nutricionističkih stručnjaka. Shvaćanje da prehrambeni ideali nisu objektivni već ideološki nabijeni te da se izbor ispravne prehrane oblikuje putem kulture i sustava vrijednosti otvorilo je prostor znanstvenicima društvenih i humanističkih znanosti, a time i potaklo pitanje njihove društvene odgovornosti (Belasco et al. 2011: 308).

Istraživanje prehrane unazad desetak godina postalo je jedno od propulzivnijih znanstvenih područja. Od posve marginalne i trivijalne teme, koja je čak mogla i ugroziti napredak znanstvene karijere, primjerice Belasco preporuča mladim znanstvenicima zainteresiranim za povijest prehrane da potisnu svoj interes do druge knjige (1999: 28), prehrana je postala jedna od vidljivijih novih znanstvenih interesa. Ne samo da je popularnost hrane danas veća nego ikad prije, čemu svjedoči količina pažnje koja se posvećuje prehrambenim sadržajima u medijima, nego nikada prije nije izazivala toliko strahova i posve oprečnih stavova. Znanstvenici koji se bave ovim područjem prema vlastitom su sudu, sretni. Belasco tako naglašava da nam drugi zavide jer istražujemo nešto i zanimljivo i zabavno. Čini se da je danas odlično vrijeme za istraživanje u okviru paradigmе prehrambenih studija, jer kako duhovito (autoironično?) ističe dugogodišnja urednica časopisa *Gastronomica* Darra Goldstein: “Istraživanja hrane nisu samo prihvatljiva nego su i chic!” (Smith et al. 2010: 326).



# Zašto čitati kuharice?

## Kuharice kao dokumenti povijesti

Kuharske su knjige, kao uostalom i dobar dio preskriptivne literature, neopravданo podcijenjeni tekstovi. Kao osobit oblik ženske lektire koja se ispisuje i ostvaruje u privatnom prostoru svakodnevne rutine, kuharice, za razliku od dnevnika, memora i sličnih autoreferencijalnih tekstova, dugo vremena ostaju potpuno izvan interesa društvenih i humanističkih istraživanja. Trivijalnost recepta kao iznimno ekonomičnog tekstualnog oblika zamagljuje činjenicu da je svaka zbirka recepata odraz prostora i vremena u kojem su recepti nastajali i kružili. Kuharice neposredno progovaraju o potrebama, mogućnostima i željama društva kojima su namijenjene, okvirima osobnog života kao i gospodarskim (ne)prilikama, razini kuharske vještine, dostupnosti određenih namirnica i njihovom kulturnom i simboličkom sadržaju. Kulinarski testovi ne samo da normiraju ponašanja vezana u prehranu, nego i oblikuju kućnu ekonomiju, podjelu poslova i zaduženja, potrošačke izbore, pitanja održavanje zdravlja, rodnih uloga i društvenih odnosa poput gostoljubivosti. Zbirke recepata u pravom su smislu dokumenti društvene povijesti. Kućanski ideal što ga iščitavamo iz njih više nam govori o sustavu vrijednosti određenog vremenskog razdoblja nego o svakodnevnim prehrambenim izborima (Rittig Beljak 2003). Povjesničari su, kao i drugi istraživači, dugo vremena ignorirali kuharske tekstove, iako je kroz njih moguće pratiti društvene, ekonomске i političke promjene koje izravno utječu na svakodnevni život. Prezir prema kuharicama kao istraživačkom materijalu govori o

temeljитom nerazumijevanju njihova interpretativnog potencijala, odnosno ширине društvenih činjenica koje ih oblikuju i koje one potom prenose. Zbog svega ovoga bilo bi posve pogrešno pretpostaviti da su kuharskih tekstovi narativno nevini (Bower 1997a: i), da uz šturu uputu za pripremu jela ne uključuju pripovijedanje te da su kao takvi oslobođeni ideološkog, društveno-povijesnog ili kulturnog sadržaja. "Kuharice nude živ primjer onoga što bismo prikladno nazvati kulturnim tekstrom: recepti su opterećeni značenjem osobitim za njihovo vrijeme i mjesto" (Neuhaus 1999: 536). Pritom možda treba opet ponoviti da su kuharice uvijek željena i preporučena, a ne stvarna slika onoga što se kuha i poslužuje. Proučavanje kuharica pruža bliži uvid u povijest privatnog prostora kakav socijalna i ekonomска povijest, okrenuta dokumentima javnog prostora i djelovanja, još nisu imale. Kuharice, osim što normiraju rodne odnose, progovaraju o ekonomskim uvjetima, standardu življenja, izgledu i opremljenosti prostora kuhinje i nerijetko cjelokupnog prostora doma, kao i organizaciji kućanstva. One nadalje otkrivaju ekonomske i komunikacijske puteve kojima se namirnice i recepti izmjenjuju te otkrivaju simboličku i društvenu ulogu kuhinje, odnosno kuhanja i konzumiranja hrane. Propisujući modele dobrog vladanja, kuharice obrazuju i prenose sustav vrijednosti vremena i prostora u kojima su nastale te često služe kao najpristupačniji izvor pravila dobrog vladanja.

Istraživanje kuharica, osim pitanja čitljivosti utilitarnih tekstova, postavlja i ono konstruiraju li autorice kuharica (a potrebno je naglasiti da većina autora kuharica jesu žene) književne tekstove i jesu li time konstruirale složene reprezentacije sebe i svijeta (Bower 1997a: 2). Susan Arpad (1988) smatra da kuharice, uz dnevnike, pisma i usmene (pri)povijesti, pripadaju književnim artefaktima te da su njima autorice, putem privatnih, svakodnevnih gesta i praksi koje su se ticale kuhinje i kuhanja, donekle djelovale i u javnoj sferi života. Ako je tako, kuharice možemo

promatrati kao osobitu vrstu narativa kojim su žene konstruirale svoj svijet i uspostavljale odnose prema drugim ženama, vremenu i mjestu u kojima su živjele. Nije li sve prethodno rečeno dovoljno da se kulinarskim tekstovima pristupi sa zdravom znatiželjom kao i drugim tekstualnim ili materijalnim kulturnim artefaktima? Jedna od prvih autora koji su pristupili receptima s analitičkim interesom bila je Susan J. Leonardi, a doprinos njezina teksta *Recipes for Reading* (1989) značajan je još i danas, mada se autorica u njemu pitala ne umanjuje li si znanstveni kredibilitet interesom za recepte i kuhanje. Leonardi polazi od same etimologije, naime riječ recept dolazi od latinskog glagola *recipere* koji implicira interakciju, razmjenu između davaljelja i primatelja. Smatrajući recept sličnim priči te budući da "recept treba preporuku, kontekst, poantu, razlog postojanja" (Leonardi 1989: 340) dolazi do zaključka da je recept vrsta *uokvirenog diskursa* (prema engl. *embedded discours*), tekst koji uvijek uspostavlja neki odnos prema implicitnom čitatelju i društvenokulturnom okviru. Ovime Leonardi iznalazi početnu točku za analizu te narativne strategije, tako karakteristične za diskurs recepta. U tekstu koji otvara receptom za ljetnu salatu, autorica na primjerima recepata iz poznatih američkih kuharica, kao što je primjerice *Joy of Cooking* Irme S. Rombauer,<sup>20</sup> ispituje narativni okvir u kojem se izabrani recepti pojavljuju u kuharicama. Nakraju točno zaključuje da su suhoperne kuharice, one bez priče ili komentara koji obrubljuje tijelo recepta, gotovo bez iznimke osuđene na neuspjeh. Sve dugovječne kuharice, klasici poput *Joy of Cooking*, *Mastering the Art of French Cooking*<sup>21</sup> ili naših Vučetićke i Radice omekšavaju

---

<sup>20</sup> Znamenita američka kuharica *Joy of Cooking* Irme S. Rombauer objavljena je 1931. godine. Do kraja dvadesetog stoljeća objavljen je niz dopunjениh izdanja, a prigodom 75. obljetnice prvog izdanja 2006. godine objavljeno je posljednje izdanje (Mendelson [s. a.]).

<sup>21</sup> Julia Child autorica je prve francuske kuharice objavljene u SAD-u *Mastering the Art of French Cooking* iz 1961. godine te jedna od prvih američkih televizijskih kulinarskih zvijezda. Godine 2003., četrdeset godina nakon prvog

suhoparnost recepta komentarom ili sudom, i upravo će zbog priče ili niza komplimenata neki recept biti odabran i neko jelo spremljeno. Nadalje, intertekstualnost je temeljna karakteristika recepta koji je uvijek premrežen sa svim sličnim inaćicama tog recepta, sveukupnim iskustvom kuhanja i jedenja, kao i očekivanjima i osjećajima koje pothranjuje. Recept čija je svrha promjena iz jednog stanja (namirnice) u drugo (jelo), navodi Leonardi da ga razumijeva kao narativ, preuzimajući od Tzvetana Todorova shvaćanje da je dinamičnost njegova temeljna odlika. Osnovna je premlisa recepta upravo transformacija zasebnih namirnica u skladnu cjelinu koja nadilazi svoje gradivne dijelove. Lingvistička struktura koja odgovara preskriptivnoj funkciji recepta otvorena je nadgradnji, dodavanju i oduzimanju, osobnom potpisu što dodatno naglašava intertekstualni i performativni karakter svake upute za pripremu jela. Leonardi u središte svoga interesa postavlja potencijal recepta da reproducira društveni kontekst razmjene, pri čemu sudionici (autori, čitatelji i jelci) uspostavljaju labavo povezanu zajednicu što nadilazi društvena ograničenja klase, rase i generacije (Leonardi 1989: 342).

Poput narativa, recept se može reproducirati, a ujedno, njegove slušače-čitače-primatelje potiče se da ga reproduciraju te pritom poprave i učine svojim. Narodne priče, priče o duhovima, šale i recepti spremno prolaze kroz takvo ponavljanje i ispravke. No, za razliku od ponavljanja pripovijetke, reproducibilnost recepta može imati doslovan rezultat – jelo. (Leonardi 1989: 344)

Nazvan prema tekstu Leonardi, zbornik *Recipes for Reading* nastavlja razvijati ideju o narativnosti kuhanica i recepata. Najveći dio zbornika posvećen je dobrotvornim kuharicama, onima čijom se prodajom sakuplja novac za kakav plemenit i društveno

---

izdanja, izlazi novo, redigirano i osuvremenjeno izdanje. Kuhinja Julije Child čuva se u Muzeju američke povijesti Smithsonian u Washingtonu.

ugodan cilj. One, kao uostalom i većina kuharica, nisu lišene narativnih elemenata te pokazuju karakteristike koje odlikuju ženske biografije i autobiografije (Bower 1997a).<sup>22</sup> U kuharicama se nerijetko autorski glas sasvim jasno čuje, a recepti kojima su autorice ujedno konstruirale sebe i svoj odnos prema drugima obilježeni su eliptičnošću i lapidarnošću. Istim značajkama koje se pripisuju ženskom pismu čiju fragmentiranost neki objašnjavaju obrascima po kojima se ispunjavaju kućanske zadaće. Tako Anne Bower objašnjava: "Izvori takve 'fragmentacije' mogu ležati u obrascu kućanskih poslova, društvenim pritiscima koji otudaju ženu od šireg političkog i povjesnog funkciranja svijeta, običajima koji je ponekad odvajaju od obrazovanja i predodžbe o samoj sebi izvan obiteljskog ili privatnog kruga" (1997b: 32). No Bower ne nastavlja samo putem rekonstrukcije podteksta upisanog u komentarima kuharskih knjiga, nego zaključuje "ove bi tekstove također bilo moguće čitati kao fikciju (idealiziranu romansu o domu, o životu srednje klase, obilju, o ulozi domaćinstva, o određenoj subkulturni ili lokalnoj zajednici)" (Bower 1997b: 32). Upravo ova mogućnost razumijevanja fikcionalnog karaktera kuharica omogućuje Bower da ih promatra kao vrstu povijesne kronike, u onom smislu u kojem se, prema Haydenu Whiteu, kronika razlikuje od povjesnog narativa kojeg karakteriziraju snažan osjećaj koherentnosti i zaokruženosti (Bower 1997b: 32). Diskretan, ali i autoritativan, autorski glas kakav se pojavljuje u ovakvim kuharskim knjigama uspostavlja odnos prema zamišljrenom, implicitnom čitatelju. Tako se recepti mogu razumjeti i u okviru Barthesova shvaćanja teksta kao procesa koji se odvija između autora i čitatelja posredstvom poruke koja čini tijelo recepta. Čitatelj kuharica ujedno je i koautor koji generira značenje, prilagođava se, dopisuje, mijenja i odašilje dalje (ukoliko

---

<sup>22</sup> Prema Estelle C. Jelinek (1986) osnovne značajke ženskih autobiografija i biografija upravo su epizodičnost, anegdotalnost, nelinearna kronologija te lapidarnost.

je onaj koji priprema jelo zadovoljan ishodom). Komunikacija između autora i čitatelja ne ostvaruje se čitanjem, već se realizira pripremanjem jela prema uputi što je dana u receptu. Kuharice se doista troše drugačije od ostalih knjiga. Tek iz umrljanih listova, na kojima nalazimo komentare, ispravke i ocjene, kuharica dobiva svoju težinu, dokaz svoje prave (uporabne) vrijednosti. Kuharske bismo knjige morali promatrati kao otvorene tekstove koji se realiziraju u interakciji autora i čitatelja, učitelja i učenika. Tekst recepta otvoren je za komentar, ocjenu, dopisivanje, dodavanje i oduzimanje sastojaka, a rukom pisani komentari omogućuju nam uvid u dinamiku pojedinih recepata. Upravo zbog toga recept posjeduje široku marginu u kojoj čitatelj postaje koautor, zbog čega je uobičajeno da se na kraju kuharica uvijek ostavlja nekoliko praznih listova.

Naslijedujući shvaćanje Susan Leopardi o narativnosti recepta, Collen Cotter (1997) proširuje svoju lingvističku analizu recepata razumijevajući ih kao osobit oblik pripovijedanja. Diskurzivna analiza recepata omogućuje uvid u međuvisnost jezika i društvenih odnosa. "Jedan od načina na koji možemo promatrati recept je da je on oblik narativa – posebna vrsta pripovijedanja, a takvo shvaćanje, u formalnom i strukturalnom smislu narativa, obogaćuje naše čitanje recepta" (Cotter 1997: 52). Cotter ističe potrebu da se kuharice analiziraju i interpretiraju u najširem društvenom kontekstu, budući da su repozitorij društvenih normi i običaja (1997: 71) te eksplicitno izražavaju društvena očekivanja i vrijednosti, ujedno definirajući ženu kao moralno središte doma. Istovremeno, Cotter naglašava da recept uvijek treba promatrati u lokalnom okruženju, odnosno kao vrstu društvene prakse iz koje slijede njegove semantičke i sintaktičke osobitosti. Budući da je forma i struktura recepata promjenjiva, postojeći "narativni okvir što ga koristi diskurzivna analiza, može služiti kao model za opisivanje diskurzivnih strategija recepata" (Cotter 1997: 52).

Kritički interes za kuharske knjige posljednjih desetak godina ne može se objasniti samo reakcijom na hiperprodukciju kuharskih tekstova ili medijsku epidemiju raznolikih kulinarskih emisija. Kritičko i teorijsko preispitivanje kulinarstva na tragu je zauzimanja novih znanstvenih pristupa i otvaranja prema temama na sličan način na koji su kulturnalni studiji otvorili mogućnost promišljanja i iščitavanja popularne kulture. Jednako tako znanstveni je interes u prehrambenim studijima preusmjeren s pitanja proizvodnje na istraživanja potrošnje, osobne izbore i proizvodnju značenja čime se istraživanja prehrane uključuju u suvremene kulturnoantropološke znanstvene paradigmе. Propustom geste kuhanja, recepti postaju tekst koji, iako dosadno formulaičan, otkriva mnogo više od ekonomičnosti i inovativnosti nužnih da se prevlada nužnost svakodnevna kuhanja i materijalne (ne)mogućnosti. U receptima prije treba potražiti kulturno konstruirane predodžbe obilja i posta, društvenih želja i strahova.

## Dvjesto godina hrvatskih kuharica

Nedavni uzlet gastronomskih i kulinarskih tema u medijskom prostoru popularne kulture po prvi je puta otvorio prostor promišljanju načina na koji se tema prehrane utjelovljuje u žanrovske raznorodnim tekstovima. Kuharice su nesumnjivo osnovni žanrovska model kulinarske literature koji se kroz povijest prilagođavao i mijenjao, nastojeći i uspijevajući iznova redefinirati svoju formu i sadržaj. Povijest europskih kuharica iznimno je opširna tema, ali ovom prilikom prikazat ćemo je u osnovnim crtama, tek toliko da bismo bolje razumjeli kontekst i razvoj hrvatskog pisanih kulinarstva.

Ako bismo željeli uže odrediti žanr kuharice, morali bismo reći da se radi o vrsti priručničke literature koja se sastoji od niza

recepata, odnosno uputa za pripremanje jela. Najstarije kuharske tekstova nalazimo već u antici<sup>23</sup> i neki od njih kolaju u mnogim prijepisima europskom kulturom tijekom srednjeg vijeka. No tek izumom tiskarstva kuharice postaju relativno dostupan kulinar-ski i kulturni resurs. Prve tiskane kuharice pojavljuju se već u petnaestom stoljeću, poput znamenite talijanske kuharice *De honesta valuptate Bartolomea Platine* objavljene već 1474. godine i najstarije njemačke tiskane kuharice *Kuchenmeysterey* iz 1485. godine. Do početka šesnaestog stoljeća objavljene su najstarija francuska kuharica, svojevrsna kompilacija sredovjekovne kuhi-nje *Le Viandier* pripisana kuharu Charlesu V. Gaullaumu Tirelu Tailleventu iz 1490. godine te prva tiskana engleska kuharica *The Boke of Kokery* iz 1500. godine, sastavljena prema rukopisu iz 1440. godine. U idućem stoljeću tiskane su prve kuharice mnogih europskih kuhinja. Najstarija tiskana španjolska kuharica *Libre del Coch* iz 1520. godine objavljena je na katalonskom, najstarijom poljskom objavljenom kuharicom smatra se *Kuchmistrzostwo* iz 1552. godine, koja je prijevod sa češkog. Prva danska kuharica *Koge Bog* objavljena je 1616 (Gold 2007). Prva američka kuharica *The Complete Housewife* Elize Smith objavljena je 1727. godine.

Prve kuharice na hrvatskom jeziku pojavljuju se tek u devet-naestom stoljeću, kasno u usporedbi s drugim europskim zemljama. Mnogo je razloga kojima bi mogli objasniti ovu činjenicu, među ostalima moramo biti svjesni da kuharice od osamnaestog stoljeća neizravno govore o snazi nove srednje, građanske klase koja osobnu potrošnju smatra značajnim dijelom društvene reprezentacije, kao i o razini pismenosti društva. Osim niske razine pismenosti u Hrvatskoj,<sup>24</sup> kronična bilingvalnost hrvatskog

<sup>23</sup> Među najstarijim kuharskim tekstovima spominje se nesačuvano djelo sicilijanskog Grka Arhestrata *Gastronomija* ili *Gastrologija* te rimska kuharica *O kuhanju* pripisana Apiciju (Slapšak 1989: 8–9).

<sup>24</sup> O razini pismenosti u Hrvatskoj krajem devetnaestog i početkom dvade-setog stoljeća vidi npr. Leček (1993).

kulinarstva također je utjecala na kasnu pojavu domaćih tiskanih kuharica. Vezanost uz njemački, odnosno u Dalmaciji uz talijanski jezik, umanjila je potrebu za kuharicama na hrvatskom jeziku, ali i očuvala obilje germanizama i talijanizama u kulinarskom leksiku. Upravo zbog toga svako istraživanje starije hrvatske kuhinje nesumnjivo bi trebalo početi čitanjem najutjecajnijih kuharica njemačkog i talijanskog kulturnog kruga (Rittig Beljak 2003). U pomanjkanju sustavnih istraživanja razvoja hrvatske pisane kulinarske povijesti, o utjecajima pojedinih europskih tiskanih kuharica možemo samo spekulirati. Pojedini se naslovi ipak ističu, prije svega kuharica *Südddeusch Küche* Katarine Prato ili *Pesther Kochbuch Josephine St.* Hilaire koje spominju i Gjuro Deželić i Marija Kumičić u predgovorima svojih kuharica. U devetnaestom stoljeću u Hrvatskoj su objavljene samo tri kuharice, *Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga zagrebačkog kanonika Ivana Birlinga* iz 1813. godine (Birling 2004), *Nova hrvatska kuharica* Gjure Deželića iz 1868. godine (Deželić 2005) i *Nova zagrebačka kuharica* Marije Kumičić (Kumičić 2005), koja kao što je čest slučaj nije datirana, ali prema predgovoru drugog izdanja iz 1891. godine možemo rekonstruirati da je objavljena 1888. godine. Sve tri kuharice nesumnjivo su namijenjene ženskom čitateljstvu, kao pomoć i nadgradnja kulinarskog umijeća i leksika, no bez ambicije da ponude enciklopedijski koncipirane, cjelovite domaćinske priručnike kakvi su bili popularni u Europi toga vremena. U prvoj polovini dvadesetog stoljeća na hrvatskom je jeziku objavljen niz kuharica čiji nam bibliografski popis izmiče zbog neistraženosti teme i nesklonosti knjižničnih kataloga kućanskim temama. Svoj konačan oblik i vrhunac žanra kuharice u Hrvatskoj uspostaviti će djela dviju autorica što su pripadala dvama dominantnim sustavima hrvatske kuhinje, kontinentalnom i mediteranskom. Mira Vučetić, autorica s čak 26 bibliografskih jedinica u elektroničkom katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu, prvu kuharsku knjigu *U kuhinji*

objavila je 1929. godine, a njezina *Zlatna knjiga kuharstva*, prvi puta objavljena 1972. godine kao sinteza dugogodišnjega autoričina rada i dopuna knjige *Kuharstvo* iz 1943. godine, još se uvijek objavljuje. Jednak je slučaj s kuharicom neprikosnovene prve dame dalmatinske kuhinje Dike Marjanović Radice. *Dalmatinska kuhinja* prvi je puta objavljena 1939. godine, a do najnovijega izdanja iz 2004. godine objavljena je u desetak ponovljenih i dopunjениh izdanja predstavljajući početnu točku svakog ozbiljnijeg pokušaja bavljenja dalmatinskom kuhinjom. Podvrstom kuharica mogli bismo smatrati i prehrambene priručnike čiji je opseg proširen na problematiku održavanja zdravlja, ali i obrazovanja o važnosti ispravne prehrane. U knjizi Miroslava Galovića *Hrana i kako se priređuje* ([1908]) osim recepata nalazimo i jasno didaktično strukturirane tekstove o funkciranju ljudskog tijela i održavanju zdravlja, o ispravnim načinima prehrane za pojedine skupine (kao što su djeca, starci, radnici koji obavljaju teške fizičke poslove i slično), opise pojedinih namirnica te pojašnjenja kako ih uzgajati. Recepti su u Galovićevoj knjizi tek ilustracija pravilnog modela prehrane, ponuđeni kao praktični primjeri ispravne dijetetike.

U dvjesto godina koliko je prošlo od objavljivanja Birlingove kuharice, hrvatska literatura o hrani mijenjala se začuđujuće malo. Smanjivanje opsega savjeta za domaćinstvo koji se može pratiti između dva svjetska rata, a osobito od 1960-ih godina nadalje, karakteristično je i za druge kulinarske kulture. Kuharske knjige od početka dvadesetog stoljeća smanjuju opseg domaćinskih savjeta, gubeći ih gotovo potpuno do kraja stoljeća. Kuharice tako više nisu bile upute za vođenje kućanstva već zbirke recepta koji su se mijenjale u skladu s modom. Trendovi u kuharskom izdavaštvu smjenjuju se svakih nekoliko godina naglašavajući internacionalnu, egzotične, regionalne i nacionalne kuhinje, već prema tome kako se mijenjaju stilovi i mode visoke kuhinje. No literatura o hrani uglavnom se bavila isključivo pripremom

hrane, dok je jedenje i uživanje u hrani kao društvenoj činjenici ostajalo po strani, sporadično se javljajući na marginama feljtonistike autora kojima se zbog njihove vlastite sklonosti kuhanju i blagovanju hrana činila važnom temom.<sup>25</sup> Tijekom prve polovine dvadesetog stoljeća, kuharice su od usko specijalizirane literaturre postale masovni medij, iznimno popularna i raširena roba koja opisuje i oblikuje stilove života, izgrađuje ukus i identitet, obrazuje i zabavlja. Objavljivanje kuharica u drugoj polovini dvadesetog stoljeća postalo je jedno od izdavačkih najunosnijih područja budući da kuharske knjige uvijek spremno prate izmijene moda, posreduju egzotično i drugačije, oblikuju ukuse i navike te istovremeno imaju vrlo dugi rok upotrebe.<sup>26</sup> Osim toga, vjerojatno su jedini knjižni proizvod kojem prodaja kontinuirano ne pada.<sup>27</sup> "Kuharske knjige bile su jedna od ključnih izdavačkih priča o uspjehu [...], upravo zahvaljujući svojoj sposobnosti da se stalno nanovo otkrivaju u skladu s novim trendovima" (Humble 2002: 323). Kuharice gotovo nikada ne zastarijevaju te ih je moguće koristiti, ali i prodavati dug niz godina. Tome u prilog svakako govore neprestana ponovna izdanja klasika, kao što su naslovi Dike Marjanović Radice ili Mire Vučetić. No bilo bi posve pogrešno prepostaviti da kuharice, kao oblik specifičnog nefikcionalnog narativa, ne prolaze kroz strukturne promjene. Unazad zadnjih pola stoljeća kulinarski su se narativi uvelike promijenili.

---

<sup>25</sup> Spomenimo tek tekstove Igora Mandića objavljivane u Vjesniku, Božice Brku u Večernjem listu ili Ive Lajtmara u Startu i Studiju.

<sup>26</sup> Nives Rittig Beljak izdvaja kuharice od ostalog didaktičkog štiva upravo zbog činjenice da su "one dugovječne, prilagodljive i gotovo nikada potpuno ne zastarijevaju" (2003: 27).

<sup>27</sup> Istraživanje Books Study Industry Groupe iz 2012. pokazuje da prodaja kuharica ne pada pojavom digitalnih medija. Razmjere isplativosti kuharica zorno opisuje činjenica da je drugi najprodavaniji autor 2012. godine, nakon novog nastavka serijala o čarobnjaku Harryu Potteru J. K. Rawling, kulinarska zvijezda Jamie Oliver (<http://www.dailymail.co.uk/femail/article-2218452/Sales-cookbooks-soar-Brits-admit-NEVER-open-theirs--prefer-cook-traditional-spag-bol-instead.html>).

Jedna od prvih razlika svakako je već spomenuto smanjivanje opsega sadržaja u suvremenim kuharicama. One tako više ne sadrže savjete za vođenje obiteljske ekonomije, niti pokušavaju biti svojevrsne enciklopedije vođenja kućanstva, što su kuharice od devetnaestog stoljeća do 1950-ih godina veoma često bile.<sup>28</sup> U njima su se, osim recepata za jela koji su gotovo bez iznimke katalozi nacionalne kuhinje, nalazili i savjeti za konzerviranje hrane, uređenje kuhinje i doma, izradu kozmetičkih preparata kao što su sapuni ili kreme za lice. Nudile su također savjete za lijepo ponašanje i prostiranje stola, vodenje knjiga izdataka kućanskih troškova, ali i propisivale bolesničke dijete i svečane jelovnike. Takve kuharice u prvom su redu vodile računa o temeljitom domaćinskom obrazovanju, u onom smislu kako su to, primjerice, radile domaćinske škole od kraja devetnaestog do prve polovine dvadesetog stoljeća diljem Europe. Takav oblik kuharica, nastao tijekom devetnaestog stoljeća, odgovarao je potrebama nove građanske klase kojoj je ekonomska moć nametnula potrošnju kao dominantan model društvene reprezentacije. "Kao popularan, aktualan žanr brzo je reagirala na promjene gospodarskih i društvenih uvjeta, na čimbenike koji su utjecali na kućnu poslugu, na promjenu rodnih uloga te na nedavno dostupne informacije o prehrani i zdravlju" (Humble 1996: 15). Od svojih početaka do devetnaestog stoljeća kuharice su uglavnom bile namijenjene profesionalnim, ženskim ili muškim kuharima viših društvenih slojeva te su tako ostajale u uskim okvirima profesije, služeći ne samo obrazovanju novih kuhara nego i isticanju prestiža kuća

<sup>28</sup> Među kulturnim kuharicama čiji se utjecaj na gastronomsku kulturu protezao na više generacija svakako treba spomenuti djela poput *The Book of Household Management* iz 1861. godine engleske autorice Isabelle Beeton, klasik francuskih kuharica *De la méthode ménagère* Paulette Bernège iz 1928. godine, američku kuharicu *Joy of Cooking* Irme S. Rombauer objavljenu prvi puta 1931. godine, najdugovječniju rusku kuharicu *Podarok molodym khozjaj-kam* Elene Ivanovne Molokhovets iz 1831. godine čiji se utjecaj na rusku kuhinju smanjuje njezinom zabranom u postrevolucionarnoj Rusiji.

u kojima su pisane. No razvoj pismenosti i izdavaštva te uspon nove društvene klase što je svoje uzore imala u aristokratskim kućanstvima i potrošnju smatrala ključnim aspektom društvene reprezentacije utjecali su na promjenu kulinarskih tekstova. Tek od devetnaestog stoljeća kuharske su knjige namijenjene ženama kao protagonistima rodne ideologije koja je održala oštru podjelu između muškog javnog prostora i ženskog privatnog prostora doma (Gold 2007; Humble 2002), koja nikada ranije nije bila artikulirana u kuharicama. Objasnjavajući uspon britanske srednje klase i već spomenute promjene u kuharskim knjigama, Nicole Humble ističe da su korisnice tih tekstova bile:

[P]rva generacija što je imala poslugu [...] budući da je srednja klasa naslijedila nešto što je nalikovalo na aristokratske rituale življenja i zabave, sredinom viktorijanskog doba prosječan dom srednje klase postao je vrlo složena organizacija. No, upravo zato što je dom za svog stanara trebao biti mjesto mira i pribježište, utočište od neumoljivosti svijeta, nije se smjelo vidjeti ništa od rada uložena u njegovo dnevno održavanje. (Humble 2002: 323)

Kuharice će, s manjim izmjenama, ostati udžbenici cjelovitog domaćinskog obrazovanja sve do polovine dvadesetog stoljeća, kada će se još jednom, reagirajući na društvene promjene, nanovo redefinirati. "Kuharice dvadesetog stoljeća uvijek su se bavile suvremenim brigama i težnjama" (Humble 1996: 5). Mada raznovrsne, kuharice određenog razdoblja uvijek daju prilično jasno sliku o dominantnim preokupacijama određenog trenutka.<sup>29</sup> Pišući o kuharicama Appadurai ističe da:

---

<sup>29</sup> Kako su prehrambeni priručnici i kuharice početkom dvadesetog stoljeća brinule o *narodnom zdravlju*, propisujući raznovrsnu prehranu i higijenu ujedno svjedočeći o uvjetima stanovanja i življenja, tako današnje kuharice, poput *Kuharice u zoni*, *Kuharice za 4 krvne grupe*, *Fit fot life* i sličnih, otkrivaju da su dominantne prehrambene preokupacije početka dvadesetprvog stoljeća

One kombiniraju čvrste pragmatične vrijednosti priručnika s posrednim užicima književnosti osjetila. One odražavaju po-make granica jestivog, svojstva kulinarskog procesa, logiku jelâ, prijeke potrebe kućnog proračuna, hirove tržišta i struk-turu kućanskih ideologija. Jezik i pismenost, gradovi i etnicitet, žene i smisao za dom, sve su to primjeri pitanja koja se skrivaju u kuharicama. (2008: 289)

Od prve kuharice objavljene na hrvatskom jeziku, domaća kuli-narska literatura dosegla je nepregledan broj naslova kojima je zajednička značajka da su ostali u okvirima zadanog žanra utili-tarne, priručničke literature. Djela su to kojima je svrha i namje-ra bila širenje kulinarske vještine, stvaranje mode, upoznavanja s drugim kuhinjama i gastronomskim kulturama. Bitno je ponoviti da osnovna svrha cijelovitih kuvarskih priručnika u Europi s kraja devetnaestog i prve polovine dvadesetog stoljeća nije bila samo širenje kulinarske vještine, nego sustavan obrazovni program vođenja kućanstva koje je time podignuto na razinu odgovorna i ozbiljna poziva. Neplaćenom i nevidljivom poslu kućanice dan je dignitet intelektualnog posla. Funkcija kuharica u mnogočemu je bila i odgojne prirode, potvrđujući nevidljiv i neplaćen kućni posao primarno ženskom odgovornošću, ali i kuhinju (preciznije rečeno svakodnevne kulinarske prakse i izbore) kao osobit pro-stor ženske moći, što doduše nije isticano u literaturi, ali bi ipak trebalo spomenuti. No uz ove sadržajne i odgojne odrednice većine kulinarskih tekstova od osamnaestog do prve polovine dvadesetog stoljeća, promijenila se i sama struktura recepta. Današnji oblik recepta, koji sadrži izdvojen popis namirnica i pre-ciznu uputu za pripremu jela korak po korak, nije bio standardi-ziran do kraja devetnaestog stoljeća, točnije sve do 1886. godine kada se pojavljuje u knjizi Fannie Farmer The Boston Cookbook. U

---

ujedno i zdravstvene, preciznije rečeno višak kilograma i isticanje osobne od-govornost za vlastito zdravlje.

starijim kuharicama je bilo uobičajeno da se sastojci ne odvajaju već se spominju uz pojedine etape pripreme. Znamenita kuharica Mrs. Beeton's *The Book of Household Management*, objavljena 1861. godine, ima današnji oblik recepta (Cotter 1997), no u ono je vrijeme bila iznimka. Uspoređujući narativnu strukturu recepata s početka stoljeća s onima suvremenim nameće se zaključak da je suvremeni tekst recepta mnogo precizniji, da su etape u pripremi jela mnogo detaljnije opisane i da za pripremu većine jela nije potrebno gotovo nikakvo kuharsko predznanje. Očito je da su nekadašnje kuharice računale na neki stupanj predznanja, ono koje se dobivalo u svojevrsnom praktikumu, pretpostavljajući neku vrstu "obiteljskog šegrtovanja, kod tete, majke, bake ili susjede" (Giard prema Sutton 2001: 134).

Bez obzira što su kuharice i dalje vrsta specijalizirane literature, današnja je publika neuspredivo šira no što je bila još prije pola stoljeća, a nesumnjivo je da su se putevi prijenosa kulinarskog znanja dodatno razgranali. Institucionalizirano domaćinsko obrazovanje danas ne postoji, niti su višegeneracijska domaćinstva dominantna, a samim time promijenili su se načini prijenosa svakodnevnog kulinarskog znanja.

Kuharske vještine danas više nego ikada prije napuštaju usmenu kulturu svakodnevnih kuhinjskih obiteljskih rituala, rezultirajući većom elaboriranošću suvremenih pisanih recepata. Možemo se lako složiti da je "[u] našim sve mnogobrojnijim kulinarskim časopisima najjednostavniji postupak postao [...] jednako složen kao recept za izradu svemirskog broda ili atomske bombe u podrumu" (Fussel 2005: 62).<sup>30</sup>

---

<sup>30</sup> Usporedimo nekoliko vremenski udaljenih recepta. *Ragout juha*. U svježem maslacu ofuri malo brašna, nalij juhom i dodaj u kocke rezano, kuhanu meso teleće glave, pržene pečurke, graška, kolorabice i mesa od raka; za miris dodaj cvjeta i šafrana (Marija Kumičić, *Nova zagrebačka kuharica*, 1891) (Kumičić 2005). *Risoto od lignja ili sipe*. Sipa i lignji se očiste, otvore na donjoj strani, izvadi se drob i sipovina te ukloni crnilo, pa se u nekoliko voda dobro

## Kućni andeo – ideal žene domaćice

Izdavački procvat kuharskih knjiga nakon Prvog svjetskog rata poklapa se s polaganim nestajanjem posluge u građanskim kućanstvima. Istraživanja promjena u britanskim kuharicama u prvoj polovini dvadesetog stoljeća govore u prilog tome da se upravo u godinama između dva svjetska rata u kuharicama oblikovalo koncept žene-domaćice. Te su godine također donijele promjene u strukturi radno aktivne populacije. Povećanje udjela žena na tržištu rada, prije svega onih što su potjecale iz radničke klase, utjecalo je na postupan nestanak uže specijalizirane kućne posluge, čime se i uloga žene u obitelji promijenila.

U razdoblju od 1850-ih do 1960-ih godina kuharske su knjige oblikovale ideal doma u kojem se pozicija domaćice doživljavala ženinim prirodnim pozivom. Ne samo što su naslovi objavljivani do 1960-ih popisivali zaduženja koja je odgovorna domaćica morala ispunjavati nego su propisivali i kako se nositi sa složenim

---

opere. Zatim se izreže na komade. Male sipe ili lignji ostave se cijeli. U ulje stavi se fino kosanoga luka i češnjaka i zelenoga peršina, pa kad se ovo malo popriži, dodaju se lignji, doliju vinskim octom i pirjaju uz pomalo dolijevanje vode. Međutim se riža dobro obriše i stavi pirjati, dolije vodom i pirja dok ne postane mekana. Servira se s ribanim parmezanom. Na  $\frac{1}{2}$  kg liganja se računa 35 dkg riže. Sitni radovi: 1. sve prirediti, 2. očistiti, oprati sipe, 3. kosati češnjak, peršin, 4. pristaviti ulje, 5. popržiti češnjak, peršin, 6. dodati sipe, 7. doliti, pirjati, 8. obrisati rižu, 9. dodati rižu, 10. doliti, pirjati, 11. soliti, paprati, 12. ribati parmesan (Mira Vučetić, *Kuharstvo*, 1953). Hrvatski žganci s gljivama lisičarkama. Zahtjevnost: jednostavno, priprema: 20 minuta, kuhanje: 20 minuta; sastojci za 4 osobe: 20 dag lisičarki, 4 šnите poprženih žganaca, 1 režanj češnjaka, 4 žlica ekstra djevičanskog maslinovog ulja, 1 žlica nasječkanog pešrina, 20 sira narezanog na šnите, sjemenke sezama, sol i papar. Operite gljive tako da ih na nekoliko trenutaka uronite u zdjelu s hladnom vodom. Lagano ih posušite kuhinjskom krpom, zatim one veće razrežite popola ili na četvrtine, a one manje ostavite cijele. U posudi zagrijte ulje i očišćeni i zgnječeni češnjak, koji ćete kasnije izvdaditi. Dodajte gljive te pustite da se kuha 15 minuta na lagano vatru. Posolite, popaprite i posipajte peršinom. Na svaku plošku žganaca stavite 3 tanke šnite sira i 1 žlicu gljiva te pospitate sjemenkama sezama. Žgance na koje ste stavili gljive prije posluživanja zagrijte na 2-3 minute u pećnici te ih servirajte još tople (*Enciklopedija mediteranske prehrane, Predjela*, 2006).

zahtjevima što ih je društvo postavljalo ženama. Mira Vučetić tako objašnjava emocije koje domaćica mora posjedovati:

Da bude ova svrha obroka potpuno ispunjena, treba da se zato brine domaćica tj. da *velikim marom i pažnjom* priređuje svaki obrok, da *vedro* dočekuje svoje ukućane, da *širi ljubav i zadovoljstvo* i daje svakome iz svoje duše ono, što mu najviše treba. [...] Današnji domovi, koji su tako sretni, da ih uzorno vodi žena visoke naobrazbe, osobitih duševnih kvaliteta i stručne spreme, sigurno su još sretniji od onih nekada, jer visoka inteligencija pomaže, da se stručna spremna razumno primjenjuje, a kultura srca čini, da se strpljivo prelazi preko poteškoća, koje život i poziv domaćice sobom donosi. (Vučetić 1958: 212; kurziv J. I.)

Osim *mara i pažnje* koji su očiti zbog, uvijek rado naglašavane, odgovornosti posla domaćice, mnogo su važniji *ljubav i zadovoljstvo* koji, posve ponutreni, pružaju emotivno ispunjenje poslom koji se trudi pokazati intelektualnim, a samim time i društveno relevantnim održavanjem rodnoga statusa quo. Svakodnevna briga za obitelj omogućavala je osobni, ali i društveni napredak jer uspješna domaćica nije samo logistički, služinski servis nego hraniteljica, njegovateljica i zaštitnica najmanje jedinice društvenog ustroja. Stoga su nužni i iscrpljujuće repetitivni kuhrske poslovi utemeljeni i vođeni razumom, štoviše "visokom inteligencijom", a zahtjevi koje društvo stavlja pred domaćicu razlog su stalna isticanja emotivnih aspekata domaćinstva. Budući da je biti domaćica prirodni poziv, otpor je posve uzaludan. Iako su se rodne uloge već između dva rata počele mijenjati, tek se 1960-ih godina u kuharicama češće spominje da žene rade te više nemaju vremena za spremanje složenih obroka. Do kraja 1950-ih žena uz štednjak nije mogla biti namrštena, kao što je to implicitna citateljica kuharice *I Hate to Cook Book* Peg Bracken, objavljene 1960. godine, navodno bila.<sup>31</sup> No kućanskim se zadacima ipak nije

---

<sup>31</sup> Sličnu ideju dosadne nužnosti kuhanja pronalazimo u naslovu kuharice Ivanke Karačić Uh, to kuhanje! iz 1979. godine.

moglo pobjeći: "Kao termometar vrijednosti srednje klase, kuharica [...] je artikulirala ideju da bi žene trebale uživati u vođenju kućanstva ili, ukoliko to nije moguće, snaći se kako najbolje mogu" (Neuhaus 1999: 537). Jasno je da kuharice kao preskriptivna literatura ispisuju ideal i kao takve ne otkrivaju u koliko su se mjeri izrečeni savjeti doista i ispunjavali. Nisu li autorice najutjecajnijih kuharica, spomenimo samo Miru Vučetić, svojom profesijom arbitara gastronomске kulture, zapravo izbjegle tipičnoj ženskoj soubini? Kuharice o kojima govorim moramo promatrati ne samo kao priručničku literaturu o pripremanju hrane već prije kao sredstvo moralnog odgoja, a samim time i održavanja ustaljenih društvenih i rodnih normi.

Uspostavljanje ideala žene-domaćice možemo pratiti iz kuharskih knjiga od kraja devetnaestog stoljeća, pri čemu se moramo prisjetiti da su onodobne kuharske knjige prvenstveno povezane s građanskim, srednjom klasom te njezinom aspiracijom prema društvenim ritualima više klase. Usporedimo li već spomenutu kuharicu *The Book of Household Management* Isabel Beeton iz 1861. godine, s veoma popularnom kuharicom *Good Food* iz 1932. godine<sup>32</sup> postaje očito da se uloga domaćice uvelike promijenila. Ako je krajem devetnaestog stoljeća gospodarica kuće bila organizator kućanskih poslova, pola stoljeća kasnije, napuštena od posluge, sama postaje odgovorna za izvršavanje većine kućanskih poslova. Istodobno kada svi kućanski poslovi postaju isključivo ženska obaveza, u kuharicama se počinje pojavljivati ideja da je kuhanje kreativan posao koji je moguće izvršavati s užitkom. Kuharice počinju isticati zabavnu stranu onoga što je zapravo neizbjježan dio svakodnevnih, rutinski dosadnih kućanskih poslova, pa se kuhanje počinje propagirati

<sup>32</sup> Kuharica *Good Food* svojevrsni je kulinarski kalendar koji donosi recepte za svaki mjesec u godini. Njezin autor bio je britanski gastronomski kolumnist Gerald Miller koji je pod pseudonimom Ambrose Heath objavio niz kulinarskih i gastronomskih naslova (<https://www.faber.co.uk/blog/good-food/>).

kao zabavna i kreativna aktivnost. "Sredinom 1930-ih kuharstvo se počinje doživljavati ne kao nesretno opterećenje koje moraju trpjeti pripadnice srednje klase bez posluge, nego kao oblik ekonomičnosti sa stilom, sredstvo društvenog napretka i izvor kreativnog zadovoljstva" (Humble 1996: 15). Do kraja 1950-ih shvaćanje kuhanja kao kreativne vještine, umjesto monotone i često iscrpljujuće svakodnevne obaveze, postalo je sastavni dio kulinarskog diskursa. Kraj 1990-ih ponovno će u kulinarskom diskursu donijeti izrazit naglasak na vezu kuhanja i poželjnog životnog stila, a motiv tome ovaj put neće biti okamenjivanje ustaljenih rodnih uloga nego ublažavanje posljedica industrijske hrane i slabljenja društvene uloge stola i hrane. Zahtjev i obaveza hranjenja obitelji koji su kuharske knjige nalagale ženama ublaženi su, kuhanje više nije dosadna svakodnevna rutina, tako kuharica Margaret Ryan *Dinners for Beginners: An Economical Cookery Book for the Single-handed* iz 1934. objavljuje: "Kuhanje je beskrajno zabavno" (Humble 1996: 15). Odjeci takvog shvaćanja duboko su ukorijenjeni i danas<sup>33</sup> kada se pripremanje hrane još jednom, ali sada iz drugih razloga, doživljava kao zabavna, kreativna i poželjna društvena aktivnost. Istovremeno dok su kuharice isticale kuhinjski ludizam, pozicija žene kao srca i razuma doma nije dopuštala sumnju u ideju da je upravo dom središte ženskog života. Utvrđivanje domaćinske ideologije, koja će desetljeće kasnije biti narušena, pedesetih je godina dvadesetog stoljeća bilo možda zadnji pokušaj učvršćivanja stroge rodne podjele poslova na one koji se odvijaju u kući i one izvan nje. "U receptima i retorici poslijeratnih kuharica možemo vidjeti kako je kuharstvo postalo kulturno bojno polje i kako je američka zabrinutost oko rodnih uloga fermentirala u kuhinji" (Neuhaus 1999: 536). Uz emotivni, isticanje intelektualnog aspekta kućanskih poslova, pozicionira domaćinstvo u sferu duševnog, odnosno

---

<sup>33</sup> Istraživanje Anne Oakley (1974) potvrđuje da se kuhanje smatra najmanje omraženim dijelom kućanskih zaduženja.

razumom vodenog posla te se time briga oko doma i obitelji profesionalizira, postajući tako domenom stručnjaka. Upravo zbog toga isticana nesigurnost implicitne čitateljice kuharica, koja se pojavljuje od kraja devetnaestog stoljeća, do kraja dvadesetog stoljeća postaje jedno od općih mesta kulinarske literature.<sup>34</sup>

Iako je doprinos Mire Vučetić i Dike Marjanović Radice hrvatskoj kulturi svakodnevice neizmjeran, dyjema najvećim ženama hrvatskog kulinarstva nije posvećena čak ni malena natuknica u, primjerice, Općoj enciklopediji. Kako piše Branimir Donat (1984) u predgovoru *Zlatne knjige kuharstva*, iako ima 26 bibliografskih natuknica u elektroničkom katalogu Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu, Mira Vučetić nije za života zaslужila da joj se posveti esej. Jednaku sudbinu institucionalno kanonizirane anonimnosti dijeli i Dika Marjanović Radica s 15 kataloških jedinica. *Kuharstvo*, kasnije *Zlatna knjiga kuharstva*, i *Dalmatinska kuhinja*, djela su nastala kao rezultat pedagoškog, a u slučaju Dike Marjanović i etnografskog rada, koja bez imalo sumnje možemo smatrati vrhuncima hrvatske kulinarske produkcije. Prva izdanja objavljena su prije Drugog svjetskog rata, točnije 1939. godine, a otada nije prošlo desetljeće u kojem nije objavljeno barem jedno ponovljeno i dopunjeno izdanje.<sup>35</sup> Cjelovita bibliografija hrvatskih kuharica još ne postoji, tako da točan popis izdanja obiju kuharica nije moguće posve precizno rekonstruirati

<sup>34</sup> Dvojaku ulogu hrane u medijima, koja se koleba između zabave i obrazovanja, problematizira Signe Rousseau (2012). Prema Rousseau, prehrambena kakofonija, termim kojim je Claude Fischler ukazao na mnogoznačnost prehrambenih sustava, uvjetovala je s jedne strane nesigurnost modernog jelca koja pogoduje prehrambenim strahovima, a s druge fetišizaciju hrane.

<sup>35</sup> Točan broj izdanja, nažalost, nisam uspjela rekonstruirati budući da fundus Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu uglavnom ne posjeduje starije kuharice, s iznimkom nekoliko izdanja iz osamnaestog i devetnaestog stoljeća. Najstariji naslov Mire Vučetić u elektroničkom katalogu je *Moje kućanstvo* iz 1931. godine, dok *Kuharstvo* uopće ne posjeduje, sve do izdanja *Zlatne knjige kuharstva* iz 1973. Jednako je i u slučaju Radićine *Dalmatinske kuhinje*, najstarije izdanje u fundusu Nacionalne i sveučilišne knjižnice je ono iz 1973. godine.

iz kataloga knjižnica. Slabo je opravданje da su kuharice prije upotrebnii predmet nego knjiga te se kao takve troše drugaćije od ostale literature za čitanje, pa prema tome i rjeđe pronalaze mjesto na policama knjižnica. Uz dugovječnost, o upotreboj vrijednosti knjiga Mire Vučetić i Dike Marjanović Radice za hrvatsku prehrambenu kulturu govori njihova razmjerna rijetkost u antikvarijatima. Teško je provjeriti koriste li se i dalje ili pak ostaju sentimentalni podsjetnik na bakinu ili maminu kuhinju, ali čini se da se nasljednici teško od njih rastaju. Moglo bi se reći da su Vučetićka i Radica i dan danas najvažnija referenca za upoznavanje hrvatske kuhinje. Kada bi i dalje postojalo nešto poput miraza koji bi žena prilikom udaje trebala priložiti zajedničkom imutku na početku zasnivanja vlastita doma, Vučetićka i Radica bile bi njegov nezaobilazan dio.

## **Odgoj uzorne domaćice – Mira Vučetić**

*Dragoj Sandi za 11 godina braka toplo se preporuča Franz  
13. 3. 1954.*

Pišući posvetu na drugi svezak *Kuharstva* Mire Vučetić (1892.–1976.), marni Franz gotovo sigurno nije želio reći svojoj suprudi da ne zna kuhati, nego ju je uputio na cijeloviti tečaj društvenog života kojemu je posvećen drugi svezak ove najopširnije enciklopedije domaćinstva napisane na hrvatskom jeziku. Dvosveščano *Kuharstvo* objavljeno je 1952. godine<sup>36</sup> u tvrdim i mekim koricama, istovremeno sa sažetom verzijom u jednom svesku.

---

<sup>36</sup> Zbog nedostupnosti cijelovite bibliografije Mire Vučetić u knjižnicama, u ovome radu koristim nekoliko različitih izdanja istih naslova. Prvi svezak *Kuharstva* iz 1958. godine, drugi iz 1953., kao i tzv. *malo izdanje* iz 1943. te izdanje iz 1955. godine. Detaljan popis korištenih izdanja donosim u popisu literature.

Prvi svezak ove iscrpne kuharice objašnjava principe zdrave prehrane, opisuje namirnice i njihovu upotrebu, jednostavna jela svakodnevne kuhinje, dok je drugi posvećen gostoljubivosti, pripremi sladokusnih jela, konzerviranju hrane, dijetama za bolesne, ekonomičnom vođenju kuhinje te podučavanju kuharstva u školama. Enciklopedijski opsežno *Kuharstvo* bilo je namijenjeno domaćicama i osobama kuvarske struke kao pregled cijelovita domaćinskog obrazovanja kojeg je kuhanje tek jedan dio. *Kuharstvo* je tek jednim dijelom kuharica kakve danas poznajemo, prije svega ono je udžbenik i biblija organizacije doma, idealni prikaz građanske (prehrambene) kulture i inventar njezinih društvenih praksi.

Prvi svezak *Kuharstva*, o kojemu će ovdje biti manje riječi, posvećen je “ispravnoj i razumnoj” pripremi jela, svakodnevnoj kuhinji koju je valjalo svladati za svako daljnje domaćinsko napredovanje. Ispravno se, pritom odnosi na vještina i znanje pripreme hrane, dok razumno podrazumijeva da se radi o intelektualnom poslu. Pomno planiranje i izvršavanje organizacijskih i fizičkih poslova presudno je za funkcioniranje obiteljskog života, pa dok je kuhanje jedan od vidljivih ženskih zaduženja, većina ostalog rada ostaje nevidljiva i nepriznata. Mira Vučetić nudi pomoć u svim aspektima vođenja kućanstva, no upravo je kuhanje ključan dio ženskih zaduženja. Dobro kuhati za Miru Vučetić značilo je ispunjavati tri zahtjeva: ispravno prehranjivati, tečno kuhati i ekonomično voditi kuhinju. Zato nimalo ne čudi da je na naslovnici Vučetićkina *Mojeg kućanstva* (1936) prikazana žena koja sjedi za stolom i upisuje troškove u veliku bilježnicu. Prvi preduvjet funkcioniranja kućanstva je ekonomično vođenje knjige izdataka te zbog toga svaka domaćica nužno mora svladati osnove knjigovodstva. *Moje kućanstvo*, pod parolom “Štedi novac, snagu, vrijeme!” nudi pomoć u ovladavanju osnovnim principima kućanske ekonomije. Od svoje prve, nepotpisane *Prave domaće i fine kuharice* iz 1930. godine, Vučetić pitanje financija

jasno i nedvosmisleno stavlja na prvo mjesto. "Predmijevajući da svaka žena prije stupanja u brak znade dobro, s kolikim dohotkom njezin muž raspolaže, ne može se nikako opravdati njezino nezadovoljstvo" (Vučetić 1930: 5). Samostalnost kojoj svaka žena nesumnjivo teži, realizira se u samostalnom vođenju kućanstva, tog društveno dodijeljenoga prostora ženske moći. Odgovornost koju bi svaka žena morala osjećati prema svome pozivu trebala bi se odražavati u vrlinama razboritosti, razumnosti i radišnosti.

Žena još prije udaje, čim upozna svotu, koja će joj stajati na raspoloženju, mora ne samo napraviti neki raspored odnosno proračun, već si prema tomu stvoriti sliku svog života, koji joj ovaj dohodak može pružiti, a onda razmisliti, hoće li sa zadowljstvom u tom snaći i odreći nemogućih zahtjeva, koje joj je moguće pružao njezin dom ili njezino samostalno zarađivanje. (Vučetić 1930: 6)

Planiranje i vođenje kućanske ekonomije početna je točka odgovorne i zahtjevne profesije domaćice, a bilježenje kućanskih izdataka nužnost za koju je "potrebna duševna jakost, da se to nijedan dan ne propusti" (Vučetić 1953: 522). Tek uredno vođenje kućanskog računovodstava i napisani planovi rada daju pravu sliku požrtvovnog rada domaćice. Preduvjet uspješnog kućanstva upravo je ova dosadna računovodstvena aktivnost kojom se bavi mlada žena s naslovnicе *Mojeg kućanstva*. Prije nego postane *andeo, ministar i nutricionist*<sup>37</sup> domaćica mora biti menadžer, isključivo odgovoran za planiranje i izvršavanje svih zadataka. Mira Vučetić to sažima ovako:

U kućnom gospodarenju domaćica je također rukovodilac ili poslovođa, koji nosi odgovornost za sav rad, pravi raspored i mora imati jasan pregled o čitavom poslovanju od ranog jutra

---

<sup>37</sup> Dobra domaćica mora biti *iskusni menadžer*, iako je, naravno, i *marljivi radnik* (Bower 1997b: 47; kurziv J. I.).

pa do svršetka dana. Domaćinski posao uvijek se ponavlja kao i u industriji, ali je posao domaćice teži, jer ona ne može uzeti stručnjake za izvanredne poslove i nema strojeve za mehanički rad. U većini slučajeva nema ni kome razdijeliti posao, već mora sve sama obaviti. (1953: 446)

Napuštena od posluge, građanska domaćica postaje isključivo odgovorna za privatni prostor doma u kojem pronalazi, ili bi barem trebala, osobno ispunjenje. Dobra je organizacija, dakle, ključna za uspjeh svake domaćice, pa kao pomoć u planiranju poslova Mira Vučetić prilaže popise svakodnevnih, tjednih, mješevnih i sezonskih poslova. Iz detaljnih tablica, odnosno priloženih primjera tjednog rasporeda možemo doista vidjeti opseg kućanskih poslova. Radni je dan domaćice započinjao u šest ujutro. Do sedam sati je trebalo skuhati zajutrak i obaviti "osobno uređenje". Nakon zajutarka, trebalo je pospremiti kuhinju i oprati suđe te u osam ujutro započeti radni dan koji će trajati do večeri. Iz priložene tablice, primjera jednog radnog tjedna, vidimo da je radni dan podijeljen u tri dijela. Prvi, od osam do deset, drugi od deset i trideset te zadnji dio od pet do pola osam kada se servira večera. Između kuhanja, kupovanja, ribanja, pranja i čišćenja, osobito je zgodna stavka u svakodnevnom rasporedu (od osam do pola jedanaest) kada je domaćica, nakon što je oprala posuđe i upisala dnevne izdatke, valjala biti "slobodna za muža". U cijelom danu postajale su dvije pauze, jedna između deset i pola jedanaest i popodnevni odmor od četiri do pet sati.

U primjeru tjednog rasporeda upisani su svi poslovi koje je valjalo obavljati. Nalaze se tu i pletenje, čišćenje kvaka, škropljenje rublja, pranje prozora, spremanje i propisno spremanje. Predviđeno je i vrijeme za posjete (jednom tjedno, nedjeljom) te vrijeme za šetnju ili posjete (petkom između pet popodne i pola osam uvečer). Primjer radnog tjedna što ga donosi *Kuharstvo* doista djeluje zastrašujuće, no iz njega se doista vidi opseg kućanskih poslova u kojima se ne predviđa druga radna snaga osim domaćice. Doduše, Mira Vučetić predviđa i savjetuje uključivanje

djece u obavljanje kućanskih poslova smatrajući to sredstvom moralnog odgoja kojemu je cilj “vesti djecu u realni život i [...] spriječiti u budućem životu mnoga teška razočaranja” (1953: 478).

Mira Vučetić svoj autoritet arbitra kućanske ideologije počinje graditi dvadesetak godina ranije naslovima poput *Mojeg kućanstva*.<sup>38</sup> Ovaj vedri manifest, koji racionalizira ulogu udate žene, na marginama ispisuje parole poput već spomenute “Štedi novac, snagu, vrijeme!” ili “Gdje razum vlada, tijelo ne strada!” Pritom uzdiže domaćinstvo u vrijednu i zahtjevnu profesiju koju bi žena trebala smatrati “svojim prirodnim pozivom” (Vučetić 1953: 492). Zato za Miru Vučetić biti dobra domaćica nije mukotrpan posao nego nagrada samo po sebi, samorealizacija unutar društveno dodijeljene uloge u obitelji i društvu. Treba možda još jednom naglasiti da domaćicu Mire Vučetić nikako ne treba izjednačiti s kuharicom. Kuhanje je tek dio zaduženja domaćice, doduše svakodnevno i ključno za održavanje dobrog raspoloženja i zdravlja ukućana. Ostali poslovi uključuju spremanje, čišćenje, brigu o odjeći, konzerviranje hrane, nabavu i organizaciju društvenog života. “Traži se od domaćice da sudjeluje u javnom životu, tj. da pomaže na socijalnom polju i da se zanima za politiku” (Vučetić 1953: 490),<sup>39</sup> ističe autorica nemilosrdno nastavljajući popis ženskih dužnosti.

Doseg savjeta u *Kuharstvu*, kao uglavnom u većini kuharica tog vremena, prelazi granice poslova vezanih uz kuhanje. *Kuharstvo*

---

<sup>38</sup> Prvo izdanje *Mojeg kućanstva* objavljeno je 1931. godine u *Kolu domaćica* koje je također objavljivalo jeftinu dječju lektiru. Ovaj Vučetićkin naslov dio je biblioteke posvećene domaćicama i učenicama domaćinskih škola. Urednica biblioteke bila je Milka Pogačić, a biblioteka je trebala sadržavati još i naslove *Naš dom, Domaćica u kuhinji, Upute izvan kuhinje, O hrani, Domaćica i vanjski svijet*.

Osim *Našeg doma*, u istraživanju nisam uspjela pronaći druge naslove. Budući da NSK ne posjeduje cjelovite bibliografije kulinarskih knjiga, ne mogu sa sigurnošću potvrditi jesu li navedene knjige doista i objavljene.

<sup>39</sup> Uloga domaćice sadržava posao majke, odgajateljice, kuharice, njegovateljice, pralje i švelje.

slijedi tradiciju cjelevitih domaćinskih priručnika poput već spomenutih knjige *Mrs. Beeton's Book of Household Management*<sup>40</sup> ili znamenite kuharice Paulette Bernège *De la méthode ménagère*,<sup>41</sup> koji su vođenju kućanstva pristupali heuristički, nastojeći mladoj domaćici, koja je uobičajena implicitna čitateljica, olakšati savladavanje kućne ekonomije, pomoći u održavanju zdravlja i sreće ukućana, a time i društva u cjelini. Pritom je emotivan odgoj mlađih domaćica bio samo dobrodošao sadržaj kuharica. "Probuditi treba volju i ljubav za rad, te osjećaj dužnosti i odgovornosti, a ustrajno suzbijati sebičnost i lijenosť" (Vučetić 1953: 446). No dok su svi ti priručnici naglašavali intelektualni i znanstveni, logički i tehnički aspekt vođenja kućanstva u isto su vrijeme, nametnjem svoga profesionalna autoriteta mladu domaćicu učinili posve ovismom o svojim savjetima i o muževim primanjima kojima su morale raspolažati s najvećom pažnjom (Duchen 1991).

Prije Vučetićkina *Kuharstva* niti jedna hrvatska kuharica nije ponudila sadržaj tolika opsega, a samim time i ostavila dokument vremena u kojem je napisana. No, najveća zasluga Mire Vučetić ipak je u profesionalizaciji kuharske struke i racionalizaciji poziva domaćice. *Kuharstvo* nastavlja misiju obrazovanja mlađih i neiskusnih domaćica koje je Mira Vučetić započela svojim radom u Domaćinskoj školi u Zagrebu te brojnim stručnim publikacijama. Prvi objavljeni naslov Mire Vučetić, knjiga *Prava fina i domaća kuharica*. Najbolji savjetnik za kućanstvo i kuhinju (1930) u svom opširnom uvodu ocrtava osnovne postavke bračne i obiteljske sreće koji će, nešto proširen, biti temom velikog dijela *Kuharstva*. Ova nepotpisana kuharica, u čijem predgovoru nalazimo cijele odlomke kasnije iskorištene u *Kuharstvu*, za ono vrijeme neuobičajeno uvodi jednostavna jela u kuhrske knjige. Istiće, naime, da

<sup>40</sup> Prvo izdanje ovog znamenitog viktorijanskog domaćinskog priručnika objavljeno je 1861. godine.

<sup>41</sup> Prvo izdanje pojavljuje se 1928. godine, a knjiga je objavljena u više izdanje nakon Drugog svjetskog rata.

se inače kuharice koriste “samo onda, kad valja prirediti koje finije jelo (kolač, poslastica i dr.), a u priredbu jednostavnih jela upućuje se samo usmenom predajom, odnosno zornom obukom” (Vučetić 1930: 3). Mira Vučetić ističe da su jednostavna jela “često ona ‘ranjava peta’ naših domaćica i takva neupućena domaćica nanosi svome kućanstvu novčanu štetu, a kod ukućana stvara neraspoloženje i zlovolju” (1930: 5) te zbog toga uključuje svakodnevnu, običnu kuhinju. Budući da su ranije “odgajali žene za dom pa nije dolazilo do ovakvih nesretnih slučajeva” (Vučetić 1936: 133; kurziv J. I.), Kuharstvo je trebalo nadoknaditi manjak domaćinskog obrazovanja nastalog promjenom društvenih odnosa, prvenstveno školovanjem i zapošljavanjem žena. Nesnalaženje u kuhinji i vođenju obiteljskog života za Miru je Vučetić izravan razlog rastavama pa tako ima potrebu istaknuti da “mnoge nisu dovoljno ozbiljno shvatile svoj poziv, vedro odlaze u ured” (1936: 133) čime izravno štete svojoj djeci i obitelji, pretpostavljajući vlastitu samostalnost dužnosti proizvodnje obiteljske sreće. Proklamirana jednakost spolova nakon Drugog svjetskog rata nije se izgleda odnosila na tradicijsku ulogu žene-domaćice što je nalazimo u poratnim kuharicama. Kako u svojoj analizi domaćinskog idealja u Francuskoj 1950-ih ističe Claire Duchen “udanim ženama nametao se osjećaj krivnje zbog zapošljavanja. Govorilo im se da će, ako će raditi, patiti njihovo zdravlje, djeca i brak” (1991: 3). S druge strane, osim plašenja posljedicama rada izvan kuće, odgajati se moglo i komplimentima upućenim ženskoj vrlini jer je ona “uzvišenija od ostalih radnika jer je ne zanima prvenstveno novčani dobitak, već stvaranje boljeg života i širenje sreće” (Duchen 1991: 3). U poglavljju naslovljenom *Općenite upute neiskusnoj domaćici* opisane su opasnosti i posljedice do kojih može dovesti neznanje i neodgovornost domaćice.

Nije se samo jednoj domaćici dogodilo, da je uz veliku volju i nastojanje skuhala netečnu hranu. [...] Pa kad ovakvo neznanje ne bi imalo drugih posljedica osim onoga časovitog neraspoloženja ukućana, kad jelo ne prija, onda bi se to još nekako

dalo podnesti. Ali ako to potraje dulje vremena, onda ukućani izgube strpljenje, pa ako se još k tome događa, da žena već oko 20. u mjesecu ne raspolaže više ni parom,[...], onda dođe do najgorega. (Vučetić 1930: 5)

To najgore, autorica ne smatra nužnim pomnije opisati ni dvadesetak godina kasnije u *Kuharstvu*, smatrajući vjerojatno da se to podrazumijeva. Poratna ženska emancipacija, pravo glasa, velika stopa zaposlenosti žena ili proklamirane antifašističke heroine koje su ponudile sliku ženskosti sasvim oprečnu onoj domaćinskoj, još uvijek nisu zahvatili kuharske knjige. Osuđena financijski ovisiti o suprugu, “[s]vakoj je domaćici najveće zadovoljstvo, ako joj muž preda čitavi mjesecni prihod s time, da njime samostalno raspolaže” (Vučetić 1953: 490). Mira Vučetić u *Kuharstvu* (1953) koristi cijele odlomke iz *Prave fine i domaće kuharice*, ne dvojeći ni dvadesetak godina kasnije što je prirodni poziv svake žene. Ženina se, naime, društvena uloga ostvaruje tek u okviru vlastita doma, u ulozi majke, supruge i domaćice. Mira Vučetić čak ističe da glavna namjera njezinog priručnika nije razvoj kuharske vještine nego je on korak u moralnom odgoju. Najvažniji zadatak *Kuharstva* bio je “nastojanje oko duševnog odgoja naše ženske mladeži, jer ako osposobimo žene u svim granama domaćinstva, a ne podamo joj ono što bi moglo unaprijediti njezin moralni rast, ne bismo je uzdigli do idealna domaćice i učinili je dušom obiteljskog života” (Vučetić 1936: 134). Vučetić je stroga jednako kao što je konzervativna, i rodnu poziciju gotovo i ne modificira u poratnim izdanjima *Kuharstva*. Ublažava doduše stavove o zapošljavanju žena, ali ne smanjuje očekivanja u vođenju domaćinstva niti razmišlja o podjeli kućanskih poslova. Žena iz Vučetićkinih 1950-ih vedra je i nasmijana, samoprijegorna domaćica koju je tek trebalo odgojiti.

*Kuharstvo* Mire Vučetić u svom predgovoru predstavljeno je kao knjiga koja odgovara potrebama “današnje kulturne domaćice” koja živi u drugačijim okolnostima od svojih baka i majki. Iako konzervativna, Mira Vučetić nije nesvesna strukturnih

promjena koje su se dogodile u odgoju i obrazovanju žena, kao i povećanja njihovog udjela na tržištu rada. Budući da je ratno doba (misleći pritom na Prvi svjetski rat) prisililo mnoge žene da počnu zaradivati izvan kuće “prestali (su) biti mnogi naši domovi toplo ognjište oko kojeg su se rado okupljali svi ukućani” (Vučetić 1936: 133). Nešto manje od dvadeset godina kasnije autorica konstatira da se odgoj djevojaka promijenio, ali ističe da je prvi preduvjet sretnog doma “zadovoljstvo žrtvovanja za bližnje” (Vučetić 1953: 574). Odgovornost za obitelj, kao osnovnu gradivnu jedinicu društva, u cjelini snosi žena, pa iako njezina uloga nije javno vidljiva morala bi biti priznata jer “ni sreće nema ako se rad domaćice ne cijeni” (Vučetić 1953: 493). U vrijeme nastanka prvih Vučetićinih naslova samoprijegorna domaćica bila je preduvjet funkciranja društva pa je i njezino obrazovanje trebalo ozbiljno shvatiti. Znanje koje je tadašnja mlada domaćica posjedovala bilo je, čini se, manjkavo. Mira Vučetić ističe da se znanje prije naslijedivalo od majki, no žene su počele raditi i obrazovati se. Mnoge od njih zbog toga nisu doatile pouku o vođenju doma koje se ranije stjecalo primjereno kućnim odgojem. Strukturne promjene u društvu uzrokovale su da “je svaki roditelj prisiljen da i ženskom djitetu dade spremu, da može samostalno zarađivati za slučaj, da se ne uda ili pak želi ostati neovisna od muškarca” (Vučetić 1936: 133; kurziv J. I.). Mira Vučetić ovakve slučajeve smatra nesretnima, pa se ženska samostalnost spominje zlu ne trebalo. Društvene promjene koje su u većoj mjeri uvele žene na tržište plaćenog rada ipak nisu isprika za nesnalaženje u neplaćenim kućnim poslovima. Potreba za institucionaliziranjem prijenosa kulinarskog znanja, na koju je autorica računala, bila je posljedica nestanka participativnog prijenosa znanja, onoga koji Sutton naziva šegrtovanjem (2001: 134), a Goody objašnjava improvizacijskim načelom.

Znanje o kuhanju stečeno izravnim sudjelovanjem, umjesto putem uputa – bezuvjetno konzervativnih (u jednom smislu riječi) i vezanih za uvijek dostupne sastojke, manje ističe

ostvarivanje niza zahtjeva, a više korištenje sadržaja kuhinjskog kredenca uz improvizaciju određenih osnovnih recepata (franc. *recettes de base*). (Goody 2008: 87)

Domaćinske škole bile su odgovor na manjkavost ženskog obrazovanja u pitanjima pripreme hrane i brige za dom. "Kako se to ne može naučiti u domovima (novi principi prehrane), to su ovu dužnost preuzele domaćinske škole, pa je vjerojatno, da se više ne će nikada vratiti ono doba, kad je svoje domaćinsko znanje predavala samo majka kćeri" (Vučetić 1955: 217). Autorica čak jedno poglavlje posvećuje objašnjavanju potrebe i koristi domaćinskih škola u kojem ističe značajnu ulogu Milke Pogačić, ravnateljice Više djevojačke škole kućanskog smjera osnovane 1809. godine. U dvadesetom stoljeću kulinarsko se znanje razvilo na novim znanstvenim temeljima te je prema tome pojedincu potrebna stručna pomoć u savladavanju novih principa prehrane. Opisujući predracionalnu fazu kulinarstva Mira Vučetić piše: "Dok prehrana nije bila praćena naukom, dotle se povodila samo za običajima, koji su se prenosili od pokoljenja na pokoljenje, pa je prehrana uglavnom zavisila samo o socijalnim i materijalnim prilikama" (1955: 216). Ideja da se isključivo znanjem i vještinom u pripremi hrane i vođenju kućanstva mogu nadići materijalna ili društvena ograničenja svakako je nova u kuharskim tekstovima.

Navodna demokratičnost svakodnevna kuhanja koja se pojavljuje u knjigama Mire Vučetić prije i poslije Drugog svjetskog rata, lako može zavesti na krivi trag. Mira Vučetić ne odgovara na pitanje u kojoj je mjeri prehrana doista doživjela strukturne promjene nakon Drugog svjetskog rata, budući da je njezin kulinarski ideal, bez obzira koliko vođen racionalnim principima, i dalje predratna gradanska kuhinja. Rafinirana, elaborirana, skromna i željno otmjena (pažljivo servirana te strukturirana u nekoliko sljedova čak i običnim danom). Jednostavnim, ekonomičnim jelima pripada bitno manji dio knjige, pa bez obzira što su stvarnost izdanja iz 1953. godine mljeko u prahu i trumanova jaja, oskudica

i "ratne recepture", drugi dio *Kuharstva* posvećen je otmjenom i često rasipnom jedenju. Za razliku od *Dalmatinske kuhinje* Dike Marjanović Radice koja je sakupljala tradicijske recepte urbane i ruralne *usmene kuhinje*, Vučetićkini recepti nasljeđuju starije bečke i njemačke kuharice. Narodna se jela doduše spominju, ali tek usputno i gotovo uvijek uz ideologiju skromnosti i štedljivosti.

## Civiliziranje vrlog novog svijeta

Poslijeratna izdanja *Kuharstva* ne donose značajnije promjene kulinarskog i domaćinskog standarda, no ipak unose dašak novih ideja. Pri sastavljanju i ispisivanju "teorije i prakse kuharske struke", autorica u obzir uzima "i nastojanja narodnog gospodarstva" (Vučetić 1958: 5), naglašavajući da pravilnom prehranom "mnogo doprinosimo napretku zajednice u kojoj živimo" (1958: 60). Autorica ne donosi opširnija objašnjenja potreba novog vremena i društva pa proizlazi da su poratna izdanja *Kuharstva* tek kozmetički osvremenjena. Obvezujući poratni optimizam 1950-ih godina, ideologija rada, odgovornosti i napretka, diskretno se pojavljuje kod Mire Vučetić. Kršćanska ljubav što se realizira požrtvovnošću i strpljivošću prema bližnjem isprepliće se s idejom da je prehrana pitanje odgovornosti što je pojedinac ima ne samo prema svome tijelu, nego i prema društvu u cjelini.

Danas je gotovo svaki čovjek novčano osiguran i za vrijeme bolesti, no vrlo je nesocijalno, ako se samo i pomisli da o troškovima kod bolesti ne treba voditi računa, jer taj trošak snosi socijalno osiguranje. Svaki onaj, koji ovako misli, u prvom redu škodi sebi, a onda cijeloj zajednici, jer se radi ne samo o nepotrebnom oštećivanju socijalnog osiguranja, već o skupocjenom narodnom dobru – narodnom zdravlju. (Vučetić 1958: 24)

Ispravna prehrana, kao jedno od sredstava održavanja zdravlja (za rad), izravno utječe na narodno gospodarstvo te je prema

tome ispravna prehrana pitanje odgoja na kojem treba ustrajati. Krajni cilj svakog čovjeka u pitanju prehrane jest postati gastrozof – “onaj čovjek, koji zna odabrat od dobrog ono najbolje i u najljepšem obliku, a s obzirom na zdravlje” (Vučetić 1958: 25). Promišljeni i umjereni gastrozof, iako posvećen i predan prehrani, nikako nije ni *gourmand* ni *gourmet*. Prvi od njih pohlepan je i neumjeren na sve što je dobro, a budući da često voli i popiti “mnogo trpi od kostobolje” (Vučetić 1958: 25). *Gourmeti* su, zaumljivo, obično žene, lakome samo na neka i ne uvijek ista jela. Pretjerivanjem u hrani, kao i prejedanjem, poslasticama postiže se jednak rezultat – pokvaren želudac.

Propisana prehrana utemeljena je na znanstvenim temeljima, tako prvo poglavje *Kuharstva* donosi nutrpcionističku analizu namirnica i kalkulacije prehrambenih potreba različitih dobnih i profesionalnih skupina (duševni i manualni radnici, djeca i starci). Iako čedna i prema današnjim mjerilima skromna svakodnevna prehrana, nikako ne isključuje užitak jedenja. Slast i užitak prirodna su potreba, pri čemu je užitak biološki uvjetovan ne bi li potakao probavu. Ipak ne treba, oštro upućuje Vučetić, pretjerivati u udovoljavanju razmaženim ukusima jer to nije zadaća domaćice. Nakon uvodnih preporuka za odgovorno i primjерeno prehrambeno ponašanje, *Kuharstvo* postaje kuharicom u današnjem smislu zbirke recepata tek nakon dvije stotine stranica. Nakon znanstvenog utemeljenja suvremene prehrane, Mira Vučetić udžbenički precizno popisuje i opisuje namirnice i njihovu upotrebu, te upoznaje čitatelja s najnovijim kulinarским tehnikama. Potom slijedi poglavje posvećeno tehnologiji priprave hrane, dokument opremljenosti kuhinje 1950-ih, kada je razvoj kuhinjskih pomagala i opreme olakšao kuhanje, ali i stvorio potrebu svladavanja novih kućanskih aparata i kulinarskih postupaka. Tek je zadnja četvrtina knjige od 440 stranica posvećena receptima za pripremu jela. Velik dio recepata posvećen je konzerviranju hrane što nam govori da je polovinom

dvadesetog stoljeća prehrambena industrija bila tek u povođima, a da je sezonski ritam prehrane još uvijek dominantan. Višak sezonskih namirnica morao je biti uredno spremljen u staklenke, tegle i boce. Vučetić planira troškove zimnice tijekom cijele godine. Cijena svake staklenke se bilježi i nadoplaćuje u fond za zimnicu. Primjerice, ako uplaćujete iznos za teglicu pekmeza od marelica, onda ćete u sezoni marelica imati novac za njih te taj izdatak nećete osjetiti.

Osobitost je recepata u Kuharstvu što su uz popis sastojača i sam tekst upute ispod svakog recepta pobrojani svi "sitni radovi" potrebni za pripremu navedenog jela. Tako u receptu za *Melancane s mesom* (*Fleischmelanzani*) stoji popis od čak 11 sitnih radnji potrebnih za kuhanje,<sup>42</sup> navedenih ne bi li organizacija kuhanja bila brža, jednostavnija i učinkovitija. Za razliku od Kumičićkine kuharice s kraja devetnaestog stoljeća koja ističe da se kuhanje nikako ne može naučiti prelistavanjem kuharica nego isključivo vježbom, nov racionalni pristup koji je u temelju pedagoške djelatnosti Mire Vučetić, knjigu priziva kao početak ozbiljnog bavljenja kuhanjem. Slijepo slijedeće recepata naravno ne znači znati kuhati tečnu hranu, ali Vučetićkina knjiga služi da bi "utrla put ovim novim smjernicama i pomogla domaćici dovinuti se do stručnjaka, a stručnjaku do stvaraoca" (Vučetić 1955: 6). Za Vučetićkinu domaćicu vrijedi:

[u]čiti i naučiti kuhati ne može se nikako samo izradivanjem pojedinih recepata, već primjenjeni rad treba uvijek popuniti znanjem i učenjem iz knjige, koju treba često prolistavati. [...] Naučiti kuhati znači učiniti se neovisnim od recepata, znači znati prilagoditi svoj rad u kuhinji svakoj prilici života tako, da

---

<sup>42</sup> "1. sve prirediti; 2. kosati luk; 3. oprati, izrezati melancane; 4. pržiti melancane; 5. pržiti luk; 6. kosati teletinu, 7. pirjati teletinu, 8. soliti, papriti; 9. složiti u zdjelu; 10. dodati vrhnje; 11. peći" (Vučetić 1953: 165).

i s malo materijala i novaca može potpuno udovoljavati zahtjevima prehrane i željama pojedinca. (Vučetić 1958: 208–209)

Kontrarevolucionarni karakter Vučetićkina koncepta gostoljubosti nakon 1945. godine možemo tek dijelom objasniti idejom da je smisao takvih rafiniranih dodataka “dati čitateljima u usponu nešto čemu mogu težiti” (Humble 2002: 325). Jednako kao što je *The Book of Household Management* Isabelle Beeton, objavljen 1861. godine u Londonu, čitateljima ponudio “blještavu viziju luksuza koji čeka one koji uspiju doseći vrh društvene ljestvice” (Humble 2002: 325), tako je i drugi svezak *Kuharstva* ponudio minuciozan i otmjen model gostoljublja u okviru imućnog, građanskog doma. Brigu o ovoj, kako autorica piše, “kulturnoj potrebi svakog čovjeka, koja traži da se ljudi međusobno posjećuju, sklapaju prijateljstva, da se pozivaju na kraće ili dulje sastanke, kod kojih dolazi do izražaja gostoljubivost, pružajući gostima razna jela i pića” (Vučetić 1953: 10) dužna je voditi domaćica. Potreba za društvenošću proizlazi, prema Miri Vučetić, iz urođene potrebe za društvom drugih ljudi te se iz te potrebe objašnjava nastanak pravila ponašanja. Dužnost je domaćice voditi brigu o zadovoljavanju kulturnih potreba iz kojih proizlazi društvenost. Njezin izvor su lijepi narodni običaji, a rezultat bonton, shvaćen kao spoznaja o ugodnom i neugodnom komuniciranju. No za društvenost, kao i za prehranjivanje vrijedi jednako načelo umjerenošti. Sažimajući osnovne postavke pristojna ponašanja vezana uz društvene prigode autorica ističe: “Da društvenost može djelovati na pojedince samo pozitivno, potrebna je umjerenos u uživanju zabave, umjerenos u piću, jednostavnost u odijevanju i čednost u saobraćaju” (Vučetić 1953: 10).

*Kuharstvo* daje detaljne upute za sve prigode ugošćivanja. Od posve privatnih, poput dječjih rodendana ili imendana, do vrlo formalnih, otmjenih svečanih gozbi. Pedantna Mira Vučetić ne propisuje samo jelovnike, koji su ključan ali ne i jedini dio organizacije društvenih zbivanja, već upućuje u sve korake prije, za

vrijeme i poslije druženja – od pozivanja, planiranja i priprema- nja hrane, uređenja stana i temperature prostorije, postavljanja stola, razmještaja gostiju i primjerenih razgovora za stolom do čišćenja nakon zabave. Najveći dio drugog sveska *Kuharstva* zauzima popis svih mogućih društvenih situacija s njihovim is- crpnim opisima. Vučetić je tek rijetko svjesna “skučenih prilika u ovo poratno vrijeme” (1953: 10), već uglavnom nastavlja pratiti stariji obrazac preporučujući taktičnost i obzir.

[I]ako smo danas mnogo slobodniji u društvenim formama negoli je to bilo prije, ipak zahtijevaju neki pozivi propisno odijelo. Prije nije u tom pogledu bilo naročitih poteškoća, no sada u poratno doba nema svatko odjeću za svaku priliku, pa i s time mora domaćica računati kad poziva. Ukoliko [...] znade ili naslućuje, da koji od odabranih gostiju ne raspolaže potrebnim odijelom, ona ga na takovu priredbu ne će pozvati [...] a da se ne osjeća neugodno i ne bude napadan. (Vučetić 1953: 11)

Ranija izdanja, naravno nisu imala ovakve naputke, ali iznenađuje da se tekst predratna i poratna izdanja Vučetićke razlikuju tek u ovakvim usputnim, umetnutim opaskama. Tek se u pojedinim, naknadno dopisanim komentarima, autorica prilagođava novom vremenu i novom poretku. Usputni komentari o skučenim životnim uvjetima ili istaknuta obzirnost prema materijalnom osiromašenju, kao što je ovo o oprostivom neprimjerenom odijelu, upisani su kao dodatno objašnjenje, ali zapravo govorе da društvene promjene ipak nisu narušile ideal građanskog odgoja te je on ostao model prikladnog ponašanja i društvene interakcije idućih dvadesetak godina. U godinama nakon Drugog svjetskog rata Vučetićka je ostala najpristupačniji bonton, zama- skiran doduše u kuharicu, ali time i dalekosežniji.

Društveni, obiteljski život kojim upravlja domaćica zahtijeva pomno planiranje i pripremanje. Tako, tek nakon što je dobro promislila o broju gostiju i njihovim mogućnostima da prisustvuju

druženju te provedu ugodne trenutke u domu domaćina, može se posvetiti formi i obliku poziva. "Forma ovisi o zгодi [...] kao i o vezi" (Vučetić 1953: 12). Dakle, bilo je posve neprimjereni obitelj pozivati na formalno uređena druženja, jednako kao i pozvati nepoznatu osobu na dječji rođendan ili doručak. Nakon što je osmišljena forma druženja, trebalo je odaslati pozive. Ovisno o stupnju bliskosti, gosti su se pozivali usmeno ili pismeno. Prijatelje i bliske znance dovoljno je bilo pozvati telefonom, dok se znanci i strani ljudi pozivaju pismenim pozivom. Propisano je i vrijeme koliko je ranije trebalo odaslati pozive (čaj i kava 2-4 dana; večera ili ručak 14 dana, a velike priredbe i svečanosti mjesec dana ranije). "Sadržaj poziva mora biti srdačan i kratak, a označiti se mora zgoda za koju se poziva, vrijeme i odijelo. Pozivi se ne pišu strojem" (Vučetić 1953: 12). Poziv bračnom paru uvijek se naslovljuje na ženu, a na njega se mora odgovoriti. Ukoliko se ne može prihvati poziv Vučetić preporuča nježne laži koje neće uvrijediti domaćine. Obzir koji je nalagao vođenje računa o odi-jelu gosta, prenosio se i na prihvaćanje ili neprihvaćanje poziva. Točnije rečeno, o striktnim pravilima o uzvraćanju gostoprимstva ovisilo je prihvaćanje ili odbijanje poziva. Pravila ponašanja nalagala su i formalizirala čak i iskazivanje zahvalnosti. Poklon ili cvijeće koje se donosi u goste, "jer nije pristojno nekomu doći praznih ruku" nije bio dovoljan. (Kava i bombonijera, koja se uglavnom prepoklanjala, bile su opće mjesto odlazaka u goste još u 1980-ima).<sup>43</sup> O reciprocitetu pozivanja i prihvaćanja poziva Mira Vučetić vodi osobitu brigu. Bračni parovi su tako dužni uzvratiti pozivom i posjetom, koji je primjeren znak zahvalnosti, dok će se samci revanširati cvijećem ili kakvim sitnim poklonom i posjetom. Prilikom kojom su se samci mogli odužiti bili su pozivni na specijalna jela i pića. Mogli ste tako uzvratiti pozivom na

<sup>43</sup> Fenomen stare bombonijere koja se nosi u goste očito nije samo naš. Ephraim Kishon joj posvećuje humoresku "Vrtuljak" u zbirci *Kod kuće je naj-gore* (2007).

šunku, šparoge, oštirige ili rakove. Prije prihvaćanja poziva trebalo je odmah misliti na uzvraćanje gostoljublja.

Svatko tko je pozvan u goste, mora znati, da se za poziv mora odužiti pozivom. Pozvani se bračni parovi odužuju istim pozivom na objed ili večeru, a samci, koji nemaju svog kućanstva, ne mogu to učiniti, no ipak moraju misliti, na koji će se način odužiti. Oni moraju učiniti posjet i svoju zahvalnost iskazati kitom cvijeća, a mogu pozvati i na čaj, crnu kavu, sladoled, voće i slično. (Vučetić 1953: 12)

Prilike u kojima se družilo određene su prema bliskosti gostiju, a što su gosti bliži, smanjuje se broj jela, raskoš prostiranja stola, ali i predradnje koje je valjalo odraditi.

Kućni prijatelji tako se obično pozivaju iza večere na čaj i malenu zakusku, a autorica preporučuje ovaj oblik druženja jer nema velikih troškova te ga je lako uzvratiti. Svaki je obrok u danu mogao biti prilika za ugošćavanje, no neki su bili su neformalniji i namijenjeni isključivo obitelji. Na zajutrak (obrok između 9 i 10 ujutro) mogli su se pozvati samo najbliži prijatelji i rođaci. Ponudili biste ih kavom, čajem ili kakaom, kruhom s putrom, pekmezom ili jajima, šunkom i slično. Urednost stola podrazumijeva se, a goste može zabaviti “električna naprava za prženje peciva” jer ako ih je za stolom više mogu se sami služiti toplim pecivom. U objašnjenju prvog dnevнog obroka Vučetić daje primjere hotelskih doručaka, kao i primjere tipičnog francuskog (franc. *dejeuner simple*), obilnog engleskog, koji se sastoji od čaja i tosta s medom, voća, kaše (engl. porridge), jela od mesa, ribe i jaja te “amerikanskog” koji uključuje voće, kavu uz pecivo i žitarice (u tekstu žitna sačma) s vrhnjem, te na kraju razna mesna, ribljа i jela od jaja.

Drugi dnevni obrok je doručak, obrok između 10 i 11 sati, koji se u jednostavnoj prehrani često preskače ili se sastoji od komada kruha s maslacem, šunkom ili marmeladom. U ranijem

izdanju Vučetić navodi da je obilniji doručak odraz “vrlo dobrih građanskih prilika” (1943: 252). Ipak čini se da zajutrak i doručak još postoje u vrijeme kada je Vučetić pisala *Kuharstvo*. Ističe da nama doručak ne treba budući da glavni obrok u danu jedemo između 12 i 14 sati (izdanje iz 1943. godine), odnosno između 14 i 15 sati (izdanje iz 1953. godine). Za doručak se jede sve, osim kolača koji se poslužuje na svim ostalim obroćima. U svečanim prigodama, a to su one na koje dolaze gosti, taj je obrok usporediv s engleskim *lunchom*, piše Vučetić. Jelovnike bi trebalo slagati prema općenitoj shemi: hladno ili toplo predjelo, *buillon* u šalicama, lagano mesno jelo s prilogom i poslastice kao četvrti slijed.<sup>44</sup> Jela prate i prijedlozi za serviranje pića te cjeloviti primjeri jelovnika. Čini se da je u vrijeme pisanja ove kuharice *lunch* bio popularna prilika za druženje. Mira Vučetić ističe da se “za njega zna i kod nas i koji puta [ga se] priređuje” (1953: 16), ali ne za više gostiju budući da se ne prostire stol u blagovaonici nego stolić u “udobnom kutiću” (Vučetić 1953: 16).

Vrijeme svečanog objeda je između 13 i 15 sati, a za njegovo planiranje potrebno je barem osam dana unaprijed znati jelovnik. Autorica propisuje čak 9 do 13 sljedova, a u njegovu sastavljanju zaziva stručnost, “treba paziti, da se pojedina jela istog jestvenika razlikuju po materijalu, načinu priredbe, boji, ukrasu, a usto da se međusobno podudaraju i da zajedno sačinjavaju skladnu cjelinu” (1953: 16). Ručak se dovršava voćem, sirom, kavom i likerom. Tadašnja moda, kaže Vučetić, dopušta i prilikom svečana ručka stolnjak od lana ili svilenog damasta u bojama, ali prednost ipak daje bijelom stolnjaku. Serviranje u različitim tanjurima bilo je nezamislivo, a ekonomična je domaćica stavljala novac sa strane za povremene kupnje dijelova servisa. Neoprostivo je bilo ne uštedjeti tijekom godina barem za servis za 12 osoba. Svaki

---

<sup>44</sup> Primjer jelovnika svečanog doručka: *buillon* u šalicama, jegulja u aspiku, garnirani bifteci, uštipci s kremom, panama torta, bomba od čokolade, sitni kolačići, voće, sir, crna kava, likeri (Vučetić 1953: 15).

svečani obrok dovršava se kavom, kolačima, likerom “a ne smije manjkati ni cigareta!” (Vučetić 1953: 18).<sup>45</sup> Broj mesnih jela na je-lovnica danas iznenađuje, ali Vučetić na kraju donosi i dva pri-mjera bezmesnih jelovnika čime se u hrvatskim kuharicama po prvi put vegetarijanskoj prehrani priznaje mogućnost da bude samostalna i svečana.

Odredivši večeru kao zadnji dnevni obrok, koji ne odgova-ra francuskom ili engleskom pojmu *supper* koji označava manji obrok nakon izlaska u kazalište, na koncert ili ples, nabraja se nekoliko tipičnih primjera večera koje uključuju mušku večeru, na kojoj domaćica ne sudjeluje i na čiji stol nisu dolazile svjeće, i večeru za lovce, koja je zahtijevala osobito ukrašavanje stola lo-vackim motivima. Svakoj od različitih prigoda trebalo je različito pristupiti, no neiskusna je domaćica mogla odahnuti jer autorica donosi detaljne opise koji se danas mogu čitati i kao katalozi društvenih razgraničenja i predrasuda poput onog da lovce i liječnike nije prikladno pogostiti istom hranom. Različitim druš-tvenim i profesionalnim grupama pripadaju prema Miri Vučetić drugačiji ukusi, pa prema ovome stol doista jest značajno mjesto odražavanja društvenog statusa. Autorica, doduše, ne donosi posebna objašnjenja različitih prehrabnenih zahtjeva koje upi-suje u svoja pravila gostoljubivosti, ali računa na prihvaćanje koncepta ukusa povezanog s društvenim položajem. “Drugaciji jestvenik treba sastaviti za kongres liječnika, nego za društvo obrtnika” (Vučetić 1953: 44). Vučetić tako barata predrasudama o ukusu različitih društvenih skupina koje objašnjava pod krinkom nutricionističke znanosti.

---

<sup>45</sup> Primjeri svečanih jelovnika za sva godišnja doba danas izgledaju kao raz-metljivo pretjerivanje. Uzmimo samo primjer jednog proljetnog objeda: krema od šunke, juha od zelenja, varenac od mesa, kuhanе kečige, teleći but sa sla-ninom i pridodacima, kobasice u lisnatom tjestu, galantine od kokoši, přena janjetina sa salatom, začinjena cvjetača, savijača od trešanja, meranska torta, doboš torta, sitni kolačići, voće i sir, crna kava (Vučetić 1953: 19–22).

Osim uspostavljanja društvenih odnosa putem gostoljubivosti, obiteljske su svečanosti neobično važne jer imaju presudnu ulogu u društvenom odgoju djece. Obiteljske i domaće svečanosti uključuju sve značajnije trenutke životnog i godišnjeg ciklusa poput rođendana, zaruka, vjenčanja, jubileja, proslava uspjeha u školi, berbe, žetve... U izdanjima nakon Drugog svjetskog rata Božića više nema, već je na njegovom mjestu proslava Stare i Nove godine, s gotovo istim jelovnicima i dekorom. Širok je opseg mogućih društvenih zgoda koje Vučetić spominje, nalaze se tu i "muzikalne" večeri, predavanja ili projekcija filma, ples ili partija *bridgea*. Za posljednje trebalo je pozvati goste u 17 sati i ponuditi ih jelima koja neće odvlačiti pažnju s igre. Na cigarete i pripadajući pribor nije se smjelo zaboraviti. Poglavlje o raznim prilikama za pozivanje gostiju završava popisom poziva na specijalna jela, koji su bili prilika da se samci oduže za ukazano im gostoljublje. Uglavnom su to pozivi za manji broj gostiju jer samac "nema ni potrebnog pribora za veći broj gostiju" (Vučetić 1953: 32). Samostalna, neudana je žena pozivala, ako je slušala Vučetićku, na šunku, šparoge, oštirige, rakove, puževe i slično dok je muškarac mogao pozvati "samo na gotova jela koji se može složiti iz delikatesa, koje dobije u trgovini" (1953: 32). Svako pojedino ugošćavanje ima detaljnu uputu kako ga organizirati, koga pozvati i kako se ponašati. Na šparoge i artičoke, kao i na rakove i puževe, zovu se samo gosti za koje znamo da će uživati, poziv na šunku je "zgodan i originalan", a u osobitim svečanim prigodama gosti se mogu pozvati na oštirige, koje su se služile isključivo u 11 sati, zajedno s maslacem, kavijarom i šampanjcem (!). Za one koji su imali vlastito imanje, predloženi su pozivi na kolinje ili na pečenku s ražnja. Inventar praksi gostoljubivosti u poratnom izdanju *Kuharstva* (1953) vjerojatno jasnije od bilo čega drugog u knjizi svjedoči o potrebi za održavanjem kontinuiteta predratne građanske prehrambene kulture. Podsjetimo još jednom da se poratna Europa još uvijek nije oporavila od dugogodišnje oskudice koja je barem za većinu značila krajnju ekonomičnost

i skromnost u kuhinji. Razdoblje od 1945. do 1952. godine obilježavaju "racionirana i organizirana opskrba stanovništva, planska raspodjela i potrošnja robe, potrošačke knjižice, karte i novčani bonovi" (Duda i Stanić 2011: 113). Dekadentni zov kavijara i šampanjca istaknut je kao slika žuđenog obilja, elegancije koja se danas čini nespojivom s etosom radništva ili društvene jednakosti. No, rafiniranost stola može se shvatiti i kompenzacijски. Gotovo je sigurno da su se neki dijelovi *Kuharstva* mogli čitati kao fikcija, a ne samo kao bonton namijenjen novoj i još neuglađenoj društvenoj eliti.

Nastavljujući s nabrajanjem različitih društvenih običaja, koje danas smatramo nespojivima s onodobnim okolnostima, Vučetika spominje i cocktail party, navodno najmoderniji i najzgodniji poziv još iz predratnog vremena. Kao i u drugim prigodama, potrebno je bilo ranije odaslati poziv. Bila je to prilika da se upoznaju novi znanci i proširi krug poznanstva, budući da gosti stoje i druže se u hodu. Samim time i priprema takvog druženja nije zahtjevala osobitu pripremu. Potrebno je samo dobro opskrbiti bar, a ako ga nemate može se složiti u jednom dijelu ormara za knjige.

Iscrpnost Vučetićkina opisivanja svih segmenata organizacije druženja djeluje kao priručnik za prakticiranje društvenosti koji ne dopušta improvizaciju. Osobito će to doći do izražaja u poglavlju posvećenom svečanim gozbama. Svaki je detalj pomoćno objašnjen, čak do toga na koliku temperaturu treba ugrijati prostor ako je sezona grijanja. Čak četiri stranice posvećene su razmještaju gostiju za stolom.<sup>46</sup> "Ne bi bilo na primjer zgodno, da nekog profesora ili književnika posjedne domaćica uz jednu mladu djevojku bez naobrazbe možda zato, jer je ona kćerka neke

---

<sup>46</sup> Mira Vučetić očigledno ne računa na veliko predznanje, pa čak daje i definiciju čela stola: "ona uska strana stola, koja je nasuprot vratima, kroz koja se ulazi kod serviranja" (1953: 40).

osobe od položaja” (Vučetić 1953: 40). Nakon uputa o razmještaju gostiju trebalo je složiti jelovnik, urediti stan, prostrti stol, a ovde autorica donosi i detaljan opis različita posuđa od porculana, stakla, kristala... Sastavljanju jelovnika za osobito svečane prijede trebalo je pristupiti čak dva tjedna ranije “kako bi se mogli uočiti svi momenti, da samim izborom jestvenika bude polučen jedan veliki dio uspjeha” (Vučetić 1953: 42). Svakako je trebalo voditi računa o izdacima, “jer je neugodno, ako gosti opaze, da se prešla granica materijalnih mogućnosti” (Vučetić 1953: 43). Štednja se prije svega opaža u korištenju količine potrebnog materijala kod ukrasa, a ne pri izboru namirница. Vučetić ističe da je bolje “da ih se ne pozove, ako se svim zahtjevima ne može udovoljiti” (1953: 43).

Možda više nego igdje drugdje u knjizi u poglavljju *Uređenje stana* možemo pratiti prenošenje kulturnog kapitala predratnog razdoblja u nov društveni okvir. Iscrpnost danih uputa, govori u prilog tome da se ovo znanje više ne podrazumijeva i da je novu elitu, ali i ne samo nju trebalo iznova obrazovati o modelima društvene reprezentacije, otmjenom i umjerenom ponašanju kakvo se podrazumijevalo u predratnom građanskom odgoju. Danas se doima čudno spominjanje srebrnih svjećnjaka 1953. godine kada znamo da je u ratnom razdoblju većina njih značila tek svoju jestivu protuvrijednost koja se mogla dobiti na crnom tržištu. Tko je doista mogao posjedovati (ili spasiti) srebrni je-dači pribor i svjećnjake možemo tek nagađati, ali prema ovim uputama shvaćamo da se radi o elaboriranom modelu luksuznog jedenja koje se moglo ostvarivati tek u vrlo uskom krugu stanovništva, onom koje nije moralno voditi računa o racionalizaciji namirnica i bonovima za hranu. Uz ove upute o postavljanju stola i upute o posluzi, za koju se izričito napominje da bi trebala nositi gumene pete kako bi bila nečujna, a prepostavljamo da je već nevidljiva, stoje upute kojima ovdje naizgled nije mjesto. Napominje se tako da se juha ne srče, da se ne puše u tanjur i da

je nepristojno strugati žlicom po tanjuru. Jednake upute nalažimo krajem devetnaestog stoljeća u bontonima namijenjenima seoskom pučanstvu. No Mira Vučetić, za razliku od Radice, nigdje ne spominje da se nož treba držati u desnoj, a vilica u lijevoj ruci.

Vučetićkino gostoljublje doista možemo promatrati kao spomenik društvu u nestajanju, odnosno kao dokument prenošenja i modificiranja pravila društvenog ophođenja u drugoj polovini dvadesetog stoljeća. Iako domaćica mora biti "svježa i nasmijana" (Vučetić 1953: 46) kao da nije ništa radila i vedro dočekati goste dok "s nekoliko riječi udivljenja preuzima cvijeće ili dar" (Vučetić 1953: 77), koje će domaćin postaviti na vidljivo mjesto, Vučetić dalje u uputama za započinjanje razgovora i predstavljanje gostiju priznaje "[d]anas, [...] je skoro svaka neudata žena samostalna" (1953: 77). Mada ne smanjuje dužnosti domaćice, autorica je syjesna polaganih promjena koje zahvaćaju društvo u cjelini. Slaganje ili neslaganje s njima naizgled postavlja u drugi plan, te niti jedan aspekt druženja ne ostavlja neispisanim, propisujući čak i poželjne teme razgovora kod stola jer "[k]od stola se ne smije biti ni previše šutljiv, a ni prekidati u razgovoru. Potrebno je znati birati temu za razgovor. Nezgodno je govoriti o jelu, kritizirati nekoga ili slično. Razgovarati se može o kojem filmu, kazališnom komadu, putovanju, o kojoj knjizi, o novostima iz novina itd." (Vučetić 1953: 79).

Nakon što su gosti otišli, domaćica se smije i odmoriti, ali ne i biti besposlena. Iskoristit će priliku predaha "i kod toga razmišljati da li su gosti bili zadovoljni i što je eventualno mogla bolje udesiti" (Vučetić 1953: 80), naravno još slijedi popis poslova (osporemanje, čišćenje, promišljanje što s ostacima i slično). Nakon što primi zahvale telefonski i nekoliko dana kasnije primi i osobni posjet zahvale, napokon može odahnuti. No samo do šest ujutro jer sutra je novi dan!

## Kulinarski i kulturni kapital

Značaj Mire Vučetić za hrvatsku prehrambenu kulturu danas je neosporan, a Vučetićka (*Zlatna knjiga kuharstva*) i dalje je best seler kojeg je očito isplativo objaviti svakih nekoliko godina. Njezin autoritet građen je godinama, kuharskim i moralnim priručnicima koje objavljuje kao nastavak svoje obrazovne djelatnosti od kraja 1920-ih godina. Upravo zbog toga, Vučetić nikad ne zvuči kao dobrohotna pomagačica mlade domaćice, te uobičajene implicitne čitateljice ovakvih kuharica, već kao strogi učitelj holističkog pristupa domaćinstvu. Mira Vučetić doista ispisuje katalog društvenih vrijednosti predratnog razdoblja te slijedi konzervativnu rodnu ideologiju ženstvenosti. Domaćica, majka, supruga, kuharica, njegovateljica, pralja, švelja, organizator i izvršitelj – sve ovo vješto sakriveno iza nasmijanog i vedrog lica. Neumoljivost propisanih zadataka nigdje ne odaje tu navodnu zabavnost kuhanja i pripremanja hrane. Proći će još mnogo vremena da se kreativnost istakne kao dominanta kulinarske literature, a hedonistički sadržaj preuzme kuharice i učini od njih gastronomsku literaturu zabave i lako dostupnog užitka. Cjeloviti domaćinski priručnici koji nastaju krajem devetnaestog stoljeća, poput već spomenutog *Mrs. Beeton's Book of Household Management*, bili su izravan odgovor na društvene procese koji su uzrokovali smanjivanje broja posluge prije zadužene za vođenje kompleksnog viktorijanskog domaćinstva. Nije naodmet ponoviti da su kuharice gradanski žanr, kojem se onima u usponu nudio model otmjene društvene reprezentacije, pa je prema tome viktorijanska domaćica doista trebala pomoći u ovladavanju domaćinskim poslovima. *Kuharstvo* Mire Vučetić, iako žanrovski nasljeđuje takve kuharice, odgovara na nešto drugačije društveno okruženje. Manjkavost domaćinskog obrazovanja unutar obitelji, polagane promjene društvenog okvira koje su omogućile ženama ulazak na tržište rada, izravno motiviraju autoricu na ispisivanje priručnika cjelovitog domaćinskog obrazovanja

sredinom 1940-ih. Nepostojanje visokoelaboriranih aristokratskih domaćinstava u Hrvatskoj krajem devetnaestog stoljeća, ali i ekonomska slabost građanske klase, razlog je što se ovakvi priručnici ne pojavljuju ranije u hrvatskoj produkciji, no njihova je uloga i drugačija. Već je ranije rečeno da su 1950-e godine u kuharicama donijele zadnji pokušaj okamenjivanja rodnih uloga u kućanstvu (Neuhaus 1999), prema tome Kuharstvo bismo morali razumijevati izvan današnjeg shvaćanja kuharice kao kuvarskog priručnika. Ono je prije svega moralno štivo koje uputu o pripremi jela natapa ideoološkim sadržajem koji je u godinama koje slijede postupno nestao iz kuharica. Redukcija opsega kuharica odnosno iznimna prilagodljivost žanra, kojoj svjedoče autori koji su istraživali britanske, francuske ili danske kuharske priručnike (v. Duchen 1991; Neuhaus 1999; Gold 2007), vidljiva je i u bibliografiji Mire Vučetić. Svjesna činjenice da su kuharice žanr koji uvijek iznova rekonstruira svoj oblik, Mira Vučetić dvadesetak godina nakon *Kuharstva*, točnije 1972. godine, objavljuje *Zlatnu knjigu kuharstva*. Kultnu kuharicu koja ostaje aktualna i danas, kada je svi familijarno zovemo Vučetićka.

## Dika Marjanović Radica – kanon regionalne kuhinje

Dalmatinski pandan Miri Vučetić, autorici koja je obilježila više od pola stoljeća hrvatske kontinentalne kuhinje, njezina je vršnjakinja Dika Marjanović Radica (1892.–1984.). Radičin profesionalni život sasvim je usporediv onom Mire Vučetić. Obje su djelovale u okviru domaćinskih i kuvarske škola, bavile se pedagoškim radom te ostavile remek-djela kulinarске literature koja se iznova objavljuju svakih nekoliko godina i tako već više od šezdeset godina. Njihove kuharice, kulinarsko znanje i vještina koje donose danas predstavljaju standard hrvatske kuhinje, sastavljene od dviju zemljopisno i kulturno odvojenih kuhinja, mediteranske i srednjoeuropske. Dika Marjanović bila je

profesorica domaćinstva u Splitu i Sinju, ali je djelovala i diljem Dalmacije gdje je održavala tečajeve kuhanja za lokalno seosko stanovništvo. Radićina ambicija nije bila nalik Vučetićkinoj, čiji je rad bio usmjeren prema usustavljanju obrazovnog programa kuharstva i cjelokupnog domaćinskog odgoja, već je svoju kreativnu energiju usmjerila prema očuvanju narodne, pučke kuhinje, one *ugrožene* lokalne i regionalne kuhinje koju danas prečesto nazivamo autohtonom zaboravljujući da je svaka kuhinja rezultat preuzimanja i modificiranja različitih kulinarskih utjecaja i kulturnih razmjena. Recepti što ih je sakupila diljem Hrvatskog primorja i Dalmacije sakupljeni su u *Dalmatinskoj kuharici*, prvi put objavljenoj 1939. godine, i *Praktičnoj kuharici*, ratnoj zbirci jednostavnih i skromnih recepata iz 1944. godine. *Dalmatinska kuharica* sadrži čak 1500 recepata od kojih je velik dio prikupljen na terenu i upravo ta činjenica čini najveću razliku između dviju kulturnih kuharica. Dok je jedna primjer cjelovita pristupa domaćinstvu, odnosno cjeloviti priručnik za vođenje kućne ekonomije, druga ispisuje kanon jela regionalne kuhinje i time dugoročno postavlja standard dalmatinske kuhinje kakvu poznamo danas. Radićina je *Dalmatinska kuhinja* danas nezaobilazan izvor receptura tradicijske građanske i seoske kuhinje prikupljenih diljem Dalmacije te prva referenca za upoznavanje i pripremanje dalmatinskih jela. Iako je autorica recepte provjeravala i standardizirala, dodajući usmenoj kulinarškoj tradiciji pouzdan pisani oblik s izdvojenim sastojcima i preciznim količinama, njezini se recepti percipiraju kao narodni i izvorni, a pripremanje jela iz Radićine kuharice danas posjeduje, kako to Barthes (2008: 32) naziva, i komemorativnu funkciju. Pripremanjem i konzumiranjem tradicijskih recepata, koji su većinom zabilježeni u prvoj polovini dvadesetog stoljeća, participiramo u nacionalnoj prošlosti, doduše u reduciranoj, idealiziranoj predodžbi onoga što su jeli naši stari koji su nerijetko bili više gladni nego siti. Sudjelujući i oživljavajući repozitorij cjelokupnog iskustva življenja i mudrosti

što su je generacije taložile u zajedničku prehrambenu kulturu dostižemo i svakodnevno opetujemo osjećaj pripadnosti.

U predgovoru sedmom izdanju Maja Čulić Nižetić, ista autorka koja je tekstrom u splitskom *Novom dobu* popratila objavljanje prvog izdanja *Dalmatinske kuhinje* 1939. godine, Radičinu knjigu naziva "pouzdanim i stručnim prijateljem i savjetnikom" (Čulić Nižetić 1976: 9). Nižetić osobito ističe vrijednost Radičine kuhanice kao često jedine preostale veze iseljenika s domovinom. Radičina je knjiga tako čuvar sjećanja na okuse, mirise, ali i jezik napuštene domovine, popadbina kojom se stari kraj održava živim u novom okruženju. *Dalmatinska kuhinja* tako ima ulogu okusne i nostalgične spone s rodnim krajem, ali i kulturne, gastronomiske baštine koja se prosljeđuje novim generacijama.

Iscrpnost i demokratičnost, jer Radica nije pravila razliku između jela seoske i građanske kuhinje, omogućuju nam sagleđavanje dalmatinskog kulinarstva u cjelini. Osnovnih kulinarskih tehnika i postupaka, namirnica i njihovih kombinacija, kao i sustava vrednovanja pojedine hrane, društvenih normi povezanih s konzumiranjem hrane te okvira svakodnevnih kulinarskih izbora i praksi. No, najveća je vrijednost Radičina pristupa nesumnjivo upravo u njezinoj etnografskoj metodi kojom je prikupljala recepte na terenu diljem Dalmacije, na otocima kao i u Dalmatinskoj zagori. Minimalnom autorskom intervencijom standardizirala je recepture dalmatinske kuhinje dajući receptima stalan oblik, bez obzira na činjenicu da većina recepata istovremeno postoji u nebrojeno mnogo varijacija. Uz recepte je zabilježila kraj u kojem ih je zapisala, jednako kao što je i dopisala kontekst recepata ukoliko se neko jelo pripremalo samo u određenim prilikama. Za razliku od Mire Vučetić koja seosku kuhinju ostavlja na margini svoga teksta, Radica jela ruralnih krajeva ne smatra manje vrijednima, nego naprotiv jasno govori da ona "odgovara karakteru, podneblju i zdravlju dotičnog kraja" (Marjanović Radica 1976: 13). *Dalmatinsku kuhanicu* otvara upravo poglavljem

o našim narodnim jelima, koja se jednostavnošću pripreme razlikuju od međunarodne, visoke kuhinje. Mnogo prije nego što je znanstveno i popularno prepoznat simbolički potencijal hrane, Radica ukazuje na identitetsku ulogu prehrane, osobitosti koje svaka narodna kuhinja ima i koje su odraz kulturnih, društvenih, ekonomskih i geopolitičkih čimbenika. Uporedo narodnom kulinarstvu razvija se međunarodna kuhinja, elaboriranija od pučke i, kako je Radica sama odreduje, *fina kuhinja*. Ona se uglavnom sastoji od jela francuske i njemačke kuhinje te je smatra primjerenjom svečanijim prigodama i gozbama. Radica objašnjava da su se na nju "privikli osobito stranci, i to mora da se uzme u obzir u svakom boljem i dobro vođenom hotelu" (1976: 13), no ističe da "strance veseli da se upoznaju s našom narodnom kuhinjom" (1976: 13). Iстicanje upravo stranih gostiju govori nam da je recepte narodne kuhinje zabilježene u kuhanici autorica smatrala potencijalom koji bi vrijedilo iskoristiti u turističkoj ponudi mnogo prije nego što je svijest o mogućnostima lokalne gastronomije postala opće mjesto turističke ponude.

Prvi dio Dalmatinske kuhinje posvećen je savjetima domaćicama, kako ga i naslovjuje. Radičin pristup u pisanju kuhanice prvenstveno odlikuje jednostavnost i praktičnost. U tome je ne treba smatrati manje vrijednom od Mire Vučetić koja nudi mnogo detaljnije elaboriran i strukturiran pristup prehrani, no samim time se pridržavanje i ispunjavanje zahtjeva koji se postavljaju pred domaćicu čini gotovo nemogućim. No Kuharstvo je izraz holističkog pristupa s jasnom didaktičkom i pedagoškom namjerom. Radica se odlučuje na drugačiji pristup te se njezini savjeti doimaju manje obvezujućim i jednostavnijim za slijediti. Oni su uglavnom izneseni kao smjernice, a tek vrlo rijetko kao čvrsti zakoni kulinarstva.<sup>47</sup> U svakodnevnom kuhanju treba se

---

<sup>47</sup> Jedno od rijetkih strogih pravila je: "Strogo su zabranjeni neharmonički dodaci, kao mahune uz teleći but, crveni kupus uz kuhanu ribu, crvena repa uz pirjane piliće itd." (Marjanović Radica 1976: 13).

voditi principima “štедnje i hranjivosti” (Marjanović Radica 1976: 13), treba pratiti sezonski ritam namirnica te se hraniti što raznolikije. Glavne upute kojih se treba pridržavati su točnost i pažljivost pri pripremanju hrane, a oni jamče da će tako pripremljena hrana biti ukusna i zdrava. Jednako kao i Vučetić, Radica ističe štedljivost i hranjivost kao osnovne postulate svakodnevne kuhinje. No za razliku od *Kuharstva*, svakodnevno je kuhanje predočeno mnogo jednostavnije. Točne mjere nisu potrebne kada se pripremaju obični obroci, a u dalmatinskoj kuhinji barem su dva obroka – ručak i večera – kuhanji, nego tek u sastavljanju složenijih jelovnika u kojima se trebaju harmonično izmjenjivati sljedovi. Treba tek paziti da se u istom jelovniku ne nađu dvije vrste mesa, primjerice dva tamna ili dva svijetla. Treba izbjegavati ponavljanje iste namirnice u jednom jelovniku, čak i ako su pripremljena na različite načine. Kao što je bilo uobičajeno u kuharicama i časopisima sve do dvadesetak godina unazad, posebno poglavlje kuharice posvećeno je sastavljanju jelovnika s cjelovitim primjerima. Radica tako nudi jelovnike za objede i večere kroz četiri godišnja doba, posebno daje primjere svečanih jelovnika s “narodnim i narodnim običnim jelima” te ističe da je današnji popis jela mnogo kraći nego u predratna vremena. Nažalost, ne daje primjere predratnih jelovnika niti objašnjava razloge ovog, uvjetno rečeno, osiromašivanja poratne svakodnevne kuhinje. Radica ne mistificira svakodnevno kuhanje jer je ono “laka stvar” (1976: 13), već svoju pomoć većim dijelom nudi u pripremanju obroka za izuzetne prilike, kao što je dolazak nenađenih gostiju ili svečana gozba.

U svečanim Radičinim jelovnicima pronalazimo najpoznatija dalmatinska jela poput pašticade, makarona na vreteno, arambašića, divljih šparoga, brudeta, kaštelanske i makarske torte... Većina tih jela zasigurno bi ostala u uskim lokalnim okvirima da nije njihova standardizirana oblika što ga je sastavila Dika Marjanović te tako omogućila pripremanje dalmatinskih

specijaliteta izvan njihova regionalnog okvira. Ne podcenjujući moć i dosege usmenog prenošenja recepata, niti ogromnu ulogu koju je migracija stanovništva Dalmacije prema glavnom gradu imala u širenju dalmatinske kuhinje, pisani oblici recepata objedinjeni u kuharici imaju mnogo veći broj potencijalnih korisnika, a samim time i mnogo veći utjecaj na širenje određenog načina prehrane. Svaki je recept dinamičan i otvoren narativ, tako da ne treba posebno isticati da većina recepata za svečana jela postoji u bezbroj varijanti i varijacija, pri čemu su recepti često obiteljski ponos i tajna koja se ne odaje lako, a nerijetko i svatko smatra da upravo njegova obitelj posjeduje najbolji recept. Radica je svjesna otvorenosti recepata kao uokvirenog diskursa što možda najbolje ilustrira njezino objašnjenje brudeta “koji se u svakom kraju drugačije priprema. Jedni ga nazivaju ‘brodet’, drugi ‘brudet’, a treći ‘brujet’” (Marjanović Radica 1976: 60). Iako ističe dva načina priprema kao najčešća, Radica objašnjava četiri najpoznatija brudeta: ribarski, dalmatinski, obični i korčulanski.<sup>48</sup>

Svako od šesnaest poglavlja *Dalmatinske kuhinje*<sup>49</sup> popraćeno je kratkim uvodom u kojem je dan kratak opis kulinarskih postupaka i “trikova” koje bi domaćica morala znati. Tako je, na primjer, u poglavlju posvećenom pripremi rakova, riba i školjki

<sup>48</sup> Uobičajeni dalmatinski brudet priprema se tako da se luk i češnjak najprije zažute na ulju, a potom se dodaje riba, peršinov list, rajčica, vino i toliko vode da je riba pokrivena. Ribarski je brudet jednostavnija i laganija verzija ovog jela, a priprema se tako da se luk, češnjak, riba i ostali sastojci poslože u, najbolje zemljano, posudu te se kuhaju u morskoj vodi bez dodavanja vode ili octa. Obični brudet razlikuje se od ribarskog tek u tome što se isprva napravi mješavina ulja, octa, soli, papra, luk i češnjaka te se u posudu slaže red ribe i red začinske mješavine. Najslagođenija vrsta brudeta je korčulanski koji se priprema od protisnuta ribarskog brudeta u kojem se skuhaju veći komadi ribe.

<sup>49</sup> Poglavlja *Dalmatinske kuhinje*: 1. Sayjeti domaćicama, 2. Razne juhe, 3. Morske ribe i rukovi, 4. Jela od mesa, 5. Umaci i majoneze, 6. Razna variva, 7. Predjela i međujela, 8. Divljač, 9. Salate, jaja i gljive, 10. Slatkiši, 11. Nabujci, narasci i varenci, 12. Torte, 13. Razne kreme i glazure, 14. Pića vruća i hladna i kreme u čašama, 15. Voće i kompoti, 16. Sladoledi.

priložen popis od 55 riba s prijedlogom za najbolju pripremu i razdobljem u godini kada je pojedina riba najukusnija. Iz toga možemo vidjeti da Radica ne računa na veliko predznanje niti smatra da se neko određeno znanje o namirnicama podrazumijeva, jednako tako pretpostavlja korisnika koji nije nužno povezan s Dalmacijom i njezinom kuhinjom. Jednostavnost kojom Radica bilježi recepte i praktične i kratke uvodne napomene svakom poglavlju govore u prilog prividnoj lakoći koja bi trebala pratiti pripremanje svakodnevnih jela. Iako se nigdje ne ističe stav da je kuhanje kreativna i zabavna aktivnost, ne može se ne zaključiti da je pretpostavljena Radičina čitateljica mnogo opuštenija od Vučetićkine. Radičin autoritet ne iskazuje se u strogom samoprijegoru i organiziranosti kakvu zapovijeda Vučetić, već u ulozi dobrohotne i nemametljive savjetnice mladoj domaćici. Savjeti koje Radičina kuharica donosi uključuju ne samo uputu za pripremu, nego i za nabavljanje namirnica. Osobito je mnogo savjeta dano za kupovinu ribe i mesa, među kojima još možemo pronaći i poneki stereotip poput onoga da mesarima nije uvijek za vjerovati.<sup>50</sup> Svako poglavlje također donosi osnovne prehrambene smjernice poput pravila o uravnoteženoj prehrani, pri čemu se autorica poziva na znanstvene spoznaje. “Današnja nauka o ishrani preporučuje manje mesa a više povrća. Preveliko uživanje mesa stvara razne kiseline, koje otrovno djeluju na naš organizam i šire se po cijelom tijelu, talože se u zglobovima, žuči i mokraćnom mjehuru, te izazivaju giht, išijas, žučne i bubrežne kamence, arteriosklerozu, šećernu bolest itd.” (Marjanović Radica 1976: 99). Upravo je zbog ovih zdravstvenih rizika, koji se mogu izbjegći pravilnom prehranom potrebno “ukućane priučiti mješovitoj hrani a, uglavnom, biljnoj hrani, po mogućnosti začijenoj uljem” (Marjanović Radica 1976: 99).

---

<sup>50</sup> Radica savjetuje poseban oprez kod kupovine mljevenog mesa: “Nije dobro ni preporučljivo uzimati već samljeveno meso u mesnici, jer mesari često nisu obzirni, a takvo meso nije oprano prije mljevenja” (1976: 99).

Uz navedeno, većina se savjeta odnosi isključivo na pripremanje, serviranje i konzumiranje hrane, dok se iznesena pravila ponašanja tiču isključivo bontona za stolom. Najveći dio prvog dijela kuharice, podnaslovлен *O prostiranju stola i serviranju*, posvećen je uputama o postavljanju stola i prikladnom ponašanju pri jelu. „Urednost“ i „brižnost“ riječi su koje se pritom najčešće spominju, a lijepo i ukusno postavljen stol izraz je ljubavi domaćice. Predloženi stol je jednostavno postavljen, na čistom, najbolje bijelom, stolnjaku nalazi se sve što je potrebno za objed „jer se vrlo neugodno doima kad se od stola treba dizati i zvati da se donese ovo ili ono“ (Marjanović Radica 1976: 23), a „vrlo dobro djeluje i malo cvijeća“ (1976: 23). Radica je jednostavna, ali iscrpna u davanju savjeta. Govori kako postaviti tanjure, pribor za jelo, čaše, koji je položaj košarice s kruhom na stolu, nabrja načine posluživanja. Zanimljivo je kako postavlja zahtjev da osobe koje poslužuju kod stola trebaju biti ne samo čiste nego i „prijatne vajnjštine“ (Vučetićkina je posluga kod svečanih gozbi samo trebala nositi gumene pete da bi bila nečujna.) Uz ove savjete koji se tiču izgleda stola, Radica iznosi i pravila pristojnog ponašanja. Tako doznajemo da u „običnim zgodama prva [jelo] stavlja domaćica ili drugi stariji član“ (Marjanović Radica 1976: 24) obitelji. Atmosfera za stolom trebala bi biti ugodna, pri čemu treba voditi računa o ponašanju. Autorica smatra da je važno spomenuti da se nož drži u desnoj, a vilica u lijevoj ruci. Nepristojno je bilo narezati sve na tanjuru prije jela, voda se nije smjela pitи dok se jede, kao ni držati laktove na stolu. Posebno je naglašeno da pristojna osoba jede svako jelo i nikada ne ostavlja hranu na tanjuru. Ovo pravilo bila je maksima odgoja koju je trebalo usvojiti još u djetinjstvu, jednako kao i zabranu pijenja dok jedemo, a obično bi bila praćena pričom o gladnoj djeci u Africi.<sup>51</sup> Kako razgovor za stolom ne bi

---

<sup>51</sup> Spominjanje gladne djece u Africi ili Kini uz lekciju da se mora pojesti sve što je na tanjuru može se promatrati kao folklorna praksa. Istu situaciju opisuje Jacqueline S. Thursby (2008) u knjizi o prehrabrenom folkloru SAD-a.

zapinjao, potrebno je razmjestiti goste tako da susjedi budu oso-be koje dijele iste interese "jer samo tako može doći do ugodnog raspoloženja i zabave" (Marjanović Radica 1976: 25). Funkcionalni pristup prehrani, u smislu utoljivanja gladi i održavanja zdravlja upotpunjuje tako jednostavno iznesen zahtjev da zajedničko jedenje bude ugodna društvena aktivnost. Iako Radica ne gradi posebnu filozofiju jedenja i ne naglašava hedonističku prirodu blagovanja, ona je podrazumijeva. Zajedničko jedenje, a ono je osnova Radičine dalmatinske kuhinje, društvena je i ugodna aktivnost koja prelazi puko zadovoljenje gladi. Kuhanje i prostiranje stola shvaćeno je kao materijalizacija brige i ljubavi i kao takvo oplemenjuje život i donosi predah u dnevnom ritmu posvećen društvenosti.

Uz svakodnevnu kuhinju, Radica osobitu pažnju posvećuje svečanim gozbama i složenim recepturama. Svečana jela, dodus, nisu odvojena u zasebno poglavje, ali je povezanost između svečanosti i hrane samorazumljiva. Kulinarska vještina očituje se upravo u ovom segmentu pripremanja hrane te se prepostavlja da je implicitnom čitatelju potrebna pomoć upravo u ovom aspektu kulinarstva.

Iako jednako kao i Vučetić naglašava skromnost i umjerenost u jelu, Radica smatra potrebnim naglasiti da "[j]edemo da se hranimo i živimo, a jedemo i da uživamo" (Marjanović Radica 1976: 27). Užitak u jelu nije posebno elaboriran kao u *Kuharstvu*, ali je nezaobilazan dio prehrane. Nije slučajno uživanje u hrani spomenuto upravo u poglavljju *O mjeri* budući da proizlazi upravo iz osjećaja mjere, kako u jedenju tako i u pripremanju hrane. Radičina *dobra kuharica* nije "ona koja znade mnogo, a koje-kako spremati jela, nego ona koja dobro i ukusno kuha. Temelj ukusnom kuhanju je vješto i umjerenovo odmjeravanje namirnica prema potrebi i broju osoba, a naročito točna mjera začina i mirodija" (Marjanović Radica 1976: 27). Umjerenost je tako shvaćena kao građanska vrlina, postavljena kao distinkтивno obilježje koje

ovu kuhinju i pripadajuće prehrambene prakse odvaja kako od seoske tako i od prepostavljene kuhinje viših društvenih slojeva. Prvima se već uobičajeno pripisuje proždrljivost, doduše kao posljedica gladi, a drugima neumjerenost u biranim jelima i skupim namirnicama. Ovako shvaćena gradanska kuhinja ima odgojnu i moralnu ulogu, što je zapravo zaobilazan put uvođenja ideološkog sadržaja poput, osobne odgovornosti prema zdravlju ili tradicionalnog poimanja ženske uloge unutar obitelji.

Iz uvodnih dijelova svakoga poglavlja Radičine kuharice doznaju se glavne osobitosti dalmatinske kuhinje, no lako je također i rekonstruirati prehrambene stavove koji su vrijedili u doba nastanka ove knjige. Mnogi od njih vrijede i danas, poput zahtjeva da se jede sezonski i raznoliko ili onoga da je maslinovo ulje najzdraviji začin, no poneka se danas mogu doimati čudnima. Radica najzdravijim vrstama povrća smatra papriku i rajčicu “jer njihov sok i meso sadrži vrijedne vitamine i zbog toga se njima, kao i mrkvom, hrani dojenčad” (1976: 169). Jednako čudno se doima autoričin stav da “[m]ahunarke imaju među svojim sastojinama kiseline i bjelančevine slične mesu, pa se ne preporučuje s njima jesti meso” (1976: 169), koji je izravno suprotan uobičajenoj kuvarskoj praksi kombiniranja grahorica i suhog mesa.<sup>52</sup> Bezmesni recepti za grahorice ipak nisu protjerali recept za *leću sa svinjskom koljenicom* (Marjanović Radica 1976: 182) iz Radičine kuharice.

Radičina se kuvarica s pravom smatra enciklopedijom onoga što danas prepoznajemo kao dalmatinsku kuhinju, a pisani trag i oblik tradicijskih jela koje je ponudila standardizirao je i uobličio današnji kanon dalmatinske kuhinje. Radica do danas ostaje najznačajniji izvor i autoritet dalmatinske kuhinje. Uz neprekidno objavljivanje novih, dopunjениh izdanja, koriste je oni kojima je

---

<sup>52</sup> Spomenimo na primjer zelenu maneštru ili grah s kobasicom kao najpoznatije primjere kršenja ovog prehrambenog načela.

ona prirodan prehrambeni okvir, ali i oni čija prehrana pripada drugom kulinarskom krugu. Radičina kuharica, kada bismo je pokušali interpretirati kroz nostalgičnu perspektivu koja dominira hrvatskim prehrambenim diskursom, sadrži ono što Sutton (2005) naziva osjetilnim i društvenim iskustvom. Dalmatinska kuhinja svoj kulturni status opravdava prenošenjem "moći opipljivog iskustva svakodnevice da evocira uspomene na kojima se grade identiteti" (Sutton 2005: 304). Radičina je kuhinja kulturna činjenica, a konstrukcija regionalne kuhinje uspostavlja se okusnom logikom. Mogli bismo reći da za Dalmatinsku kuhinju, bez obzira na činjenicu da se radi o pisanim tekstu, vrijedi ono što Appadurai zaključuje za posebnosti regionalnih kuhinja Indije, "usmena u svom prenošenju, domaća u lokusu, regionalna u svom dosegu" (Appadurai 2008: 296).

Za razliku od Vučetićke koju možemo čitati kao dokument nekog prošlog vremena, koje doduše još uvijek prepoznajemo, Radica se doima potpuno suvremeno. Glavna načela raznolikosti i sezonske prehrane opet postaju aktualna, a prehrana s mnogo ribe i maslinova ulja temelj je mnogih nutricionističkih preporuka. Osim toga, oblik recepata i precizne upute sasvim odgovaraju današnjem implicitnom korisniku kuharica. Uz to, prividna jednostavnost pripreme, čini Radicu popularnom i danas. Izbor recepata u Radici ne isključuje jednostavna pučka jela, niti je zemljopisno ograničen na pojedina područja. Upravo je zbog autoričine insajderske pozicije ovakvom širokom okviru dalmatinske kuhinje dana vjerodostojnost. *Dalmatinska kuhinja* ne zasniva se na samo nekim aspektima ove kuhinje, poput jela od ribe, što je svakako pojednostavljena slika koja se ponekad pojavljuje kao izvanska interpretacija osobitosti dalmatinske kuhinje ili jela pripremljenih na maslinovom ulju. Jednako tako, pomno čitanje Radičine kuharice pruža protuargumente stereotipu o siromaštvu dalmatinske kuhinje u segmentu slatkih jela. Autorica zasebno poglavlje posvećuje upravo pripremi narodnih slastica i

donosi čak šestdeset i devet recepata za deserte. Što je svakako mnogo više od uobičajene rožate i broštulanih mijendula koji se u kontinentalnoj Hrvatskoj smatraju krajnjim dometom dalmatinskog slastičarskog umjeća. U vrijeme kad su konzervativniji, usmeni i participativni, modusi prenošenja kulinarskog znanja narušeni, a (za)pisani oblici recepta postali ključan dio kulinarске kulture, Radičina kuharica korisnika/čitatelja vraća gestama i anonimnim okusima tradicijske, mamine i nonine kuhinje. Na tragu je to teze da se

privlačnost regionalne kuhinje nalazi upravo u povezanosti s onim što je baka radila i "prirodnim" sastojcima koje je koristila, a ne s receptima koji su raspršeni pismom (ili, zapravo, tiskom, budući da je standardizacija tipografije također odredila standardizaciju hrane). (Goody 2008: 87)

# Od kuharice do književnosti

## Igor Mandić – jedenje iluzija

Prije pola stoljeća televizijske kulinarske emisije bile su tek upute za pripremanje jela *fine kuhinje*, a kulinarski je sadržaj, ukoliko ga je bilo, u novinama uglavnom bio sveden na recepte i jelovnike koji su nastojali pomoći u najgorem od svih prehrambenih pitanja, onom “što ćemo sutra kuhati?”. Iskorak Igora Mandića prema banalnim temama jedenja i kuhanja, u tekstovima što su objavljivani 1972. i 1973. godine u *Vjesnikovoj* stalnoj rubrici “Živite”, bio je korak prema razumijevanju svakodnevice i njezinih “kolektivnih imaginarnih slika” (Mandić 1976: 5). Ta “apologija suvremenosti” (Mandić 1976: 5) iz današnje perspektive razmišljanja o povijesti domaće gastronomске književnosti doista stoji na mjestu uvertire u ono što sam Mandić već tada naziva “konvencionalnom kulinarsko-hedonističkom novinskom opsesijom” (1976: 7). Mandić priznaje da opsesija još nije zavladala “ozbiljnim” medijima, ali svjedoči golemoj količini recepata u štampi, po važnosti “izjednačenih sa seksološkim ili prognozama astrologa” (1976: 16). Znači li to da je recept zabavno štivo? Treba li ga čitati s blagonaklonim podsmijehom kao horoskop ili seksualne savjete? Pojednostavljaju li recepti svakodnevnicu kojoj su namijenjeni ili postavljaju ozbiljne zahtjeve pred zaposlenu domaćicu? Tijekom dvadesetog stoljeća participativno i usputno učenje kuhanja tijekom odrastanja prestalo je biti pravilo i postalo iznimka (Giard 1998; Sutton 2001), a nastalu prazninu, između ostalog, nastojale su ispuniti rubrike s receptima i kućanskim savjetima u novinama i časopisima. U vrijeme uzleta prehrambene

industrije koja nudi polugotova i praktična rješenja za manjak vremena za kuhanje, recepti često postaju maštarija koja se tek rijetko ostvaruje u vlastitoj kuhinji. Kulinarske maštarije dakako nisu moderna izmišljotina, sjetimo se samo Boccacciove Zemlje Dembelije (1964: 382). Slasni je recept uvijek vrsta fantazije koja teži biti ostvarena i čini se lako dohvatlјivom. Obično što su maštarije obilnije, to iza njih stoji veća glad ili dosada i želja. U stvarnosti koja se već više od pola stoljeća sastoji od supermarketa i kulinarskih prečaca “svaki tjedan donosi nam lijepu fotografiju dotjeranog jela: zlaćane jarebice nadjevene trešnjama, ružičastu pileću hladetinu” (Barthes 2009: 95). Nakon dugog razdoblja sljedovanja hrane,<sup>53</sup> Barthesova rokoko kuhinja (Barthes 2009: 96), u analizi recepata objavljuvanih u časopisu Elle, stavljaju glazuru sveobuhvatnom poratnom optimizmu 1950-ih slikom obilja na dohvat ruke.

Danas doista možemo govoriti o opsesiji dobrom hranom, no 1970-ih ona još nije uzela maha. Upravo je zato značajna pojавa Mitologije svakidašnjeg života u kojoj Mandić propituje fenomene i simbole suvremenosti, među kojima i one prehrambene, sabrane u poglavljju Semiotika trpeze. Mandićeve semiotičke i “sociološke dijagnoze trpeze” (1976: 71) analiziraju i lamentiraju o konceptima svakodnevna i praznična blagovanja, jelima i namirnicama karakterističnim za hrvatsku kuhinju, kao i pozornicama, poput kafića, tržnice ili ribarnice s njezinom “atmosferom friške smrti” (1976: 129) u kojima se hrana otkriva kao društvena činjenica.

Pišući svoje feljtone, Mandić je na umu imao odati počast Rolandu Barthesu i njegovim *Mitologijama*, preuzimajući od strukturalističke teorije ideju da je hrana poruka (1976: 15), odnosno

<sup>53</sup> U Velikoj Britaniji, primjerice, sljedovanje hrane trajalo je do 1954. godine, kada meso, kao posljednja ograničena namirnica, postaje dostupno u slobodnoj prodaji. Na: <http://www.cooksinfo.com/british-wartime-food>; <https://web.archive.org/web/20100701125635/http://www.iwm.org.uk/server/show/ConWebDoc.2498>.

da je duh kulture moguće tumačiti iz estetike njezine kuhinje. No osim što je hrana poruka, ona je obrazac naše društvene stvarnosti i ogledalo klimatskih i povijesnih okolnosti, a temeljne namirnice, poput graha, riže, krumpira ili palente, masovni medij “jer su njihovu suštinsku ‘poruku’ istovremeno primali (i pramaju) milijuni ‘potrošača’ diljem svijeta” (Mandić 1976: 114). Iako je posao mitografa, što si ga je Mandić zadao, prvenstveno analitički, pisati o hrani početkom 1970-ih značilo je razotkriti svoje vlastito neozbiljno gurmansko nagnuće. Upravo zbog ozbiljnog pristupa istraživanim fenomenima “koji se svojom formuliranošću, svojom konzistentnošću, svojom poetičkom natrunjenošću, svojim kompleksnim i poticajnim značenjima nameću kao svojevrsni mitovi” (Mandić 1976: 5), Mandić može promatrati prehranu bez nostalgična fabuliranja karakteristična za današnje kulinarske tekstove. Stvarnost je i konzerva i samoposluživanje (Mandić 1976: 16), menza, tržnica, marendi i čevapi. Mandić nastoji istražiti ključna mjesta moderne prehrambene kakofonije, koju omogućuje činjenica da gladi gotovo da i nema, barem u svijetu kojim se *Mitologija svakidašnjeg života* bavi. Doduše, sito društvo još nosi kolektivnu sliku gladi, pa zbog toga radosno odbacuje nekadašnja nužna i temeljna jela i navade poput korištenja samoniklog jestivog bilja.<sup>54</sup> Hedonizam o kojem Mandić piše nastaje “s onu stranu nužde” (1976: 108), ali upravo zbog toga treba odati počast jelima na kojima smo preživjeli, poput palente koja je “šmirgl papir za razmažene građane potomke onih starih korjenika koji su u njoj gledali božju milost” (1976: 108). Mandić piše o društvu u kojemu je glad prevladana, ali zamjećuje da njime vlada dobrovoljni post. Ideal ljepote se “stanjio”, smjenivši nekadašnju putenu popunjenošć, pa “više nego o jelu, u svakidašnjim razgovorima razglaba se još o dijeti! Kako smršaviti i održati liniju, to je jedina tema koja može konkurirati onoj o

---

<sup>54</sup> O istraživanjima nekonvencionalnih izvora hrane biologa Josipa Bakića u priobalnoj Hrvatskoj više u Jug-Dujaković i Łuczaj 2016.

sladostrašću za trpezom” (Mandić 1976: 160). U suvremenom se prehrambenom diskursu tako bore gurman i asket. Prvi zavodljivim jelima i gastronomskim putovanjima, drugi dijetama i čudotvornim pripravcima. Jer vitkost je estetski i zdravstveni ideal, odnosno “simbol standarda” (Mandić 1976: 161). Doduše, treba biti jasno da iza jednih i drugih stoji ista kultura punog tanjura jer “samo onaj koji ima svega za žderanje, može sebi dopustiti da gladuje” (Mandić 1976: 161). Uzbuđljiva i nepoznata hrana cijelog svijeta, koja se u nebrojenim kulinarским putovanjima gurmanu nudi na kušanje, stoji nasuprot precizno izbalansiranom broju kalorija kakva neuglednog napitka! Zamjećujući ovu temeljnju podvojenost moderne prehrambene kulture, Mandić među prvima prepoznaje jedan od glavnih paradoksa našeg (gurmanskog) vremena koje je odbacilo propisani, konvencionalni post, ali nametnulo pojam dijete kao konstantne preokupacije srednje klase. No nasuprot idealu vitkosti koji se oblikuje raznolikim mnoštvom dijetnih režima te u sebi nosi osobnu odgovornost prema zdravlju, samim time odbacujući mnoge vrste hrane, stoji dokoni gurman koji okus prepostavlja drugim osjetilima i koji će dvadesetak godina nakon Mandičevih feljtona biti dio kompaktne subkulture foodieja.

“Gurmanluk je pitanje duha, a ne trbuha” (1976: 88) pisao je Mandić u inat “prozaičnom vremenu” (1976: 83) ili upravo zbog njega. U tome prozaičnom vremenu, čini se, postoje dvije krajnosti. Hranjenje s nogu, u brojnim ogoljeno-funkcionalnim menzama i samoposlužnim restoranima te jedenje, hedonističko predavanje trpezi onih iniciranih u tajne obreda dobre hrane “koji samo neznalice i nevježe drže pukom prozom” (Mandić 1976: 74). No tko su ti upućeni i na koje se načine prepoznaju i suprotstavljaju javnom (*menzaškom*) ukusu kojeg autor prezirno komentira u mnogim feljtonima? Jesu li 1970-e godine već artikulirale ideju gurmanskog identiteta, lik predanog i obrazovanog potrošača biranih delikatesa?

Sredinom devetnaestog stoljeća nastaje koncept gurmana, svjesnog uživaoca birane hrane kojemu Grimod de La Reynière prvi pridaje epitet inteligentnog esteta (Onfray 2002). No i nakon stotinu godina hrvatski kulinarski diskurs još uvijek zazire od gurmanstva. Mira Vučetić će izbjegavati pojam gurmana, pripisavši mu proždrljivost, uvodeći pozitivno konotiran pojam gastrozofa (Vučetić 1958: 25). Gastrozof hrani pristupa racionalno, odabire od ponuđenog samo najbolje, shvaćajući užitak tek malim dijelom svoje filozofije razumne prehrane. No za Brillat-Savarinovog i Grimodovog gurmana užitak u hrani je intelektualna i moralna vježba dobrog (građanskog) odgoja kojemu je smisao za mjeru inherentan. Preduvjet gurmanstva su um i sloboda, ali možda i najvažnije – vrijeme. Gastronomija je izvedbena umjetnost i vrijeme je njezin prvi preduvjet. „Što sporije živimo, to živimo više kao ljudi“ pisat će Mandić (1976: 92). Na ovoj tradiciji Mandić gradi svoju sliku gurmana, ali u okviru vlastite hedonističke autoreferencijalnosti. „Hedonizam počinje s onu stranu nužde i gurmanluk je pitanje slobode duha, a ne prostranosti želuca!“ (1976: 108), „Vivo ut edo (Živim da jedem)“ (1976: 106) izjavljuje autor i nastavlja “[v]iše nego o duši, treba voditi računa o trpezi“ (Mandić 1976: 97). Iako je, prema već mnogo puta spomenutim gurmanskim pionirima Grimodu i Brillat-Savarinu, umjerenost preduvjet gurmanstva, rafiniranog produžetka građanskog intelekta, Mandić odrješito i duhovito odbija ograničenja užitka za stolom. „Neumjerenost je majka zadovoljstva, ta kako bismo znali da smo živi ako ne bismo prestupali sve mjere“ (Mandić 1976: 97). Mandićovo je gurmanstvo, kao i današnje, nužno vezano uz manufaktturnu proizvodnju (1976: 94), a “[g]alofak’ i slične svijnjarije“ (1976: 101) kojima se služi prehrambena industrija, čimeći hrana jeftinom i dostupnom, oduzimaju nam „rafinirane užitke“. Gurmanstvo je pobuna protiv civilizacijskog ubrzavanja koje potire užitak za stolom, prepostavljajući mu hranjenje na brzinu. „Civilizacija ubija smisao za uživanje uz trpezu. Zato dođavola

s njom” (Mandić 1976: 91). Ovakav prehrambeni konzervativizam, odnosno antimodernizam koji se očituje u posvemašnjem preziranju konfekcijske, simbolički “prazne” hrane, zadržala se i u suvremenoj generaciji gastronomskih pisaca. Čitanjem ovih feljtona lako je zaključiti da je nostalgični pogled na kulinarsku prošlost svoje začetke imao u 1970-im godinama. Mandić zabrinuto izjavljuje: “Jer mi ne treba svijet u kojem umire ritual dobrog (obiteljskog) ručka, jer ne volim civilizaciju koja prisiljava svijet da na brzinu utoljuje glad po kojekakvim samoposluživanjima, jer mi je smiješan ‘napredak’ koji čovjeka vraća na životinjsku razinu, budući da mu oduzima (nekadašnja) zadovoljstva trpeze” (1976: 91). Odbijanje suvremene prehrambene stvarnosti, njezine konfekcijske i globalne bezličnosti, olakšava konstruiranje prehrambenog raja autentične, starinske, bakine kuhinje, no donosi i zamke kojih je autor itekako svjestan. Ironično poentirajući priču o kamenicama, koje jednako kao i Veljku Barbieriju stoje na samom začetku gastronomije, autor će reći: “Mi jedemo iluzije, a iluzije jedu nas” (Mandić 1976: 79). Jasno je da što ih se više držimo, to više u njima (okusno) uživamo. Mandić vrlo precizno otkriva ono što će dvadesetak godina kasnije postati dominantom prehrambenog diskursa, zamke i sanjarije poput povratka rustikalnoj kuhinji i njezinim navodno izvornim, nepatvorenim okusima. Posve je jasno da užitak u jednostavnosti, kako ga autor naziva, pučkog kulinarstva leži u činjenici da nas uz takvu, skromnu i često monotonu prehranu ne veže više nužda, nego sloboda izbora. Ironično je i točno zaključio Mandić da su “jednostavni užici posljednje utočište komplikiranih ljudi” (1976: 69), vrlo rano prepoznajući simptome gurmanskog pozterstva, toliko popularnog danas. “Nekadašnja hrana siromašnog puka postala je danas specijalitetom za razmažene” (Mandić 1976: 69). Lako se složiti s Mandićem i zaključiti da se oni koji su se tek oteli oskudici lagodno prepuštaju “gospodskoj trpezi” (1976: 69) dok se oni siti biranih oblizeka nužno vraćaju izvornim okusima i jednostavnoj

kuhinji. No Mandiću je to i signal kojim je lako prepoznati pozere i skorojeviće.

Prije dvadesetak godina “rustikalna maštarija prezasićenih građana” (Mandić 1976: 95) postala je dominantom kulinarског diskursa koji donosi ugodnu sanjariju izvornosti (v. Duruz 2012). Današnje prehrambene preokupacije nisu nastale u zrakopražnom prostoru nego su rezultat ideja nastalih barem pola stoljeća ranije. Već je i sam motiv nostalgičnog povratka jednostavnoj bakinoj kuhinji prisutan u Mandićevim tekstovima. Iako autor ne podliježe nostalgičnom i sentimentalnom tonu, on ga je već itekako svjestan. Tako priznaje da “mirisi djetinjstva traju u nama, nepce žudi za izgubljenim iskustvima” (1976: 90), sudjelujući tako u nastanku jedne od dominantnih narativnih strategija domaće gastronomskog književnosti – nostalgičnoj reminiscenciji domaće kuhinje. Mandićovo kritičko promišljanje gastronomskih mitova naše kulture stoji na početku gastronomskog književnosti koja će se razviti tridesetak godina kasnije. Njegovo razumijevanje prehrane bilo je rano prepoznavanje njezine simboličke funkcije koju će kasnije kao svoj temelj preuzeti antropolozi prehrane, a autorova širina uvida čini ove feljtone “na teme hedonizma” (Mandić 1976: 71) rijetkim analitičkim nastojanjem u vrijeme prije negoli je prehrana postala opće prihvaćenom znanstvenom temom. Navodna trivijalnost prehrambene stvarnosti argumentirano nestaje iz Mandićevih feljtona kojima je nastojaо razotkriti obrasce, želje i žudnje što oblikuju društveno konstruirani fenomen ukusa. Razumijevajući i nastavljujući strukturalističko razumijevanje prehrane, njezino shvaćanje i društveno vrednovanje bit će duboko promijenjeno. No također, važnost je ovih feljtona i u njihovom erotiziranju prehrambenog diskursa koji se tek danas može takvim razumijevati (Cockburn 1977; Rousseau 2012), a doista ga nismo dokrajao svjesni. Razmjeri današnje popularnosti hrane, ali i zastrašujuće prehrambene zabrinutosti, čine se dovedenima do krajnijih granica. Dovoljno je samo pregledati

televizijske programe i izbrojati raznolike kulinarske emisije, od istraživački ozbiljnih kao što su serijali o povijesti hrane<sup>55</sup> do rudimentarnih u kojima kuhar priprema neko više ili manje komplikirano jelo,<sup>56</sup> da bismo shvatili razmjere preokupacije prehrambenim pitanjima te konačno pozicionirali prehrambene teme u okvir industrije dokolice.

## Nostalgične kuharice

Potraga za sadržajem *izgubljenog vremena* jedna je od dominanti suvremena kulinarskog diskursa i čini se da proizlazi iz potrebe za autentičnošću kuhinje i uspostavljenjem čvršće veze s tradicijskim, navodno ugroženim, prehrambenim izborima. Pokušavajući klasificirati različite tipove pisanja o hrani Stephen Mennell (1985) uvodi razliku između gastronomске literature i kuharica. Dok kuharice smatra dijelom privatne sfere domaćinstva, gastronomsku literaturu vezuje uz javnu sferu koja ima razvijen odnosom prema užitku jedenja te je prema tome vezana uz određeni, uglavnom građanski, društveni status. Mennellovo određenje žanra gastronomске literature objašnjava njegov nastanak, međutim nije dostatno za razumijevanje hibridnih formi u suvremenoj gastronomskoj literaturi. Stroga nam Mennellova podjela ne može pomoći pri klasifikaciji naslova kao što su na primjer *Kuharica none Carmen: stara prošlostoljetna splitsko trogirska kuharica Ivane Prijatelj Pavičić* (2005) ili *Kuharica bake Ivke: samoborska građanska kuhinja s početka XX. stoljeća Milana Žegarca Peharnika* (2006), da spomenemo tek dvije, koje su

---

<sup>55</sup> Primjerice, dopadljivo upakirani, ali iznimno informativni serijali *Back in Time for Dinner* (Wall to Wall), *Supersizers Go* (BBC) ili *Tudor Monastery Farm* (BBC).

<sup>56</sup> Tradicija takvih domaćih kulinarskih emisija započinje sa Stevom Karapandžom i njegovim *Malim tajnama velikih majstora kuhinje* koje su se emitirale od 1974. godine.

zapravo kulinarske obiteljske uspomene, *kulinarski obiteljski spomenar* što ih autori oživljavaju uz pomoć starih bilježnica u koje su njihove prabake (!) zapisivale recepte.<sup>57</sup> S obzirom na današnju dominantnu strukturu recepta one zasigurno iznevjeravaju svoju funkciju kuharskog priručnika te su zapravo namijenjene čitanju i stoga je njihova vrijednost prvenstveno dokumentaristička i kulturnoška. Obje se spomenute kuharice udaljavaju od žanra kuharica i približavaju gastronomskoj literaturi. Iako bismo mogli, slijedom Mennellove podjele, kuharice none Carmen i bake Ivke promatrati kao žanr koji svjedoči o stilu ženskog kulinar skog pisma, koje je u ovom obliku posve privatna praksa, slična dnevniku, no užeg interesa, oblik u kojem su objavljene, sa svim dodacima, uvodima i rječnicima, smješta ih na nejasnu granicu u kojoj kuharica vrlo lako postaje *kulinarski esej* (Mennell 1985: 271). U ovim su kuharicama komentari i recepti jednakovrijedni, a recept je često ishodište za uspostavljanje relacije, kako na prostornoj tako i na vremenskoj osnovi. Nona, odnosno baka, kako zaključuje Carol Field u svojoj kuharici *In Nonna's Kitchen* (1997) ima ulogu čuvarice uspomena i veza je s prošlošću kojoj, budimo iskreni, i pripada. Objavljivanje ovih naslova prije svega govori o strahu od nestanka riceta naših baka i promjeni kulinarskih tradicija, ali i nepovjerenju prema industrijskoj i uniformnoj globalnoj kuhinji. Slično je motivirana i Suttonova sintagma nostalgične kuharice za koje kaže "nostalgične kuharice su knjige koje pokušavaju uhvatiti kulinarske uspomene" (Sutton 2001: 143). Ako je ta pretpostavka točna, onda se prigovor o neupotrebљivosti ovih kuharica, za one koji još ne znaju kuhati, nevažan. Nostalgična perspektiva sjećanja omogućuje emotivnu reakciju i izravnu vezu s iskustvom čitatelja, ali i paradoksalno dokida vezu bakine kuhinje i suvremenih prehrambenih navada. U takvom se kulinarskom sjećanju ispreplićе osobno iskustvo čitatelja, koje će mu omogućiti sentimentalnu vezu, i svijest o pripadnosti

<sup>57</sup> Više u Ivanišević 2008.

određenoj kulinarskoj kulturi koja se nepovratno promijenila u zadnjih pedesetak godina. Field ističe osnovnu razliku percepcije današnje i bakine kuhinje koju određuje “tenzija između shvaćanja domaćeg kuhanja kao instrumentalne i tehničke aktivnosti (koju treba dovršiti u što kraćem vremenu), i razumijevanja kuhanja kao posla koji se radi iz ljubavi” (Field prema Sutton 2001: 149), iako takvom tumačenju ne ide u prilog istraživanje Ann Oakley (1974) prema kojemu je kuhanje još uvjek jedan od potencijalno najugodnijih i najkreativnijih kućanskih poslova.<sup>58</sup> Iz današnje kuharske perspektive, koja istodobno podrazumijeva brzo kuhanje i brzu hranu, nekoć samorazumljivi bakini recepti danas iznenađuju ležernim trošenjem vremena. Krajnje sažete bilješke uključuju sastojke i osnovne upute, ali je vrijeme pripreme posve nevažno, kad je gotovo posluži, kuhaj koliko treba jedine su upute koje se tiču vremena kuhanja jela. Štednjak na drva, na kakvom su kuhale bake, ne trpi žurbu, pa tako jela koja se kuhaju tri ili četiri sata nisu neuobičajena.<sup>59</sup> Nastanak i popularnost ovakvih hibridnih kuharica koje stoje na nejasnoj granici između priručnika i gastronomске literature svakako otvara prostor promišljanju osobitosti ovakvoga žanra koji ne nudi samo dokumentarističan pristup očuvanju kulinarske tradicije prošlih vremena, nego prije svega nudi skicu povijesti privatnog života kao pripovijest o kulturi sagledanoj kroz prizmu privatnih prehrabrenih praksi opisana i taj način sačuvana vremena. Istovremeno, one otvaraju i mogućnost promišljanja posebnosti tematiziranja

<sup>58</sup> U svojoj knjizi *The Sociology of Housework* (1974) Ann Oakley iznosi rezultate istraživanja koje je vodila putem intervjua sa skupinom žena. Iako oni potvrđuju da je kuhanje među zanimljivim kućanskim poslovima, autorica iznosi i kritiku ženskih časopisa koji naglasak stavlja na užitak kuhanja, a ne njegovu nužnu repetitivnost.

<sup>59</sup> Štednjak je u doba baka bio značajna inovacija u odnosu na kuhanje na ognjištu. Omogućio je istovremeno kuhanje više jela. Obje su bake, Carmen i Ivka, svjedočile i uvođenju štednjaka na plin i struju koji su značili golemu promjenu u racionalizaciji vremena potrebna za pripremu jela.

hrane kao samostalne književne i publicističke preokupacije kao i pitanje komodifikacije osobnog iskustva.

U hrvatskoj novijoj kulturi prehrane bake zauzimaju središnju poziciju. Figura bake predstavlja najznačajniji kulinarski ženski autoritet privatnog kuhanja, nasuprot dominantno muškom autoritetu profesionalnih *chefova*. Baka, čija je uloga određena iskustvom, ljubavlju i znanjem, omogućava prenošenje znanja i održavanje tradicije. Bake omeđuju tri generacije unutar kojih postoji izravan doticaj s onim što su *jeli naši stari*, sintagmom koja u zadnje vrijeme u Hrvatskoj izražava okosnicu sve brojnijih gastronomskih manifestacija.<sup>60</sup> Bake su se u hrvatskoj kulturi prehrane nametnule kao svojevrsna metafora tradicijske kuhinje. Percepcija bakine tople kuhinje posebno se ističe u širokoj ponudi tzv. tradicionalnih specijaliteta i suvenira koji se označavaju pridjevom *bakin*. Čini se da je taj epitet dovoljan legitimitet dodane vrijednosti proizvoda. Značenjski on uključuje znanje, ljubav i vrijeme, preciznije rečeno u sebi sadrži određeni odnos prema obiteljskoj prošlosti/tradiciji, znanju akumuliranom višegodišnjim iskustvom te ne manje važan osjećaj nostalгије za vremenom “jednostavne, poštene hrane” (Floyd i Forster 2003: 128) i veće društvene važnosti obroka. Bake tako postaju i simbol kohezivne snage postrta stola, prirodne obiteljske pozornice. Predodžba bake, koja u poznim godinama kuhanje drži svojim osnovnim pozivom, jedan je od temelja patrijarhalne kuhinje te je istovremeno prisutna i kod baka sa sela i baka iz grada. U hrvatskoj ruralnoj obitelji bakina je zadaća priprema tradicionalnih obroka za mnogočlanu obitelj, a sezonska je hrana pojačana u vrijeme radova i proslava. Ova se baka ne služi zapisima, a njezina je kuhinja neprikosnovena kao i njezin autoritet. Gradanska

---

<sup>60</sup> Gastronomске manifestacije poput *Kaj su jeli naši stari* u Vrbovcu, *Babičini kolači* u Klanjcu orijentirane su prema tradicijskim, *bakinim* receptima, no oni su protežni motiv i ostalih događanja koja se koncentriraju na određenu namirnicu ili jelo (poput *kestenijada*, *bućijada*, *kulenijada* i sl.).

baka ima jednak nezamjenjivu ulogu u obitelji kojoj ugada individualiziranim obrocima. No treba napomenuti da takva baka uglavnom ne kuha sama nego ima kućnu pomoćnicu te je njezina uloga u kuhinji nalik onoj profesionalnog glavnog kuhara. Ta generacija baka nerijetko je svoje znanje stekla obrazovanjem u djevojačkim školama koje u Europi doživljavaju svoj uzlet od polovine devetnaestog stoljeća. Nastavni programi takvih škola, koje su često vodile redovnice, omogućavali su jednogodišnje i dvogodišnje ospozobljavanje mlađih djevojaka za vođenje vlastita kućanstva ili kraće tečajeve za iskusne domaćice željne novih kulinarskih znanja. Učenice bi sa školovanja ponijele rukopisnu kuharicu standardnih srednjoeuropskih jela koju bi kasnije nadopunjavale razmjenom recepata i prihvaćanjem novih kulinarskih tehnologija.

Suvremena izdavačka produkcija kuharica u Hrvatskoj prati svjetsku produkciju. Objavljaju se mnoge kuharice nacionalnih kuhinja, kuharice poznatih kuhara i javnih osoba. Međutim u zadnjih nekoliko godina objavljuje se niz privatnih/rukopisnih kuharica od kojih će ovdje analizirati dvije, *Kuharicu none Carmen* i *Kuharicu bake Ivke*. Radi se o zbirkama privatnih/obiteljskih recepata, točnije bilježnica i notesa u koje su bake tijekom života zapisivale, križale i sakupljale recepte. Čini mi se da naziv rukopisne kuharice, kojim se opisuju gdjekad vrlo različite kompilacije recepata koje su njihove autorice crpile iz usmenih i pisanih izvora, u nedovoljnoj mjeri opisuje pravi karakter takvih kuharica. Odlučujem se za sintagmu *privatna kuharica* jer smatram da snažnije ističe činjenicu da su recepti pisani za vlastitu upotrebu sastavljača. Recepti u takvim kuharicama bliži su podsjetcnicima nego uputama, kako Heldke zaključuje "zapisani recepti služe kao podsjetcnici na znanje stečeno iskustvom" (prema Sutton 2001: 134) te su prema tome teško iskoristivi drugim korisnicima.

Privatne kuharice zapravo ispisuju prehrambeni kanon jedne obitelji i sličnije su zbirkama bilješki koje služe tek osvježivanju

sjećanja, one nisu namijenjene korisniku kao cjelovita uputa nego kao podsjetnik na pripremu jela. One istodobno uključuju naslijedene recepte, recepte dobivene od prijatelja i poznanika, kao i recepte skupljene iz novina, časopisa ili objavljenih kuharica, koji su često popraćeni rukom pisanim komentarima i ocjenama.

Prema Goodyu tako zapisani recepti: "djelomično služe ispunjavaju praznine koju je stvorila odsutnost bake, babice ili none [...] slabašnom komunikacijom majke i kćeri, [...] i mogućnosti lakog i jeftinog pribjegavanja gotovim jelima" (Goody 2008: 89).

Iako se nazivaju kuharicama, bakine se bilježnice uglavnom ne uklapaju u današnje odrednice žanra kuharica. Drugim riječima, kuharice su priručnici čiju formu određuje svrha. Recepti iz starih bilježnica u mnogome se udaljavaju od suvremene forme recepta. Osnovna je razlika u tome što ovakvi recepti vrlo rijetko opisuju sam postupak pripreme. Navode se potrebni sastojci, ali se oni ne navode izdvojeno nego se uključuju u narativnu strukturu recepta. Suočeni s većinom recepata bakinih kuharica, kao uostalom i mnogim receptima starijih kuharica, današnji je korisnik gotovo potpuno bespomoćan. Kako je razina pretpostavljena znanja mnogo viša, kuhati po njima sličnije je pokušaju rekonstrukcije. Osim šturosti recepta o pretpostavljenom znanju govori i gotovo potpuno odsustvo recepata za svakodnevna, obična jela, kao što su na primjer variva od kelja, poriluka ili blitva na lešo. Ono što se kuha običnim danima nema potrebe zapisivati. Bilježe se recepti za nedjeljne, svečanje ručkove te mnoštvo kolača i slastica, koji se jednom kušani negdje drugdje pokušavaju spremiti kod kuće. Kuharice su rijetko stvarna slika onoga što se jede, prije su odraz ukusa razdoblja u kojem nastaju, prikaz onoga što bismo željeli jesti. Recepti za svakodnevna jela pripremljena od uobičajenih namirnica razmjenjuju se usmenim putem, a ako i rezultat nije bio najuspješniji "šteta nije ni bila velika" (Godina Golija 1996: 143).

Bilježnice none Carmen i bake Ivke su pokretno sjećanje na nesvakodnevna jela no budući da su objavljene ne kao

gastronomski literaturi, nego kao kuharice s pravom se postavlja pitanje njihove upotrebljivosti. Recepti u ovim kuharicama nisu rekonstruirani da bi bili upotrebljivi, nego su ostavljeni u obliku u kojem su ih bake zapisale. Primjerice, u *Kuharici none Carmen* ostavljeni su i savjeti za čišćenje i nekoliko recepata za pripremu sapuna, što je nekoć uostalom bio sastavni dio kuharica, a danas se slični savjeti još mogu pronaći u ženskim časopisima, napose onima koji imaju rubrike kućanskih trikova. Međutim, to zapisano priređivači nude kao dokument vremena koji će omogućiti bolje poznavanje prehrambenih i društvenih običaja građanskih obitelji početkom dvadesetog stoljeća.

Spomenute su kuharice izabrane zbog sličnosti unatoč tome što potječu iz različitih dijelova Hrvatske. Nona Carmen živjela je u Dalmaciji, na jugu Hrvatske, a baka Ivka na sjeveru, u Samoboru. Iako svojom kuhinjom jedna pripada kontinentalnom kulturnom krugu, a druga mediteranskom, dvjema posve različitim kulinarskim praksama, obje pokazuju da kulturni fenomen bake funkcioniра jednak u cijeloj Hrvatskoj. Njihova je privlačnost vjerojatno u prizivanju sjećanja na bakinu kuhinju, koje je ujedno sjećanje na djetinjstvo, nostalgično putovanje u predjele hrane kakvu je kuhala baka. Ta ideja djetinjstva, ovdje usko povezana s razdobljem oblikovanja ukusa, konstruirana je kao nostalgična perspektiva iz koje se prepoznaje autentično i tradicionalno, oboje često prisutno u diskursu nostalgičnih kuharica. Pritom činjenica da su spomenute bake zapravo prabake autora koji su kuharice priredili za tisak i nisu odraстali na njihovoj kuhinji, te da su se njihove bake vjerojatno u mnogočemu odmakle od recepta svojih majki, nije zapravo važna. Da bi odgovarala iskustvu čitatelja, koji zasigurno ima pohranjeno sjećanje na barem jednu bakinu deliciju, prabake su preimenovane u bake. Razlog tog preimenovanja stvaranje je dojma neposredna, osobnog i emotivnog iskustva koje stvara u čitatelju sentimentalnu vezu, istu onu zbog koje su bakina juha, sarma ili torta najbolje.

## Kuharica none Carmen

Carmen Tacconi (1885.–1978.) rođena je u Splitu gdje je provela cijeli život. Potjecala je iz talijanske obitelji koja je došla u Dalmaciju u Napoleonovo doba. Kuharicu je počela sastavljati 1907. godine kada se udala za Hrvata, Ivana Prijatelja. Recepte je skupljala od članova talijanskih plemićkih i građanskih obitelji iz Splita i Trogira (Prijatelj Pavičić 2005: 6). Slična jela pronalazimo u cijeloj Dalmaciji čiju prehranu Enzo Betizza naziva tipičnom “kuhinjom granice” (2004: 147) i zbog toga jednom od najpotpunijih i najbogatijih u Europi.

Pet pohabanih bilježnica i mnoštvo rasutih listova objavljeni su kao *Kuharica none Carmen: stara prošlostoljetna splitsko-trogirska kuharica* autorice Ivane Prijatelj Pavičić, praunuke Carmen Prijatelj. Većina recepata u originalu je pisana talijanskim jezikom, a u prijevodu je zadržan dalmatinski dijalekt, što je razlog više da se kuharica upotpuni rječnikom manje poznatih pojmoveva i izraza.

Recepti u knjizi podijeljeni su na slana i slatka jela, s time da su slatka, naravno, mnogo zastupljenija, što je posve uobičajeno za privatne kuharice. U zbirci slanih jela dominiraju recepti za tjestenine, pa se navodi čak 27 vrsta njoka, iako iz komentara saznajemo da su neki u izvorniku prekriženi. Autorica je mnoge recepte popratila bilješkama, a svako poglavje predgovorom. Fragmentarne recepte ili one osobito šture autorica je pokušala rekonstruirati prema drugim kuharicama. Tako je uz nepotpun recept za gulaš pridodata verzija iz kuharice *La cucina veneziana* Guiseppea Maffiolija, a receptu za prženi bakalar recept iz kuharice *Ricete di Petronilla*, koji objašnjava kako omekšati bakalar, a nerazumljiv recept za rižot od rakova (*riso di gamberi*) objašnjen je uz pomoć kuharice *Gioie Calussi Profumi di Dalmazia* objavljene 1995. godine.<sup>61</sup> Izbor ovih kuharica nije slučajan, nona je sigurno

---

<sup>61</sup> Dvije od tri kuharice koje Prijatelj Pavičić koristi u rekonstrukciji nejasnih recepata objavljene su nakon smrti none Carmen.

posjedovala najpoznatije onodobne kuharice, a osim talijanskih vjerojatno se služila i hrvatskima što možemo zaključiti prema nekim receptima. Iznimno dobro opremljena knjiga ne donosi, nažalost, popis kuharica kojima se služila Carmen Prijatelj, tako da možemo samo nagađati koliki je bio utjecaj hrvatske kuharice Dike Marjanović Radice, najvažnije autorice dalmatinske kuhi-  
nje. No, autorica često nonine bilješke uspoređuje s receptima iz Radićine *Dalmatinske kuhinje*, objavljene prvi put 1939. godine, objašnjavajući kako su tu da bi ukazale “na sličnost između poje-  
dinih recepata u sinkroniji i dijakroniji” (Prijatelj Pavičić 2005: 41).

Ostavimo li na čas po strani upotrebljivost recepata vidjet  
ćemo da su oni ovdje shvaćeni kao ishodište za razmatranje  
dijela materijalne kulture početkom dvadesetog stoljeća. Bakini  
recepti tako dobivaju vrijednost autentičnog svjedočanstva ko-  
jemu cilj nije tek obnavljanje već pomalo zaboravljenih riceta,  
nego osvještavanje povijesnog i razvojnog aspekta kulinarskog  
identiteta, ali i dokaz kontinuiteta određenih kulinarskih praksi.

## Kuharica bake Ivke

Ivka Dvoržak (1864.–1942.) živjela je u Samoboru, kako priređivač Milan Žegarac Peharnik napominje, “u vrijeme velikih promjena”. Svjedočila je osnivanju prvih sportskih klubova, elektrifikaciji grada, pojavi prvih tvornica. Ne bi li uzdignuo baku iz anonimnosti priređivač iznosi povijest obitelji, čiji su članovi bili istaknuti građani Samobora, na popisu su prvi ljekarnik u gradu, načelnik Samobora, zagrebački kanonik te osnivač medicinskog fakulteta u Kansas Cityu. Građanska obitelj Dvorak bila je u srodstvu s dvjema plemenitaškim obiteljima – Hotković i Bebek što ostavlja traga i na visokoelaboriranoj građanskoj kuhi-  
nji, kakva se otkriva iz ove rukopisne kuharice. Priredivač kuharice ponosno spomi-  
nje slavne goste kao što su bili A. G. Matoš, August Šenoa, Marija

Jurić Zagorka, Vladimir Rendić, Vladimir Vidrić, koje je podjednako privlačilo odabrano društvo i fina kuhinja. *Kuharica bake Ivke*, koja je podnaslovljena *samoborska građanska kuhinja s početka XX. stoljeća*, objavljena je prigodom 764. obljetnice povelje ugarsko-hrvatskog kralja Bele IV. kojom je Samobor dobio status slobodnog kraljevskog trgovišta.<sup>62</sup> Rukopisna kuharica dopunjena je opširnim uvodom od pedesetak stranica u kojem doznajemo o društvenoj i obiteljskoj povijesti, a kao protutežu građanskim receptima Žegarac donosi i opis samoborske narodne kuhinje iz etnografske studije Milana Langa o Samoboru iz 1915. godine (Lang 1992), pri čemu naglašava da se “većina napisanog odnosi na narodna jela i običaje, opis kuhinje, vrste gospodarskih kulturna i posude, a o kuhinji bogatijih građana i plemstva ne znamo toliko koliko ta tema zavređuje” (Žegarac Peharnik 2006: 5).

Glavninu recepata u ovoj kuharici, jednako kao i onoj none Carmen, čine oni za kekse i kolače. Pretpostavimo li da su za pripremanje slastica potrebne preciznije upute, barem što se tiče omjera sastojaka, onda nam je ova prevaga jasna. Među receptima za slana jela dominiraju razni zakusci od mesa, ribe, peradi, povrća; a ni ovdje ne nalazimo recepte za obična, svakodnevna jela, razna variva koja spominje Lang u opisu seoske kuhinje.

Bilježnicu koju je naslijedio od majke, priređivač je započeo prepisivati prije dvadesetak godina iz, kako kaže, “praktičnih razloga, preglednosti i jasnoće pri upotrebi” (Žegarac Peharnik 2006: 5), što nam govori da je kuharica još bila u upotrebi. Recepti u ovoj knjizi preuzeti su iz bilježnice koju je baka Ivka prepisala i poklonila svojoj unuci Veri 1926. godine i jedne starije bilježnice koja je bila u vrlo lošem stanju. Kako bi poštivao bakin izbor poklonjenih recepata, starije recepte, koji se ne nalaze u

---

<sup>62</sup> Po toj su povelji stanovnici Samobora bili izuzeti od jurisdikcije svih kraljevskih sudaca i podvrgnuti sudstvu svog načelnika kojeg su slobodno izabrali. Smjeli su birati svog župnika i raspolagati crkvenom desetinom. U povelji su zabilježene i granice teritorija oko trgovišta koje im je kralj dao.

bilježnici iz 1926. godine, autor je označio zvjezdicom. Čini se da su recepti naknadno dopisivani, što nije neuobičajeno dokle god u bilježnici ima slobodnih listova. Budući da autor ne komentira recepte, ne možemo razaznati koji su recepti zapisani nakon 1926. godine, ali je sigurno da kolač *miki maus* datira iz vremena poslije 1928. godine, jer se tada lik Mickeya Mousea prvi put pojavljuje u animiranom filmu *Parobrod Willy*. Iako ne možemo, kao kod none Carmen, iščitati koliko je recepata preuzetih iz tiska uvršteno u zbirku, razlike u narativnoj strukturi pojedinih recepata govore u prilog tvrdnji da je Ivka Dvoržak pratila kulinarsku modu u tisku. Među vrlo šturm uputama ističe se vrlo detaljno ispisan recept za *faširanu štuku* koji čak navodi vrijeme pripreme ili onaj za salatu *od telećeg mesa à la Republique* koji predlaže način serviranja.

S obzirom na to da su kuharice o kojima je ovdje riječ objavljene prvenstveno za čitatelje te nemaju priručnički karakter u klasičnom smislu, to ipak ne umanjuje njihovu vrijednost. Njihov je doprinos u tome što omogućuju sagledavanje prehrambene kulture kao važnog dijela kulturnog identiteta. Ivana Prijatelj Pavičić tako ističe da je *Kuharica none Carmen* "sentimentalni spomenar", a dok Milan Žegarac Peharnik navodi da je *Kuharica bake Ivke* doprinos poznavanju "uljudenosti, izvora tradicije, romantičnosti i boje jednog izgubljenog vremena". Potraga za sadržajem izgubljenog vremena jednaje od dominanti suvremena kulinarskog diskursa, restorativne nostalгије kojom se kompenzira emotivni manjak što se upisuje u većinu suvremenih prehrambenih praksi. Pokušavajući klasificirati različite tipove pisanja o hrani već spomenuti Stephen Mennell (1985) uvodi razliku između gastronomskih literatura i kuharica. Mennellovo određenje, iako korisno kao početna točka analize gastronomskih tekstova, ne pomaže mnogo u interpretaciji ovakvih hibridnih oblika u gastronomskoj literaturi. Stroga nam Mennellova podjela ne može pomoći pri klasifikaciji ovakvih naslova. Obje se ovdje analizirane kuharice,

u obliku u kojem su objavljene, udaljavaju od žanra kuharica i približavaju gastronomskoj literaturi. Iako bismo mogli, slijedom Mennellove podjele, kuharice *none Carmen* i baka Ivke promatrati kao dio ženskog pisma, odnosno kao tekstualni artefakt koji pokazuje iste karakteristike poput ženskih autobiografskih proza, no užeg, specijaliziranog interesa, oblik u kojem su ove privatne kuharice objavljene, sa svim dodacima, uvodima i rječnicima, smješta ih na nejasnu granicu u kojoj kulinarski eseji, kao dio gastronomске literature, vrlo lako postaje kuharica (Mennell 1985: 271). Možemo reći da obje kuharice udovoljavaju dvama Mennellovim zahtjevima gastronomске literature: "nostalgična evokacija obroka za pamćenje" i "mješavina povijesti, mita i povijesti koja služi kao mit" (Mennell 1985: 271).

Bakini recepti, zanemarimo li još jednom njihovu praktičnu primjenu, danas nam mogu poslužiti u rekonstrukciji segmenta društvenosti što se realizira privatnom praksom kuhanja, blagovanja i razmjene recepata. Šture upute za pripremanje jela dovoljno su opravданje Ivani Prijatelj Pavičić da potraži moguće izvore pojedinih recepata u onodobnim važnim kuharicama. Time se uspostavlja intertekstualni kulinarski kružok u kojem se recepti, ovisno o modi i povijesti, razmjenjuju u svim smjerovima, često zanemarujući društvenu ljestvicu i omekšavajući klanske razlike. U predgovoru *Kuharice none Carmen* priredivačica predlaže da nonine bilježnice čitamo prvenstveno kao "odbljesak triju razdoblja koja su obilježila njen život: ottocenta, prosperitetnog splitskog razdoblja između dva svjetska rata i tzv. poslijeratnog razdoblja, nakon Drugog svjetskog rata" (Prijatelj Pavičić 2005: 7). Recepti *Carmen* Prijatelj pripadaju svojem vremenu i ono se u receptima, poput onih za torte Umberto i Margherita, nazvanima po talijanskom kraljevskom paru. No riječ *odbljesak* govori nam da postoji i drugo vrijeme. Ono je opisano u poglavljiju *Split u vrijeme none Carmen* i vezano je uz prostor rive i pjece, ne kuhinje. Stoga je noninu kuharicu potrebno razmatrati u

širem društvenom kontekstu i uspostaviti paralelu između javne i privatne sfere. Iste godine kada Carmen Prijatelj počinje zapisivati recepte u Splitu je otvoreno prvo kino, Picasso je naslikao Gospođice iz Avignona, a Marinetti će 1909. godine napisati Futuristički manifest (Prijatelj Pavičić 2005: 16).

Ako je potrebno ispisati povijest onoga vremena, onda smijemo zaključiti da kuhanica Carmen Prijatelj nema povijesnu težinu u pravom smislu riječi nego je ponuđena “u prvom redu, po svom sadržaju, kao dokument” (Prijatelj Pavičić 2005: 8), kao svjedočanstvo. Privatni ženski zapis, dnevnik razvoja vještine, postaje dokumentom tek uz pretpostavku da se u velikoj mjeri preklapa s drugim kuharicama dalmatinskih gospoda slična društvenog statusa. Sličan pristup ima i priredivač *Kuharice bake Ivke* kada u predgovoru sažeto opisuje Samobor u vrijeme svoje prabake i smješta bakinu kuhinju u širi društveni kontekst. Ne uređujući bakine recepte, nego pokušavajući opisati povijesni i kulturni kontekst u kojem su nastajali, priređivači ovih kuhanica bake shvaćaju prvenstveno kao svjedoke, a njihove bilježnice kao svjedočanstva vremena, odnosno autentične zapise protagonistica društva Samobora, Splita i Trogira s početka dvadesetog stoljeća. Tako shvaćene privatne kuhanice dobivaju vrijednost autentičnog svjedočanstva, dokumenta, kako je John R. Gillis (1997) naziva, *izgubljene prošlosti*.

Želja da se hrvatska kulinarska baština pretvori u prepoznatljiv trend, što je uostalom sasvim u skladu sa svjetskim trendovima, jedno je od svojih uporišta pronašla u sintagmi *bakina kuhinja*. Analizirani privatni zapisi dviju žena predstavljeni su kao vrlo koristan etnološki izvor za rekonstrukciju povijesti privatnog života. Poslužimo li se sintagmom Pierra Nore (2006) *mesta pamćenja*, koja postoje jer više nema okružja pamćenja, objavljivanje ovakvih *nostalgičnih kuhanica* možemo objasniti činjenicom da je raspadom zajedničkih domaćinstava koja uključuju tri generacije nestalo i okruženje u kojem se znanje i sjećanje prenosi

neposredno. Bakine kuharice tako postaju svojevrsno ishodište za propitivanje sadržaja tradicije i sjećanja. Spomenute kuharice dokumenti su privatne povijesti dviju obitelji, a njihovo izmjешanje iz sfere privatnosti otkriva nam jedan od načina na koje se izgubljene uspomene pokušavaju organizirati. Interes javnosti za bilježnice none Carmen i bake Ivke trebali bismo promatrati u okviru “zainteresiranosti za svakodnevnicu [koja je] jedini način da sebi vratimo sporiye protjecanje vremena i izgubljeni okus stvari” (Nora 2006: 5). Pored objavljivanja niza takvih bakinih kuharica, njihov bismo tržišni uspjeh mogli objasniti Norinom tezom o arhivističkoj prirodi modernog pamćenja (Nora 2006) koja u ovdje spomenutim kuharicama dobiva konkretnu ilustraciju. *Mjesta pamćenja*, koja uvijek sažimaju i rekonstruiraju proživljeno iskustvo, poslijedično isključuju panoramski, sveobuhvatni pogled (Nora 2006: 35), tako ovaj maleni uzorak građanske kuhinje koji svjedoči kontinuitetu određene prehrambene kulture, može biti osnova za stvaranje tradicionalne kuhinje. Rukopisne zbirke što su ih bake godinama zapisivale, objavljene su kako su i zapisivane: lapidarno, eliptično i prilično nejasno za onoga tko još ne zna kuhati,<sup>63</sup> no priređivači su ih uzdigli na razinu reprezentativnog dokumenta hrvatskog kulinarstva prve polovine dvadesetog stoljeća. Takav, nesumnjivo romantiziran konstrukt bakine kuhinje omogućava kristalizaciju kulinarskih uspomena i njihovo prenošenje, iako ih “nažalost, [...] doživljavamo tek kao suvenire, kao mirisne fotografije u kojima su sačuvani mirisi i aromi neke davne kuhinje” (Priatelj Pavičić 2005: 38).

---

<sup>63</sup> Kao primjer mogli bismo navesti recept za “Žabe u brudetu: na slojeve stavite žabe, soli, papra, peršina, češnjaka i kapule, pomodore narezane na pola, ulja i kvasine” (Priatelj Pavičić 2005: 125); ili “Brabantska jaja: skuhaju se tvrdо, srežu na dvoje po duljini, žumanjak se pasira, miješa s uljem, doda 14 d. sardina, kosanog luka i peršina, žličicu francuskog senfa i 1 citrone sok. Sardele se operu i skošu” (Žegarac Peharnik 2006: 60).

Posljednjih se godina u Hrvatskoj pojavilo nekoliko netipičnih binskih kuharica. Netipičnih utoliko što u velikoj mjeri iznevjeravaju osnovne postavke žanra kuharica kao priručničke literature. Analiza dviju takvih kuharica pokazuje kako u kuharice ulaze sadržaji pamćenja i sjećanja. Njihova važnost ne proizlazi toliko iz primjenjivosti danih recepata i savjeta, koliko iz pokušaja da se pokaže širi kulturni i povijesni okvir njihova nastanka. Rukopisne zbirke što su ih Carmen Prijatelj i Ivka Dvoržak godinama stvarale pišući za sebe, ali i iskušavajući nova jela ne bi li olakšale posao svojim naslijednicima, samo naizgled iznevjeravaju postavke žanra, one mu zapravo dodaju novu vrijednost. Njihova oprema, koja donosi biografske i faktografske podatke, približava ih povijesnoj literaturi. Tek kao izraz vremena, odnosno autentična svjedočanstva protagonistica gradanskog društva dvaju hrvatskih građova s početka dvadesetog stoljeća, privatne kuharice bake Ivke i none Carmen imaju vrijednost dokumenta. Šturi recepti mogu imati jednaku težinu kao bilo koji drugi povijesni dokument i kao takvi biti prustovski poticaj konstruiranju (vlastite) izgubljene prošlosti.

# Gastronomска književност ili o čitanju na dijeti

Od početka dvadeset i prvog stoljeća, koje karakterizira nastavak izdavačke hiperprodukcije kuharica i dijetetskih priručnika, počeo se pojavljivati nov oblik kuharica koje svojim sadržajem, ali i narativnom strukturom recepata ne odgovara dominantnom modelu kuharica, ali i niz naslova koji, iako se bave hranaom, temi pristupaju s posve drugačijeg stajališta. Hrana ne iscrpljuje svoj metaforički potencijal, nego postaje tema koja objedinjuje kulinarsku vještina i identitetski, kulturni i društveni sadržaj. Obilje naslova vezanih iz prehranu otkriva iznimnu popularnost teme, a njihova raznolikost omogućuje sagledavanja ovakve literature u okviru zasebnog žanra kulinarske i/ili gastronomске književnosti. Iako se u hrvatskoj književnosti pisalo o hrani, ne možemo reći da je postojao poseban žanr gastronomске književnosti, odnosno one literature koju bi "trebalo čitati kao književnost" (Mennell 1985: 271). Pritom treba objasniti razliku između ove podjele narativa kojima je hrana dominantna tema. Kulinarsko se pismo bavi umijećem kuhanja, odnosno kuharskom vještinaom, ono prenosi usko specijalizirano znanje pripremanja hrane, a u širem smislu i serviranja, odnosno prezentiranja jela, dok se gastronomskim narativima smatraju tekstovi koji daju širi okvir jedjenja i blagovanja, uglavnom s pozicije gurmana, odnosno osobe koja u hrani pronalazi užitak, a ne nužnost održavanja života.

Prema ovakvoj, veoma nepreciznoj podjeli kulinarski se diskurs dijeli na literaturu namijenjenu praktičnom korištenju u kuhinji i literaturu namijenjenu čitanju, drugim riječima razlika se

uspostavlja na temelju funkcije teksta. Nažalost, manjak literaturе o kulinarskim i gastronomskim narativima navodi na privremeno korištenje ovakvog razgraničenja, neosjetljivog na različite prijelazne, odnosno hibridne oblike. Autor čijom podjelom kreće promišljanje složenosti narativa o hrani jest Stephen Mennell, antropolog prehrane koji je istraživao promjene kulinarskog diskursa zadnjih stotinu godina na primjeru Francuske i Engleske. Njegovo promišljanje razlikovanja različitih tipova kulinarskih narativa rezultirao je spomenutom funkcionalnom podjelom na kuharice i gastronomsku literaturu. Sam je Mennell u svojoj knjizi *All Manners of Food* svjestan slabosti svojeg razgraničenja prema kojem velik broj tekstova ostaje na "slabo definiranoj granici" (Mennell 1985: 271) između kuvarskega teksta i gastronomskog eseja. Autor jest svjestan postojanja različitih tipova pisanja o hrani, ali se ne odlučuje na detaljnu analizu karakteristika različitih gastronomskih i kulinarskih žanrova. Prema Mennellu gastronomski literatura nije priručnik već književni oblik koji se sastoji od četiri elementa: sastavljanja jelovnika, nutricionističkih savjeta, prisjećanja znamenitih obroka, i na kraju, možda najvažnije, "spaja povijesti, mita i povijesti koja služi kao mit" (Mennell 1985: 271). Možda bismo se mogli pitati kako se Mennell odlučuje na takvu podjelu kada se prema prvim dvama uvjetima gastronomski literatura ne razlikuje od kuharica. Savjeti za sastavljanje jelovnika i kombiniranje namirnica nalazimo već u kuharicama i priručnicima od srednjeg vijeka, a nutricionistički savjeti sastavni su dio medicinskih priručnika, kao i onih o vođenju kućanstva. Budući da prva dva uvjeta možemo primjeniti i na kuharice, trebali bismo se koncentrirati za druga dva uvjeta koja trebaju biti zadovoljena u ovom književnom žanru. Iz njih proizlazi da je gastronomski literatura nefikcionalni pripovjedni žanr koji pitanja okusa i ukusa obrađuje književnim postupcima. Za Mennella, gastronomski je literatura izvorno francuski književni oblik nastao početkom devetnaestog stoljeća usporedo

s uzlazom bogate građanske klase. Na njezinim počecima stoji slavna *Fiziologija okusa: meditacije o transcendentalnoj gastronomiji* Anthelma Brillat-Savarina, prvi puta objavljena 1825. godine (i jedno od rijetkih gastronomskih djela prevedenih na hrvatski pod naslovom *Memoari jednog sladokusca*). Francuska revolucija dokinula je dvorske kuhinje, a majstori tih radionica, što su aristokratske kuhinje nesumnjivo bile, novi će posao naći u brojnim novootvorenim restoranima u kojima će bogato građanstvo kusati jela aristokracije i pokazivati društveni status, plaćajući skupo oblikovanje novog ukusa i stila. Onodobni Pariz već je kulinarska prijestolnica, a djela poput Savarinova jedenju i uživanju u hrani dat će intelektualne i estetske smjernice. Pišući o tome što treba jesti, Brillat-Savarin jedenju daje karakter kontrolirana, uglađena zadovoljstva. Time se gastronom razlikuje od proždrljivca. "Životinje primaju hranu, čovjek jede, čovjek od duha jedini zna jesti" piše Savarin (1998: 7). Pozicija gastronoma bez sumnje je intelektualna, tako da *Meditacije o transcendentalnoj gastronomiji* (1998 [1825]) nesumnjivo imaju pretenziju biti znanstveno djelo, a znati kako se ponašati jednako je važno kao i ono što se jede. Brillat-Savarin svojeg gastronoma, građanina, muškarca i ženu,<sup>64</sup> jednako odjeljuje od nižih, gladnih i proždrljivih slojeva, kao i od ekstravagancije i pretjerivanja prisutnih na aristokratskim stolovima. Drugi začetnik gastronomске književnosti, nepravedno zanemareni Alexandre Balthasar Laurent Grimod de La Reynière, autor znamenitih *Gurmanskih almanaha* koje je objavljivao od 1803. do 1812. godine, nije uzmicao od ekstravagantnosti, nego ju je naprotiv isticao. Grimodove znamenite gozbe koje je priređivao u svome pariškom domu odavale su duh baroka i autorovu strast prema teatru. Pretjerane,

---

<sup>64</sup> "Gurmanstvo dobro stoji i ženama, ono pristaje nježnosti njihovih organa i služi im kao kompenzacija za neke užitke kojih se moraju odreći i za neka zla na koja ih je priroda čini se, osudila. Ništa nije ugodnije vidjeti nego lijepu gurmanku pod oružjem" (Brillat-Savarin 1998: 98).

egzotične i na rubu ekscesa, bile su bliže baroknom kazalištu nego uglađenoj i umjerenoj Savarinovoj viziji građanske večere (Onfray 2002). Grimodov doprinos gastronomskoj literaturi jest utemeljivanje javne kritike restorana i jela, odnosno onoga što se danas uobičajeno naziva (novinskom) gastronomskom kritikom. Djelujući unutar raznih društava, poput Društva srijedaša (Onfray 2002: 39; Spang 2001: 163), Grimod postavlja standarde gastronomске kritike, ali i temelje restoranskih vodiča kakve poznajemo danas. Gastronomsku znanost, koju je smatrao prvom i uzvišenom, trebalo je realizirati u jeziku. Polemički eseji, kojima su prethodili ručkovi *degustatorskog vijeća*, bili su stručni, precizni i kompetentni, napisani poetskim i lirskim jezikom (Onfray 2002). Grimod je nastojao svojim *Priručnikom za domaćine*, objavljenim 1808. godine, dati legitimitet gastronomiji uspostavljanjem degustatorskog vijeća. Njihovo mišljenje i zajednički sud o pojedinom jelu dostavljali su se kandidatu i potom objavljivali u *Gurmanskom almanahu*. Ekcesna i barokna Grimodova trpeza u bila je laboratorij misaonih i kulturnih revolucija. Izrazito politična, izrugivala se ritualu kraljeva ručka u javnosti otvarajući svoje gozbe publici. Gastronomija, napokon, omogućuje kodifikaciju novih pravila, ona je "metoda kojom se daju realizovati novi odnosi među ljudima, ali isto tako i odnos između tela i duše, između tela i samog sebe" (Onfray 2002: 35). U Grimodovom javnom djelovanju teatralnost i ozbiljnost pravilno su se smjenjivali. Nasuprot večerama koje je znao organizirati u svome domu na kojima se jednako pazilo na hranu, na scenografiju i dramaturgiju, stoji zahtjev za postavljanjem mjerila dobra ukusa realizirana u eksperimentu kušanja. Skandalozna pogrebna večera, koju je Grimod sam sebi priredio još za života (Spang 2001; Onfray 2002) nije bila posvećenje neumjerenosti već cinična i crnohumorna posveta baroknom kazališnom izrazu.

Iako Savarin nigdje izrijekom ne spominje Grimoda, od njega preuzima pojam transcedentnog kulinarstva i preko njega dolazi

do pojma svoje transcedentalne gastronomije. Osim toga, nepriznata zasluga Grimoda de La Reynière jest i oblikovanje da-najnjeg značenja riječi *gourmand* i *gourmet*. Tako što im je dao pozitivna značenja osobe koja u jelu uživa, Grimod napisljeku dokida negativnu konotaciju proždrljivosti. Prema Onfrayu (2002) najveći Grimodov doprinos leži u postavljanju osnovnih pojmoveva gurmanske pristojnosti iz kojih slijedi gastronomski društveni ugovor, koji doduše vrijedi isključivo za muškarce (Spang 2001: 163, 202). Akteri ovoga ugovora su domaćin i građanin, postavljeni za istim stolom za kojim se realiziraju novi međuljudski odnosi, ovaj put izgrađeni na temeljima hedonizma. No, bitno je istaknuti da hedonizam nije shvaćen kao samotnjačka i sebična tjelesna aktivnost, već pretpostavlja zadovoljstvo i užitak drugoga. Upravo se zato Grimodova filozofija jedena i može nazvati gurmanskim ugovorom, uzajamnom obvezom koja povezuje domaćina i gosta, ali i sve koji dijele zajedničku trpezu. U tome smislu, prostri stol postaje etička i estetička institucija (Onfray 2002: 63) koja ne skriva aristokratske uzore. Rasipnost i velikodušnost osobine su dobra domaćina,<sup>65</sup> no ponuđeno obilje mora biti podređeno dobrom ukusu. Ukusu koji se razvija i nje-geje tek spoznavanjem veze hrane i društvenosti.

Ako je buržuj po pravilu proždrljiv, esteta u ovoj oblasti može se pohvaliti misaonom aktivnošću koja ga ni za trenutak ne izdaje: samokontrola, um i inteligencija neprestano su angažovani. Jesti, to znači hraniti svoj duh, misli, sposobnost rasudi-vanja. (Onfray 2002: 61)

Gurmanska uglađenost kojom Grimod obvezuje sve za stolom od gosta zahtijeva sljedeće: spremno i s oduševljenjem prihvati-poziv, doći točno na vrijeme, pojesti hranu što je pred njega stavljena,

---

<sup>65</sup> Grimod računa s demokratizacijom gurmanstva koje je u godinama na-kon Francuske revolucije doživjelo procvat. Naravno, računa i sa skorojevićima pa ističe da novac ne čini dobrog domaćina.

sudjelovati u razgovorima za stolom i suzdržati se od ogovaranja domaćina barem idućih šest mjeseci (!) (Onfray 2002: 63).

Savarinova uloga u razvoju gastronomске književnosti stalno je isticana, dok Grimod, nesumnjivo zasluzivši slavu utemeljenjem restoranske kritike i kulinarskog vodiča ostaje nedovoljno poznat. Oba autora stoje na počecima nove filozofije gastronomskog užitka kojem daju etičke i estetičke smjernice. Njihova gastrozofija učinila je intelekt osnovnom vodiljom u odnosu prema hrani i time čistoću posta zauvijek ostavila povijesti. Veza hrane i grijeha time je napokon dokinuta.

## Kuhinjska književnost

Gastronomskoj literaturi, osobito zbog ogromna znanstvena interesa i medijske popularnosti hrane, začuđujuće i nije posvećeno mnogo kritičkog interesa. Književnoteorijski i književnopovijesni radovi gotovo da i ne postoje, iako su neki autori pokušali unijeti reda u nepregledno mnoštvo tekstova o hrani. Urednici zbornika *Food and Cultural Studies* (Ashley et al. 2004) razdvajaju kulinarsku literaturu, odnosno kuharice, i gastronomsku literaturu razlikujući u potonjoj različite žanrove poput kulinarskog putopisa (engl. *food travelouge*) i romana o hrani (engl. *food romance*). Smatrajući kulinarski putopis nastavkom gastronomске literature nastale u devetnaestom stoljeću u Francuskoj, čiji su najznačajniji predstavnici već spomenuti Brillat-Savarin i Grimod de La Reynière, autori ovu vrstu literature povezuju s muškom publikom, dok će roman o hrani povezivati sa ženskom čitateljskom publikom, pretpostavljajući da je roman o hrani zapravo podvrsta ljubavnog romana. Ovakvo tematsko žanrovsko određenje ujedno sadrži i vrijednosni sud, pa se nimalo slučajno ova-kva literatura naziva, analogijom prema chick-litu, i kitch-litom. Predstavnicima ovoga žanra smatraju se romani Čokolada Joan

Harris ili Posljednji kineski chef Nicole Mones. Pojednostavljujuće čitanje, naravno, propušta objasniti tko bi onda bio (implicitni) čitatelj krimića o hrani (engl. *food crime novel, literary cosy, culinary mystery*). Collinsov engleski rječnik nudi još i pojam *fooodoir* koji označava knjige ili blogove koji 'sljubljuju' osobna sjećanja s receptima. Uz *fooodoir* istovremeno se koristi i naziv *gastromemoar*, žanr koji se definira kao podvrsta memoara usredotočenog na hranu, recepte ili kuhanje. Pojam *fooodira* pojavljuje se početkom 2000-ih kada ga, opisujući nova strujanja u kuhinjskoj literaturi (onoj koja se uglavnom ne koristi u kuhinji), prvi puta koristi Caroline Stacey (2002). Među predstavnicima ovoga žanra trebalo bi spomenuti Ruth Reichel, autoricu niza knjiga posvećenih gastronomskim uspomenama vlastite obitelji. Hrvatski autori čija bismo djela mogli uvrstiti u *gastromemoare* bili bi Boris Szüts i u nešto manjoj mjeri Siniša Pavić, a naizgled im je slična i zbirka pripovjedaka Pavla Pavličića *Kruh i mast*.

Mada je hrana uvijek bila unosan posao i sredstvo kontrole, znak statusa i stila življenja, nikada nije bila predmet popularnokulturne opsesije kao što je to danas. Hedonistička gastronomска literatura cvjeta uporedo teroru dijeta i zdravlja. Kulinarske rubrike novina pretočile su se u zasebne časopise, a televizijski je program natopljen najrazličitijim kulinarskim emisijama u rasponu od reality showova poput *Masterchefa* do serijala o omiljenim jelima opernih skladatelja. Literatura kojoj je hrana glavna tema još nije bila predmet sustavnije književno-teorijske analize, tako da pitanja žanrovske razgraničenja raznorodnih gastronomskih tekstova, koji se na engleskom jeziku objedinjuju pod neutralnim nazivom *food writing*, ostaje izazov svake analize. Lynn Bloom jedna je od rijetkih autora koji su pokušali iscrtati okvir gastronomskih tekstova i ponuditi retoričku analizu. Bloom istražuje književne nefikcionalne tekstove posvećene hrani i ističe "literatura o ovoj temi je divovska" (Bloom 2008: 348), što otežava svaki pokušaj sustavne analize.

Bloom razlikuje gastroromane (*Kao voda za čokoladu Laure Esquivel, Mistress of Spices Chitre Banerjee Divakaruni, The Passionate Epicure Marcela Rouffa...*) čija su podvrsta detektivski i krimi romani poput Churchillova *War and Peas*, Richmanova *Who's afraid of Virginia Ham?*, *Catering to Nobody* Diane Mott Davidson, *Cooking School Murders* Virginie Rich ili romani Rexa Stouta s glavnim junakom Nerom Wolfom koji su se pojavili 1930. godine.<sup>66</sup> Kao zasebne kategorije izdvaja gastronomski putopis, poput *Two for the Road* Michaela i Jane Stern, *Travels with Alice* Calvina Trillina ili *Kuharovo putovanje* Anthonya Bourdaina te publicističke i znanstvene monografije posvećene pojedinim namirnicama, prehrambenim praksama i nacionalnim kuhinjama. Među posljednjima, svakako su najutjecajniji autori poput Michaela Pollana, autora knjige *Omnivore's Dilemma*, Laure Shapira, stručnjakinje za kulinarske revolucije početkom i sredinom dvadesetog stoljeća, i Erica Schlossera, autora knjige *Fast Food Nation*. Mogli bismo reći da je teško oštro postaviti granice gastronomске književnosti budući da kišobranski termin gastronomskog pisma (prema engl. *food writing*) uključuje publicistiku, književnost, povijest i antropologiju. Granice između fikcionalnih i nefikcionalnih kulinarskih tekstova često su nejasne te isti tekstovi mogu uključivati elemente jednoga i drugoga. Povijest neke namirnice može biti protkana osobnim uspomenama, tekstovi mogu biti i često jesu multifunkcionalni i polisemični. Pokušavajući odrediti granice pisanja o hrani Dona Lee Brien razlikuje gastronomemoar, autobiografije i biografije vezane uz hranu, eseje, restoranske kritike, putopise, kuhanice, nutricionističke savjetnike, znanstvene tekstove, literaturu koja se bavi pitanjima zdravlja i okoliša, ali i književne tekstove koji se bave prehranom te internetske sadržaje poput blogova

---

<sup>66</sup> Začetnicom gastronomskog kriminalističkog romana smatra se Virginia Rich čiji je serijal o Eugeniji Potter kasnije nastavila pisati Nancy J. Pickard. Serijal o kuhanici/istražiteljici broji šest naslova.

ili interaktivnih kružoka povezanim zajedničkim gurmanskim interesom (Brien 2007: 1). Čak i najpovršniji pogled na časopise i novine otkriva da su se prehrambene teme preselile iz rubrike domaćinstva u vlastite novinske priloge i časopise. Današnja se čitateljska publika ne oblikuje više oko brige za održavanje života i zdravlja obitelji nego kao labavo povezana interesna skupina koja njeguje određeni stil života. Pisanje o hrani, kao i sadržaje drugih medija vezanih uz hranu, preuzeila je industrija dokolice. Kuharice su tako postale potrošni ljubići ili krimići, a televizijske kuharske emisije mnogo više zabavljaju nego obrazuju (Rousseau 2012). Epidemijski razmjeri proizvodnje *prehrambene zabave* i znanja o prehrani otvaraju ozbiljne debate o ekologiji, bacanju hrane i nejednakosti, debljini i zdravlju.

Warren Belasco takvu vrstu literature, sasvim opravdano, smatra pomoćnicom potrošačke kulture (prema Brien 2010) koja upotrebljava sinergijske mehanizme što ih koristi popularna kultura. Popularnokulturni mehanizmi poput preuveličavanja, redukcije i mitologizacije vrijede i u slučaju tekstualnog i vizualnog osvajanja prostora koje je temu prehrane učinilo privlačnom poput seksualnosti (Eberstadt 2009). Drugim riječima, umnažanje sadržaja i prozvoda popularne kulture uobičajena je strategija proizvodnje zabave u potrošačkom društvu. Tako gledano, stalno proširivanje medijskog prostora što ga zauzima prehrana slijedi iskušanu matricu. Zavodljivost gastronomске literature, koja se ostvaruje diskurzivnim strategijama o kojima će biti riječi nešto kasnije, svakako leži u tome što joj je lokus u osobnom, psihičkom i emocionalnom. Tako specijalizirana čitateljska publika, koja ne mora nužno imati znanstveni interes za predmet, hranu doživljava kao "izvor kreativnosti, radosti i samoizražavanja, čak i hedonizma" (Faust 2007), iako bi je trebalo razumijevati i kao instrument represije. Clifton Fadiman, autor predgovora znamenite knjige *The Art of Eating* američke gastro književnice i novinarke M. F. K. Fisher, takve tekstove smatra literaturom moći

koja povezuje mozak i trbuš te “euforiju hranjenja čini eteričnom začinjavajući je razmišljanjima” (Fadiman prema Schofield 1989: 2). Ovakve refleksije o vezi hrane i tekstualnosti doduše objašnjavaju mehanizme širenja prehrambenog diskursa, no i dalje ne uspostavljaju žanrovski sustav gastronomskih narativa.

Korisnjom se čini podjela gastronomskih narativa, odnosno tekstualnih artefakta koji tematiziraju prehranu, kako je uspostavlja Anne Le Croy (1989) koja razlikuje četiri tipa narativa ovisno o poziciji i količini recepata u njima, odnosno prema onome što naziva “dodatkom receptu”. Prvom tipu pripadale bi opće povijesti ljudske prehrane (u koju bi, iako ih autorica ne uključuje, pripadale i povijesti pojedinih namirnica i jela). Njih najčešće odlikuje znanstveni pristup temi, a Croy u ovu kategoriju smješta znanstvene i publicističke naslove. Mogli bismo ovdje uključiti vrlo različite tekstove poput *Sweetness and Power* Sidneya Mintza ili *Serve It Forth, Consider the Oyster* ili *How to Cook a Wolf* M. F. K. Fisher. Druga vrsta bili bi memoarski ili esejički tekstovi s receptima. Ovoj vrsti mogli bismo priključiti rade Vojislava Barbierija, začetnika hrvatske gastronomске književnosti, ili djela koja ćemo kasnije analizirati poput knjige Siniše Pavića *Oda spizi radnika* i težaka ili *Drvinjskih štikleca* Borisa Szütsa. Razlika između ovih tekstova i iduće vrste koju autorica izdvaja samo je kvantitativna, odnosno razlika se uspostavlja prema količini teksta kojim se ilustrira recept. Ako je u prethodnom tipu *priča* ilustrirala recept, tekstovi u idućoj kategoriji imali bi obrnuti odnos recepta i pripovijedanja. Ovdje će recepti biti popraćeni anegdotama ili kratkim esejima, crticama u kojima se uspostavlja emotivni, vremenski ili prostorni odnos s predočenim receptom. Primjer ovakve literature, a zbog nepreglednosti stranih naslova ostajem na domaćima, bila bi knjiga Borisa Perića *Priče iz bečke kuhinje* (2004). Ishodište Perićeva pripovijedanja nisu okolnosti i kontekst pojedinog recepta nego recepti sami. Tako su općepoznata, kanonska jela hrvatske kuhinje (poput

bečke šnicle ili vanilin kiflića) popraćena kratkim povjesnim crticama. Posljednji tip literature o hrani bili bi fikcionalni tekstovi koji u svoju narativnu i fabularnu strukturu uključuju recepte. Le Croy ne definira oblik i poziciju recepata u takvim tekstovima, što je svakako nedostatak budući da funkcija recepata u tekstu ostaje nejasna. Prema poziciji recepta u tekstu, odnosno njegovoj inkorporiranosti u pripovjednu cjelinu, odredit ćemo i hrvatske gastronomске tekstove. Popis djela analiziranih ovdje služi tek kao uvod u gastronomsku književnost i nema namjera biti iscrpan. Umjesto toga donosi primjer ili dva za svaki od gastronomskih žanrova (gastronomski esej, gastromemoar, nostalgična kuharica, gastroroman) koji su se pojavili na hrvatskom jeziku.

Kada bismo morali odrediti početke hrvatske gastronomске književnosti, početne impulse koje tek iz današnje perspektive, s odmakom, možemo prepoznati, trebali bismo se vratiti na početak 1970-ih kada se u hrvatskim dnevnim novinama prvi put pojavljuju gastronomске kritike i kuhinjski feljtoni.<sup>67</sup> Popis svih autora koji su makar jednim tekstom pokušali analizirati ili tek opisati neki dio kulinarskih praksi i običaja bio bi iscrpljujući i ne osobito značajan. Opširna čitanka kulinarskih proza ostala bi površni autorski kapric, a ne pokušaj razumijevanja i objedinjavanja kulinarskih tekstova u zaseban književni žanr sa svojim osobitostima i zakonitostima. U predgovoru Mitologija svakidašnjeg života, zbirke feljtona što ih je objavljivao u Vjesniku između 1969. i 1974. godine, Igor Mandić je kao eksplikaciju tekstova sa ktpljenih pod naslovom *Semilogija trpeze* napisao: “Želim naglasiti još nešto: pogrešno bi bilo shvatiti ove feljtone kao konvencionalnu kulinarsko-hedonističku novinsku opsesiju (koja u nas, doduše, u ‘ozbiljnim’ listovima i publikacijama, još nije na

---

<sup>67</sup> Prvenstveno tekstovi koje su Igor Mandić, Božica Brkan i Ivo Lajtman objavljivali u Vjesniku, Večernjem listu, Startu i Studiju.

snazi). Nisam ispisivao recepte, nego feljtone, a to je nešto drugo” (1976: 7). Ovaj citat ne стоји овдје како би нагласио исприку за бављење презреном и баналном темом prehrane, која ће још неколико десетљећа бити опće место увода зnanstvenih radova на тему prehrane, nego не би ли svjedočio o поčecima “epidemije” kulinarstva. Управо из те “kulinarsko-hedonističke novinske opsесије” dvadesetak godina kasnije Božica Brkan ће у Enciklopediji špeceraja, zbirci tekstova objavljenih u Večernjem listu, pisati о svojevrsnoj psihozi tanjura, “у последње vrijeme наši ljudi sve više razgovaraju о stolu, jelu, tanjuru” (Brkan 1990: 11). Postojanje nečega što назива kuhinjskom književnošću autora objašnjava promjenom recepcije, а самим time i proširivanjem mogućnošću чitanja kuharica. “Mnoge zaposlene žene nemaju ni vremena ni snage da kuhaju rafinirana, komplikirana jela. Kuharica им је nadomjestak за kreaciju, psihološki supstitut за подсјесни осјеćaj krivice” (Brkan 1990: 14). Stvarni ili zamišljeni osjećaj krivice о kojem autorica piše, uzrokovani zahtjevima за brzom i praktičnom prehranom, ali i strahovima što proizlaze iz sve veće artificijelnosti hrane, u dvadesetak ће godina uroditи literarizacijom i fikcionalizacijom kuharskih tekstova, redukcijom njihove utilitarnosti u korist narativnosti, didaktičnosti u korist забavnosti. Katarina Luketić u recenziji gastronomskog vodiča Radovana Marčića Gustoza dita: *jadranski gurmanski pejljar* тоčно izdvaja osnovне karakteristike svakog pripovijedanja о hrani: “kombinacija stvarnoga i izmišljenoga te mistifikacija, hipbolizacija i poetičnost jezika” (Luketić 2001: 45). Priča u suvremenom prehrambenom diskursu sve češće potiskuje recept prema svome rubu, prema margini на којој је prije stajala u ulozi usputna komentara. Некоћ темелjni dio kulinarског живота – recept – postaje tek kraj priče о јelu i jedenju, društvenosti, povijesti ili kulturi u njezinom најширем značenju. U eksploziji znanstvenog i popularnog интереса за prehrambene teme, kuharice postaju забавна фикција, простор гурманског и читателјског

eskapizma. Recepti se u ovakvim tekstovima uokviruju ne bi li imali utemeljenje izvan biološke nužnosti hranjenja, privid personalnosti unutar složenog sustava svakodnevnih, identitetskih praksi. No emancipacijom priče, odnosno gubitkom performativnosti upisane u samu bit recepta, otvara se prostor nastanku nove vrste književnosti koja tek naizgled pokušava balansirati između korisnosti i praktične neupotrebljivosti. Prvo narušavanje strukture kuharica, u smislu dodavanja narativnog sadržaja, nalazimo u rukopisnim kuharicama, koje smatram prijelaznim oblikom u literarizaciji i fikcionalizaciji kulinarskih tekstova. *Kuharica none Carmen* i *Kuharica bake Ivke* uokviruju recepte obiteljskom i društvenom poviješću, nastojeći tako ponuditi autentičan dokument vremena u kojem su recepti zapisivani. Nasuprot autoritetu profesionalnih kuhara, stoji figura bake – nositeljica tradicije i izravna veza s “onim kaj su jeli naši stari”. No dvije spomenute bake, kao što je ranije istaknuto, zapravo su prabake, a njihovi recepti nisu povijest prehrane već romantizirana i idealizirana slika nekadašnje građanske prehrane. Personalizirane rukopisne kuharice svoju popularnost duguju prvenstveno tjeskobi modernog jelca, nesigurnog u što i kako treba jesti, a njihovo tematiziranje sigurnog prostora starinske kuhinje otkriva poznati mehanizam industrije dokolice – komodifikacija osobnog iskustva.<sup>68</sup> Budući da je ovaj rad nastojao gastronomске tekstove analizirati i grupirati prema kriteriju uključivanja i isključivanja recepta, iduću skupinu tekstova, koje predstavljaju Drvinjski štikleci i *Kužini s ljubavlju*, čine žanr gastronomskog memoara. Ove tekstove karakterizira pozicioniranje recepata na sam kraj priče, pri čemu sadržaji i teme pripovijedanja proizlaze iz vlastita obiteljskog okruženja i iskustva. Gastronomске memoare možemo

<sup>68</sup> Komentirajući popularnost određenih kulinarskih naslova i izdavačke trendove, dugogodišnja urednica kuharica Julie Bennett izjavljuje: “Kuharice danas sadrže osobne narative”. Na: <http://diannej.com/2015/beautiful-cookbooks-with-stories-and-personality-sell-best-says-editor>.

shvatiti i kao bildungsromane o gurmanima (gurmanske bildungsromane). Oba analizirana autora, Pavić i Szüts, tematiziraju upravo djetinjstvo u kojem prepoznaju izvore svojih današnjih prehrambenih navada. Posebnom vrstom gastronomskih tekstova smatram gastronomski esej, koga ovdje predstavljaju tekstovi Veljka Barbierija, neospornog utežitelja domaće gastronomiske književnosti. Nakon Barbierijevih *Kanconijera* koji su se selili iz novina u knjige i televizijske emisije, postalo je primjereno i potencijalno unosno pisati o hrani. Iscrpan popis autora koji su kulinarskim i gastronomskim temama posvetili nešto vremena i pažnje uključivao bi još Senka Karuzu, Zvonimira Milčeca, Milanu Vuković Runjić, Borisa Perića, Ivcu Prtenjaču, Irenu Lukšić, Živku Skračića..., no namjera nije bila uspostavljenje iscrpnog lektirnog popisa hrvatske gastronomске književnosti nego opisanje i analiziranje osnovnih strukturnih i narativnih modela pisanja o hrani. Barbierijevi eseji recept također pozicioniraju na kraj priče, kao svojevrsnu gustatornu ilustraciju istražene i ispisane kulturne povijesti jela i namirnica kojima se bavio. Gubitak dimenzije korisnosti, odnosno didaktičnosti koji je glavna karakteristika subjektivnijih i literarnijih pristupa hrani, jedna je od osnovnih značajki suvremenih gastronomskih narativa. Prehrana u medijskom prostoru ispunjava dvojaku ulogu, didaktičnu i zabavljajuću, a odnos ovih dviju uloga mijenja se u korist ove potonje (Rousseau 2012). Osobita vrsta sjećanja, osobnog kod Pavića, Szütsa, Prijatelj Pavićić i Žegarac Peđarnik te društvenokulturnog kod Barbierija, stoji kao apologija starinske kuhinje čiji je baka osnovni simbol. Apologija bakine kuhinje, sa svim nostalgičnim implikacijama koje proizlaze iz nje, pokazuje da se "cjelovitost opet uspostavlja putem zapamćenog smisla ili struktturnog ponavljanja među raznim područjima. To se događa jer događaj hranjenja priziva cijeli svijet obitelji, poljoprivrednih udruženja, imena mjesta i ostalo lokalno znanje" (Sutton 2005: 308). Nostalgična perspektiva pokazuje se kao dominantna ovih gastronomskih narativa. No potrebno je naglasiti da je ona samo

evokacija prošlog vremena, a ne doista proživljeno iskustvo. Kako piše Susan Boym: "Nostalgija [...] je čežnja za domom kojeg više nema ili koji nije nikad niti postojao. Nostalgija je osjećaj gubitka i prognanstva, ali je također i romantična igra s vlastitom maštom" (Boym 2001: xiii). U određivanju različitih oblika nostalгије koji se pojavljuju u popularnokulturnim reprezentacijama prošlosti, a takvima smatramo većinu analiziranih tekstova što oblikuju fikcionalizirani okvir onoga "kaj su jeli naši stari", Boym točno definira modernu nostalгију kao "tugovanje za nemogućnošću mitskog povratka, za gubitkom čarobnog svijeta s jasnim granicama i vrijednostima" (2001: 8). Stavljanje figure bake u središte nostalгиčne reminiscencije nekadašnjih "boljih" prehrambenih praksi ujedno je i, nigdje problematizirana, evokacija vremena koje je moguće opisati i kao "tiraniju obroka koje je čitavo jutro i poslijepodne spremala inače 'nezaposlena' domaćica" (Brkan 1990: [9]). Dominacija sentimentalnog i nekritičkog pogleda na prošlost u hrvatskim gastronomskim tekstovima doista pokazuje procese izmišljanja tradicije kako ih opisuje Eric Hobsbaw:

Nove tradicije karakterizira viši stupanj formalizacije i ritualizacije, a ne stvarne seljačke navike i običaji na koje se ugledaju. Evo dva paradoksa. Prvi: što je brži i dalekosežniji tempo i opseg modernizacije, to su nove tradicije sklonije konzervativnosti i nepromjenjivosti. Drugi paradoks: što je jača retorika kontinuiteta s povijesnom prošlošću i naglaska na tradicionalne vrijednosti, to se prošlost selektivnije prikazuje. (prema Boym 2001: 42)

U ovakvom idejnem okviru ne čudi česta evokacija djetinjstva, što se osobito eksplicira u pisanju Szütsa i Pavića, koja se logično i sentimentalno povezuje s osjećajem zbrinutosti i sigurnosti. No bitno je naglasiti da autori svoj nostalgični povratak ne utemeljuju na stvarnom djetinjstvu, bez obzira što se takvom u svom literarnom oblikuje pokazuje, nego na njegovoj kulturno konstruiranoj ideji koja podrazumijeva da je "[n]ostalgična

čežnja bila određena gubitkom originalnog objekta želje i njegovim prostornim i vremenskim premještanjem” (Boym 2001: 38). Upravo bi se na ovome tragu trebala razumijevati nostalgija u suvremenim gastronomskim tekstovima. Boym odvaja melankoliju, koju vezuje uz privatni prostor, i *nostalgiju* koja obuhvaća odnos osobnih biografija i biografija grupe u kojima služi konstruiranju privida univerzalnosti određenih kulturnih artefakata (poput bakine kuhinje). Nostalgija je upravo konstrukt međudjelovanja osobnog i kolektivnog sjećanja, provodnik između sadržaja kolektivnog i individualnog pamćenja, ali i sredstvo proizvodnje (potrošačke) žudnje. Boym razlikuje dva tipa nostalgije: refleksivnu i restorativnu. Refleksivnu nostalgiju, a nju možemo povezati s većinom analiziranih tekstova, karakterizira plać nad ruševinama izgubljenog svijeta, dok će restorativna biti definirana praksama ponovnog vrednovanja i ponutrivanja.

U objašnjavanju popularnosti nostalgičnog osjećaja i njegovog mjesa u tekstovima *kulinarskih bjegova*, Jane Duruz početak prevlasti nostalgije smješta u devedesete godine prošlog stoljeća, “atmosferom u tonu *fin de siecle* i pogledom uprtim u budućnost, devedesete pozdravljaju nostalgičan narativ o materijalnom životu i njegovim sigurnostima – priče o zemlji, godišnjim dobima, ‘stvarnoj’ hrani – poput bedema protiv virtualnog nepoznatog” (Duruz 2012: 241). Na opsjednutost nostalgijom suvremenih hrvatskih gastronomskih tekstova i isticanje redukcije kao temeljnog mehanizma nostalgičnog prisjećanja, ukazuje još Branimir Donat u kritici krilatice “kaj su jeli naši stari”, za koju smatra da bi zapravo trebala glasiti “kak su gladovali naši stari” (Donat 1984). U nostalgiji, koja je izravna posljedica osobite veze između hrane i identiteta, možemo iščitavati jednu od strategija otpora prema ubrzavanju ritma života, odnosno prema modernom konceptu vremena koje karakterizira upravo kronični manjak vremena. Iako se na prvi pogled može činiti da ovakva gastronomска literatura iznosi zahtjev za restauracijom

obiteljskih, ženskih, privatnih kulinarskih praksi i njezina simbolična i identitetska značenja, još je Igor Mandić 1970-ih ukazao na nemogućnost povratka vremenu predindustrijske prehrane. "Lako je reći, da su domaća majoneza i kruh bolji od 'kupovnih', ali osim što je to rijetko istina, nepotrebno je i besmisleno ikoga prisiljavati da se vraća napolna zaboravljenim napucima i znanjima, da troši svoje slobodno vrijeme u zamornim i slabo isplativim poslovima" (Mandić prema Brkan, 1990: [9]). No dok je prije tridesetak godina bilo moguće odmaknuti se od romantizirana prikaza nekadašnjeg teatra objeda, te zaključiti da "pogled na kesicu s 'industrijskom' juhom ne može baciti u romantično prisjećanje na mirisne pare što su se dizale iz lonaca naših majki i baka, dok su satima pripravljale dragocjene juhe, (koje bi i 'andeli jeli', odnosno koje bi 'i mrtvaca probudile'" (Brkan 1990: [9]), današnji gastronomski tekstovi računaju na nostalгију као svoju temeljnu diskurzivnu strategiju. Nostalgija за заштићеношћу и ljubavlju što je izražava mamina i bakina kuhinja naslanja сe на osjećaj praznine nastao као rezultat suvremene artifijalne hrane i gubitak jasne kohezivne i društvene uloge prehrane у osobnom и društvenom životu. Društveni konstruktivizam, које је ова književnost dio, barata izmišljenim tradicijama које се grade на osjećaju gubitka zajedništva te nude utješni kolektivni model čežnje (Boym 2001: 42). Kulinarske uspomene tako "filtrirane kroz leće nostalgije [...] postaju начин очuvanja identitetâ којег сада угрожавају миграције, мобилност и масовна култура предграда" (Belasco 2008: 27). Iako сe nostalgija надаје као dominantna diskurzivna strategija što karakterizira medijski prostor освојен prehrambenim темама, други приступ, онaj hedonistički, ближи suvremenoj globalnoj култури *foodija*, također је moguć. Pišуći o osobitostima gastronomске književnosti у svojoj knjizi Ruski *hljepčić* Alexander Genis ističe "[o]bična se književnost бavi pustolovinama duha, а kulinarska proza – pustolovinama tijela" (Genis 2015: 183), a budući да је за njezino razumijevanje intimna

dimenzija ključna dolazi do zaključka da je kulinarska proza doista vrsta čedne pornografije. Gastronomksa je književnost za Genisa "bezazlena utopija koja kroči put prema postizanju posve dostupnoga cilja" (2015: 184).

Gastronomski narativi, popularnokulturni i znanstveni, postavljaju osobnu potrošnju i njezinu ulogu u reprezentaciji društvenih grupa i pripadajućih životnih stilova u središte svojeg interesa. Iščitavanje Jelčićeva *Narcisa* samo potvrđuje zaključak o eskapističkoj prirodi ovakve književnosti, a time i ukazuje na mjesto koje gastronomksa književnost zauzima unutar međijskog diskursa koji oblikuje i reproducira današnje stavove i predrasude vezane uz hranu. Eksplozija prehrambenih narativa koja se događa posljednjih desetak godina u hrvatskoj književnoj i novinskoj produkciji te recepcijksa lakoća zahtijevat će daljnje istraživanje ovog fenomena. Ova istraživačka skica osnovnih diskurzivnih strategija i tipskih primjera u hrvatskoj produkciji tek je početak i moguće nadahnuće onima koji će se možda poduhvatiti istraživanja uzroka i posljedica medejske prehrambene epidemije<sup>69</sup> zbog koje gutamo slavne kuhare, spretne natjecatelje, egzotičnu putopisnu hranu i lako savladivu rafiniranost. Dok navodno sve manje kuhamo, naše se gurmanske sklonosti više ne zadovoljavaju samo za stolom, nego i u fotelji. Srećom, čitanje je uglavnom zdravo i još uvijek ne deblja.

---

<sup>69</sup> Programsко vijeće HRT-a održano 21.10.2016. primjećuje da je previše emisija o kuhanju, čišćenju i kupovini nekretnina. Na: [http://www.hrt.hr/file-admin/video/Zapisnik\\_39.\\_sjednice\\_Programskog\\_vijeca.pdf](http://www.hrt.hr/file-admin/video/Zapisnik_39._sjednice_Programskog_vijeca.pdf).

## Gastronomski esej: *Kuharski kanconijeri* Veljka Barbierija

Najpoznatiji predstavnik hrvatske gastronomске književnosti, kojemu će upravo zato biti posvećeno najviše pažnje, svakako je Veljko Barbieri, pisac kojemu je tema hrane, kao zrcalo kulture, stalna preokupacija još od vremena kada je pisao roman *Epitaf carskog gurmana*, prvi puta objavljen 1983. godine. Iako je njime Veljko Barbieri započeo graditi svoju književnu prepoznatljivost, ovaj kratki roman ipak nećemo uvrstiti u djela gastronomске književnosti. *Epitaf carskog gurmana* prije svega je priča o represiji nad pojedincem, apsurdnija utoliko što se krivotvorje glavnog junaka ne očituje u bavljenju nekom nedopuštenom društvenom aktivnošću nego u privatnom udovoljavanju vlastitom apetitu. UKus za birana jela te veselje kuhanja i jedenja neimenovanoga glavnog junaka, doduše, nisu štetni, ali su sumnjivi zbog svoje društvene beskorisnosti. Gorlijiv prehrambeni progon vlasti postupno će bezimenom junaku ukidati mogućnost kupovanja sve većeg broja namirnica i tako ograničiti njegovo gurmanstvo. Kroćenje ukusa utoliko je besmislenije što progonitelji do kraja romana nisu posve sigurni radi li se uopće o prekršaju. Poput svoga gurmanskog uzora Apicija, navodnog autora jedine sačuvane rimske kuharice čiji se recepti provlače čitavim tekstom, anonimni će gurman na kraju romana počiniti samoubojstvo. Prisilan post koji mu nameće represivni birokratski državni aparat, onemogućivši mu snabdijevanje čak i osnovnim živežnim namirnicama, razrješava se posljednjim ručkom. Otrvne gljive koje si glavni junak priprema za posljednji, ukusni ručak zadnja su paralela s Apicijevim životom. Predaja kaže da je ovaj rimski gurman i rastrošnik svoj život okončao nakon što je vidio da mu je od svega bogatstva ostalo tek (!) deset milijuna sestercija. U strahu da će ostati gladan, počinio je samoubojstvo jelom od gljiva čiji je recept epitaf bezimenog junaka romana. Književnu

slavu, ali i neospornu naklonost publike, o čemu osobito govori naklada *Kuharskih kanconijera*, Barbieri duguje isključivo svojoj preokupaciji užicima stola i poviješću kuhanja i jedenja. No krenimo ipak redom. Barbieri kroz gotovo sva svoja djela ispisuje jestivu povijest kulture, priču o složenim prehrabbenim navadama i ritualima koji oblikuju kulturu prehrane.

Barbierijevi kanconijeri u knjige su uvezane kolumnе koje autor od 1998. godine piše za tjednik *Nacional*. Sudeći prema nakladi četiriju nastavaka *Kanconijera*, dugovječnosti kolumnе i televizijskog serijala *Jelovnici izgubljenog vremena*, autor *Epitafa* vjerojatno je najprodavaniji hrvatski pisac danas.

Budući da se činila svakodnevnom, dosadno nužnom, univerzalnom, gotovo prostom i prešutnom kao odlazak na zahod, hrana dugo vremena nije bila književna, a ni znanstvena tema. Paradoks našeg vremena, opsjednutog dijetama i zdravljem, porast je interesa za sve vezano uz kuhanje. Doduše, u ovome gotovo gastrolatrijskom vremenu kuhanje često biva nadomješteno čitanjem o hrani ili prepuštanjem čarima televizijskog kulinarskog programa. Čak ni trenutni ideal vitkosti nimalo ne smeta prodaji kuharica i knjiga o hrani, naprotiv. Tržište je preplavljeno knjigama kuharskih zvijezda kao što su Jamie Oliver ili Anthony Bourdain, književnim poslasticama kao što su naslovi *Kafkina juha: cjelovita povijest svjetske književnosti u 14 recepata* (Crick 2006) ili *Kishon za gurmane* (Kishon 2009), te nebrojenim jednostavnim, brzim, zdravim i književnim kuharicama.<sup>70</sup> Njihovo prodaji zasigurno pridonosi činjenica da gotovo nikad potpuno ne zastarijevaju, a osim dugog roka trajanja u prilog im ide i što se vrlo često daruju. Danas kada gotovo sve deblja, osim mlijeka s nula posto masnoće i funkcionalnih jogurta mladosti, kuharice su vrlo tražena i prodavana roba.

<sup>70</sup> "Književna" kuharica Irene Lukšić (2011) *Blagovati na tragu klasika*, donosi recepte jela koja se pojavljuju u naslovima biblioteke *Na tragu klasika* (Disput).

Parafrazirajući tezu Carol Gold (2007), znanstvenice koja se bavila danskom kuhinjom i njezinim odnosom prema nacionalnom identitetu, da se iz kuvarica može shvatiti način na koji neko društvo funkcioniра, mogli bismo reći da se pojedino doba može shvatiti iz kuvarica koje se u njemu objavljuju. One, naravno, nisu stvarna slika onoga što se jede, nego ideja vodilja što i kako bi trebalo jesti. Iako govore o dostupnosti namirnica koje se u njima pojavljuju one nisu dokument potrošnje nego slika prehrambenog idealja. Kuvarice, uz recepte, prenose moralna i etička značenja upisana u namirnice, prehrambene izvore, načine pripreme i običaje za stolom. One nude idealizirani prikaz doma u kojem se prelамаju društvenopovijesne činjenice te su doista repozitorij kulturnih praksi i žudnji.

Svakodnevna jela, čije se recepture prenose uglavnom usmeno, u kuvaricama i televizijskim emisijama nalaze se vrlo rijetko, gotovo isključivo kada već uzmaknu sa svakodnevnih jelovnika. Čini se da je znanje o svakodnevnoj kuhinji još uvijek lako dostupno usmenim putem, zato jela kao što su varivo od poriluka, grah, filana paprika i sarma, koliko god bila draga nisu dovoljno privlačna da bismo ih gledali ili o njima čitali. Špek fileki ili grah do pojave Barbierija nisu imali pristup *otmjenom* prostoru medijskog kulinarstva. Neka su jela naprsto nedovoljno *uzbudljiva*, a kuvarice i televizijske emisije nisu ništa drugo doli reklamirati nekog, redovito pomodnog, prehrambenog i životnog stila. Banalnost svakodnevice ne nadahnjuje masovnu medijsku kulturu. Potreban je dašak novine ili nostalгије, koja istovremeno računa na univerzalno iskustvo jedenja i sasvim osobno iskustvo čitatelja. Upravo u ovom posljednjem, sentimentalnom mamcu, treba potražiti objašnjenje iznimne popularnosti Barbierijevih gastronomskih djela.

Prije negoli krenemo u analizu Barbierijevih tekstova, bilo bi korisno žanrovski ih odrediti. Jednom se zgodom autor kolumni, knjiga i televizijskog serijala našao uvrijeden kada su mu knjige

proglasili kuharicama.<sup>71</sup> Nitko tko ih je prolistao ne bi ih prozvao kuharicama (baš kao ni roman J. M. Simmela *Može i bez kavijara*, u kojem su recepti sastavni dio teksta), mada sam Barbieri, sumirajući iskustva u zadnjem dijelu *Kanconijera*, svoj tekst naziva melankoličnom kuharicom (Barbieri 2007: 209), tekstrom koji proizlazi iz svojevrsne okusne nostalгије. Zbog toga *Kanconijeri* pokušavaju opisati jela između zaborava i sjećanja, povijest kuhanja i kulture, jela "nastala među osobnim uspomenama i starim recepturama" (Barbieri 2002: 163), hranu koja postepeno nestaje s naših stolova, jela kojima su nas služile bake, neosporni autoriteti tradicijske kuhinje. U svome čitanju *Kanconijera* Krystyna Pieniążek-Marković polazi od pretpostavke da se doista radi o kuharici čiji se tekst nadopunjuje autobiografskom pričom pa Barbierijeve tekstova uključuje u problematiziranje autoetnoloških naracija, smatrajući velik dio tekstova etnografskim izvještajem (Pieniążek-Marković 2015: 323). Problem ovakva čitanja svakako je nepoznavanje konteksta kulinarske književnosti te ignoriranje narativnih uzusa koji se pojavljuju u takvim tekstovima i o kojima će kasnije još biti riječi (v. Bloom 2008). Iako ispravno prepoznaje identitetski kohezivne konstrukcije gastronomskе kulture Mediterana, svojstvene Barbierijevim tekstovima, analitička redukcija na osobne uspomene i motiv djetinjstva u *Kanconijerima* propušta objasniti ulogu kulturnog pamćenja. Upravo kulturnim pamćenjem autor gradi svoju, kritički neodrživu, homogenu sliku prehrane Mediterana, umještajući dalmatinsku kuhinju u mnogo širi kontekst zajedničkog idejnog i kulturnog krajolika. U antropološkoj literaturi već je naglašavana sposobnost hrane da istovremeno generira subjektivne komentare i značenja, zbog čega se tako prirodno povezuje s temom sjećanja. Barbierijevo kulinarsko sjećanje tek je manjim, iako

<sup>71</sup> Osobna komunikacija s autorom, 2007. Mandić u *Mitologiji svakidašnjeg života* također ima potrebu naglasiti: "Nisam ispisivao recepte, nego feljtone, a to je nešto drugo" (1976: 7).

ne manje važnim, dijelom osobno, ono je prvenstveno kulturno pamćenje, nataloženo u mnogim povijesnim slojevima i utjecajima koji su oblikovali hrvatsku (mediteransku) kuhinju. Kuharske *kanconijere* mogli bismo čitati i kao nostalgičnu varijaciju na temu prema kojoj je lako biti sentimentalni, za gotovo izgubljenim stolom i tanjurom govedske juhe s domaćim rezancima kakve spremaju samo baka ili nona.

Barbierijevi *Kanconijeri* bez sumnje nisu kuharice, iako su recepti sastavni dio svakog poglavlja. Propisana dužina teksta, koja proizlazi iz činjenice da se radi o novinskoj kolumni od jedne stranice, uvjetovat će mozaičnu strukturu *Kanconijera* sastavljenih od malenih priča o znamenitim ljudima, jelima koja su kuhalili i voljeli, o namirnicama, njihovoj povijesti i korištenju, mitologiji i povijesti u kojoj autor iščitava zajedničko gastronomsko nasljeđe Mediterana.<sup>72</sup> Ilustracija svake priče tri su recepta kojima Barbieri dovršava svoje "sonete, dramulete i bajke", kako ponekad raznoliko naziva svoje tekstova. No kako odrediti tekst na granici eseja i kuharice, priču u kojoj su recepti ishodište priopovijedanja. Čitamo li Barbierija iz perspektive Mennellove podjele onda *Kanconijer* ispunjava tri od četiri uvjeta gastronomске literature. U njemu nalazimo sastavljenje jelovnike i opise namirnica, prisjećanja na znamenite gozbe kao i spoj povijesti i mita. No nutričijskih savjeta nema, iako *Kanconijeri* kodificiraju i legitimiraju određeni životni stil i stav prema hrani. Na mjestu prehrambenih savjeta nalaze se recepti kao nostalgični i/ili hedonistički predlog. Već prema količini teksta i broju recepata sigurno je da bismo *Kanconijere* prvo trebali pročitati, a tek onda po njima kuhati. Prema Mennellovoj, uvelike pojednostavljujućoj podjeli na kuharice i gastronomsku literaturu, preostaje tek kriterij namjene djela. Kuharica je praktično štivo, priručnik, a sva ostala

---

<sup>72</sup> Sukus priopovijedaka iz *Kanconijera* Barbieri će iskoristiti još jednom u knjizi *134 male priče o hrani* (2003).

djela o hrani po kojima ne treba kuhati pripadaju nejasnom pojmu gastronomске literature. Pritom nije sasvim jasno radi li se o književnosti ili ne. Ukoliko se odlučimo za termin gastronom-ska literatura on se može učiniti preširokim, jer bi obuhvaćao i kuharice, različite prehrambene priručnike, znanstvene rade, novinarstvo itd. Međutim, nazovemo li svo gastronomsko, ne-priručničko štivo književnošću ne samo da činimo nepravdu djelima koja pretendiraju znanstvenoj obradi teme, kao što je i spomenuta Savarinova *Fiziologija okusa* i cjelokupna humanistička znanstvena produkcija koja se bavi pitanjima prehrane, nego i nazivamo književnošću djela koja to zasigurno nisu, kao što su primjerice restoranske kritike ili gurmansi vodiči. Sam je Mennell svjestan nedostataka svoje podjele pa priznaje da je granica između kuharica i gastronomске literature nedovoljno definirano područje u kojem se gastronomski esej pretvara u kuharicu ili u slučaju Barbierijevog *Kanconijera* obrnuto. Promotrimo li mjesto recepata u ovoj melankoličnoj kuharici brzo ćemo zaključiti da su recepti gurnuti na kraj teksta i da je njihova funkcija ilustracija priče. Priča nije dodatak receptu nego recept postaje ilustracija i poanta gurmanskog teksta. Kuharica tako postaje zbirka kulinarsko-povijesnih eseja koji u potpunosti zadovoljavaju druga dva Mennellova kriterija.

Da bismo točnije odredili Barbierijeve tekstove, čini se važnim vidjeti gdje oni počinju, koja su to pripovjedna ishodišta priče o hrani. Mogli bismo izdvojiti četiri osnovna: povjesni događaj, pročitana literatura, mitologija te osobna sjećanja, iako se često u tekstovima sve ove razine miješaju i preklapaju. Nerijetko će pisac priču otvoriti povjesno zabilježenim događajem, "bio je sunčan dan 1712. kada je velečasni Antun Matijašević Karamaneo, doktor crkvenog i civilnog prava, pomalo prirodoslovac, pomalo pjesnik i arheolog" (Barbieri 2002: 267) stigao s Visa na Hvar gdje ga je ručkom od liganja počastio Marino Capello. Radi se naravno o prepostavljenom jelovniku, jednako kao i što je to i onaj

zatvorski Marca Pola (Barbieri 2004: 221–223) kada slavni zatvorenik ruča špagete (što je nevjerojatno bez obzira na vjerovanje da je njegovom zaslugom Europa upoznala ovu vrstu tjestenine). Autor ne taji činjenicu da nije povjesničar nego pisac, pa prema tomu navodne zasluge navodnog Korčulanina dovoljan su razlog da u književnoj obradi priče o njemu na jelovniku u venecijanskoj tamnici krajem trinaestog stoljeća bude tjestenina. Doduše, ova kva priznata fikcionaliziranja povijesti i nisu česta pa je Kanconijer lako čitati i kao povjesnu čitanku mediteranske kuhinje. Ovakav pristup sasvim odgovara poučnom i zabavnom tonu sveznajućeg i znalačkog pripovjedača, kakvog gastronomска književnost i zahtijeva (v. Bloom 2008). Povjesna činjenica shvaćena je kao ishodište, kao početna točka oko koje se gradi tekst i koja je autoru potrebna ne bi li istaknuo svoje shvaćanje prema kojemu je povijest življeno vrijeme čiji tragovi opstaju i danas. Primjer bi mogla biti priča o Dioniziju Starijem, Grku koji je osnovao koloniju Issa i pomogao osnovati Pharos na otoku Hvaru. Tragove (pre)življene prošlosti Barbieri vidi u viškoj, forskoj i komiškoj pogaci u kojima i dalje odzvanja antički život, kada su iste namirnice, kruh, sir, maslinovo ulje i slana riba (osim rajčice iz komiške pogace), činile osnovu prehrane stanovništva, a ova zadnja ostala je ključan dio otočne ekonomije sve do dvadesetog stoljeća.

Tragom dječje fascinacije Schwabovim *Najljepšim pričama klasične starine* i Homerovom *Odisejom*, ali i klasičnog obrazovanja, često ishodište tekstova Kanconijera upravo je grčka mitologija. Barbierijevim prostorom Mediterana i dalje žive sjećanja na Dionizovo djetinjstvo, na maslinu koju je božica poklonila gradu Ateni, na borbe bogova i smrtnika... Jednakom uvjerljivošću kao da se radi o povijesnom događaju pisac opisuje Ksenofanov posjet Hvaru gdje je antički autor pronašao fosilni ostatak srdele (Barbieri 2004: 129–131). Pritom za priču nije presudno je li povjesna zgoda provjerljiva jer u pričama povijest lako klizi u fikciju. Solionica plave ribe na jadranskoj obali povjesna je

činjenica, koju je zabilježio već Galen, no viški i lastovski običaj pripremanja srdela na ražnju neprovjerljiva su receptura koja bi svojom rudimentarnošću doista i mogla potjecati iz vremena grčkih kolonizatora otoka.

Neovisno piše li o mitu o rođenju Dioniza ili problemima sa želucem kralja Teodorika (Barbieri 2007: 65–70), Barbierijeve minijature uvijek pokušavaju pokazati slojevitost povijesti i proživljenog vremena koji čine priču o svakoj namirnici, jelu i kuhanjima. Za književnu povijest prehrane, namijenjenu publici opće prakse naklonjenoj užicima stola, mit, povijest i sjećanje i imaju jednak status. Prošlost hrane je istovremeno javna i privatna pa se priče o njoj, a Kanconijeri su prije svega priče, često priповijedaju u prvom licu. Iz potrebe i želje, s ljubavlju i cjelokupnim osobnim iskustvom koje popunjava praznine u (još) neistraženoj povijesti prehrane. Opisujući prostore i blagovaonice svoga djetinjstva Barbieri stol shvaća kao pozornicu života, „jedenje [je] igrokaz koji se odvija po pravilima i starim obiteljskim recepturama – učenje poštivanja hrane“ (2002: 10). Upravo se ovime Barbierijeva melankolična kuharica približava onome što antropolog prehrane David Sutton naziva *nostalgičnim kuharicama*. Istražujući odnos sjećanja i hrane u svojoj knjizi *Remebrance of Repasts: an Anthropology of Food and Eating* (2001), Sutton dolazi do pojma nostalgične kuharice kojime objašnjava pojavu posebnog oblika kuharica koje više nisu jednostavna uputa za kuhanje, nego se oblikuju oko središnjeg motiva – sjećanja. Sutton pojavu ovakvih kuharica objašnjava nestankom starijih oblika neposrednog prenošenja kuharskog znanja i nestankom tradicionalnog okvira zajedničkog, obiteljskog blagovanja. Kuhanje je prema Suttonu vještina koja se prenosi prije svega sudjelovanjem u procesu kuhanja, a takva vrsta znanja, misli Sutton, teško je nadomjestiva kuhanjem iz kuharica. Nestanak tradicijskog okvira stvara poseban oblik tekstova koji pokušavaju uhvatiti i oživjeti prošlo kulinarsko vrijeme, opisati sjećanje koje, računajući na čitateljevo osobno

iskustvo, stvara emotivnu vezu s tekstrom. Sutton razlikuje neko-liko tipova nostalgičnih kuharica ovisno o tome koliki prostor u njima zauzimaju sjećanja. Barbierijeva *kuharica*, prema Suttonu bi pripadala *kulinarskim memoarima* u kojima su recepti dani tek usput kao ilustracija. Bez obzira na prisutnost *provjerenoj recepta*, doista se radi o esejičkoj literaturi o opsjednutosti hranom. Ideja je takve književnosti uhvatiti društveni okvir jedenja i kuhanja (obiteljsku povezanost, nadmetanje između onih koji kuhaju, čuvanje obiteljskih recepata, slavlja...). No memoari bi trebali biti osobna isповijest (istinita ili lažna), odnosno osobno sjećanje, što Kanconijeri velikim dijelom jesu. Međutim, Kanconijeri ne donose uvijek osobna sjećanja, nego sjećanjem preoblikovane događaje – dakle pamćenje. U jednakoj mjeri osobno i kulturno pamćenje. Barbieri eksplisitno priznaje melankoliju i gotovo prustovske mehanizme koji uz određenu namirnicu vežu "sjećanjem doživljene i pamćenjem preobražene trenutke" (2007: 71), a pritom je svjestan da sjećanje uvijek ima preobražavajući karakter – čime objašnjava nostalgični karakter svoga djela. Sam podnaslov Kanconijera: *Gastronomска сjećanja Mediterana* objašnjava nam da se radi o tekstu spojenom od osobnih priča, mitologije, književnosti i povijesti. Budući da kuharice koje Sutton analizira uvijek polaze od osobnih priča, njegov pojam *kulinarskih memoara* tek jednim dijelom opisuje Kanconijere.

No ni Suttonovo ni Mennellovo objašnjenje ne pokrivaju sve oblike gastronomskog pisma koji se javljuju unazad dvadesetak godina. Neki autori razmišljajući o ovoj vrsti književnosti spominju nove žanrove kao što su kulinarski putopis ili djela koja spašaju roman s pisanjem o hrani. Mana ovakvih objašnjenja kulinarskih proza je njihovo tematsko, a ne žanrovsко određenje, iako bismo raznorodne narative o hrani mogli promatrati upravo u okviru osobite vrste žanrovske književnosti. Možda bismo, želeći klasificirati raznolike gastronomске naslove – od zbirki pripovjeđaka kao što je *Kafkina juha* Marka Cricka do zbirke eseja poput

djela Isabell Allende *Afrodita: priče, recepti i drugi afrodizijaci* (2003), zaista trebali ostati na Mennellovoj slabo definiranoj granici i zadržati termin gastronomskog eseja, argumentiranog i subjektivnog opisa kuhanja i/ili jedenja.

## Univerzalna metafora kulture

Analizirajući Barbierijeve kolumnne važno je posvetiti osobitu pažnju njegovu shvaćanju hrane i jelenja ne bismo li razumjeli položaj i značenje koje im pridaje. Vjerojatno najvažniji tekst za razumijevanje uloge hrane za Barbierija je manifestna *Prehrana u školjki i krljuštima* (Barbieri 2004: 273–275) u kojoj opisuje svoje prvo kušanje kamenica. U mesu školjke autor vidi sam početak gastronomije u osvit vremena. Iskonska kamenica koja se jede sirova, tek otvorena, poslužena bez ikakve kuharske intervencije, "hrana je koja će stvoriti svoju kulturnu suprotnost" – kulinarstvo (Barbieri 2004: 275), pojavu imanentnu ljudskoj vrsti. Kulinarska kreacija i invencija Barbieriju je univerzalna metafora kulture uopće. Ona nas odvaja od ostatka živilih bića i možda je najbolji izraz ljudskog djelovanja na prirodu, a ovdje se možemo opet vratiti već citiranom Brillat-Savarinu koji govori o hranjenju kao osobini životinja i jelenju kao univerzalnoj ljudskoj aktivnosti. Ovaj aspekt kulinarstva, mada potpuno samorazumljiv, u hrvatskoj je književnosti bio posve neiskorišten sve do Kanconijera. Pisati i istraživati hranu znači poduhvatiti se zadatka razumijevanja vlastite ljudskosti, jednako kao i iščitanja simbola vlastite kulture. Shvaćajući da je razvijanje okusa i ukusa kulturna činjenica, a ne urođena sposobnost, potrebno je opisati njezine izvore i njezinu povijest. Iz ovoga također proizlazi svijest da nam nacionalna kuhinja nije dana kao gotova činjenica već je rezultat određenih povijesnih i kulturnih procesa koji su oblikovali prostor u kome živimo i koje moramo istražiti

ne bismo li razumjeli taj nužni aspekt vlastite kulture. Na tragu slavnog Savarinova aforizma reci *mi što jedeš i reći ču ti* tko si (Brillat-Savarin 1998: 7) Barbieri prehranu shvaća kao “[i]zvorni izraz podneblja, mentaliteta, temperamenta, značenja, razuma i osjećaja, sitosti i gladi, na kraju svega ljubavi i smrti” (2002: 10). Ona prestaje biti dosadna nužnost održavanja života, već postaje kulturna činjenica ili kako to sam autor formulira “sustav nabijen estetskim vrijednostima” (Barbieri 2007: 77). No preciznije rečeno, ono što Barbieri smatra estetskim sustavima trebali bismo shvaćati kao sustave značenja kojima su određene namirnice i jela povezane, a koji također etički i ideološki kodificiraju prehrambene modele i izbore. Sustavi značenja, kulturni kodovi i prakse koji određuju prehranu mogu biti instrumenti kojima ćemo promatrati obrasce vlastite kulture i kulturnog kruga kojem pripadamo. Trebalo bi istaknuti da je kulturni okvir kojim se Barbieri bavi u *Kanconijerima* prostor Mediterana. No značenje prehrane u Barbierijevom pisanju nadilazi oblik kulturne prakse koju valja opisati, koja se u pitanjima hrane manifestira u njezinoj proizvodnji, pripremi i običajima njezina konzumiranja, nego postaje univerzalna metafora ljudskosti čiji se sadržaj nalazi u odnosu prirode i kulture.<sup>73</sup> Prehrambeni sustavi jestiv su rezultat polaganih promjena koje su se događale na nekom prostoru, plod podneblja i poljoprivrede, religije, trgovine, migracije, kuharskih navika i invencija.

Možda je najvažnije obilježje *Kanconijera* činjenica da je u Barbierijevom pisanju hrana shvaćena kao spoznajno sredstvo. Svijet spoznajemo umom i osjetilima, oči i uši koliko god ne-pouzdane ipak su uključene u spoznaju, dok se okus uglavnom izostavlja. Barbierijeva spoznaja daje prvenstvo upravo osjetilu

---

<sup>73</sup> Svoju antropološku poziciju prema pitanju prehrane Barbieri eksplicira, tako da *Kanconijere* prije svega treba smatrati priповijestima “o onoj našoj baštini koja je izašla iz naših kuhinja [...] stvarala naš odnos prema živim bićima, namirnicama, svijetu ideja, kulturnim kulinarskim kategorijama” (2007: 77).

okusa. Upravo je zbog toga kušanje kamenice u autorovu vrijednosnom sustavu početak. Početak ljudskog preoblikovanja prirode, nulta točka gastronomije je prijelaz od sirove školjke do zalogaja natopljena limunovim sokom (u kojem školjka umire). Sirovo i kuhanu dvije su točke Lévi Straussova kulinarског троугла (2008 [1965]), prijelaz iz sirovog u kuhanu označava ljudski proces preoblikovanja prirode. Na tragu strukturalističkog shvaćanja je i Barbierijev poimanje hrane prema kojemu je ona metafora ljudskosti uvjetovane okusom. U okusu je “bitak koji se povlači obzorom” piše Barbieri (2007: 200), a posredstvom okusa blagujemo tako cijeli svemir. U svakom zalogaju je cijela povijest prirode, kulture i sva ona značenja kojim smo opteretili prirodu (namirnice) ne bismo li stvorili kulturu (jela). Krenuvši od kulturne definicije prehrambenog sustava Barbieri tako dolazi do ontologije, odnosno onoga što sam naziva gastronomskom spoznajom svijeta jer “okusi i mirisi [...] mogu emancipirati doživljaj svijeta, kulturne obrasce, osjetilne i spoznajne dosege” (Barbieri 2007: 77). U okusu je naša veza s prošlošću, povješću i suvremenošću, a zalogaj je prema Barbieriju prvo spoznajno sredstvo naše vremenske i prostorne usidrenosti. Barbierijevu učeno jedenje osvješćuje naše sudioništvo u dugoj povijesti običnih stvari kao što su šalša ili kupus. Povijest prehrane razbacana je u mrvicama u velikoj povijesti, književnosti, mitologiji. Barbieri skuplja povjesne mrvice i iz njih raspliće povijest utjecaja, preuzimanja i udomaćivanja namirnica i jela, kojima dosljedno očuđuje svakodnevnicu, nalazeći iznova nepoznato o poznatome i time dodatno utvrđuje svoju zapravo elitističku poziciju gurmana. Uglavnom neispričanu povijest prehrane, barem domaće koja još nije postala predmet sustavnijih istraživanja hrvatskih povjesničara, javnost je dočekala gladna, a Barbieriju osigurala status stručnjaka. Barbierijev koncept jestive povijesti dolazi u vrijeme očarano kuhanjem i hranom. Dobar ukus i spretnost u kuhinji poželjne su osobine, bez obzira na prehrambenu kakofoniju

koja sudjeluje u stvaranju gastrolatrijske kulture *foodija*. Pitka povijest prehrane, kakvu donosi Barbieri, herojska je, eruditska i gurmanska, posve uronjena u mitsko. Nimalo komična, čemu su inače književni prikazi hrane često skloni, Barbieriju je hrana ključ za razumijevanje kulture, omeđivanje njezinih granica, kao i prepoznavanje transformacijskih i asimilacijskih mehanizama što oblikuju regionalne i nacionalne kuhinje.

## Hrana i sjećanje

Svaka je prehrana izraz određenog podneblja, prostora, vremena ili bolje rečeno povijesti koje su se odigrale u njemu. Zbog toga je istraživanje korijena vlastita prehrambenog sustava jednako značajno kao i istraživanje bilo kojeg drugog aspekta identiteta. U strahu od izjednačavanja različitosti koje sa sobom navodno donosi globalizirani svijet, Barbierijevo istraživanje kulinarског identiteta postaje odgovor na strahove i žudnje vremena u kojem Kanconijeri nastaju. U vrijeme popularnosti baštine i baštinskih konstrukcija posve je razumljiva popularnost Barbierijeve interpretacije jelovnika kao mjesta prepoznavanja nasljeđa koje se, prije no što nam je servirano, dugo krčkalo u "mračnom loncu vremena" (Barbieri 2002: 12). Tako shvaćena, hrana postaje područje antropološkog istraživanja. Kanconijeri stol prikazuju kao igrokaz u kojem se prelima privatno (obitelj, obiteljske uspomene, preci...) i javno (hijerarhija, rodni odnosi, društvene norme, materijalne okolnosti...). Pravila toga igrokaza kodificira obitelj, a uvjetuje društvo. Prihvatom li takvo tumačenje jasno nam je da iz toga proizlazi da je blagovanje uvijek ritualan čin (usp. Mauss 1982) što slijedi dogovorena pravila, koja se odnose i na mjesto i na vrijeme njegova odvijanja.<sup>74</sup> Ponavljanjem istih radnji

---

<sup>74</sup> Točno određeno vrijeme uzimanja obroka smatralo se idealom, odnosno izrazom civilizirana vladanja. Više o vremenu i rasporedu obroka u Sarti 2006.

jedenje poprima oblik rituala, a prema Suttonu upravo su ritual i svakodnevica prostor gdje se hrana i sjećanje stapaju. Barbieri piše da “pokušava odgonetnuti ritualni predznak svakog jela koje opisuje” (2007: 9), a njegovo ritualno ponavljanje omogućuje doživljaj kontinuiteta suvremenosti s prapočecima mediteranske prehrambene kulture. Okusne digresije, koje autor proživljava u svojim jelovnicima, zbog toga su često obilježene idejom istovremenosti. Sva povijest koja se lomila i stvarala na ovom području još je uvijek, prema Barbieriju, prisutna u našim prehrambenim navikama i ukusu. Prehrambeni razvoj i prehrambene činjenice rezultat su djelovanja vremena, no za Barbieriju u okusima i ukusima vrijeme se sažima, zgušnjava tako da sva značenja hrane postoje istovremeno u zamišljenu zajedničkom vremenu. Prethodna tvrdnja nameće se kao objašnjenje autora – česta književnog postupka kojim završava svoje tekstove. Kraj mnogih kolumni je zajednička trpeza za kojom sjede svi u njoj spomenuti protagonisti, predstavnici različitih vremena i epoha. Tako naprimjer u *Jastozima Petra Hektorovića* (Barbieri 2002: 102–105) zajedničku stol dijele Aristotel, Izidor Seviljski, Petronije i Hektorović. U toj slici istovremenosti Barbieri zgušnjava svoje priče. Kuhanje, kojim uspostavlja veza hrane s mitskim i arhajskim, ali i suvremenim, postaje čin oživljavanja svog proteklog vremena. Iako nekadašnja jela sasvim sigurno predstavljaju gočivo nesavladiv izazov današnjem ukusu,<sup>75</sup> Kanconijeri gurmanski raj smještaju duboko u povijesti.

[S]vojom snagom i aromom [kaštradina] vraća iščezli svijet sa samog ruba mita natrag u naše lonce i tanjure kao gusta, silno mirisna i po svome arhetipskom značenju jasna poruka. Ona

<sup>75</sup> Stare kuharice nerijetko donose i recepte za jela koja bi se danas tek uvjetno smatrала jestivima. Spomenimo tek Nadjevenu slezenu i *Teleća vuha* iz Birlingove kuharice iz 1813. godine (Birling 2004) ili *Kornjače u krvnom soku* iz Deželićeve kuharice iz 1868. godine (Deželić 2005). O suočavanju suvremenog jelca s povijesnom kuhinjom veoma zanimljivo svjedoči kulinarski, dokumentarno-dramski serijal *Supersizers Go* (BBC 2008) i *Supersizers Eat* (BBC 2009).

hrana s rodoslovljem i osobnom pričom koja se vuče po obzoru vremena, od grčkih herojskih vremena, još starijih biblijskih priča iz knjige Postanka do antičkih helenističkih i rimskih lopatica. (Barbieri 2004: 267)

U Barbierijevim esejima još odjekuju, zveče i zvuče drevni recepti, kuhari, vilice i tanjuri, "kao da je [ovo] tek ispričana pripovijest koja će tek postati mit" (2007: 189). Priča o prehrani nastoji biti drama koja poštije jedinstvo prostora i radnje, a u Kanconijerima spisateljska joj invencija omogućuje i jedinstvo vremena.

Za Barbierijevom trpezom nalaze se stvarni povjesni likovi kao što su Karlo Veliki, redovnik Ekkehard iz samostana sv. Gallena ili poneki pokojni predak, ali i književni junaci kao što su Don Quijote, kralj Artur ili čarobnjak Merlin. Svaki od njih donosi dio kulinarског nasljeda svog vremena, a njihovo zajedništvo za stolom uvijek djeluje pomirljivo, poput ručka Laookonta i Merlinina u *Kralju brujeta* (Barbieri 2002: 142–145). Stol omogućuje oživljavanje, ali i ponovno proživljavanje nekog vremena, povijesti koja se svaki put iznova materijalizira u hrani. U Kanconijerima, kao i u većini hrvatske gastronomске književnosti, hrana je i predmet i mjesto prakse sjećanja i pritom je posve svejedno radi li se o mitu ili o povijesti.

Iz Mennellova drugog uvjeta proizlazi da se gastronomski literatura nužno bavi znamenitim gozbama. Ne smije nas iznenaditi što se gotovo uvijek radi o inovatorskim trpezama bogatih jer upravo statusu njihovih sudionika možemo zahvaliti opise koji su nam ostali sačuvani. Ono što jede društvena elita oblikuje prehrambenu modu, a utjecaji su sve do nedavno dolazili uglavnom *odozgo*. Status namirnice vrlo je često usko povezan s njezinom cijenom. Što je namirnica nedostupnija ili rjeđa, njezina će cijena biti viša. Jesti dobro pitanje je ukusa, a dobar ukus izjednačen je sa stilom, koji ima svoju sasvim izbrojivu vrijednost. No jednom kada padne cijena, a oblizek postane dostupan većem broju ljudi,

povlašteni slojevi društva pronaći će novu otmjenu namirnicu, "bogati su tako osuđeni da pripreme budući život siromašnih" (Braudel 1992: 190). Barbieri u *Kanconijerima* evocira mnoge znamenite gozbe koje su spremali znameniti kulinarski umjetnici poput Tailleventa, glavnog kuhara Charlesa V. Mudrog i Charlesa VI. ili maestra Vatela, genijalnog kuhara koji je navodno počinio samoubojstvo jer nije vjerovao da će riba što ju je naručio za stol Luja XIV. biti dostavljena na vrijeme. Prehrambeni ideal duha vremena odražava se u kuharicama, u dugovječnim gastronomskim bestselerima koje Barbieri često citira i na koje se poziva. *De re coquinaria*, pripisana rimskom gurmanu M. Gaviju Apiciju, legendarnom rimskom gurmanu koji je počinio samoubojstvo nakon što je saznao da ima još samo 10 milijuna sestercija, pa se pobojao da će umrijeti od gladi, najspominjanija je kuvarica u *Kanconijerima*. O *kuhanju* jedina je do danas sačuvana rimska kuvarica, pa iako njezino autorstvo nije sigurno, a pouzdano se zna da postoje i starije od nje, ona svoj status nesumnjivo zasluguje i ne samo time što stoji na počecima kulinarstva naših područja. Okus grčke kuhinje već je promijenjen u Rimu, ali ipak možemo vidjeti razliku u odnosu na slatko-kiseo okus koji prevladava u rimskim receptima i koji opstaje sve do kraja srednjeg vijeka. Apicijeva je kuvarica vrlo često jedan od prvih pisanih tragova kojima Barbieri kreće u svojim potragama za *jelovnicima izgubljenog vremena*. Za njom slijede mnoge slavne kuvarice kao što su srednjovjekovni *Le Viandier de Taillevent* – knjiga pripisana majstoru Krojivjetru, sastavljena oko 1300. godine, a tiskana već 1486. ili *Pariški domaćin* nastao najvjerojatnije 1393./4. godine. Autor dalje slijedi tragove u renesansnim kuharicama kao što su Martinova *De arte coquinaria* (O kuharskom umijeću) iz 1460. godine koja vjerojatno nikad ne bi imala tolik utjecaj da nije njena plagijata u djelu *De honesta valuptate* (O časnoj požudi) Bartolomea Platine iz 1465. godine. Velik dio Martinovih recepta našao se u knjizi ovog papinskog knjižničara, no njegovo djelo

O časnoj požudi prvi put nakon pada Rima uvodi ideju da jedenje nije samo fizičko zadovoljstvo, u srednjovjekovnom značenju dakle grijeh, nego čak časna ljudska aktivnost, naravno ukoliko se hrana uzima u pravim okolnostima i prema određenim pravilima. Platinina je velika zasluga u tome što je legitimirao konzumiranje hrane i pića preko granice prehrambene nužnosti i time otvorio mogućnost fizičkog i emotivnog uživanja u hrani. Kuhinja kakvu predstavljaju Martinova i Platinina kuharica rezultat su utjecaja španjolske, arapske, francuske i talijanske kulinarske tradicije, a u duhu renesansnog interesa za antiku Časna požuda vrlo često citira rimske autore kao što su Apicije, Varon, Katon ili Vergilije. Posljednji veliki gastronomski učitelj, prije Brillat-Savarina, za Barbieriju je Bartolomeo Scappi, autor najznačajnije kuharice šesnaestog stoljeća. Ima svojevrsne ironije u činjenici da je najutjecajnije kulinarsko djelo cijele renesanse, Scappijeva *Opera* objavljena 1570. godine, posvećeno papi Piu V. koji je ostao zapamćen po svojoj iznimnoj skromnosti za stolom (Strong 2003: 143). Kao i njegova knjiga, Scappi je bio najutjecajniji kuhar renesanse, bio je član papinske kurije u Rimu te je kuhao za dvojicu papa, Pavla III. i već spomenutog Pia V, čiju je gozbu prilikom ustoličenja vodio kao osobni kuhar. Ono zbog čega se odaje čast Scappijevoj kuharici jest da je ona prvo djelo u kojem je kuhanje organizirano kao znanstvena djelatnost, i prva koja naglasak stavlja na pitanja ukusa.<sup>76</sup> Temelj kuhinje koju Scappi donosi, a koji autorima kao što je Barbieri omogućuje svojevrsnu kulinarsku arheologiju, kuhinja je europskih dvorova. Iako u šesnaestom stoljeću još ne postoji koncept nacionalne kuhinje u današnjem smislu, kuhanje pojedinih jela već zahtijeva pripremu *alla francese*, *alla tedesca* ili *alla spagnola*, dakle na francuski, njemački ili španjolski način.

Popis citiranih autora i njihovih kuharica u *Kanconijerima* veoma je dug, no time priča o znamenitim jelima i namirnicama od

---

<sup>76</sup> O najznačajnijim renesansnim kuharicama vidi više u Strong 2003.

kojih su bila pripremana ne prestaje. Bitno ishodište Barbierijevih kolumni je pročitana lektira, a pritom ne treba misliti da je ona isključivo gastronomска. Bez posebnog pretjerivanja mogli bismo reći da je ključ u kojem Barbieri čita književnost uvijek hrana i jedenje. U tome leži velik dio Barbierijeve kulinarske arheologije, a budući da iščitavanje značenja hrane i odnosa kulture prema njoj nije uvijek jednostavno, jasno je da zahtjeva erudiciju autora. Promatranje načina na koji se hrana pojavljuje u književnosti autoru Kanconijera često će poslužiti kao polazišna točka iz koje će moći istražiti društveni kontekst vremena jela o kojemu piše. Barbierijeva metoda ne čudi, traženje tragova za razumijevanje i povezivanje današnje gastronomije s njezinim izvorima ne zadržava se samo u povjesnim izvorima nego i na umjetničkim djelima. Taj zahtjev za intelektualnom pozicijom gastronoma posve je jasno izražen već u *Fiziologiji okusa Brillat-Savarina*, kojega Barbieri vrlo često citira. No iako su spomenuti učitelji i njihove knjige istinski stvaralački genij kulture prehrane, potrebno je istražiti duh vremena u kojem su stvarali, odnosno tražiti njihove odraze i utjecaje u cjelokupnoj povijesti književnosti i umjetnosti. Barbieri je obrazovan autor kojemu je stalo do cjelovite slike predmeta koji obrađuje do mjere da se vrlo često doima pretencioznim.

Struktura kolumni gotovo će uvijek pratiti isti model. Ishodišna točka iz koje kreće, a to smo već rekli da su povijest, književnost, mitologija, osobno sjećanje ili rjeđe običaj, tek je prvi sloj. Ono što autor pokušava je prikazati određenu namirnicu ili rjeđe jelo, prateći je kroz povijest. Ovisno o pronađenim tragovima, a češće i posve slobodnim asocijacijama, autor će citirati djela u kojima se ona spominje, skicirat će povjesni razvoj uzgoja ili trgovine, služeći se pritom na jednak način povjesnim izvorima i književnošću. Književna djela ponekad uvodi ne bismo li bolje shvatili kako značenje tako i vrijednosni sustav kojem određena namirnica ili jelo pripadaju. Kolumna pod naslovom *Redovnici, Hanako i šaran započinje povjesnom zgodom*.

Bio je miran korizmeni dan 1180. godine kad je prior samostana sv. Augustina u Canterburyju u pokrajini Kent pokraj sebe posjeo učenjaka Giraldusa Cambrensisa koji se upravo vratio iz Europe. Počela je posna redovnička večera. Giraldus je bio iznenaden mnoštvom jela i priloga od ribe, osobito riječne, a iznad svega glasovima, zviždukanjem i gestikuliranjem braće kojima je, kao i u ostalim srednjovjekovnim samostanima, tijekom večere bilo zabranjeno da govore. (Barbieri 2004: 310–313)

Ova slika autoru će poslužiti ne bi li uspostavio vezu s drugim korizmenim jelovnicima na kojima je šaran uvijek igrao značajnu ulogu. Veza između izabranih komadića mozaika često je posve asocijativna, pa je put od europskog samostana iz dvanaestog stoljeća do japanske princeze Hanako i njezina ljubavnika šarana, koju donosi i Isabell Allende u svojoj knjizi *Afrodita* (2003: 131–132), u Barbierijevim esejima vrlo kratak. Već smo spomenuli da povjesni i književni izvori u *Kanconijerima* imaju jednaku težinu. Ovom, čestom i ponekad zlorabljenom postupku asocijativnog povezivanja književnosti i povijesti, moglo bi se zamjeriti navođenja japanske predaje ili biografije Yukia Mishime u knjizi o kulinarskim uspomenama Mediterana. Paradoksalno, Barbieri nastoji još čvršće uokviriti prostor koji opisuje koristeći gotovo univerzalne izvore uživanja u nekoj hrani. Barbierijev Mediteran čvrsto je povezan zajedničkom mitologijom, predajama, povješću i recepturama. Vrlo je čest postupak uspostavljanja jedinstvenog prostora Mediterana u *Kanconijerima* navođenje varijacija pripreme nekog jela u mnogim europskim kuhinjama. Slična jela povezuju Korziku, Sardiniju, Dalmaciju, Provansu ili Španjolsku, a time namirnice dobivaju svoj univerzalni značaj u tumačenju njihove kulturne i simboličke uloge. Tlo i klima, ali i trgovina i običaji, stvaraju okusne i ukusne veze mediteranskih kultura. U svojim se tekstovima Barbieri veoma često služi etimologijom budući da mu ona omogućuje još jednu poveznicu, ali i povratak korijenima, odnosno zajedničkoj hedonističkoj sklonosti što je, navodno, dijeli cijeli Mediteran.

## Mediteranska kuhinja

Već je rečeno da je kulturni prostor kojim se Kanconijeri bave Mediteran, dok su izleti na kontinent prilično rijetki (Gulaši velikog kneza Arpada, Pakračka konjetina, Zakašnjela priča o siru i vrhnju, Sarajevske dolme iz hanova i saraja...). Barbieriju je Mediteran čvrst okvir kojem pripada velik dio hrvatske kulinarske baštine. Homogenost prehrambene kulture Sredozemlja Barbieri prihvaća kao činjenicu, a isti stav dijele i mnogi etnolozi i antropolozi. Njihova argumentacija kreće od istraživanja kulture prehrane koja se osim hranom, nužno bavi i glađu. U gladnim vremenima domišljaju se kruhovi od žira ili kestena, love se ptice pjevice ili sitni glodavci, poput puhova koji se nisu smatrali divljači i prema tome nisu pripadali plemičkim stolovima (Rittig Beljak 1999: 115), a u njima je moguće iščitati jedinstvo širokog kulturnog područja Mediterana. Nestašica je hrane za velik dio stanovništva, oduvijek prisutna i na Mediteranu, ujednačavala regionalne prehrambene razlike, a poznato je da se prehrana u zla vremena okreće temeljnim namirnicama. Mnoštvo grahorica kao što su leća, bob ili slanutak, mnogo kruha, povrće i veoma malo hrane životinjskog porijekla, češće riba nego meso, temelji su siromašne i dugovječne prehrane stanovnika Sredozemlja. Jedinstvo mediteranskog kulinarског identiteta moguće je, naravno, promatrati i na stolovima bogatih. Tako palenta, pogaće ili brudet stoje uz najprestižniju namirnicu – tartuf.

Opisivanje kulturnog kruga putem upotrebe namirnica i receptura stalna je tema svih autorovih kolumni, čime želi pokazati, možda ne uvijek vidljivu ili postojeću, homogenost prostora Mediterana. Priča o prehrani uvijek je i priča o preuzimanju, a granice prehrambenih krugova preklapaju se i pomiču. Jela i recepture putuju, što je pogotovo točno kod hrane bogatih čiji se ukus ubrzano širi izumom tiska i raširenom upotrebom već spomenutih znamenitih kuharica srednjeg vijeka i renesanse. Recepti

se tako razmjenjuju, mijenjaju se i nadograđuju, ali uvijek čuvaju temeljne okuse. Takav čvrst kulinarski okvir u Kanconijerima se otkriva u nebrojenim, uglavnom dugotrajnim, prehrambenim navikama i jelima. Već je spomenuto na koji način Barbieri uspostavlja jedinstvo vremena u svojim esejima, a pretpostavljena homogenost mediteranskog prehrambenog sustava potrebna je ne bi li se uspostavilo jedinstvo mjesta. Mnogi se autori ne slažu da je mediteranski prehrambeni sustav jedinstven, nego naglašavaju da je homogena tek izvanjska i pojednostavljena percepcija mediteranske kuhinje.<sup>77</sup>

Danas je ta izmišljena ili konstruirana mediteranska prehrana iznimno popularna i planetarno prepoznata kao zdrava.<sup>78</sup> Prehrana koja sadržava mnogo ribe, povrća i maslinovog ulja, uz neizostavne začine češnjak i peršin, danas se preporuča kao blagotvorna i moderna, u slučaju Hrvatske ona je i tradicijska – što je svakako poželjna osobina u vrijeme straha od globalne kulture. Mediteranska prehrana tako ulazi na mnogo šire područje. Odličan noviji primjer popularizacije mediteranske prehrane je rad britanskog kuhara Jamiea Olivera koji u svojim televizijskim emisijama i kuharicama propagira maslinovo ulje, svježi bosiljak, ružmarin... Takva slika, međutim, lako može stvoriti iluziju homogene slike mediteranskih kulinarskih tradicija.

Danas, možda više od namirnica, mediteransku kuhinju predstavljaju slavna jela. Pizza, tjestenina, paella ili kebab na jelovnicima su diljem svijeta. Iako su izvorno regionalna, ta jela označavaju međunarodno shvaćanje kulinarskog identiteta Mediterana. Ova

---

<sup>77</sup> Više o konstruktu mediteranske kuhinje, odnosno pitanju postoji li homogena mediteranska prehrana ili je ona tek pitanje vanjske percepcije u Lysaght i Rittig Beljak 2006.

<sup>78</sup> Godine 2010. mediteranska prehrana upisana je na UNESCO-vu Reprezentativnu listu svjetske nematerijalne baštine čovječanstva. Inicijativu za zajednički upis mediteranske prehrane vodile su Grčka, Maroko, Italija i Španjolska, 2013. godine upisu se pridružuju Portugal, Cipar i Hrvatska. Na: <http://www.min-kulture.hr/default.aspx?id=9710>.

kameleonska jela (Duhart i Medina 2006) mogu se uvelike prilagoditi različitim podnebljima i ukusima. Tek je pizza na stolove Norvežana dovela origano, masline i pečene rajčice. Osim prilagodljivosti, ova su jela ili jednostavna za pripremu ili se pak jedu kao brza hrana. A u današnje su doba mobilnost hrane i vrijeme njezine pripreme jedni od preduvjeta popularnosti.

Kuharski kanconijeri na tragu su ideje kulinarског jedinstva Mediterana, no Barbieri ne zapada u zamku pojednostavljenja mediteranske prehrane, kakvo je u osnovi njezine izvanske percepcije. Mediteranska prehrana autoru jest jedinstvena u svojim temeljima i izvorima, no Kanconijeri pokazuju nepregledno mnoštvo izvedbenih varijacija tipičnih mediteranskih jela. Pozicija Barbierija je tradicionalistička i stoga ga ne zanima slika mediteranske prehrane u svjetskoj, globalnoj kulturi, nego jedinstvo ovog prehrabnenog sustava koji se nalazi u iskustvu življenja na tom dinamičnom području. Svojim elitističkim očuđavanjem svakodnevice, Barbierijeva kuhinja je posve na tragu ideja pokreta slow food koji se bori za očuvanje kvalitetne prehrane, one što se sporo priprema i još sporije jede. Upravo se zato u mnogim kolumnama Barbieri vrlo oštro obračunava sa suvremenom “predizajniranom, a škrtom, novom kuhinjom” (2007: 27) koja je “pravo dijete sive i uniformirane globalizacije” (Barbieri 2004: 99).

## Književna arheologija okusa

Shvaćajući Braudelovo određenje prehrane kao pojave dugog trajanja, Barbierijeva književna arheologija ukusa postaje jasnija. Naravno da je u njezinoj osnovi i hedonistički, gurmanski interes, no to nimalo ne umanjuje njezinu vrijednost. Barbierijeva fascinacija hranom prije svega je vidljiva u poetskim pasažima kojih su Kanconijeri puni. Hrana je autoru “spasonosna metafora života”

(Barbieri 2007: 11) odnosno simbol života, smrti i ljubavi. Upravo iz takvog osjećaja proizlaze dramatični ulomci poput ovoga:

Pa kad jednom [ćufte] nestanu u vlastitu šugu, kao gastronomski planeti na nebu s kojeg su davni astrolozi predviđali uspone i padove svog svijeta i svoje sudbine, nalik na polpete u kozmičkim umacima pune oživljениh začina koji govore jasnije nego kulinarski putopisi, receptura koje se gube i izranjavaju kao naša slojevita podrijetla. (Barbieri 2004: 255)

ili poetski opis stabala maslina koje su “[s]ljajnih plodova, kriješći poput uljanica, kidale nebo strasti i čednosti padajućim zvijezdama, kao ratnim oštricama” (Barbieri 2002: 203).

Iako je kuhanje Barbieriju, nesumnjivo, poetski čin ljubavi to ne umanjuje uvjerljivost njegovog pogleda na Mediteran i njegovu kuhinju. Literatura kojom se služi i autori koje citira potvrđuju autorovo shvaćanje povijesti i književnosti. Može se činiti da su asocijativni nizovi kojima gradi svoje tekstove često pretjerani, kao već spomenuta priča o šaranu, ili da su neke analogije, kao što je ona Medeje i Radice (Barbieri 2002: 168–171), neutemeljene, autorovo istraživanje mediteranske kuhinje ipak je vrijedan je doprinos gurmanskoj povijesti. Barbieri je potpuno svjestan da ne postoji jedna mediteranska kuhinja, nego mnoge, a da je dalmatinska kuhinja samo brojnik u čijem su nazivniku sadržane grčka, rimska, bizantska, venecijanska i mnoge druge kuhinje. Barbieri je svjestan da je dalmatinska kuhinja tek jedan od izraza složenog sustava značenja i praksi mediteranske prehrane. Istražujući njezine temelje od mitskog vremena, Barbieri gradi svoje eseje oko namirnica na europskim stolovima, zajedničkih etimologija i pročitane literature. Povremeno pretjerivanje, jer zaista jest pretjerano spomenuti Filokseна iz Leukide, Herodota, Teofrasta, Ksenofana, Platona, Arhestrata, Linkeja, Mitaika, Ateneja iz Naukratisa, Katona, Kolumelu, Plinija, Opijana, Cicerona, Marcijala i Apicija (Barbieri 2007: 290–298) u jednom tekstu ove

dužine koji se objavljuje u popularnom časopisu, ponekad stvara dojam da su Kuharski kanconijeri dnevnik Barbierijevog čitanja. Familijaran ton s kojim se često obraća velikanima, kao što je prijatelj Savarin, čini se proizlazi iz Barbierijeva shvaćanja svog odnosa prema uzorima, a to je odnos učenika prema učitelju. Taj odnos najavljen je već u odnosu glavnog lika Epitafa carskog gurmana i Apicija. Jedini zločin glavnog junaka Epitafa je što u represivno vrijeme uživa u pripremanju i jedenju rafiniranih jela.

Barbierijeve kolumnе često počinju rečenicama kao što su: "Bio je miran korizmeni dan, padao je mrak kada je 1661." (2004: 310), "Kad je potkraj XII. Stoljeća u benediktinskoj opatiji u Sv. Petru u Pimi pokopan prvi istarski markgrof Englbert [...], svibanj se mirisom aromatičnog bilja, [...], već umiljavao u zraku" (2004: 31) ili "U kasno svitanje jedan je haruspik i augur, [...], morao provjeriti koji je raspored planeta točniji" (2004: 91), no iz toga kako ih nadograđuje autor ne zauzima poziciju kazivača nego svjedoka, odnosno sveznajućeg pripovjedača koji pripada svijetu koji opisuje. Vrlo rijetko autor opravdava svoju fikcionalizaciju povijesti prehrane "kulinarsko podrijetlo podjednako je proizvoljno koliko i podudarno, dokazivo koliko i bajkovito, ali se upravo zbog svoje sposobnosti izmicanja čvrstim dokazima savršeno uklapa u našu današnju priču koja ključa u golemom loncu" (Barbieri 2002: 208). Čak i kada je povijest potpuno fikcionalizirana, kao na primjer u kolumni Dioklecijan i vepar (2002: 186–189), na čijem se početku susreću galska krčmarica i budući car,<sup>79</sup> autor u nju upisuje ono što je moglo biti i time zadržava dojam autentičnosti svojih priča, ali i još jednom dokazuje da Kanconijere treba čitati kao književnost. Budući da se priča savršeno uklapa u povijest Barbieri priznaje da ostaje vjeran Aristotelovom shvaćanju da je književnost uvijek iznad povijesti.

---

<sup>79</sup> Pripoviješću o proročanstvu koje je budući car Dioklecijan dobio u galjskoj krčmi Barbieri će se baviti i u romanu Dioklecijan (2006).

## Gastronomski memoar: Siniša Pavić *Kužini s ljubavlju, oda spizi radnika i težaka*

Knjiga Siniše Pavića iz 2004. godine pojavila se na tržištu u vrijeme kada je Barbierijevo bavljenje prehranom prestalo biti specijalizirani eruditski eskapizam i postalo popularan model pisanja o temi koja je svojom univerzalnošću i sentimentalnošću dosegnula najšire čitateljske slojeve. Uspjeh prehrambenih tema u medijskome prostoru sigurno treba pripisati emotivnoj vezi koju čitatelj uspostavlja s tekstrom, budući da je hrana, izvan medicinskog diskursa koji tematizira njezin odnos sa zdravljem, u smislu osobne odgovornosti prema vlastitu tijelu, konstruirana kao neproblematično i apolitično polje u kojem se preklapaju nužnost i užitak.

Prehrana Dalmacije, u sklopu šireg okvira mediteranske kulture življenja, u Pavićevoj knjizi dobiva svoj stvarnosni kontekst, udaljen i izdvojen od mitskog i povijesnog taloga koji je imantan Barbieriju pisanju o hrani. Pavićeva je prehrana udaljena od daleke prošlosti, neopterećena mitskim značenjem, posve uronjena u svakodnevnicu ili blisku prošlost, onu koja se sagledava pogledom unatrag prema vlastitom djetinjstvu. Kao što se u samom podnaslovu knjige vidi, Pavićeva preokupacija su svakodnevna, obična jela u kontekstu današnjeg vremena. Jednako opterećena žurbom i navodnim nestankom dobrih običaja kužinavanja, druženja u kuhinji i za stolom, Pavićeva se kuhinja realizira između tradicije i suvremenog zahtjeva praktičnosti, brzine i jednostavnosti. Istovremeno ispisivanju konteksta i osobnih priča koje prate jela kanona dalmatinske kuhinje, Pavićev pripovjedač uspostavlja univerzalan model gurmanskog odgoja. Učenja i njegovanja pozitivnog stava prema jelu i jedjenju koji počinje odmalena, iz obiteljskih prehrambenih rituala i praksi. Izvori pripovjedačeve strasti prema kuhinji i kuhanju, što je uostalom opće mjesto gastronomskih tekstova, posebice

gastronomskih memoara, nalaze se u djetinjstvu: "Danas [...] ne dvojin kako je dobar zalogaj, onaj pravi domaći, materin, temelj na kojem svaki guš i sva zadovoljstva počivaju" (Pavić 2004: 14). Njegovanje veselog pristupa hrani kod djece u kojima ima "bonkulovičkog materijala" (Pavić 2004: 13) presudno je u odrastanju svakog gurmana, pa iako je na početku autorove ljubavi prema hrani sendvič "vridan poput kutije s prvom pomoći" (Pavić 2004: 56), promišljeno jedenje posljedica je okoline, odgoja i osobne sklonosti više negoli hrane same. Tematizirajući "hranu od koje smo narasli" Pavić uspostavlja intiman i sentimentalalan odnos sa čitateljem, s kojim gradi suučenički odnos jednak onome koji se ostvaruje među onima što dijele isti stol. Radosno čavrljanje o receptima, nabavljanju namirnica, osobnim uspjesima i neuuspjesima u kuhinji stalni su motivi gastronomске literature, ali i usmene komunikacije što se svakodnevno odvija između onih što rado kuhaju i jedu. Literatura o hrani namijenjena prvenstveno čitanju ignorira važan dio suvremene debate o prehrani. Hrana, naime, djeluje kao diskurzivno polje putem kojeg ljudi konstruiraju granice sličnosti i razlika. Bourdieu (2005) je ovo shvaćanje opisao kao debatu u kojoj su značenja hrane fluidna i kompleksna, a granice dinamične. No u gurmanskoj literaturi čitatelj i autor djeluju u polju sličnosti, a kontradikcija između discipliniranja tijela i maženja duha koju hrana danas utjelovljuje, sasvim očekivano ne postoji u gurmanskoj literaturi.

Pavić svoj tekst strukturira u sedam poglavlja, u kojima kanon dalmatinske kuhinje, naslijeden u potpunosti od Radice, razlaže u pet kategorija. Nakon uvodnog poglavlja, svojevrsne eksplikacije vlastita gurmanluka i matičnog kulinarskog okvira, Pavić recepture dijeli na sljedeća poglavlja: *Delicija osnovna* iliti ono što bi svako poštено muško tribati znat, *Delicija svakodnevna* ili ono što mati zna najbolje, *a familija ljubi najviše*, *Delicije* šta pitaju iskustva iliti spiza koje je nona virtuoz, *a bome kadikad i dikoji did*, *Mrva slatkog i tek zere salate*, *Vrime od fešte delicija*

šta bi i mrtvog oživila, čime kontekstualizira dalmatinske recepte u okvir blagovanja, rituale koji prate pojedine recepte, osobe koje ih pripremaju i situacije u kojima se konzumiraju. Hrana i društvenost kod Pavića podrazumijevaju jedna drugu. Njegova konvivijalnost svako jelo uokviruje kratkom zgodom, a tekst zarubljuje receptom koji Pavić ne donosi odvojeno, u uobičajenom formulacijskom obliku, nego tekstrom fingira usmeno prenošenje. Sastoјci nisu odvojeni, niti je dana precizna i suhoparna uputa za pripremu jela, nego je postupak ispriporijedan intimnim i familijarnim tonom. Recept tako može početi primjerice: "Elem, ako u ruci imate zrile pome" (Pavić 2004: 33), "[r]ecept je jednostavan i posve individualan" (2004: 45), čime se pripovjeđač doduše postavlja u poziciju znalca, ali ne kao autoritativan uzor već zaljubljenik u materiju o kojoj piše. Pozicija je recepta na rubu teksta, ali on ipak ne ostaje samo ilustracija, kao kod Barbierija, nego je njegova uloga prije epiloška. Narativnost Pavićevih receptata navodi da se recepti čitaju kao dio priče, budući da im se značenje ostvaruje tek u kontekstu koji im prethodi. Oni zbog toga nisu izneseni u standardiziranom monološkom obliku s izdvojenim sastojcima i preciznim mjerama, već svojom otvorenošću ostavljaju mogućnost kuharske improvizacije.

Pavić hranu doživljava dvojako, ona je materijalizacija ljubavi, ne samo kako duhovito objašnjava omiljeno ljetno jelo: "Ljubav su čufte u paradajz sosu" (2004: 134), i metonimija doma, "miris hrane koji nagovjećuje veselje čini kuću ognjištem, a ne samo prostorom za prespavati i gledat televiziju" (2004: 101). No osim privatne dimenzije, Pavić shvaća i kontinuirano naglašava identitetski kapital regionalne prehrane, budući da nas ono što jedemo, kao i način na koji hranu konzumiramo, određuje. Određuje naš stav prema tijelu, prema drugima, prema vremenu u kojem živimo. Čitajući Pavićevu knjigu, otkriva se složen koncept dalmatinske prehrane, sastavljen od (pro)življenih situacija vezanih uz hranu koji nadilazi sam popis receptura. Tradicionalni,

usmeni oblik prenošenja kulinarskog znanja autor smatra ugrozenim budući da se mijenja nekoć samorazumljivi obiteljski okvir zajedničkog blagovanja. Presudan faktor kulture prehrane za Pavića je znanje koje se dobiva kod kuće, te se kasnije u životu nadograđuje i njeguje. "Veliki [pritom Pavić misli na Radicu] jednostavno znaju da se jubav za dobrin zalogajem iz dana u dan nadograđuje, njeguje i testira pjaton juve, šalše i manistre usuvo" (Pavić 2004: 19). Hrana kojoj se uvijek, prema autoru, trebamo vraćati jest ona od koje smo narasli. Obična i svakodnevna jela kojima Pavić suprostavlja "ricete pompoznog naslova kakvima se najčešće u nas pune novine" (2004: 19).

Briga oko sutrašnjeg ručka ili večere, utjelovljenje je (ženske) ljubavi i prema ukućanima, ali i prema životu općenito. Pričice kojima Pavić ilustrira svako jelo nisu uopćene nego proživljene ili prenesene iz iskustva bliskih osoba, prijatelja, susjeda, kojima se u svakom poglavljju iznova naglašava radost jedenja. Razumijevajući da je siromašna kuhinja pravi okvir tradicijske dalmatinske, ali i mediteranske kuhinje,<sup>80</sup> Pavić se većim dijelom svoga teksta odužuje važnosti i vrijednosti jednostavnih, pučkih jela poput *juve i leša, boba i manistre ili marendina od kisela kupa* čime doista ispisuje odu pučke kuhinje.

No Pavićeva se analiza dalmatinske kuhinje ne svodi na homogenu kulturu *marendavanja* i obiteljskih ručkova, nego se također sastoji i od samačke ili studentske kuhinje. Iako "studentarija po nekom nepisanom pravilu jede malo i loše" (2004: 95), autor ovoj kuhinji ne oduzima mogućnost užitka u jelu budući da skromna jela također odražavaju gurmansko zadovoljstvo koje obično prati gozbene zgode. Užitak u jelu tako se udaljava od biranih jela visoke kuhinje, čime Pavić proširuje uobičajeno shvaćanje pojma delicije. Ugoda svakodnevica, kojoj je u osnovi povezanost

---

<sup>80</sup> O homogenosti mediteranske kuhinje s obzirom na pučku, siromašnu prehranu vidi Randić 2006.

s tradicijskom kuhinjom, neuobičajena je perspektiva u gastronomskom i medijskom bavljenju hranom, međutim ona olakšava gurmanski sporazum između pripovjedača i čitatelja.

Vrednovanje i čežnja za bakinom i maminom kuhinjom što se provlače Pavićevim tekstom ne odaju samo emotivne i prehrambene obiteljske spone, već služe uspostavljaju glavnih autoriteta dalmatinske kuhinje. Muškarci nisu isključeni iz hraniteljskih praksi, naprotiv, cijelo prvo poglavlje posvećeno je jelima koje bi "svako poštено muško tribalo znati pripremiti", a osim osnovnih jela muška ekspertiza pokazuje se i u pripremanju složenih, svečanih jela poput arambaša, soparnika, francuske salate ili pašticade, komplikiranih, svečanih tradicijskih "delicija šta pitaju iskustva". No, neprikošnoveni autoritet dalmatinske kuhinje predstavlja nona, jer "nema ništa lipše od bakinih rezanaca" (Pavić 2004: 26), a sve što vrijedi znati o dalmatinskoj kuhinji "najbolje bi bilo pitat naše none" (Pavić 2004: 67). U tom isticanju neprikošnovenog noninog (i maminog) autoriteta u kuhinji, koji jest pohvala i priznanje ženskom kuharskom doprinosu kulturi prehrane u Dalmaciji, u sebi ujedno krije problematičan, naoko melankoličan zaziv prošlih vremena u kojima je ženino mjesto, grubo rečeno, bilo u kuhinji. Ova nekritična nostalgija za vremenom ženske predanosti kuhanju i hranjenu familije sa sobom donosi i zabrinutost za današnju prehrambenu kulturu, koja doduše umekšava rodnu podjelu poslova u kuhinji ali je ipak ne ukida. Kasnije pripovjedač u tekstu otkriva žilavost rodne podjele poslova u Hrvatskoj, pa kritizirajući Italiju "u kojoj se pojma *mama* rodija i oživotvorija zahvaljujući nasmijanin, zgodnim gospodama, koje s kuhačom u ruci i traversom oko pasa neumorno stoje satima uz špaker i spravljaju neodoljive maniste i šugove" (2004: 77) gdje žene od dvadesetpet do tridesetpet više neće satima boraviti u kuhinji, zadovoljno zaključuje:

Kapa doli našim poštenim navadama od ića, filozofiji životnoj koja kaže kako svega u kući može falit osim spize i truda

golema da se makar svako toliko pojide nešto žlicon. Čast pri tom muškarcima, bonkulovićima od formata, koji ne znaju popodne ubit oko ako se prije nisu nabubali jer njihov utjecaj je velik. No svega toga ne bi bilo i tužna bi bila ova zemlja da nije naših žena, žena koje se [...] ne libe doći doma s posla pa čapat stvar čvrsto u svoje ruke svjesne kako nema života bez pristojnog obida. (Pavić 2004: 77)

Ovaj čvrsto postavljen patrijarhalni okvir u kojem muško odmara poslije ručka, a žena kuha nakon što je došla s posla, Pavić nastoji ipak ublažiti idućom rečenicom u kojoj postavlja temelje svoje životne filozofije, naslijedene od "naših starih", ali nadograđeno podjednakom brigom o hranjenu obitelji. "Pa još ako je muško od volje zgazit svoje gene kamene i bit svojoj šinjorini pri ruci, eto ti sinfonije od života nastale na nauku naših starih koji veli kako se najlipše stvari u životu, ako ništa, rađaju za stolom i(li) kraj špakeru" (2004: 78).

Naizgled naivan pripovjedačev pogled na svijet, sveden je na brigu što ćemo jesti sutra.

Ta konstantna dilema, to promišljanje šta sutra skuvat najgori je dil u opisu radnog mista onoga tko skrbi za prehranu obitelji. Jer, kada izrotirate ideje i jela, kada paprika zamini fažol, fažol šnicel, šnicel lešo, a lešo manistru usuvo, neritko se događa totalan black out, nestane ideja i sva jela na naglo postanu jedna drugom slična, jednolična. Sutrašnji meni ne bude ništa više do noćna mora, a promišljanje o deliciji gubi bitku prid tanušnim takujinom i turbo brzim tempon od života koji melju i satiru kreativnost, za kuvanje tako nužno potribnu. (Pavić 2004: 157)

Zato Pavićev sretni jelac ne zazire od sendviča, jaja na oko, ne apostrofira birane namirnice kao isključivi predmet žudnje, nego, slijedeći Radicu, prikazuje ukupnost dalmatinske prehrambene kulture. Sastavljene od običnih i svečanih jelovnika, ali i situacija u kojima se hrana kupuje, kuha ili jede. Kužini s

*ljubavlju* doista je kulturnoantropološki katalog mogućih pitanja što ih otvara dalmatinska, ali i bilo koja druga, regionalna i nacionalna kuhinja. Pitanja odnosa prema tradiciji, pitanja autoriteta i prenošenja kuharskog znanja, odgajanja zdravog apetita, rođnih odnosa u kuhinji, gostoljublja, ukusa, prehrambenih praksi i izbora. Pripremanje hrane u Pavićevoj, ali i gastronomskoj literaturi općenito "pruža osnovu za interakciju, služi kao sredstvo komunikacije i tvori izvor asocijacija i simboličnih struktura" (Jones prema Cotter 1997: 54).

Istovremeno analizirajući ponašanja vezana uz hranu, Pavić ispisuje gastronomski uzoran tekst prema kriterijima što ih postavlja Lynn Bloom (2008). Pavićev je pripovjedač pouzdan, a u gastronomskoj literaturi to je svatko tko uživa u hrani i posvećuje kuhanju i jelu više vremena no što je uobičajeno, te će sa čitateljem uspostaviti savezništvo koje nadilazi svoju realizaciju u samom tekstu, već se proširuje i na životnu filozofiju. Autor i čitatelj dijele istu strast prema tekstu i podtekstu, participirajući tako u diskursu obilja kojeg uspostavlja većina gastronomskih narativa. U samom je etosu pisanja o hrani upisano obilje, "apetit, ne umjerenost; ugadanje i pretjerivanje a ne uzdržavanje od hrane" (Bloom 2008: 351). Oskudica u hrani ili slab apetit, dakle, ne pripadaju diskursu gastronomskih tekstova iz kojeg zato progovara *joie de vivre* pisaca o hrani.<sup>81</sup> Pripovjedač gastronomskih tekstova, prema Bloom, nije više autokratski autor kao što je to bio u devetnaestom stoljeću, on više nije ugađeni "dojen formalne večere" već osoba koja s jednakim entuzijazmom pristupa janjećim tripicama i tartufima, jelac u čijem ponašanju nestaje Bourdieuova distinkcija između okusa luksuza i okusa

---

<sup>81</sup> Upravo zbog ovoga iz pregleda analiziranih djela izostavljam Pavićevu *Kruh i mast* (1996). Iako je hrana i ovdje prustovski uvjetovana da bude mehanizam prisjećanja, Pavličićev nevoljki djetinji jelac uvjerljiva je opreka znatižljnom gurmanu. Umjesto radosnog i putenog iskustva gurmana, hrana je u Kruhu i masti prostor otpora.

potrebe. Kako Bloom zaključuje, "snobovski foodiji nastanjuju paralelan svemir negdje drugdje. Ne ovaj" (Bloom 2008: 352). No kako Pavićeva *Oda spizi radnika i težaka* ne podilazi modernim i pomodnim kulinarskim praksama, iako istovremeno računa sa suvremenim nostalgičnim zahtjevom, potrebno je uspostaviti društveni, intimistički kontekst prehrane kao poveznice između autora i čitatelja. *Oda spizi* doista je namijenjena "bonkulovićima srednje klase" (Pavić 2004: 122), no mogli bismo reći i bonkulovićima srednjih godina. Pisanje o hrani, u analizi Lynn Bloom, karakterizira upravo razumijevanje društveno kohezivne uloge hrane, te možemo reći da za gastronomsku književnosti u potpunosti vrijedi poslovica "Ki mandā solo, krepā solo". Pavić u potpunosti ispunjava ove kriterije. Pišući o počecima kuhanja, o zavodenju u kuhinji ili o tome kako je "od velike važnosti da na pazariću imate čovika od povjerenja" (Pavić 2004: 44) autor opisuje situacije koje možemo iščitati kao "vedre i odgojne, što omogućuju uspjehe i pobjede – skromne ali moćne – čitateljima da se, uz poneki tračak utopije, njima naslađuju" (Bloom 2008: 346). Spominjanje utopije za Bloom nije slučajno, nego posljedica sentimentalnog i nostalgičnog zazivanja mirisa bakinih i maminih kuhinja. No istovremeno, ta se nostalgična spona s prošlošću u Pavićevoj knjizi obnavlja u sadašnjosti i nastoji sačuvati za budućnost. Takvu pozitivnu ili aktivnu nostalgiju (Supski 2013) odlikuje upravo politemporalnost, onako kako ju je definirao Sutton (2005) u svojoj raspravi o sjećanju i osjetilima. Umjesto Proustova kolačića *madeleine*, stoji uštipak, "onaj fini, topli momenat od spize koji domu daje konture Ježeve kućice" (Pavić 2004: 102), kojeg Pavić smješta u nekadašnji kontekst pripremanja na kominu na kojem se "podno lipih bokuna suvoga, spravljalja i najukusnija spiza na svitu, jila koja je kreirala mižerija da bi danas bila vriđan autohtonzi zalogaj koji zamrit ne smi" (2004: 247). Izricanje zahtjeva za "spašavanjem" starinskih jela, kojima je moguće udahnuti nov život, prati i lamentacija o problemima današnjice.

“Moderno je ubilo tradiciju, baš ka šta smo i sami ubili ono dobro u toj tradiciji, srameći se svoga porijekla i korijena, srameći se činjenice koja kaže da je to dobro i, zapravo, genijalno nastajalo iz teške muke, ka nužno zlo i plod posvemašnjeg siromaštva naših predaka” (Pavić 2004: 101). Čitateljski zahtjev za zabavom, užitkom u tekstu koji funkcioniра kao simulakrum užitka za stolom, objašnjava selektivan pogled na prošlost. Iako Pavić opetovano naglašava siromaštvo kao okvir tradicijske kuhinje, gladovanje i post nisu istaknuti kao dio te tradicije. Radosno dijeljenje hrane za zajedničkim stolom, bez obzira na jednostavnost jelovnika, u središtu je gastronomске književnosti koja nastoji opisati senzornu i emotivnu prirodu užitka za stolom. Slijedeći shvaćanje Susan Leopardi o kompleksnoj prirodi kulinarског diskursа, koju iznosi u svojem antologiskom tekstu *Recipes for Reading* (1989), Pavićevu *Odu spizi* treba čitati ne samo kao eskapističku evokaciju nonine kuhinje, nego prije kao literariziranu analizu sustava vrijednosti povezanih s prehrambenim praksama i izborima Dalmacije. U tome sustavu upisano je i tradicionalno shvaćanje rodne podjele poslova. Uloga žene-hraniteljice iznova se aktualizira u pozadini simpatične evokacije nonine kužine. Pa iako muškarac ima svoje mjesto u dalmatinskoj kuhinji, uglavnom za roštiljem, u ribarnici i u pripremanju nekih svečanih jela, glavna riječ i većina posla pripada ženama. Vještina u kuhinji, u Pavićevu je pripovjednom svijetu pokazatelj vještine i u drugim aspektima života. Iako se i muškarca može diskreditirati kratkom izjavom da ni jaje ne zna ispeći ili ni krumpir oguliti (Pavić 2004: 49) “kad ne znaš ispeć jaja na oko, onda, viruje narod, jamačno nisi sposoban ni za što” (Pavić 2004: 41), posljedice nesnalaženja u kulinjskim poslovima veće su za žene. Tako Pavić objašnjava:

Žensko biće što ga prati glas da ništa skuvat ne zna, u startu je tako hendikepirano, ne samo zbog straja muškoga da će ostat kraj takvog čeljadeta gladno, nego i zbog podsvijesti koja isprovocirana zlom ocjenom automatski pali motore pa

signalizira – nije ta iz poštene kuće kad je mati kuvat naučila nije! (2004: 41, kurziv J. I.)

Kulinarski odgoj, onaj iz kojeg proizlazi veselje za stolom, uključuje i prijenos znanja s majke na kćeri. Iz toga možemo zaključiti da je uloga dobrog kuhanja različita za muškarce i žene. Odnosno da se ono što se doživljava (nužnim) dijelom ženskih vještina, u slučaju muškaraca tek dodatna vrijednost. Mada romantizira o nekadašnjim vedrim i spretnim domaćicama, Pavić ne zagovara povratak žena u kuhinju, ali doista otkriva da je u dalmatinskoj kuhinji uglavnom muškarac onaj kojega se hrani. Počast ženama (neimenovanim nonama i mamama) odaje se upravo zbog njihove spremnosti da ugode bližnjima. Pa ako je ženi kuhanje nužnost, muškarcu je ono ukras.

Prigovor Pavićevoj knjizi, zapravo je prigovor koji kritika upućuje gastronomskoj književnosti općenito. "Kritičari možda smatraju ovaj utrobni medij beznačajnim, njihov prvi poriv je da ga degradiraju u praonicu kuhinjskog suda, umjesto u književni kanon" ističe Bloom (2008: 356). No zahtjevi samog žanra, što ih Bloom popisuje i koji nalažu evokativan, emotivan i senzualan prikaz hrane (2008: 356) ispunjeni su u Pavićevoj knjizi, u epizodama kojima autor gradi svoj pripovjedni svijet u koji je, na kraju svakog obroka, unaprijed upisan sretan kraj.

### **Boris Szüts Drvinjski štikleci – tak je kuhala baka Agneza**

Knjiga Borisa Szütsa, objavljena 2009. godine, jedan je od najboljih primjera gastronomске memoaristike u Hrvatskoj. Za razliku od Pavića, čija je *Oda spizi* u velikoj mjeri i studija dalmatinske kuhinje u svim njezinim aspektima, Szüts ispisuje kanon zagrebačke (malo)gradanske, predratne kuhinje, ne ulazeći pritom u analizu društvenih ili kulturnih aspekata prehrane. Lokus

Szütsove knjige je već mitsko mjesto bakine kuhinje, nositelji-  
ce i čuvarice obiteljskog ognjišta i tradicijske kuhinje. Szütsova  
pripovjedačka perspektiva je sentimentalno prisjećanje vlastita  
djetaljnijstva. No redukcija sadržaja na uspomene iz vlastita dje-  
tinjstva, provedenog u zagrebačkom, nekoć prigradskom naselju  
Drvinju, namjerna je i utemeljena u samim postavkama žanra  
gastronomskog memoara. Szütsovo pripovijedanje ostaje u okvi-  
rima vlastita iskustva iz djetaljnijstva i time njegova priča dobiva  
na autentičnosti, postajući autobiografski i literarizirani, gotovo  
dnevnički zapis o jelima i njihovim recepturama. Szüts ne anali-  
zira, nego jelovnicima iz mjeseca u mjesec ispisuje godišnji pre-  
hrambeni ciklus svoje obitelji. Od prezgane juhe prvog siječnja  
do pečenog odojka za Staru godinu, Szüts u dvanaest poglavljia  
vodi kuhinjski dnevnik bake Agneze od 1939. do 1945. godine u  
onome ritmu koji je baki Agnezi diktirala priroda. Otuda briga  
oko zimnice, ali i veselje zbog prvog rizi bizija i filane paprike.

Iza dugačkih, *apetitnih* naslova<sup>82</sup> Szüts donosi cjelovite sva-  
kodnevne, nedjeljne i praznične jelovnike „jer, baka Agneza je  
dobro znala kak se po starinski i po domaći kuha, kaj se za koji  
dan priprema, i kaj se bu za kojeg sveca jelo“ (Szüts 2009: 6).

Drvinjski štikleci otvaraju se snom o baki koja „hitro meša s  
drvenom zlizanom kuhačom [...] nekaj kaj se ne bi smelo zago-  
rati“ (2009: 5). U tom snu na zapršku miriši nekadašnja kuhinja,  
a ispod šparheta spava „črno beli pes Bobi“. Svjestan je Szüts da  
piše o kuhinji koja više ne postoji, jer ne samo da nema bake,  
nego “[d]anas bi se morti reklo da ta kuhinja nije bila najbolša

---

<sup>82</sup> Naslovi Szütsovih poglavljia posve su nalik restoranskim jelovnicima, ali uz često šaljive komentare o porijeklu recepta, mjestu odakle ga je baka Agneza preuzeila ili prigodi kad se jeo. „Filani piceki, prvi rani mladi krumpir, šalata od mahunih štinglericih i torta od šumskih jagoda. Telovo je – radost u duši i srcu – veselje za stolom“. „Korabica – ljupka vrtna curica, pripravljena na cušpajz – i mesnata štruca kak debela puca“. „Teleći paprikaš i nekaj o tomu kak ga je baka Agneza preuzeila iz Jegerhorna i metnula na domaću špajzkartu“.

za zdravlje, ak znamo da se fest trošila domaća mast” (2009: 6). Nostalgičan, i nemoguć, povratak u sigurnost bakine tople kuhinje opće je mjesto gastronomskih memoara. No, Szütsova nostalgija nije isključivo refleksivne prirode, mada se može razumjeti i u tom ključu, već restorativni pokušaj oživljavanja donekle zaboravljene, starinske kuhinje. “A da to sve skup iz repertoara kuhinje bake Agneze nije zastarelo, bumo se uverili onda, kad i samo pripremimo nekaj od svega toga, i poberemo priznanje zahvalne publike za stolom.” (Szüts 2009: 6). Upravo je u tome vjerojatno i najveća mana Drvinjskih štikleca, njihova dnevnička odnosno kalendarska struktura i formalna repetitivnost približava je kuhanici koja nastoji obnoviti recepture vremena koje više ne postoji. Formulaičnost recepta ublažena je, doduše, njihovom narativnošću, intimističkim i sentimentalnim pripovjednim tonom, no svako poglavlje, unutar veće cjeline svakog od mjeseci u godini, prati isti obrazac. Nakon opisnog naslova, koji autoru ne služi samo kao primamljivi uvod, u kojem se jela povezuju sa svojim spacialnim, temporalnim ili obiteljskim kontekstom, stoje citati vezani uz hranu. Osim citata iz djela Miroslava Krleže, Milana Begovića i osobito Vjekoslava Majera, nalaze se tu i ulomci obiteljske korespondencije, stihovi onodobnih popularnih šlagera i dječijih pjesmica, narodne poslovice ili recepti. Svaki je recept, jer Szütsove su pripovjetke zapravo tek nešto prošireni recepti, nadopunjene ponekom anegdotom vezanom uz pojedino jelo nakon koje slijedi prepričani recept. Obično uz uvod koji varira rečenicu “baka bi Agneza...” Uz veselo društvo za stolom koje uživa u bakinim jelima na kraju gotovo svake priče, Szüts završava kratkim, šaljivim pjesmicama od nekoliko stihova. Priču o prvom štrudlu od trešanja te godine završavaju stihovi:

Bakica se fest veseli  
kaj smo štrudla mam pojeli.  
Friške trešnje, već bu sutra,  
išla kupit ranog jutra (Szüts 2009: 85),

a minijaturu o kopar juhi, "minutn valceru" kako je autor naziva, stihovima:

Tko u jelu koper voli,  
juhicu nek sad izvoli,  
Tko za koper neće čuti,  
žal mu bu, pa nek se ljuti. (2009: 125)

Mogli bismo nabrajati dalje stihove kojima Szüts dopunjuje svoje pripovijetke nalik receptima, no time ova analiza ne bi mnogo dobila. Treba tek ponoviti da Szütsov naivni i djetinji pripovjedač oblikuje pripovjedni prostor nastojeći čitatelju ponuditi sentimentalni spomenar bakine kuhinje. Kao posljedica toga nadaje se tekst koji u pomnijem čitanju postaje posve nalik nostalgičnim kuharicama. Samo s razlikom u strukturiranju teksta. Dok su *Kuharica none Carmen* i *Kuharica bake Ivke* ponudile privatne zbirke recepata uokvirujući ih kontekstom, Drvinjski štiklecici literariziraju samo tijelo recepta. S druge strane, prigorov upućen prvim dvama tekstovima, o njihovom neupotrebljivosti za suvremenog korisnika kuharica, ne стоји u Szütsovom slučaju. Naprotiv, privid usmenog prenošenje recepta, koji je karakterističan za Szütsovo pripovijedanje premošćuje šturost upute koja proizlazi iz samorazumljivosti svakodnevne kuhinje. Recepti u Drvinjskim štiklecima mogli su biti predočeni kao mala škola kuhanja neke dobrohotne bake svojoj unuci. Poetizirani doduše, ali temeljito isppripovijedani i samim time lako ponovljivi. Szüts donosi recepte poput Renée de Grossouvre, autorice kuharice stare francuske kuhinje Bakini recepti i njezini savjeti (1983) koja u predgovoru upućuje knjigu svojoj snahi koja je željela naučiti kuhati, nastojeći prenijeti ne samo recepte nego i osjećaje koji prate čin kuhanja. Kuhanje je, prema Luce Giard (1998) spoj ritma tijela, vještine, repetitivnih gesti, sanjarenja, mirisa i okusa. Szüts zbog takvog razumijevanja kuhinje, a i zbog činjenice da je uz tu kuhinju emotivno vezan, ne ispisuje klasičnu kuharicu

nego donosi cjelovito iskustvo nabavljanja, pripremanja, konzumiranja i komentiranja hrane. Jelovnik Uskrasnog ponedjeljka opisuje upravo geste o kojima i Giard piše:

Na velikoj žutoj daski baka je već rano prije poldan pripremala testo od finog brašna, i dok bi jajaca spuščala z lupinkih u melnu luknu, a prstima vadila sol iz porcelanske solenke, furt je znala usput nekaj zgodnoga reći: – *Testo bu dobro – kad brašno spiye jaja, krpice buš falil bez konca i kraja* Kad je testo dobro zmesila, spreklopila, zaštaubala i pokrila salvetom da se počine, sama se sela na štokrl, polahko pila čaj od šipka kak bi skupila snagu za nudlvalker kojega je držala u krilu, spremnoga za veliki posel [...] A onda nejinput, celi nudlbret je već pokriti s krpicama, kaj ih baka Agneza premeče i hiče v luft, da bi se boljše posušile. (Szüts 2009: 63)

Recept za filane paprike, u kojem se Szüts prisjeća ulomka iz Krležinih Zastava, počinje odlaskom na plac:

No prije nego kaj počnemo, treba poiskati na placu papriku kakvu je baka Agneza imala u vrtu, a to je ona mala s čist tankim mesom, zelena kak gatalinka, bez koje prave filane paprike ni. Za filu bumo sfaširali lepe komade svinjskog buta, dodali šaku-dve oprane okrugle riže, jedno jajce, sitno skosanoga luka, pol čehuljice zdrobljenog češnjaka, malo papra, soli i čašu vode. Očišćenu, opranu papriku rahlo nafilamo i metnemo kuhati v saft, s jednim velikim listom celera i jednim za istinu hudim feferonom. Za prilog obavezno ide gusti pire od beloga krumpira strajbanog s vrhnjem, a nemojmo zaboraviti na friško pečeni beli kruh za tunkanje, i na hladnu zašvicanu pivicu. (Szüts 2009: 114)

Atmosferi tople kuhinje i obiteljskog veselja kojem je baka Agneza dirigirala, pridodana su poglavljia umetnuta između svakog mjeseca. U njima Szüts donosi pripovijesti iz drvinjske svakodnevice. Dječje igre, opise Zagreba i ponajviše Drvinja tih godina, biografije

ljudi koji su svraćali na čašicu s dedekom, opise vrtova i tržnica s nezaobilaznim Bugarima, knjige i časopise uz koje je odrastao.

Szüts doduše ne nudi analizu prehrabnenog sustava ili kulture o kojima piše, ali donosi dovoljno materijala za rekonstrukciju jednog dijela kulture prehrane predratnog Zagreba. Urednica Božica Pažur u pogovoru Drvinjske štiklece određuje kao kajkavsku prozu "majerovskog tipa i zagrebačkog štiha. Riječ je o literariziranoj, kulturnoj kronici zagrebačke svakodnevice, tradicijskih vrijednosti u urbanom miljeu od 1939. do 1945. godine" (Szüts 2009: 227). Szütsova proza doista duguje mnogo Vjekoslavu Majeru, ne samo čestim citatima iz njegovih djela nego prije svega sličnom feljtonističkom i anegdotalnom strukturu. Svijet koji Drvinjski štikleci opisuju nastanjuju Pepići i Očenaški, otkrivajući tako duboku intertekstualnu povezanost s književnom tradicijom Zagreba. Naivna i dječja pripovjedačka perspektiva omogućuje apolitičnu i posve neproblematičnu konstrukciju s kojom čitatelj može lako uspostaviti emotivan odnos. Iskustvo bakine kuhinje gotovo je univerzalno, bez obzira na to kuha li baka špagete, sarmu ili kokota u vinu, a isti obrazac kulinarskog spomenara slijede mnogi tekstovi. Njihova popularnost objašnjava se mogućnošću da ih se čita kao književnost bijega, samo s tom razlikom da je bijeg u slučaju kulinarskih memoara povratak. Gastronomski memoar, kako ga ispisuje Boris Szüts, čitatelju nudi iluziju da je povratak moguć, doduše tekstualnim bijegom u bakinu kuhinju, a ne pokušajem pripremanja (polu) zaboravljenih jela. Bez obzira na veseli ton i šaljive pjesmice, Drvinjski štikleci plač su za prolivenim mlijekom "kad se zmislim svega toga, često mi se pričini da kuca stara vekerica kaj je furt stajala na kuhinjskom kredencu, no to samo jače kuca srce koje tuguje za minulim danima. [...] Bake Agneze nema, ali od njezine je kuhinje ostalo puno, puno toga" (Szüts 2009: 6).

## Gastronomski roman: Zdenko Jelčić *U traganju za izgubljenim Narcisom*

Roman Zdenka Jelčića *U traganju za izgubljenim Narcisom*, objavljen 2010. godine, zasad ostaje potpuno izdvojena pojava u recentnoj domaćoj književnoj produkciji stvarnosnih proza. Svojom tematskom preokupacijom neusporediv s i jednim hrvatskim romanom, Jelčićev *Narcis* uistinu nema prethodnika. Realističan u stilskim postupcima i naraciji, sa sveznajućim i dosljednim, a mogli bismo spekulirati autobiografskim, pripovjeđačem u prvom licu, Jelčićev roman pripada tradiciji gastronomiske književnosti od Brillat-Savarina do posve novih i pomodnih američkih i europskih djela u kojima su hrana i putovanje neraskidivo povezani. *Narcis* se pridružuje hedonističkoj literaturi dokolice što tematizira užitak i oko njega gradi svoju fabulu. Svojom epizodičnom strukturom i labavo povezanom fabularnom linijom potrage Jelčićev *Narcis* baštini tradiciju putopisnih i pikarskih romana. Međutim, *Narcis* odskače od uobičajene etikete chick-lita, koju mnoga od sličnih, gastronomsko putopisnih djela dobivaju jer se, uglavnom slomljena, srca liječe putovanjem u Provansu ili Toskanu, što potom pripovjedaču otvara prostor za tematiziranje drugačijega tempa života u kojem su društvenost i lokalna kuhinja simbolički izjednačeni. Jelčićev pripovjedni svijet u jednakoj je mjeri izgrađen oko putovanja, hrane, pića i usputnih erotskih susreta. Siže romana sasvim je jednostavan, glavnog će junaka, vlasnika ne osobito značajne detektivske agencije u Švicarskoj, uposlitи vremešni gurman i bonvivan gospodin Vittrici ne bi li mu pronašao Caravaggiovog *Narcisa*, platno što je nestalo iz obiteljske kuće u Trstu 1945. godine. Potraga za *Narcisom*, koja će se odvijati od Italije, Hrvatske, Crne Gore, Srbije, Francuske... samo je izlika za susrete sa starim i novim prijateljima, birane večere uz probrana vina, ugodne razgovore i površne, no ne manje vrijedne, romanse. Iako se u *Narcisu* mnogo putuje, on zapravo odaje dojam statičnosti.

Utopijski i neproblematičan svijet hedonizma, neproblematičan utoliko što je uloga užitka u njemu fetišističke prirode te kao takva zamagljuje sve ostale sadržaje, ne razlikuje se mnogo od mjesta do mjesta budući da ga bez iznimke nastanjuje samo jedan tip ljudi. Opušten i znatiželjan, otvoren i bezbrižan, posvećen isključivo užitku kao životnoj filozofiji. Jelčićev roman prvenstveno bi trebalo čitati kao hedonistički manifest koji bi se grubo mogao sažeti krilaticom *u se, na se i poda se ili jednako vedrim citatom Marina Držića "život je da se ije, pije i trumpa"* (Dundo Maroje, I, 1, 309). Labava fabularna linija potrage samo je izlika za postizanje krajnjeg cilja gastronomije, kako ga je shvaćao Brillat-Savarin, sveopće razdraganosti koja proizlazi iz suglasja intelekta i osjetila. Jelčić se nadovezuje na tradicije vitalističkog materijalizma i hedonizma u kojem je viđenje svijeta suženo na uživanje svih osjetila. U takvom shvaćanju priroda i kultura doista nisu suprostavljene kako bi se moglo isprva zaključiti. Kultura nadograđuje prirodu, kako tjelesnost tako i plodove koje izum kulinarstva transformira u civilizacijsku i kulturnu činjenicu. Jelčićev pripovjedač nije nesvjestan svijeta u kojem postoji, nego svjesno izabire uživanje u sadašnjem trenutku kao način osvajanja vremena. Jelčić taj stav eksplicira na samom početku romana, "vrijeme se mora osvajati jer ga nikad nema dovoljno i samo ako ga sam sebi priskribiš, ono je tvoje" (Jelčić 2010: 11). Taj zahtjev za preuzimanjem tijeka vremena, u kojem se pripovjedač prisjeća i rimskog boga sretnog trenutka Kairosa čiji je čuperak valjalo uhvatiti prije negoli je bog okrenuo leđa, ne proizlazi iz lijeposti, kako bi se pojednostavljeno moglo shvatiti, već iz duhovna i intelektualna zahtjeva za slobodom. Naime "imanentni dio ljudske misli je sloboda, srž slobode pak je vrijeme. Razuman čovjek žudi za slobodom i istinom i zato ne žuri" (Jelčić 2010: 11). Užitak je shvaćen kao način da se vrijeme izazove, uspori i poništi. U dvama prvima poglavljima Narcisa, u razgovorima uz stol, Jelčić ispisuje svoju filozofiju hedonizma koju će ostvarivati

do kraja romana. U razgovoru glavnog junaka i njegova poslodavca, prepliću se ideja uživanja i filozofija dobrog života. Uz recepte i pokudu užurbanosti kao glavnog neprijatelja čovjeka, Jelčić prostire svoj tekst kao trpezu na kojoj se neprestano mijenjaju i jela i gosti. Poslodavac, gospodin Vittrici, i glavni lik u tri će obroka, kroz razgovor, ispreplesti viđenje svijeta u kojem će "užitak pobjeći, posao neće" (Jelčić 2010: 28). Upravo su zbog toga pripovjedaču potrebna tri ručka da bi tekstu dao izliku romana potrage. Fabularna linija potrage u drugom je planu, ona doduše motivira kretanje glavnog lika, no lov na Caravaggia se istovremeno usporava i zaboravlja na svakoj postaji. Putovanje je, uistinu, samo sredstvo koje omogućuje kušanje i uživanje u raznolikim jelovnicima. Bob i švoj u Cavatu, janjeća plećka na posteljici od krumpira, rajčica i luka u umaku od ružmarina i malvazije u Toskani, kokot u vinu u Parizu... treba li uopće naglasiti da gurmansički itinerari uvijek daju prvenstvo lokalnoj kuhinji. Svijet se tako otkriva i razlikuje samo u receptima, kombinacija jela i vina, jeziku na kojem se razgovara, gotovo uvijek o istim temama.

Jelčićev gurmanski svijet postoji kao mogućnost koja se nudi odabranima. Onima koji društvenost poistovjećuju s jedenjem, u kojem se spajaju intelekt, kreativna energija i odanost kratko-trajnim trenucima usredotočenosti na slavlje osjetila.

Užitak je zbivanje u vremenu, ono teče i istovremeno, na njegovu vrhuncu, mu izmiče. U orgazmu prostor i vrijeme ne postoje; prije je prije, a poslije sve ostalo, ali vrhunac, trajao on dugo ili kratko nalazi se u drugom, paralelnom univerzumu. Uživati znači izazivati vrijeme. *Ars longa, vita brevis.* (Jelčić 2010: 18)

Tim riječima sažima se i objašnjava uloga užitka u Jelčićevu tekstu. Upravo zbog takva stava, njegov *Narcis* ne dopušta mjesto nostalгији. Vedrina i neopterećenost kao glavna osobina Jelčićevih

junaka onemoguće sentimentalnost i kajanje za prošlim. Hedonist je po svojoj definiciji optimist, pa mu je nostalgična jadikovka za minulim vremenom, izgubljenim okusom ili izgubljenom ljubavi utjelovljenje životnoga pesimizma koji isključuje mogućnost novih senzornih senzacija jer se one stare uvjek doimaju životnjima, autentičnjima, stvarnjima. Čovjek koji zauzdava i pokorava vrijeme svjesnim djelovanjem ne postaje žrtva sentimentalnog pogleda na prošlost. U ovakvom je shvaćanju prošlost samo nataloženo iskustvo koje pridonosi vrednovanju sadašnjeg trenutka, a s godinama i iskustvom uživanje postaje sve dragocjenije. Reći će glavni junak jasno: "Ne treba se vraćati u mladost, mada je to lijepo, ali tko bi ponovo proživio sve one mamurlike od domaćih vina i vina napravljenih u lošim socijalističkim tvornicama alkohola" (Jelčić 2010: 40). Upravo zbog prethodno rečenog, Jelčićev se roman razlikuje od drugih, ovdje analiziranih, gastronomskih tekstova. Narcis ne računa na ideju mitske prošlosti koju nastanjuju idealizirane i romantizirane, nasmiješene bake smještene unutar čvrstog tradicijskog, patrijarhalnog okvira. Nego naprotiv pothranjuje drugu vrstu kulinarske fantazije. One iz koje proizlazi kulinarski turizam, spoj putovanja, koje je odavno prepoznato kao jedna od osnovnih strategija stjecanja kulturnog kapitala srednje klase (Duda 2012) i autentičnog posredovanja stvarnosti putem hrane. Jelčićev roman napisan je za dokoličarsku kulturu *foodija*, koja hrani pridaje vrijednost mnogo veću od uporabne<sup>83</sup> i zbog koje se edukativna funkcija gastronomске i kulinarske literature zamjenjuje zahtjevom za zabavom. Kolebanje između zahtjeva za zabavom i poukom, koja karakterizira većinu današnjeg medijskog prostora kojeg zauzima prehrana, u Jelčićevu se romanu radikalizira. U odnosu prema drugim hrvatskim gastronomskim narativima koji ne napuštaju utilitarnu funkciju teksta, Jelčić

---

<sup>83</sup> O fetišizaciji hrane u medijskom diskursu vidi Rousseau 2012.

otvoreno nudi fantaziju, utopijsku Zemlju Dembeliju gdje se bez posljedica, moralnih ili zdravstvenih, živi beskrajno ugodno. Za razliku od svih analiziranih tekstova, u kojima je uloga recepta ilustracija ili dodatak, odnosno ishodište ili povod pripovijedanja, u Narcisu Jelčić recepte inkorporira u pripovjednu cjelinu. Njihova uloga nije uputa za pripremu jela, iako funkcioniraju za onoga tko može kuhati bez točnih mjera, već erotizirani izraz ljubavi prema hrani kao prema "drugoj najvažnijoj stvari na svijetu" (Jelčić 2010: 135). Iz nekoliko primjera bit će jasnije na koji način Jelčićev pripovjedač pristupa receptima.

Ukazaše mi se pred očima mali škampići, gamberoni, u crvenim tvrdim košuljicama, zapečeni u maslinovom ulju u kojem se nakratko zapeče češnjak, pa zatim repiče od gambora gurne u ulje i ofuri, potom doda bijelog vina, maslina, kapara, konjaka, posoli i popapri. Vatra se smanji, sve poklopi i ostavi pirjati dvije-tri minute [...] odmakne se s vatre [...] pričeka i jede. Tako je i bilo. (Jelčić 2010: 46)

Recept se može pojaviti kao pojašnjenje uz servirano jelo ili kao uvod u kuhanje:

Evo sad sam ih ocijedio [tikvice], pa ču ih zapeći na vrućem maslinovom ulju, ali samo na tren, zatim ih ocijediti na salveti i složiti u ovu zdjelu. Ugrijat ču vinski ocat, Vegetu, češnjak i šećer i prelitи preko tikvica. Još ču začiniti bijelim paprom i dodati listićе mente i sve zajedno gurnuti u frižider da se hлади [...] Zapekao sam teletinu, tek da joj zatvorim pore, pripremio kadulju i pršut, oprao još jednom škampe. (Jelčić 2010: 94–5)

Recept tako doista postaje čin koji nadilazi ali i ispunjava svoju tekstualnu formu i svrhu. Jelčićovo uključivanje recepata u pripovijedanje otkriva potencijal recepta da preraste u situaciju, odnosno ono što Collen Cotter objašnjava kao pravu prirodu recepta: "vjerujemo da je recept pisana redukcija stvarnog događaja s društvenim implikacijama" (Cotter 1997: 71).

Erotizirani svijet Narcisa, u kojem pripovjedač ironijom i humorom vješto izbjegava banalnost prikaza jela i seksa, namijenjen je obrazovanom čitatelju, što se ne odnosi samo na enološko i gastronomsko znanje, na razlikovanje uzgojene i divlje ribe ili tartufa iz Istre ili Perigorda. Koncentrirano i nježno prepustanje užicima stola, na koje Jelčićev pripovjedač uvijek nadovezuje ljubavne, praćeno je primjerenum razgovorima. "Vješalica i sir bili su sjajni, špricer hladan, a razgovor lagan i ugoden" (2010: 90) ili "sunc je zapadalo, sjenke se duljile, a razgovor postajao sve dublji i dubiozniji" (Jelčić 2010: 47). Teme razgovora kreću se od likovnih umjetnosti, književnosti, ironiziranja povijesti... Spominjanje Baudelaira, Mallarnea, Dantea, Prousta ili raspredanje o kubizmu, razlozima propasti komunizma ili filmovima koji su socijalističku mladež Jugoslavije usmjerili prema zapadnim idejnim prostorima, razotkriva da je duhovni svijet Jelčićevih gurmana bogat kulturnim kapitalom. Privid otvorenosti i besklasnosti gurmanskog svijeta služi ne bi li zamaglio elitizam imantan gastronomskim tekstovima što dokidaju odnos između želje i potrebe koja karakterizira svaki prehrambeni sustav. Poziciju i ulogu luksuznog teka u okviru gastronomskog diskursa opisao je Roland Barthes 1975. godine u predgovoru Brillat-Savarinovoj *Fiziologiji okusa*:

Perverzija je, ako se tako može kazati, ostvarivanje želje koja ne služi ničemu [...] B. S. upotrebljava ciničnu oprek; s jedne strane postoji prirodni tek, koji pripada području potrebe, a s druge luksuzni tek, koji pripada području želje [...] pa ipak, zadovoljavanje tih dviju potreba čovjeku nije dovoljno: treba mu da na pozornicu stavi, ako se tako može reći, raskoš želje, ljubavne ili gastronomске: zagonetni, beskorisni višak, željena je hrana [...] bezuvjetni gubitak, neka vrsta etnografskog obreda kojim čovjek slavi svoju moć, slobodu da troši energiju "ni na što". (Barthes 1998: 290)

Ne ulazeći ovdje u definiciju i pomicanje granica pverzognog i društveno dopuštenog, niti u problematiziranje medijske

erotizacije hrane, pokušat ćemo sagledati na koji se način idejno konstruira Jelčićev hedonistički univerzum. Apolitični hedonistički svijet Narcisa ne ide toliko daleko kao Brillat-Savarin da bi izravno kritizirao religiju, niti izražava ateističko viđenje svijeta. Naprotiv, Jelčićev junak i njegov prvi sugovornik iznose ideju dobroćudnog boga koji odbija suzdržanost i askezu. "Zašto bi sjedio s mrzovoljnim ljudima koji poste, kad može sjediti s veseljacima koji blaguju" (Jelčić 2010: 12). Pomirba između čovjeka i Boga ostvaruje se u prepuštanju i slavlju njegove kreacije. Veselje i životna radost darovi su koje gurmani prinose svome tvorcu. No da bi punina života mogla biti ostvarena, nužan je oprost grijeha, odnosno njihova potpuna negacija. Jednog za drugim, Vittrici duhovitom argumentacijom poništava smrtne grijeha. Jedini preostali ostaju zavist i škrrost budući da je njihovo zadovoljavanje patološke prirode. Uдовoljavanje jednom ili drugom porivu "ne donose grešniku bilo kakvo zadovoljstvo koje bi ležalo izvan destruktivnog" (Jelčić 2010: 14). Jedini grijeh izvan ovih jest dosada koja prema živahnoj filozofiji gospodina Vittricia uništava intenzitet života. Smrtna opasnost koja pojedinca zarobljava u tužnoj svakodnevici.

Grijeh lijnosti napušten je jer se u tradicionalnom shvaćanju izjednačava s tjelesnom neaktivnošću, a ona je uistinu sredstvo koje omogućuje duhovnu i intelektualnu aktivnost. Radinost i frustrirajuća aktivnost odbacuju se u korist mirnog odmaranja tijela i temeljitosti. Upravo su zato lijeni ljudi najbolji radnici jer "kad ih ipak dopadne da nešto moraju učiniti, tad se koncentriju na zadatak da ga ne bi morali ponavljati i tako gubiti dragocjeno vrijeme" ili zato jer "u trčanju mozak ne radi dobro" (Jelčić 2010: 11).

Idući grijeh koji traži duhovito razrješenje jest neumjerenost, koja je "anarhično stanje duha i tijela koje nikoga ne treba vrijediti, a ako šteti, šteti samo tebi, nikako drugima" (Jelčić 2010: 12). Gnjev u sebi krije strast, stvaralački napor da se djeluje protiv

tuposti i ravnodušnosti. Zbog toga je on samo reakcija na zatečeno stanje, Jelčićev će pripovjedač i u stvaranju svijeta vidjeti bijes nezadovoljnog Boga time prisiljenog na djelovanje. Oholost u sebi sadrži samosvijest i osjećaj pravde, pa parafrazirajući Goethea da su samo ništarije skromne, Jelčić zaključuje da je odbacivanje oholosti nužno zbog preživljavanja samog. Pohotu, odnosno tjelesnu ljubav, dva Jelčićeva junaka prihvataju zajedno s nametnutim tabuom o ženi kao oruđu Sotone "jer ako istrijebimo tabue, istrijebit ćemo i želju za grijehom" (Jelčić 2010: 2013). U srži tjelesne želje nalazi se nagon za životom koji oltaru ljestvica, kako zaneseno opisuje Vittrici mladu ljepoticu dok prolazi trgom, prinosi dar vlastite kreativnosti. Ženu, i želju koju ona pobuđuje, treba promatrati kao izvor nadahnuća, kako životnog, tako i umjetničkog.

Jednostrana interpretacija takve životne filozofije mogla bi Jelčićevu stavu zamjeriti nekritični optimizam koji redukcijom ogoljava stvarnost do pukog udovoljavanja fiziološkim potrebama, zanemarujući pritom političko, kulturno ili povijesno. No, Jelčićev će pripovjedač redukciju sadržaja životne filozofije koristiti svjesno kao strategiju radosnog preživljavanja. Drugim riječima, svijest da je svijet "pozornica tragedije" (Onfray 2002: 103), koja poprima oblik patnje, starosti, bolesti i smrti daje veselosti spasiteljski karakter. Uloga hedonizma je kompenzacijksa, već kod Brillat-Savarina izjednačena s ljudskom potrebom za transcendentnim i božanskim. Tako je neizbjegnom pesimizmu suprotstavljen vitalistički optimizam. Tumačeći Brillat-Savarina, Onfray tako zaključuje da u "čitavoj vrsti jedino materija ima razloga za radovanje" (2002: 104). Fiziologija okusa mogla bi se razumijevati kao utopija u kojoj se svijet realizira u golemoj trpezi, za kojom u sveopćoj svetkovini osjetila, društvo slado-kusaca, koje treba oštro razgraničiti od proždrljivaca, slavljem poražava tragičnost ljudske sudbine. U takvom shvaćanju možemo iščitati tragove Fourierove filozofije harmonije i sklada.

Brillat-Savarinova gastronomска vizija svijeta uključuje sva osjetila, no ona su vođena intelektom i istančanošću koja dolazi s kulturom. Upravo je to ideološka baština na kojoj Jelčić konstruira svoj pripovjedni svijet. Uzdižući i priznajući pravu ulogu prehrane, Onfray konstatira: "Gastronomija je nauka koja dozvoljava uživanje, dok je religija samo ideologija koja u prvi plan ističe asketski ideal" (2002: 106).

Selektivan pogled na svijet Jelčićevih junaka, koji sasvim isključuje povjesno i politično, zahtijeva da se postavi pitanje o čitanju (i čitatelju) takve literature. Može li se, nakon svega rečenog, ovaj gastronomski pikarski roman čitati jednako kao eskapistička književnost, čiji kanon čine kriminalistički, detektivski, ljubavni ili pustolovni romani (usp. Mrakužić 2010). Ako čitanje žanrovske književnosti nužno ovisi o posjedovanju žanrovske svijesti, odnosno činjenici da čitatelj treba baratati određenom količinom stereotipova da bi mogao interpretirati tekst u одgovarajućem žanrovskom ključu, s pravom se postavlja pitanje trebaju li se oni tek oblikovati ili pak postoje izvori odakle se crpi materijal gastronomске književnosti?

Čini se da je u hrvatskoj produkciji gastronomskih tekstova već postignuta stanovita formulacijska oblika (spomenimo tek gastronomске memoare), iako se i dalje radi o vrlo raznovrsnom polju sastavljenom od manje ili više kuharski utilitarnih tekstova. Gastronomski je književnost žanr koji se bori za uspon, ali koji se pokazuje vrlo plodnim u recentnoj hrvatskoj produkciji. Na motivskoj i tematskoj razini, gastronomski književnost barata općim, kulturno valoriziranim simbolima svakodnevnice poput paradigmatske uloge bakine kuhinje, nostalgičnih reminiscencijskih nedjeljnih ručkova i neizostavne govedske juhe, autoritetima poput Mire Vučetić i Dike Marjanović Radice ili idealiziranom slikom mediteranske kuhinje kao sukusa kulture življenja na Sredozemlju. Model gastronomski književnosti kakav postavlja Jelčićev Narcis mogli bismo, slijedeći Solarovo razmišljanje o

trivialnoj književnosti, razumjeti kao kompenzaciju matricu pripisanu lakoj književnosti. "U trivialnoj književnosti javlja (se) nešto poput projekcije svakodnevnih sanjarija, doista se u njoj mogu razabrati frustracije koje nastaju naprsto zbog toga što se syesne i podsyesne želje u svakodnevici u pravilu ne mogu ostvariti" (Solar 1995: 105). Ne ulazeći u pitanja valorizacije gastronomskih tekstova unutar heterogenog žanrovskog okvira, a pogotovo mjesta koje ovaj žanr zauzima nasuprot žanrovima "ozbiljne" književnosti, doista se nameće zaključak da za gastronomsku književnost vrijedi što i za trivialnu odnosno, kako je Mrakužić naziva, eskapističku. Zahtjev za zabavom i ekspertizom, sakrivenom duduše u lagan stil, prema Bloom (2008) upisan je u osnovne značajke gastronomске literature. No istovremeno, Jelčićev roman svakako možemo iščitavati u okviru onoga što Duda opisuje kao "jednodimenzionalni svijet malograđanskih sanjarija i neizostavnu problematiku stila života" što doista "kao da hrani srednjoklasni imaginarij, proizvodi distinkciju, socijalni i simbolički višak" (Duda 2012: 14) te se zbog toga analitički potencijal u dijagnosticiranju uloge ovakve književnosti unutar okvira i mehanizama popularne kulture nikako ne može poreći.



# Literatura

- Allende, Isabell. 2003. *Afrodita. Priče, recepti i drugi afrodizijaci*. Zagreb: Vuković i Runjić. Preveli Filip Fruk i Dinko Telećan.
- Amilien, Virginie. 2003. "A Taste of Authenticity. Nature and Tradition in Modern Norwegian Restaurants of the 1990's". U *The Landscapes of Food. The Food Relationship of Town and Country in Modern Times*. Marjatta Hietala i Tanja Vahtikari, ur. Helsinki: Finnish Literature Society, 213–226.
- Andrić, Jasna. 2003. *Sir. Tradicija i običaji*. Zagreb: Pučko otvoreno učilište.
- Apicije. 1989. *O kuvanju*. Zagreb: Latina et Graeca. Prevela Svetlana Slapšak.
- Appadurai, Arjun. 1981. "Gastropolitics in Hindu South Asia". *American Ethnologist* 8: 494–511.
- Appadurai, Arjun. 2008. "How to Make a National Cuisine. Cookbooks in Contemporary India". U *Food and Culture. A Reader*. Carole Counihan i Penny Van Esterik, ur. New York i London: Routledge, 289–307.
- Arnott, Margaret L., ur. 1975. *Gastronomy. The Anthropology of Food and Food Habits*. Hague: Mouton Publishers.
- Arpad, Susan S. 1988. "Pretty Much to Suit Ourselves'. Midwestern Woman Naming Experience through Domestic Arts". U *Making the American Home. Middle Class Woman and Domestic Material Culture 1840–1940*. Marilyn Ferris Motz i Pat Browne, ur. Bowling Green: Bowling Green State University Press, 11–26.
- Ashley, Bob; Joanne Hollows, Steve Jones i Ben Taylor. 2004. *Food and Cultural Studies*. London: Routledge.
- Avakian, Arlene Voski, ur. 1997. *Through the Kitchen Window. Women Writers Explore the Intimate Meanings of Food and Cooking*. Boston: Beacon Press.
- Avakian, Arlene Voski i Barbara Haber. 2005. "Feminist Food Studies". U Arlene Voski Avakian i Barbara Haber. *From Betty Crocker to*

- Feminist Food Studies. Critical Perspectives on Women and Food. Amherst: University of Massachusetts Press.
- Barbieri, Veljko. 1983. Epitaf carskog gurmana. Zagreb: August Cesarec.
- Barbieri, Veljko. 2002. Kulinarski kanconijer. Gurmanska sjećanja Mediterana. Zagreb: Profil.
- Barbieri, Veljko. 2003. 134 male priče o hrani. Zagreb: Profil.
- Barbieri, Veljko. 2004. Kulinarski kanconijer 2. Gurmanska sjećanja Mediterana. Zagreb: Profil.
- Barbieri, Veljko. 2005. Kulinarski kanconijer 3. Gurmanska sjećanja Mediterana. Zagreb: Profil.
- Barbieri, Veljko. 2006. Dioklecijan. Zagreb: Profil.
- Barbieri, Veljko. 2007. Kulinarski kanconijer 4. Gurmanska sjećanja Mediterana. Zagreb: Profil.
- Barthes, Roland. 1998. "Čitanje Brillat-Savarina". U Anthelme Brillat-Savarin. Memoari jednog sladokusca (Fiziologija okusa). Zagreb: Dora Krupićeva, 289–302. Prevela Željka Čorak.
- Barthes, Roland. 2008. "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption". U Food and Culture. A Reader. Carole Counihan i Penny Van Esterik, ur. New York i London: Routledge, 28–35.
- Barthes, Roland. 2009. Mitologije. Zagreb: Naklada Pelago. Prevela Morana Čale.
- Belaj, Melanija. 2010. Etnološki i kulturnoantropološki pristup kulturi obiteljske proizvodnje i uživanja alkohola. Zagreb: Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu (doktorska disertacija). IEF rkp. 1979.
- Belaj, Melanija i Jelena Ivanišević. 2015. "Razvoj prehrabnenih studija. Doprinosi sociologije, kulturne antropologije, etnologije i povijesti". Narodna umjetnost 52/2: 241–264.
- Belasco, Warren. 1989. Appetite for Change. How the Counterculture Took on the Food Industry. Ithaca i New York: Cornell University Press.
- Belasco, Warren. 1999. "Why Food Matters". *Culture and Agriculture* 21/1: 27–34.
- Belasco, Warren. 2002. "Food Matters. Perspectives on an Emerging Field". U Food Nations. Selling Taste in Consumer Societies. Warren Belasco i Philip Scranton, ur. New York i London: Routledge, 2–23.
- Belasco, Warren. 2008. Food. The Key Concepts. Oxford i New York: Berg.

- Belasco, Warren; Amy Bentley, Charlotte Biltkoff, Psyche Williams-Forson i Carolyn de la Peña. 2011. "The Frontiers of Food Studies". *Food, Culture and Society* 14/3: 301–314.
- Betizza, Enzo. 2004. Egzil. Split: Marjan tisak. Prevele Karmen Milačić i Ana Prpić.
- Birling, Ivan. 2004. *Nova z-kup szlosena zagrebechka szokachka kniga*. Zagreb: Stari Puntijar. Pretisak izdanja iz 1813.
- Bloom, Lynn Z. 2008. "Consuming Prose. The Delectable Rhetoric of Food Writing". *College English* 70/4: 346–362.
- Boccaccio, Giovanni. 1964. *Dekameron*. Zagreb: Matica hrvatska. Prevela Jerka Belan.
- Bourdieu, Pierre. 2005. "Taste of Luxury, Taste of Necessity". U *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*. Carolyn Korsmeyer, ur. Oxford i New York: Berg, 72–78. Preveo Richard Nice.
- Bourdieu, Pierre. 2011. *Distinkcija. Društvena kritika suđenja*. Zagreb: Antibarbarus. Prevela Jagoda Milinković.
- Bower, Anne, ur. 1997a. *Recipes for Reading*. Boston: University of Massachusetts.
- Bower, Anne. 1997b. "Cooking up Stories". U *Recipes for Reading*. Anne Bower, ur. Boston: University of Massachusetts, 29–50.
- Boym, Svetlana. 2001. *The Future of Nostalgia*. New York: Basic Books.
- Braudel, Fernand. 1992. *Strukture svakidašnjice*. Zagreb: August Cesarec. Preveli Dubravka Celebrini, Mirna Cvitan, Ljerka Depolo, Ksenija Jančin, Karmela Krajina, Mirjana Obuljen i Višnja Ogrizović.
- Brien, Donna Lee. 2007. "Writing about Food. Significance, Opportunities and Professional Identities". Na: <http://aawp.org.au/files/u280/Brien.pdf>.
- Brien, Donna Lee. 2010. "Beyond the Recipe". Na: [https://griffithreview.com/images/stories/edition\\_articles/ed27\\_pdfs/brien\\_ed27.pdf](https://griffithreview.com/images/stories/edition_articles/ed27_pdfs/brien_ed27.pdf).
- Brillat-Savarin, Anthelme. 1998. *Memoari jednog sladokusca (Fiziologija okusa)*. Zagreb: Dora Krupičeva. Prevela Dunja Robić.
- Brkan, Božica. 1990. *Enciklopedija špeceraja*. Zagreb: CIP.
- Charsley, Simon. 2003. *Wedding Cakes and Cultural History*. London i New York: Routledge.
- Clarisse, Réne. 1986. "L'aperitif, un ritual social". *Cahiers internationaux de sociologie* 80/33: 53–61. Na: <http://www.jstor.org/>

- discover/10.2307/40690191?uid=3738200&uid=2129&uid=2134&uid=2475248913&uid=2&uid=70&uid=3&uid=2475248903&uid=60&sid=21102890978023.
- Clapp, Jennifer. 2008. "A Global Outlook on Food Studies". *Food, Culture & Society* 11/3: 282–286.
- Cockburn, Alexander. 1977. "Gastro-porn". *The New York Review of Books*. Na: <http://www.nybooks.com/articles/archives/1977/dec/08/gastro-porn/?pagination=false>.
- Cotter, Coleen. 1997. "Claiming a Piece of Pie. How the Language of Recipes Defines Community". U *Recipes for Reading*. Anne Bower, ur. Boston: University of Massachusetts, 51–71.
- Counihan, Carole. 1999. *The Anthropology of Food and Body. Gender, Meaning and Power*. New York: Routledge.
- Counihan, Carole i Penny Van Esterik. 2008a. "Introduction to the Second Edition". U *Food and Culture. A Reader*. Carole Counihan i Penny Van Esterik, ur. New York i London: Routledge, 2–13.
- Counihan, Carole i Penny Van Esterik, ur. 2008b. *Food and Culture. A Reader*. New York i London: Routledge.
- Counihan, Carole i Penny Van Esterik, ur. 2013. *Food and Culture. A Reader*. New York i London: Routledge.
- Crawford, Robert. 1980. "Healtism and the Medicalization of Everyday Life". *International Journal of Health Services* 10/3: 365–88.
- Crawford, Robert. 2006. "Health as Meaningful Practice". *Health. An Interdisciplinary Journal for the Social Study of Health, Medicine and Illness* 10/4: 401–420.
- Crick, Mark. 2006. *Kafkina juha. Cjelovita povijest svjetske književnosti u 14 recepata*. Zagreb: Algoritam. Preveo Damir Biličić.
- Čulić Nižetić, Maja. 1976. "Predgovor". U Dika Marjanović Radica. *Dalmatinska kuhinja*. Zagreb: Mladost, 9–10.
- Davidson, Alan. 1999. *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press.
- De Grossouvre, Renée. 1983. *Bakini recepti i njezini savjeti. Stara francuska kuhinja*. Zagreb: Naprijed. Prevela Vida Žvan.
- DeVault, Marjorie. 1991. *Feeding the Family. The Social Organization of Caring Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Deželić, Gjuro. 2005. *Nova hrvatska kuharica ili pouka kako se gotove svakakva jela*. Ivanić-Grad: Pučko otvoreno učilište Ivanić-Grad. Pretisak izdanja iz 1868.

- Donat, Branimir. 1984. "Hors d'oeuvre kulture blagovanja iliti pohvale individualnosti". U Mira Vučetić. *Zlatna knjiga kuharstva*. Zagreb: Nakladni zavod Matrice hrvatske, 679–682.
- Douglas, Mary. 1972. "Deciphering a Meal". *Daedalus* 101/1: 61–81.
- Držić, Marin. 1987. *Djela*. Zagreb: Cekade. Priredio Frano Čale.
- Duchen, Claire. 1991. "Occupation Housewife. The Domestic Ideal in 1950s France". *French Cultural Studies* 2: 1–11.
- Duda, Dean. 2012. *Kultura putovanja. Uvod u književnu iterologiju*. Zagreb: Naklada Ljevak.
- Duda, Igor i Igor Stanić. 2011. "Iza vrata radničkih odmarališta. Službeni zapisi o nestanima i gladnjima 1947.–1950". *Historijski zbornik* 64/1: 99–119.
- Duhart Frédéric i F. Xavier Medina. 2006. "An Ethnological Study of Paella in the Valencia Area of Spain and Abroad. Uses and Representation of a Mediterranean Dish". U *Mediterranean Food, Concepts and Trends*. Patricia Lysaght i Nives Rittig Beljak, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 121–131.
- Duruz, Jane. 2012. "Home Cooking, Costalgia and the Purchase of Tradition". Na: <http://iaste.berkeley.edu/pdfs/12.2c-Spr01duruz-sml.pdf>.
- Eberstadt, Mary. 2009. "Is Food the New Sex?". *Policy Review* 153. Na: <https://www.hoover.org/research/food-new-sex>.
- Elli, Andrea i Ivana Galić Lastavić, ur. 2006. *Enciklopedija mediteranske kuhinje. Predjela*. Zagreb: Europapress holding.
- Elias, Norbert. 1983. *The Court Society*. New York: Pantheon Books.
- Elias, Norbert. 1996. *O procesu civilizacije. Sociogenetska i psihogenetska istraživanja*. Zagreb: Izdanja Antibarbarus. Preveli Marijan Bobinac i Silvija Bosner.
- Faust, Drew Giplin. 2007. "Food, Sex Conference Draws SRO Crowds". *Harvard Gazette*. Na: <https://news.harvard.edu/gazette/story/2007/04/food-sex-conference-draws-sro-crowds/>.
- Fenton, Alexander i Trevor M. Owen. 1981. *Food in Perspective. Proceedings of the Third International Conference on Ethnological Food Research*. Edinburgh: John Donald Publishers.
- Ferguson, Priscilla. 2004. *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*. Chicago: University of Chicago Press.
- Ferguson, Priscilla. 2005. "Eating Orders. Markets, Menus and Meals". *Journal of Modern History* 77/3: 679–700.

- Fiddes, Nick. 2002. *Meso. Prirodni simbol*. Zagreb: Jesenski i Turk.
- Prevela Suzana Kovačević.
- Field, Carol. 1997. In *Nonna's Kitchen*. New York: Harper Collins Publishers.
- Fieldhouse, Paul. 1995. *Food and Nutrition. Customs and Culture*. New York: Chapman & Hall.
- Fischler, Claude. 1990. "Food Habits, Social Change and the Nature/Culture Dilemma". *Social Science Information* 19/6: 937–953.
- Flandrin, Jean-Louis. 1999. "Préface". U *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*. Jean-Louis Flandrin i Jane Cobbi, ur. Paris: Éditions Odile Jacob, 17–36.
- Flandrin, Jean-Louise i Massimo Montanari, ur. 1999. *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*. New York: Columbia University Press. Preveo Albert Sonnenfeld.
- Floyd, Janet i Laurel Foster, ur. 2003. *The Recipe Reader. Narratives-Contexts-Traditions*. Vermont: Ashgate.
- Fussel, Betty, ur. 2005. *Masters of American Cookery*. Lincoln: Nebraska University Press.
- Galović, Miroslav. 2006. (Pretisak izdanja iz 1908). *Hrana i kako se priređuje*. Zagreb: Zlatko Puntijar.
- Genis, Aleksander. 2015. *Ruski hlepčić i druga kulinarska putovanja*. Zagreb: Naklada Ljevak. Prevela Ivana Peruško.
- Giard, Luce. 1998. "Doing-Cooking". U *The Practice of Everyday Life, 2. Living and Cooking*. Luce Giard, Michel de Certeau i Pierre Mayol, ur. Minneapolis: University of Minnesota Press, 149–248.
- Gillis, John R. 1997. *A World of Their Own Making. Myth, Ritual, and the Quest for Family Values*. Cambridge: Harvard University Press.
- Godina Golija, Maja. 1996. *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Obzorja.
- Gofton, Leslie. 1986. "The Rules of the Table". U *The Food Consumer*. Christopher Ritson, Leslie Gofton i John McKenzie, ur. New York: John Wiley & Sons, 127–153.
- Gofton, Leslie. 1995. "Dollar Rich and Time Poor? Some Problems in Interpreting Changing Food Habits". *British Food Journal* 97/10: 11–16.
- Gold, Carol. 2007. *Danish Cookbooks*. Seattle: University of Washington Press.

- Goody, Jack. 1982. *Cooking, Cuisine, and Class. A Study in Comparative Sociology*. Cambridge i New York: Cambridge University Press.
- Goody, Jack. 2008. "The Recipe, the Prescription, and the Experiment". U *Food and Culture. A Reader*. Carole Counihan i Penny Van Esterik, ur. New York i London: Routledge, 78–90.
- Humble, Nicola. 1996. "A Touch of Bohème. Cookery Books as Documents of Desire, Fears and Hopes". *Times Literary Supplement* 14. lipanj: 15–16.
- Humble, Nicole. 2002. "Little Swans with Luxurette and Loved Boy Pudding. Changing Fashion in Cookery Books". *Woman. A Cultural Review* 13/3: 322–338.
- Ivanović, Jelena. 2008. "Kada kuhaju bake... tradicija i povijest u dvjema bakinim kuharicama". *Narodna umjetnost* 45/2: 153–164.
- Ivanović, Jelena. 2011. "Nostalgične kuharice i kulinarski eseji. Literarna arheologija Veljka Barbijerija". *Književna smotra* 160/2: 123–134.
- Jelčić, Zdenko. 2010. *U traganju za izgubljenim Narcisom*. Zagreb: V.B.Z.
- Jelinek, Estelle C. 1986. *The Tradition of Women's Autobiography. Theory and Practice of Autobiography from the Tenth to the Twentieth Century*. Boston: Twayne.
- Jug-Dujaković, Marija i Łukasz Łuczaj. 2016. "The Contribution of Josip Bakić's Research to the Study of Wilde Edible Plants of the Adriatic Coast. A Military Project with Ethnobotanical and Anthropological Implications". *Slovensky narodopis* 64: 158–168. Na: [http://www.uet.sav.sk/files/slovensky\\_narodopis\\_2016\\_2-jug-dujakovic-luczaj.pdf](http://www.uet.sav.sk/files/slovensky_narodopis_2016_2-jug-dujakovic-luczaj.pdf).
- Karačić, Ivanka. 1983. Uh, to kuhanje! Zagreb: Znanje.
- Kiple, Kenneth F. i Kriemhild C. Ornelas, ur. 2000. *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: University Press.
- Kisbán, Esther. 1986. "Food Habits in Change. The Example of Europe". U *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*. Alexander Fenton i Esther Kisbán, ur. Edinburgh: John Donald, 2–11.
- Kishon, Ephraim. 2007. *Kod kuće je najgore*. Zagreb: HENA COM. Prevela Saša Novak.
- Kishon, Ephraim. 2009. *Kishon za gurmance*. Zagreb: HENA COM. Preveli Zlatko Crnković i Saša Novak.

- Kocković-Zaborski, Tanja. 2009. "Gastronomija kao dio turizma u Istri. Hrana u seoskom turizmu". U *Turist kao gost. Prilozi kulinarskom turizmu*. Nives Rittig Beljak i Melania Belaj, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 21–33.
- Kumičić, Marija. 2005. *Nova zagrebačka kuharica. Praktični naputak za kuhanje, pečenje i ukuhavanje*. Podpuna sbirka najboljih propisa za domaćice. Po Katarini Prato, Saint-Hilaire i drugima i s obzirom na narodna jela sastavila Marija Kumičić. Zagreb: Golden marketing -Tehnička knjiga. Pretisak izdanja iz 1891.
- Lang, Milan. 1992. *Samobor. Narodni život i običaji*. Samobor: "Zagreb". Pretisak izdanja iz 1915.
- Lazarević, Aleksandra. 1984. "Traditional Nutrition on the Islands of Silba and Olib. An Attempt of Indisciplinary Approach". *Collegium Anthropologicum* 8/1: 61–70.
- Le Croy, Anne. 1989. "Cookery Literature – or Literary Cookery". U *Cooking by the Book. Food in Literature and Culture*. Marry Anne Schofield, ur. Bowling Green: Bowling Green State University Popular Press, 7–27.
- Leček, Suzana. 1993. "Pokušaji smanjivanja nepismenosti u Banskoj Hrvatskoj početkom 20. stoljeća". *Radovi Zavoda za hrvatsku povijest* 26: 123–150.
- Leonardi, Susan. 1989. "Recipes for Reading. Summer Pasta, Lobster a la Riseholme, and Key Lime Pie". *PMLA* 104: 340–347.
- Lévi Strauss, Claude. 1989. *Strukturalna antropologija*. Zagreb: Stvarnost. Preveo Andelko Habazin.
- Lévi Strauss, Claude. 2008. "The Culinary Triangle". U *Food and Culture. A Reader*. Carole Counihan i Penny Van Esterik, ur. New York i London: Routledge, 36–43.
- Long, Lucy M., ur. 2015. *The Food and Folklore Reader*. London etc.: Bloomsbury.
- Loveday, Leo i Satomi Chiba. 1985. "Partaking with The Divine and Symbolizing the Societal. The Semiotics of Japanese Food and Drink". *Semiotics* 56/1-2: 115–131.
- Luketić, Katarina. 2001. Putopis po pjatu. *Zarez* 56: 45. Na: <http://www.zarez.hr/system/issue/pdf/402/056.pdf>.
- Lukšić, Irena. 2011. *Blagovati na tragu klasika*. Zagreb: Disput i Hrvatsko filološko društvo.
- Lupton, Deborah i Alan Peterson. 1996. *The New Public Health. Health and Self in the Age of Risk*. London: Routledge.

- Lysaght, Patricia i Nives Rittig Beljak, ur. 2006. *Mediterranean Food, Concepts and Trends*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.
- Mandić, Igor. 1976. *Mitologija svakidašnjeg života*. Pula: Otokar Keršovani.
- Marjanović Radica, Dika. 1976. *Dalmatinska kuhinja*. Zagreb: Mladost.
- Mauss, Marcel. 1982. *Sociologija i antropologija*. Beograd: Prosveta. Prevela Ana Moralić.
- McIntosh, Alex W. i Marion Nestle. 2010. "Writing the Food Studies Movement". *Food, Culture, & Society* 13/2: 160–179.
- Mendelson, Anne. [s. a.] "The History of Joy of Cooking". Na: <http://www.thejoykitchen.com/all-about-joy/history-joy-cooking>.
- Mennell, Stephen. 1985. *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford i New York: Blackwell.
- Mennell, Stephen; Anne Murcott i Aneke H. Van Otterloo. 1989. *Prehrana i kultura. Sociologija hrane*. Zagreb: Jesenski i Turk i Hrvatsko sociološko društvo. Prevela Lidija Schramadei.
- Mintz, Sidney. 2008. "Time, Sugar, and Sweetness". U *Food and Culture. A Reader*. Carole Counihan i Penny Van Esterik, ur. New York i London: Routledge, 91–103.
- Mrakužić, Zlatan. 2010. *Književnost eskapizma*. Zagreb: Hrvatsko filoško društvo.
- Muraj, Aleksandra. 1997. "Za cresskim stolom. Tradicijska prehrana u strukturi lokalne kulture". *Etnološka tribina* 20: 145–210.
- Murcott, Anne. 1986. "You Are what You Eat. Anthropological Factors Influencing Food Choice". U *The Food Consumer*. Christopher Ritson, Leslie Gofton i John McKenzie, ur. New York: John Wiley & Sons, 107–125.
- Murcott, Anne. 1988. "Sociological and Social Anthropological Approaches to Food and Eating". *World Review of Nutrition and Diet* 55: 1–40.
- Nestle, Marion. 2002. *Food Politics. How the Food Industry Influences Nutrition and Health*. Berkeley: University of California Press.
- Nestle, Marion. 2006. *What to Eat*. New York: North Point Press.
- Neuhaus, Jessamyn. 1999. "The Way to a Man's Heart. Gender Roles, Domestic Ideology, and Cookbooks in the 1950s". *Journal of Social History* 32/3: 529–555.

- Nora, Pierre. 2006. "Između pamćenja i historije. Problematika mjesta". U *Kultura pamćenja i historija*. Maja Brkljačić i Sandra Prlenda, ur. Zagreb: Golden marketing-Tehnička knjiga. Prevele Maja Brkljačić i Sandra Prlenda.
- Oakley, Ann. 1974. *The Sociology of Housework*. Oxford: Martin Robertson.
- Onfray, Michel (Onfri, Mišel). 2002. *Gastronomski um*. Beograd: Gradac. Preveo Miodrag Marković.
- Orlić, Ivona. 2009. "Tradicijska kultura prehrane kao turistička atrakcija. Branje voća i samoniklog bilja u Istri". U *Turist kao gost. Prilozi kulinarskom turizmu*. Nives Rittig Beljak i Melanija Belaj, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 7–19.
- Orwell, George. 1945. "In Defence of English Cooking". *Evening Standard*, 15. prosinca, London. Na: [http://orwell.ru/library/articles/cooking/english/e\\_dec](http://orwell.ru/library/articles/cooking/english/e_dec).
- Patel, Raj. 2007. *Stuffed and Starved. Markets, Power and the Hidden Battle for the World Food System*. London: Portobello Books.
- Pavić, Siniša. 2004. *Kužini s ljubavlju. Oda spizi radnika i težaka*. Zagreb: Profil.
- Pavličić, Pavao. 1996. *Kruh i mast*. Zagreb: Znanje.
- Pažur, Božica. 2009. "Umjesto pogovora". U Boris Szüts. *Drvinski štikleci. Tak je kuhala baka Agneza. Drvinje 1939. – 1945*. Zagreb: Kajkavsko spravišće, 227–228.
- Perić, Boris. 2004. *Priče iz bečke kuhinje*. Zagreb: Meandar.
- Pieniążek-Marković, Krystyna. 2015. "Kuharski kanconijer. Veljko Barbieri priča o hrani, djetinjstvu i identitetu". U *O pričama i pričanju danas*. Jelena Marković i Ljiljana Marks, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 319–341.
- Pollan, Michael. 2007. *The Omnivore's Dilemma*. London etc.: Bloomsbury.
- Prijatelj Pavičić, Ivana. 2005. *Kuharica none Carmen. Stara prošlosto-ljetna splitsko trogirska kuharica*. Zagreb: Profil.
- Pyörälä, Eva. 1994. "Drinking, Drunkenness and Alcoholic Beverages in Spain and Finland. A Study of Vocabulary Among young Adults". *Food and Foodways* 6/1: 43–56.
- Randić, Mirjana. 1996. "Žumberak. Tradicijski okviri prehrane stanovništva". *Sociologija sela* 34 3/4 (133/134): 223–241.

- Randić, Mirjana. 2006. "Traditional Aspects of the Nutrition of the Eastern Adriatic Islands". U *Mediterranean Food, Concepts and Trends*. Patricia Lysaght i Nives Rittig Beljak, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 27–43.
- Reisman, David. 1965. *Usamljena gomila*. Beograd: Nolit. Prevela Olivera Stefanović.
- Richards, Audrey. 1932. *Hunger and Work in a Savage Tribe. A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Richards, Audrey. 1937. *The Food and Nutrition of African Natives*. London: International Institute of African Languages and Cultures.
- Richards, Audrey. 1939. *Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia. An Economic Study of the Bemba Tribe*. Oxford: Oxford University Press.
- Rittig Beljak, Nives. 1999. "Puh – od ulova do regionalnog specijaliteta". *Studia ethnologica Croatica* 10/11: 111–124.
- Rittig Beljak, Nives. 2003. *Švapski kulinarij. Dodir tradicija u Hrvatskoj*. Varaždin: Varteks tiskara i Zagreb: Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj.
- Rittig Beljak, Nives i Melania Belaj, ur. 2009. *Turist kao gost. Prilozi kulinarском туризму*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.
- Rousseau, Signe. 2012. *Food Media. Celebrity Chefs and the Politics of Everyday Interference*. London i New York: Berg.
- Sarti, Raffaella. 2006. *Živjeti u kući*. Zagreb: Ibis grafika. Prevela Ana Badurina.
- Schofield, Marry Anne, ur. 1989. *Cooking by the Book. Food in Literature and Culture*. Bowling Green: Bowling Green State University Popular Press.
- Scholliers, Peter. 2007. "Twenty-five Years of Studying un Phénomène Social Total. Food History Writing on Europe in the 19<sup>th</sup> and 20<sup>th</sup> Centuries". *Food, Culture and Society* 10/3: 450–471.
- Sered, Susan. 1988. "Food and Holiness. Cooking as a Sacred Act Among Middle-Eastern Jewish Women". *Anthropological Quarterly* 61/3: 129–140.
- Serventi, Silvano i Francoise Saban. 2002. *Pasta. The Story of Universal Food*. New York: Columbia University Press.
- Shapiro, Laura. 2004. *Something from the Oven. Reinventing Dinner in 1950's America*. Indiana University: Viking.
- Skračić, Živko. 2006. *Bobu bob*. Zagreb: Fraktura.

- Slapšak, Svetlana. 1989. "Veština kuhanja po Apiciju". U Apicije. O kuhanju. Zagreb: Latina et Graeca, 5–26.
- Smith, Andrew; Jeffrey M. Pilcher i Darra Goldstein. 2010. "Food Scholarship and Food Writing". *Food, Culture & Society* 13/3: 320–329.
- Solar, Milivoj. 1995. *Laka i teška književnost. Predavanja o postmodernizmu i trivijalnoj književnosti*. Zagreb: Matica hrvatska.
- Somek-Machala, Božica. 1996. "Seoska prehrana u Baranji". *Studia ethnologica Croatica* 4/1: 145–155.
- Spang, Rebecca L. 2001. *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*. Cambridge i London: Harvard University Press.
- Stacey, Caroline. 2002. "Food Books. Half-baked History". *The Independent*, 6. srpanj. Na: <http://www.biomedsearch.com/article/Review-essay-food-history/92587334.html>.
- Strong, Roy. 2003. *Feast. History of Grand Eating*. London: Pimlico.
- Super, John C. 2002. "Review Essay. Food and History". *Journal of Social History* 36/1: 165–178. Na: <http://www.biomedsearch.com/article/Review-essay-food-history/92587334.html>.
- Supski, Sian. 2013. "Aunty Sylvie's Sponge. Foodmaking, Cookbooks and Nostalgia". *Cultural Studies Review* 19/1: 28–49.
- Sutton, David. 2001. *Remembrance of Repasts. An Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.
- Sutton, David. 2005. "Synesthesia, Memory and the Taste of Home". U *The Taste Culture Reader. Experiencing Food and Drink*. Carolyn Korsmeyer, ur. Oxford i New York: Berg, 304–315.
- Svirac, Manda. 1998. *Darivanje kruhom u običajima Hrvata*. Zagreb: Družina – čuvari tradicije hrvatskih obiteljskih zadruga.
- Svirac, Manda. 1999. "Etnološke posebnosti kruha i peciva u baranjskom kraju". *Glasnik arhiva Slavonije i Baranje* 2: 102–113.
- Szüts, Boris. 2009. *Drvinjski štikleci. Tak je kuhala baka Agneza. Drvinje 1939. – 1945*. Zagreb: Kajkavsko spravišće.
- Teuteberg, Hans J. 1986. "Period and Turning Points in the History of European Diet. A Preliminary Outline of Problems and Methods". U *Food in Change. Eating Habits from the Middle Ages to the Present Day*. Alexander Fenton i Esther Kisbán, ur. Edinburgh: John Donald, 11–23.

- Thursby, Jaqueline S. 2008. *Foodways and Folklore*. Westport: Greenwood Press.
- Van Otterloo, Aneke H. 1990. *Eten en eelust in Nederland 1840–1990*. Amsterdam: Bert Bakker.
- Van Winter, Johanna Maria. 2006. "Sugar. Spice of the Crusaders" U *Mediterranean Food, Concepts and Trends*. Patricia Lysaght i Nives Rittig Beljak, ur. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku, 301–307.
- Veblen, Torsten. 2008. *Teorija dokoličarske klase*. Novi Sad: Mediterran Publishing. Preveo Nikola Mišić.
- [Vučetić, Mira]. 1930. *Prava domaća i fina kuharica. Najbolji savjetnik za kućanstvo i kuhinju*. Zagreb: Pučka nakladna knjižara.
- Vučetić, Mira. 1936. *Moje kućanstvo*. Zagreb: Zagrebačka privredna štamparija.
- Vučetić, Mira. 1943. *Kuharstvo. Malo izdanje*. Zagreb: Zagrebačka Priradna tiskara.
- Vučetić, Mira. 1953. *Kuharstvo II*. Zagreb: Poljoprivredni nakladni zavod.
- Vučetić, Mira. 1955. *Kuharstvo*. Zagreb: Poljoprivredni nakladni zavod.
- Vučetić, Mira. 1958. *Kuharstvo I*. Zagreb: Poljoprivredni nakladni zavod.
- Warde, Alan. 1999. "Convenience Food. Space and Timing". *British Food Journal* 101/7: 518–527.
- Weiner, Mark. 1996. "Consumer Culture and Participation Democracy. The Story of Coca-Cola during World War II". *Food and Foodways* 6/2: 109–129.
- Wilk, Richard. 2008. "Real Belizean Food. Building Local Identity in the Transnational Caribbean". U *Food and Culture. A Reader*. Carole Counihan i Penny Van Esterik, ur. New York i London: Routledge, 308–326.
- Žegarac Peharnik, Milan. 2006. *Kuharica bake Ivke. Samoborska gradska kuhinja s početka XX. stoljeća*. Samobor: Gradska knjižnica Samobor – Meridijani.

# O autorici

Jelena Ivanišević rođena je 1978. u Zagrebu. Godine 2005. diplomala je kroatistiku i komparativnu književnost na Filozofskom fakultetu. Od 2007. godine zaposlena je u Institutu za etnologiju i folkloristiku u Zagrebu gdje se kontinuirano bavi kulturom prehrane u okviru etnoloških i antropoloških istraživanja. Usmjerujući svoj interes prema prehrambenim diskursima, 2014. godine doktorirala je na Filozofskom fakultetu u Zagrebu s temom *Od kuharice do književnosti: hrvatski kulinarski i gastronomski narativi*.

Zadnjih desetak godina radi na *Povijesnom rječniku hrvatskog kulinarstva* (prvi svezak A–M objavljen je 2015. godine), istražuje kulinarske proze, tradicijsku kuhinju, povijest prehrane, suvremene prehrambene prakse na otoku Hvaru, gradske tržnice i društveni značaj mediteranske prehrane.