

HRANA KAO INSPIRACIJA ZA TRAGANJEM PROŠLOSTI

Jelena Ivanišević, *Od kuharice do književnosti – ogledi o kulinarskoj prozi*. Uredila Tea Škokić. Biblioteka Nova etnografija, Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb, 2017., 200 str.

Bibliografija Jelene Ivanišević jasno ocrtava njezin interes za proučavanje hrane i prehrane. Svoja dugogodišnja istraživanja, pa i disertaciju,¹ zaokružila je izdanjem „Od kuharice do književnosti: ogledi o kulinarskoj prozi.“ Kroz nekoliko eseja autorica slaže pregled pisanja o hrani u Hrvatskoj (i svijetu) te analitički razmatra sve žanrove koji se kroz razvoj pisanja o hrani pojavljuju; od zbirke recepata i uputa za pripremanje i posluživanje hrane, do nadograđivanja recepata kontekstom, bontonom za stolom (i općenito) da bi se sve zaokružilo literarnim uživanjem u hrani, a u isto vrijeme „upozoravalo“ čitatelje na zdravu i dijetalnu (ne)ishranu.

Razvoj prehrambenih studija

Kako sama autorica navodi, istraživanje tekstova o prehrani, ponajprije recepata i kuharica, činilo se banalnim i trivijalnim, s jedne strane, a s druge je bio feminizam čiji se zagovornici nisu željeli baviti onime što se smatra isključivo aktivnošću žene. Tako je „znanost o hrani“ dugo bila zanemarena, a prva koja se dublje posvetila onome što se danas naziva „prehrambeni studiji“ bila je upravo antropologinja – Audrey Richards. Njezin funkcionalistički pristup prehranom lancu kod južnoafričkih plemena bio je istraživačko osamostaljenje prehrane, kako to naziva Ivanišević.

Bio je to početak prehrambenih studija (engl. *food studeis*) koji danas povezuju gotovo sve humanističke i društvene, čak i prirodne, znanosti u interdisciplinarnom i multidisciplinarnom istraživanju prehrane. Proučavajući odnos čovjeka i hrane u društvenom i kulturnom smislu; načine ishrane, „migracije“ namirnica, magijsku funkciju i simboliku jela; ona postaje (ponajprije u antropologiji) sredstvo izražavanja identiteta, odnosa prema društvenim grupama i prema onostranom.

¹ *Od kuharice do književnosti: hrvatski kulinarski i gastronomski narativi* (disertacija obranjena 2014.).

Prehrambeni studiji objedinjuju akademsko i novinarsko pisanje o prehrani, što ih u isto vrijeme čini labilnim, i ne u potpunosti znanstveno utemeljenim, te zanimljivim i intrigantnim istraživačkim poljem. Među prvima koji su napravili iskorak upravo u novinskim žanrovima bio je i Igor Mandić u *Vjesnikovoj* rubrici „Živite“ koju je vodio između 1972. i 1973. godine. Iako je prehrambena industrija tih godina uzela maha, a hrana bila glavna tema televizijskih emisija i tiskanih medija, istovremeno se razvijalo društvo kojim vlada, prema Mandiću, „dobrovoljni post“. Pojavljuje se tu još nekoliko paradoksa poput jednostavne hrane, koja je nekada bila hrana siromašnih, a danas se nalazi na stolovima istinskih gurmana i hedonista, primjerice pizza, kebab, ćevapi i sl. Autorica ističe Mandića kao prvog kritičara i analitičara hrane koji se tom temom bavio dok ona još nije bila ni zanimljiva istraživačima znanstvenicima. Simbolička funkcija hrane kasnije je postala temelj antropologije prehrane, a Mandićevi feljtoni otvorili su put razvoja i drugoj gastronomskoj literaturi.

Kulinarska i gastronomska literatura u Hrvatskoj

Referirajući se na Stephena Mennella,² autorica razlikuje kulinarske i gastronomske narative. Prvi su oni koji se bave umijećem kuhanja, kuharskom vještinom, prenošenjem znanja o kuhanju (i serviranju), dok je okvir gastronomskih narativa mnogo širi od samog kuhanja. Često s pozicije gurmana daje se prikaze jedenja, blagovanja i iskustvenog u prehrani. I upravo kao što se receptom namirnica transformira u obrok, tako je i niz recepata transformiran u kuharicu koja predstavlja određene težnje i želje nekog idealiziranog (prehrambenog) svijeta, koji je nerijetko odraz trenutačnih društvenih trendova, a ne stvarno stanje svake pojedinačne kuhinje. Kuharica tako postaje narativ koji govori o obiteljskom (ženskom), socijalno-ekonomskom životu određenog vremena i prostora, odnosno onakvom životu „kakav bi trebao biti“.

U opisivanju kulinarske literature autorica kreće od dviju najpoznatijih hrvatskih kuharica: *Kuharstvo* Mire Vučetić i *Dalmatinska kuharica* Dike Marjanović Radice. Dvije suvremenice, učiteljice kućanskog odgoja i domaćinstva, jedna u Zagrebu, druga u Dalmaciji daju pregled istog vremena na dva različita prostora. Nije slučajno da su obje bile učiteljice u djevojačkim školama te držale kuharske i domaćinske tečajeve po čitavoj Hrvatskoj, odnosno Dalmaciji. To se

² *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (1985).

posebno ističe u kuharici Mire Vučetić koja je svojevrsni bonton, opis kako se žena treba ponašati, ne samo u kuhinji i blagovaonici, prije i za vrijeme objeda, već i u svim drugim životnim situacijama. *Dalmatinska kuharica* Dike Marjanović Radice sličnija je današnjoj formi kuharice. Njezina zbirka recepata ističe se etnografskom metodologijom sakupljanja i objedinjavanja; uz gotovo svaki recept zabilježeni su lokalitet i varijante, a sakupljeni su i jednostavniji i složeniji recepti, iz sela i grada, za razliku od *Kuharstva* Mire Vučetić u kojem su prikazani samo složeniji „građanski“ recepti pretpostavljajući da svaka domaćica već zna recepte za jednostavna jela koji su samo osnova za nadgradnju.

U dvjesto godina pisanja i izdavanja kuharica u Hrvatskoj iznenađujuće je mnogo muških autora/priredivača s obzirom na „ženstvenost“ te tematike. Jedan od njih je Milan Žegarac Peharnik koji je, istraživši obiteljsko stablo svoje obitelji, posebno istaknuo baku Ivku Dvoržak i njezinu kuharicu u kojoj su se nalazili recepti kojima su se gostili poznati likovi hrvatske povijesti. *Kuharica bake Ivke* (2006) tako donosi povijesni i sociološki pregled Samobora i okolice te obitelji Dvoržak.

Na drugom kraju Hrvatske tiska se u isto vrijeme *Kuharica none Carmen* (2005) čiji su recepti zapisivani na području Splita i Trogira. Autorica je Ivana Prijatelj Pavičić, praunuka Carmen Tacconi. Iako je u pitanju njezina prabaka, autorica je, kao i Milan Žegarac Peharnik, u naslov upisala riječ *nona*, odnosno *baka*. Time hrana iz dviju kuharica koja se priprema, poslužuje i jede dobiva nostalgični predznak, odnosno određenu vrijednost. Tzv. *fenomen bake* Katarina Luketić objašnjava kroz karakteristike svakog pisanja o hrani: „kombinacija stvarnog i izmišljenog te mistifikacija, hiperbolizacija i poetičnost jezika“ (Luketić prema Ivanišević 2017: 135), dok Warren Belasco smatra da „kulinarske uspomene filtrirane kroz leće nostalgije postaju način očuvanja identiteta kojeg sada ugrožavaju migracije, mobilnosti i masovna kultura predgrađa“ (Belasco prema Ivanišević 2017: 135).

Na sličnom su tragu i *Jelovnici izgubljenog vremena* Veljka Barbierija koji već svojim naslovom daju naslutiti o čemu se u tom televizijskom serijalu, odnosno novinskim kolumnama *Kanconijeru*,³ radi. Za Barbierija je prehrana, kako to autorica naziva, *zrcalo kulture*. Definicija žanra u kojem Barbieri piše svoje „recepte“ nedokučiva je. Svaki recept zasebna je priča isprepletana mitovima, legendama, činjenicama; simboličkim, povijesnim, mitološkim. Upravo je zato,

³ *Kuharski kanconijer* su kolumne uvezane u knjigu koje je Veljko Barbieri 1998. godine pisao za tjednik *Nacional*.

kao najpoznatijem i najplodnijem predstavniku gastronomske književnosti, autorica jedan esej posvetila njegovu radu.

Kako i sam Barbieri hranu smatra metaforom kulture, tj. prehranu kao odraz, između ostalog geografskih uvjeta, tako se i dva gastronomska memoara koja autorica analizira najprije odnose na određeno podneblje, a tek onda na neke već spomenute elemente. Siniša Pavić i Boris Szüts predstavili su kulinarske navike dalmatinskog i zagrebačkog podneblja. U *Kužinima s ljubavlju* (2004) Pavić svaki recept uklapa u (nostalgična) sjećanja na majčinu kuhinju, ali među prvima ne stavlja naglasak samo na *aristokratska* jela, već i na studentsku prehranu, u kojoj se također može uživati iako je skromnija nego ona koju se naviklo iščitavati u kuharicama. Pavićeve su priče, kako ih autorica naziva, emotivne, evokativne i senzualne epizode od kojih svaka ima sretan kraj.

Opisujući druženja i socioekonomski kontekst kuhinje bake Agneze, Szüts daje prikaz kanona zagrebačke malograđanske predratne kuhinje gastromemorom *Drvinjski štikleci – tak je kuhala baka Agneza* (2009). Samo iz navedenih naslova vidljivo je da se *fenomen bake* i nostalgija zadržala i u gastronomskoj književnosti. Zaokret nudi jedino roman – gastroroman – *U traganju za izgubljenim Narcisom* Zdenka Jelčića (2010) koji autorica smatra jedinstvenim u odnosu na ostalu recentnu literaturu. Roman u kojem glavni lik putuje, uživa u hrani i drugim hedonističkim porivima jedini je u kojem nema prizvuka nostalgiji, štoviše, bavi se isključivo sadašnjim vremenom i uživanjem u trenutku u svakom pogledu.

Hrana kao inspiracija

Promatrajući recept i njegov *kontekstualni* razvoj koji je prikazala i analizirala Jelena Ivanišević, može se primijetiti da je ukoričena kulinarska i gastronomska literatura uvijek imala važnu ulogu u životima i žena i muškaraca; od velikih kuharica Mire Vučetić i Dike Marjanović Radice, koje su se nasljeđivale iz generacije u generaciju ili nosile kao miraz, do okidača svih osjetila i teksta koji namirnicu pretvara u užitak; od nostalgičnog podsjetnika na pretke, do hedonističkog uživanja u trenutku. Iz svih spomenutih žanrova jasno je da su mogućnosti pisanja o hrani beskrajne, a naizgled trivijalna književnost ima neospornu analitičke potencijale, kako zaključuje i sama autorica.

Katarina DIMŠIĆ