

APERITIV

Škarpina s mlincima i štrukli na buzaru

Branimir Donat

Kad sam pisao ovu knjigu, nisam htio da to bude knjiga o hrani. Želio sam ispričati priču o jednom vremenu, o okolnostima u kojima smo hranu nekada nabavljali, pripremali i jeli, jer sve je to bilo posve drugačije nego danas. Htio sam uz pomoć hrane govoriti o nama kakvi smo onda bili.

A budući da je u ona vremena o kojima je u knjizi riječ — u pedesetim i ranim šezdesetim godinama — sve u vezi s hranom bilo i dramatično i simbolično, nekako mi se činilo da i nije od presudne važnosti o kojoj se hrani zapravo radi, kako se ona zove i u kakvom se posudu priprema. Nisam, ukratko, mislio da me se moraju ticati hrvatski regionalni prehrambeni stilovi, ili da bih trebao uzeti u obzir razliku koja nedvojbeno postoji između mora i kontinenta. Na takav me zaključak navodilo i osobno iskustvo: ja sam već više od trideset godina oženjen Dalmatinkom, koja mi kuha i s kojom ponekad razmjenjujem uspomene na ona davna vremena; i, osvjedočio sam se da su njezina sjećanja prilično slična mojima. Jer, i ona je jela kruh i mast, i ona je povodom toga slasnog zalogaja osjećala nešto slično što i ja. Ti su me razgovori i uvjerali da slobodno mogu pripovijedati o svojim prehranbenim uspomenama — koje su lokalne, pa čak i kampanilističke

— a da ipak kažem stvari u kojima će ljudi iz drugih krajeva naći nešto za sebe.

I, tako je uglavnom i bilo: kad je knjiga izašla, mnogi su čitatelji u njoj prepoznali svoje djetinjstvo. Tapšali su me po ramenu Dalmatinci i Istrani, Međimurci i Ličani, tvrdeći kako je i kod njih sve bilo točno onako kako sam opisao; a neki su mi čak govorili kako im je knjiga otvorila apetit, pa su se znali odšetati do hladnjaka. Jedina nezgoda sastojala se u tome što nisu svi baš najbolje razumjeli terminologiju koja se rabi u knjizi. Premda sam ja nastojao da uz svaki regionalni izraz upotrijebim i književni, ipak je, čini se, ljudima iz drugih pokrajina to predstavljalo poteškoću, jer nisu se mogli u pripovijedanje posve uživjeti, kako bi bili kadri da sam rabio izraze iz njihova kraja.

To mi je dalo misliti. Ne samo u vezi s mojom knjigom, nego i općenito. Odjednom sam postao svjestan kako se upravo na terenu hrane i njezine pripreme među hrvatskim regijama pojavljuju najveće terminološke razlike, i kako se u toj tako važnoj sferi sjevernjaci i južnjaci najteže razumiju. Stao sam prevrtati po glavi ono što znam o zagrebačkim, slavonskim, dalmatinskim i istarskim nazivima za namirnice i kuhinjski pribor, i došao sam do posve neobična zaključka: da se na tom polju zapravo služimo različitim jezicima.

Kad Splitsanin i Zagrepčanin skupa uđu u kuhinju, onda osim kruha i noža neće naći ni dvije stvari koje bi jednako nazvali. Tepsija je jednome protvan a drugome škrovada, valjak za tijesto je jednome lazanjur a drugome nudlvaler, zaimača je jednome kacjola a drugome šeflja, a da i ne govorimo o mrkvi i karoti, paradajzu i pomidori, o fažoletima, vugorkima i o cijelom nizu drugih stvari.

Tako sam počeo misliti da se moja bračna koegzistencija s Dalmatinkom zasniva na tome što oboje rabimo književne izraze, a da inzistiramo na regionalnima, ne bismo se razumjeli.

Ali, što je još važnije, postao sam tada svjestan kako se te razlike između sjevera i juga ne tiču samo kuhinjske terminologije, nego također i jela samih. Učinilo mi se da je i o tome moja knjiga morala nešto kazati. Istina jest da je njezina prava tema zapravo siromaštvo, i da ona govori više o teku s kojim smo nekada blagovali svoja sirotinjska jela, nego o samim tim jelima. Ipak, pomislio sam da u ovakvoj zemlji kakva je naša i taj kontrast sjevera i juga ima neizbježno nekakvu važnost, dapače, da on sudjeluje i u samom našem poimanju hrane i u načinu na koji vidimo sebe same. Premda je, ukratko, i u Dalmaciji i u Slavoniji kruh i mast to što jest, to jest kruh i mast, on ipak u te dvije regije znači nešto različito, jer kontrast među regijama i u njega je nekako ugrađen.

Tako sam se onda počeo prisjećati prvih odlazaka na more, tamo u pedesetim godinama, kad smo se mi kontinentalci prvi put susretali s dalmatinskim prehrambenim navikama, i kad smo Dalmatincima davali priliku da vide koliko smo svinjetine mi u stanju smazati. Sjetio sam se kako sam ljeti pedeset i šeste lutao uličicama splitskoga Geta udišući zagonetne mirise hrane koju nikada prije nisam ni vidio ni kušao. Sjetio sam se onih legendi koje su se među nama ispredale o tome što se sve iz mora jede i što se sve jede prijesno, i kako smo u Podgori i u Lovištu na Pelješcu kušali školjke, kako smo žvakali žilavo meso pokazujući da smo junaci. Sjetio sam se kako smo svojim domaćinima nudili srijemsku kobasicu koja se na suncu presijavala od masti i s kakvim su čuđenjem oni ljuštili onu tanku kožicu. Sjetio sam se kako smo ih nutkali bije-

lom debelom slaninom i kako smo je potom pred njima ponosno kusali s lukom, dok su nas oni začuđeno gledali.

Ukratko, objasnilo mi se da je taj kontrast sjevera i juga — koliko god da se na obje strane u ona davna vremena kurburilo s hranom — zapravo dio našega identiteta. Još više, kako je dio toga identiteta i svijest o tome da tu blizu, u istoj zemlji, postoji drugi i sasvim drugačiji prehrambeni stil. I, tada su mi se stali sami od sebe nizati primjeri koji su svjedočili da nije važno samo ono što je bilo slično u prehrambenoj situaciji sjevera i juga, nego da je još važnije ono što se razlikovalo. Sjetio sam se kako su Makaranci što su se naselili u Vukovar prvi put kušali fišpaprikaš i kako su nastojali ostati pristojni i sve pohvaliti. Sjetio sam se sama sebe kako sam jeo slane srdele ravno iz bačve i pri tome se pravio važan bojeći se da mi ne pozli.

I ne samo da sam uočio kako su i razlike važne, nego sam stao sumnjati i u same temeljne pretpostavke svoje knjige, u to da za moj cilj nije važno o kakvoj se hrani radi, nego je važno ono oko hrane, kako se nekada živjelo i kako se preživljavalo. Prije sam vjerovao da je bitno ono što je podudarno u sjećanjima mojim i moje Dalmatinke, a sad mi se odjednom stalo činiti da je važnije ono što je različito.

Sjetio sam se kako mi je pripovijedala da su u Dalmaciji na kruh namazan mašću redovito stavljali šećer, što je meni bilo nezamislivo, kao što je njoj bila strana pomisao o mljevenoj paprici koja se posipa po namazanoj kriški. Sjetio sam se onda da sam je na svoje oči više puta gledao kako kamenčićem odvaljuje lupar od stijene i potom ga jede, da sam je motrio kako iglicom čačka nanare iz njihovih kućica i njima se sladi, a i jedno i drugo meni je do dana današnjega neizvodivo. Sjetio sam se napokon ka-

ko mi je u više navrata pripovijedala da je u ona davna vremena u Dalmaciji bilo i usred zime i kupusa i salate i mladog krumpira, a sve to mi na sjeveru nismo mogli ni sanjati, pa je nama prvo proljetno povrće značilo nešto posve drugo nego njima tamo na moru.

I tako, razmišljajući o svemu tome, sve mi je jasnije postajalo koliko je moja knjiga zapravo manjkava. Sve sam bolje razabirao da joj nedostaje upravo ta komponenta kontrasta, ta napetost između sjevera i juga koja i čini hrvatski prehrambeni (a dakako i civilizacijski) identitet, i bez koje Hrvatsku i nije moguće razumjeti.

Palo mi je na um da napišem dopunu, ali, onda sam shvatio da ni to ne mogu. Da bih mogao govoriti o kontrastu, morao bih uvesti i drugi pol, pa kao što sam opisao sjevernjačku hranu (sve one cušpajze i šufnudle i krautflekle), morao bih opisati i južnjačku, naime pašticide, brujete, kaštradine. Da bih uopće mogao raspredati o razlici i o plodnoj napetosti što između ta dva stila postoji, morao bih oba ravnopravno prikazati.

A za to se naprosto ne osjećam kompetentnim. Ja sam sredozemnu hranu upoznao već kao odrastao čovjek, i u okolnostima u kojima hrana više nije bila onakav problem kao u ono doba koje opisuje moja knjiga. Istina jest da sam se smjesta zaljubio i u blitvu i u čimulice, i u muzgavce i u kozice, pa sam danas po prehrani neka vrsta adoptivnog Dalmatinca, kao što je i moj prijatelj Šibenčanin adoptivni Slavonac, jer ne može bez čobanca. Mogao bih, dakle, pisati i o kaštelanskim pomidorama, i o krumpiru pečenom u ljusci, i o viškom hibuu i o pogači od slane ribe. Ali, to ne bi bilo ono pravo: ja s tom hranom nisam imao posla u ona vremena kad mi je hrana bila mnogo važnija, u ona vremena kad hrana formira čovjeka.

O južnjačkoj će klopi, dakle, morati pisati netko drugi. Moja je knjiga, vidjeli smo, nepotpuna, i bilo bi mi silno drago da je tkogod dopuni sredozemnim dodatkom. Jer, nemojmo zaboraviti, Hrvatska se sastoji iz dvije komponente, mediteranske i srednjoevropske, ali se sastoji i iz njihova kontrasta. Nadam se da je sad jasno zašto objavljujem ovu knjigu ponovo: kako bih možda nekoga potakao da napiše njezinu mediteransku varijantu.

Zagreb, u lipnju 2003.