

Izvorni znanstveni rad  
UDK 930.85(497.5 Dubrovnik)»15»  
Primljeno: 14.11.2009.

## LAČAN NE HAJE TOLIKO ZA LJUBAV<sup>1</sup>: GASTRONOMIJA *DUNDA MAROJA* IZMEĐU SREDNJOVJEKOVLJA I RENESANSE

JELENA IVANIŠEVIĆ

**SAŽETAK:** Tema hrane u hrvatskoj književnosti rijetko je bila predmet istraživanja. Iako se o Marinu Držiću pisalo mnogo, tematska i motivska razina koja se tiče prehrane u Držićevu je pismu slabo osvijetljena. Ovaj će rad pokušati skicirati opseg korištenja motiva vezanih uz prehranu u komediji *Dundo Maroje*, pokazati koliki je utjecaj kulinarstva renesanse na jelovnike opisane u djelu, iščitati razlike u prehrani bogatih i siromašnih slojeva koje možemo rekonstruirati iz teksta, odnosno ukazati na višeslojnost i višeznačnost gastronomskih tema u Držićevu djelu.

### *Uvod*

Iako se o Marinu Držiću pisalo mnogo, o čemu svakako svjedoči i leksikon Marina Držića kojim ovaj renesansni komediograf, uz Miroslava Krležu, postaje jedan od dvojice hrvatskih književnika kojima su posvećena enciklopedijska djela, jedan dio Držićeva pisma ostaje slabo osvijetljen. U skladu s renesansnim preokretom, koji nakon dugog vremena opet priznaje radost tjelesnosti a čula postaju sastavni dio čovjekove spoznaje, motiv hrane provlači se kroz mnoge

---

<sup>1</sup> Iako se ovaj rad bavi gastronomskim motivima u *Dundu Maroju* naslov rada posuđujem iz *Tirene: Što lačan ne hajje toliko za ljubav?* (II, 4, 223). Svi citati preuzeti su iz: Marin Držić, *Djela*, prir. F. Čale. Zagreb: CEKADE, 1987.

---

**Jelena Ivanišević, znanstvena je novakinja u Institutu za etnologiju i folkloristiku. Adresa: Institut za etnologiju i folkloristiku, Šubićeva 42, 10000 Zagreb. E-mail: ivanisevic@ief.hr**

---

Držićeve tekstove (*Dundo Maroje*, *Skup*, *Arkulin*, *Grižula*, *Venera i Adon*). Međutim, pomnije analize tog sloja Držićeva pisma nema. Antologijski Pometov monolog za stolom Uga Tudeška spominjan je i citiran kao možda najznačajniji gastronomski tekst hrvatske književnosti.<sup>2</sup> No svi značenjski slojevi prehrane kod Držića još nisu iščitani. Prehrana je u Držićevim tekstovima možda prečesto shvaćana tek kao ilustracija piščeva realizma u prikazivanju života renesansnog Dubrovnika<sup>3</sup> ili kao redefinicija, odnosno renesansni trijumf tjelesnosti,<sup>4</sup> no bilo bi pogrešno zaključiti da njezina uloga na tome prestaje. Iako opisivanje privatnih i javnih prostora grada, odnosno renesansnog Dubrovnika, svakako ne bi bilo toliko realistično bez opisa segmenata svakodnevice kao što su trgovina, zabava ili blagovanje, čini se da je uloga prehrane u Držićevim tekstovima više od autentičnog prikaza sredine u kojoj je stvarao. Motiv prehrane Držić višeznačno i mnogostruko koristi u svojim djelima. Hrana tako može poslužiti kao izvor komike u liku pregladnjela sluga Bokčila, imena kao što su Pomet Trpeza, Obložder ili Variva imaju prehrambene konotacije, a ona se također koristi i u karakterizaciji likova kao što su Ugo Tudešak u *Dundu Maroju* ili Radoje u *Grižuli*. Podjednako je važna u opisivanju običaja grada, predrasuda i društvenog statusa, no mogli bismo je također interpretirati kao još jedan instrument Držićeve kritike konzervativne duhovne klime Dubrovačke Republike.

Analizirajući na kojim se sve razinama prehrana javlja kao motiv u *Dundu Maroju*, čini se da Držić prehranu shvaća u smislu današnje antropologije prehrane - odnosno shvaćanja da je uzimanje hrane strukturirana djelatnost u kojoj prehrambeni kodovi izražavaju i reproduciraju društveno uređenje, odnose, vjerovanja. Prema ovakvom shvaćanju uloge prehrane, pitanja *tko jede*, *što se jede*, kao i *tko jede s kim*, jednako su značajna. Time hrana prestaje biti nužnost za održavanje života, već postaje društvena, odnosno kulturna činjenica koja u sebi generira mnogostruka značenja. Običaji jedenja reproduciraju i potvrđuju hijerarhije, jednako društvene, rodne ili generacijske. Stol odražava društvene odnose, tako da društveni položaj odgovara onome za

<sup>2</sup> Nikola Batušić, »Kaj su jeli naši stari.«, u: *Čovjek, prostor, vrijeme. Književnoantropološke studije iz hrvatske književnosti*, ur. Živa Benčić i Dunja Fališevac. Zagreb: Disput, 2006: 211-230; Veljko Barbieri, »Gastronomija Marina Držića Vidre.« *Iće i piće* 2/6 (2008): 106-113; Jelena Ivanišević, *Literarna arheologija okusa; kuharski kanconijeri Veljka Barbieria*, 2010: rukopis.

<sup>3</sup> Slavica Stojan, *Slast tartare. Marin Držić u svakodnevici renesansnog Dubrovnika*. Zagreb-Dubrovnik: Zavod za povijesne znanosti HAZU, 2007.

<sup>4</sup> Zvonimir Mrkonjić, »O Držićevoj teatralnosti.«, u: *Zbornik radova o Marinu Držiću*. Zagreb: Matica hrvatska, 1969: 447-475.

stolom. Dijeljenje prehrambenih običaja potvrđuje pripadnost pojedinca zajednici. Hrana je ujedno i nadgradnja prirode, odnosno rezultat i reakcija na okolinu u kojoj se živi. Odlučujući se za određeni način prehrane, čovjek kultivira okoliš u kojem živi. No odabir prehrambenog modela također je rezultat zemljopisnog položaja, sastava tla i klime. Za stolom se odražavaju vjerovanja, a svečanim se obrocima ritmizira svakodnevnica. Hrana je čovjekov pratilac cijeloga života, jede se i na krstikama i na sprovodima.

Polazeći od ovakvog shvaćanja uloge prehrane, ali i citirajući slavni aforizam Brillat Savarina "Reci mi što jedeš i reći ću ti tko si", možemo reći da je kulturu stola moguće razumijevati kao univerzalnu metaforu kulture, a Držića shvatiti kao vrijedan izvor prehrambenih činjenica i želja u renesansnom Dubrovniku. U hrvatskoj se znanstvenoj bibliografiji tema prehrane uglavnom shvaća kao dio privredne ili zdravstvene povijesti,<sup>5</sup> dok su radovi koji temi jedenja i pijenja pristupaju s antropološkog stajališta iznimno rijetki.<sup>6</sup> Pogled na temu prehrane u ovom će radu slijediti shvaćanje književne antropologije, koja smatra da djela "predstavljaju bogati izvor dokumentacije za analizu sinkronijske i dijakronijske razine ljudskih poimanja i ponašanja".<sup>7</sup> Budući da stvarnost ne privilegira niti jedan izričaj, književna djela mogu poslužiti istraživanju i razumijevanju zbilje. Književni tekstovi mogu tako biti polazište rekonstrukcije zbilje Dubrovnika 16. stoljeća.

### *Časna požuda*

O Držićevoj gastronomiji dosad je pisalo nekoliko autora. Slavica Stojan u svojoj knjizi *Slast tartare*, nastavljajući se baviti poviješću svakodnevice, jedno poglavlje posvećuje hrani i piću. U poglavlju »Što se jelo i pilo u Držićevu gradu« autorica u Vidrinim tekstovima pronalazi tragove prehrambenih običaja, trgovine

---

<sup>5</sup> Cvito Fisković, »Prilog poznavanju ishrane u 16. i 17. stoljeću u Dalmaciji.« *Adrias Zavoda za znanstveni i umjetnički rad JAZU u Splitu* 1 (1987): 119-148.

<sup>6</sup> Gordana Ravančić, *Život u krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika*. Zagreb: Hrvatski institut za povijest i Dom i svijet, 2001, prvi opširniji rad koji se bavi krčmama kao važnim dijelom narodne kulture, odnosno značajnim mjestom društvenosti. Nives Rittig-Beljak, *Švapski kulinarij - dodir tradicija u Hrvatskoj*. Zagreb-Varaždin: Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj, Tiskara Varteks, 2003, obrađuje kulinarsku baštinu i povijest slavonskih Folksdojčera.

<sup>7</sup> Literary Anthropology: *New Approaches to People, Signs, and Literature*, ur. Fernand Poyatos. Amsterdam - Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 1988: XII, prema: Valentina Gulin Zrnić, »Mediteran iz mediteranskog kuta: renesansni Dubrovnik.« *Književna smotra* 31/2-3 (1999): 95.

hranom, kao i potvrde pišćeve autentičnosti u ispisivanju stvarnosti. Književni tekst razumijeva se kao autentično svjedočanstvo svakodnevnog života onodobnog Dubrovnika. Iščitavajući koja se jela i namirnice spominju u Držićevim djelima, autorica opisuje jedan sloj povijesti svakodnevice Dubrovnika 16. stoljeća. Gdje se hrana kupovala, kako se pripremala, koliku je kontrolu država imala svojim zakonima o ograničavanju luksuza...<sup>8</sup> Autorica u tekstu sabire Držićeva djela u kojima se spominje hrana i dolazi do istog zaključka kao i sam Držić - Dubrovčani nemaju razvijenu sofisticiranu kuhinju, o čemu govori Pomet kad konstatira da *ne znaju što je pastidžat* (I, 6, 318).

Drugi autor koji se pozabavio gastronomijom Marina Držića je Veljko Barbieri u seriji tekstova o kulinarsvu starih hrvatskih pisaca, koje objavljuje u časopisu *Iće i piće*. Iako na sličan način pristupa Držićevim tekstovima, u kojima vidi stvarnu sliku onodobne kuhinje, Barbieri je ovoj razini Držićeva pisma prišao iz povijesno-komparatističkih stajališta i pokušao delicije Vidrina stola smjestiti u širi kontekst renesansnog kulinarsva. Čitajući stare pisce Hrvatske, Barbieri upućuje na slične jelovnike i u *Malahnoj komediji od pira* Antuna Sasina<sup>9</sup> ili *Hvarkinji* Martina Benetovića.<sup>10</sup>

Svakako je korištenje motiva vezanih uz hranu i prehranu u Držićevim djelima izraz vremena, koje je prvi puta nakon pada Rimskog Carstva rehabilitiralo tjelesne užitke, a jedenje povezano s radošću života. Boraveći u Italiji, Držić je svakako mogao doći u doticaj s dvjema najvažnijim kuharicama renesanse, *De arte coquinaria* Maestra Martina iz 1460. i *De honesta voluptate* Bartolomea Platine iz 1465,<sup>11</sup> ali i s već razvijenim kulinarsvom renesansne Italije. Znamenita kuharica Maestra Martina, koja se danas smatra prvom modernom kuharicom, vjerojatno nikada ne bi imala toliki utjecaj da nije njena plagijata u djelu *O časnoj požudi* Bartolomea Platine. Veliki dio Martinovih recepata našao se u knjizi ovog papinskog knjižničara, no njegovo djelo *O časnoj požudi* prvi put nakon pada Rima uvodi ideju da jedenje nije

<sup>8</sup> Zabranu marcipana spominje i Slamnig: *Ne smije biti ni za koga u našem gradu, osim za bolesnike ili da se pošalje izvan grada i posjeda naših* (Ivan Slamnig, *Disciplina mašte*. Zagreb: Matica hrvatska, 1965: 159).

<sup>9</sup> Antun Sasin, *Malahna komedija od pira*, Zagreb: JAZU, Tisak Dioničke tiskare, 1888.

<sup>10</sup> Martin Benetović, »Hvarkinja.«, u: *N. Nalješković, M. Benetović, J. Palmotić. Djela*, prir. Rafo Bogišić. Zagreb: Pet stoljeća hrvatske književnosti, knj. 9, Zora, Matica hrvatska, 1965.

<sup>11</sup> Barbieri navodi podatak da se u Dubrovniku čuva primjerak prvog izdanja Platinine kuharice, no ne precizira gdje se taj tekst čuva (V. Barbieri, »Gastronomija Marina Držića Vidre.«: 108). Istražujući za ovaj tekst nisam pronašla potvrdu ovog podatka.

samo fizičko zadovoljstvo, u srednjovjekovnom značenju uglavnom grijeh, nego čak časna ljudska aktivnost, naravno, ukoliko se hrana jede u pravim prigodama. Platinina je velika zasluga u tome što je legitimirao konzumiranje hrane i pića preko granice prehrabene nužnosti i time otvorio mogućnost fizičkog i emotivnog uživanja u hrani. Na tragu takva shvaćanja možemo interpretirati i Pometovo veličanje delicija, koje uostalom pokazuju veliku sličnost s receptima koje nalazimo u spomenutim kuharicama (za kopuna ili tetelinu).<sup>12</sup> *Fondža nova* odraz je kulinarske mode koju je Držić mogao kušati tijekom studija u Italiji ili na putovanjima s grofom Rogendorfom, svojim Tudeškom. Recept za kopuna, kojega Pomet kriomice kuša, nalikuje receptima iz već spomenutih renesansnih kuharica. Iako iz opisa pečenog kopuna ne saznajemo o kojim se začinima točno radi, kao začim mesu spominju se klinčići, bademi i groždice. Bademi su se doista mnogo koristili u srednjovjekovnim i renesansnim receptima, i to mnogo češće u slanim, mesnim jelima. Bademi su služili za zgušnjavanje, začimjanje, ali i kao osnova mnogih umaka, a bademovo je mlijeko zamjenjivalo mlijeko, budući da je tijekom korizme bilo zabranjeno konzumiranje svih proizvoda životinjskog porijekla. Renesansa je razdoblje koje kuhanje pretvara u sofisticiranu umjetničku vještinu. Upravo je to *galanterija* koju zadivljeno opisuje Pomet: (*kurvina kuhača koje galanterije od onoga kapuna biješe učinio!*); *pun biješe nadjeven kao jedan kuljen nekijeh ptičica prtiljahnijeh; zalaga' se svakom kao mekom smokvicom, a s mijendeoci, s lučcom, s suhvicami, s specijicom (...); Otiđoh iz raja zemaljskog, dviže me iz onjezijeh delicija gdje se ima što se žudi* (II, 1, 324).

Ne možemo znati je li si Držić mogao priuštiti takve *delicije*, ali u *Dundu Maroju* hrana ionako češće predstavlja objekt želje, a ne njezino zadovoljenje. Bokčilo žudi za hranom jednako kao i Pomet, no dok je prvome ona tek obrok uz čašu vina, drugome je materijalizacija raja.

---

<sup>12</sup> Navodim tek dva recepta za punjenog kopuna iz dviju spomenutih renesansnih kuharica. Maestro Martino u *De arte coquinaria* predlaže da se kopun napuni dobrim začinskim biljem izmiješanim sa suhim šljivama ili višnjama, sokom od nezrela grožđa (verjuice) i ostalim dobrim stvarima. Kada je pečen treba ga posuti naribanom koricom bijelog kruha i zapeći još jednom da se uhvati lijepa korica. (Maestro Martino, *The art of cooking*, ur. L. Ballerini, prev. J. Parzen. Los Angeles, London: University of California Press, 2005: 50). Bartolomeo Scappi u svojoj kuharici *Opera dell'arte cucinare* predlaže da se kopun napuni mješavinom dimljena sala, jetre, mente, mažurana, bedrinca, peršina, žumanjaka, papra, cimeta, klinčića, muškato oraščića, šljiva, višanja, ogrozda ili nezrela grožđa, naribana sira, češnjaka i pržena luka (Ken Albala, *Cooking in Europe, 1250-1650*, Westport: Greenwood Press, 2006: 103).

...pečeno bijahu donijeli - pjat, a u njemu kapun. Gleda ali je guska, ali što drugo: onolika velika kapuna moje oči nigda nijesu prije vidjele. Ispečen? Gledah ali je isprigan ali je ispečen: i imaše njeku hrustu na sebe koja mi oči zanošaše, srce mi veseljaše, apetit mi otvaraše. Oko njega dvije jarebice oblahne, a sok iz njih rosi. Pjat ureševahu s strana peča vitelja mesa od mlijeka, koja para da govoraše: - Jeđ me, jeđ me!, i polovica zadnja od zečića, lardica okolo nazadijevana, a gorofalići neistučeni, nakičena, koju para na trpezi mirisom da stvaraše veselo, drago prolitje; a na krajijehi od plitice uokolo nakitili bijehu kosovića, drazijeh kosovića, turdus inter avibus, koji paraše da se uokolo uhitili bijehu i da u veras pojući govorahu: - Blaženi uzmite! U tzejijeh delicijah stojeći u kontemplacijoni bijeh otišao in estasis (II, 1, 323).

Slavni Pometov monolog spada u antologijske opise trpeze<sup>13</sup> u hrvatskoj književnosti, a ono što je ponuđeno svakako odgovara renesansnim recepturama. Pometovo blaženstvo sada je moguće shvatiti ozbiljno i odmaknuti ga od komičnih prikaza proždrljivih slugu, čestih u talijanskim komedijama. Renesansno, oslobođeno tijelo svoju redefiniciju nalazi upravo u temi hranjenja i gošćenja, koje se ne zadovoljava sitošću nego svečanošću. Ovim shvaćanjem trbuha kao centra bića Mrkonjić<sup>14</sup> povezuje Marina Držića s epikurejskom životnom filozofijom François Rabelaisa.<sup>15</sup> Tumačeći Pometov pogled na trpezu Uga Tudeška kao odraz zemaljskog raja, odnosno odblesak utopijske zemlje obilja poznate iz mnogih srednjovjekovnih i kasnijih izvora,<sup>16</sup> slične Novim Indijama iz *Prologa Dugog nosa* gdje se *psi kobasicami vežu* (304), shvaćamo da je hranjenje istinski trijumf tijela oslobođena od grijeha svoje putenosti. Centar bića nije duša ili um, nego trbuh. Uostalom i sam Pomet naglašava trbuh kao glavni motivator svojeg djelovanja *A merita moj profumani trbuh da mu vjerno služim* (II, 1, 323).

<sup>13</sup> Riječ *trpeza* pretpostavljam riječi *stol*, budući da je koristim u njezinom metonimijskom značenju onoga što je na tome stolu posluženo za jelo.

<sup>14</sup> Z. Mrkonjić, »O Držićevoj teatralnosti.«: 447-475.

<sup>15</sup> (Trbuh) "glavni jamac čovjekova sporazuma s vlastitim tijelom koji je u vremenu strogo odvojenih područja hranjenja i problematike postojanja gotovo nemoguće shvatiti" (Z. Mrkonjić, »O Držićevoj teatralnosti.«: 458).

<sup>16</sup> Jedan od opisa zemlje obilja nalazimo u Boccacciovu *Dekameronu: Bengodi, gdje se vinogradi kobasicama vežu, a guske po denar prodaju i još se uz to gušće pride daje. Tamo ima gora sva od sastruganog sira parmezana, a njoj na vrhu čeljad neka makarone i valjuške mijese i kuhaju ih u kopunovoj jusi... Podno brda teče potok vina, najboljeg što ga igdje ima, a ni kapi vode u njemu* (Giovanni Boccaccio, *Dekameron*, prev. J. Belan, Zagreb: Matica hrvatska, 1964: VIII, 3, 382).

...*Pometov trbuše sofriktani, veseli se, hrani se na delicije, na zalogaje, na manu nebesku, na vareno, na pečeno, na prigano, na podprigano, na tortice drage, na sapuriće incukarade i s vodicom rusatom, na jetrice slatke od kapunića, na guske, na patke, na paune, na galine od Indijana, blaženstvo vječno! Za tebe Pomet sve stenta, za tebe se sve ovo spravlja, kralju i gospodine! Ti si moj, ja sam tvoj; ti meni gospodar, a ja tvoj sluga i pudar* (II, 10, 336).

### *Hrana bogatih, hrana siromašnih*

Ako Držićeve tekstove prihvatimo kao dokument o prehranbenoj kulturi renesansnog Dubrovnika, iz njih možemo iščitati osnovne razlike u prehrani bogatih i siromašnih. Ove dvije kuhinje, razumljivo, stoje na različitim stranama, a njihova se osnovna razlika uspostavlja u opreci gladi i sitosti, odnosno u količini hrane koja je dostupna jednima ili drugima. Iako je količina konzumirane hrane i dalje značajan čimbenik, u razdoblju renesanse hrana počinje imati značajniju ulogu, predstavljajući sredstvo društvene diferencijacije, instrument reprezentacije političke ili društvene moći. Prema Massimu Montanariju, trpeza u vrijeme renesanse prestaje biti mjesto društvene kohezije, ona postaje čimbenik isključivanja.<sup>17</sup> Tek odabrani mogu prisustvovati zajedničkom obroku, a izuzeta većina postaje publika slavnih banketa i gozbi. Međutim, nije presudno samo sudjelovanje u činu jedenja, nego i ono što se jede. Brojni prehranbeni priručnici objavljeni od 14. do 16. stoljeća<sup>18</sup> pokazuju da se već u 15. stoljeću određena hrana, kao na primjer teleće meso, smatrala privilegijom više klase. Siromašni se, dakle, ne mogu hraniti jednako kao i bogati, no ni ovi drugi nisu mogli biti sigurni ako jedu jednostavna jela sirotinje. Smatralo se, naime, da konzumiranje, odnosno dijeljenje prehranbenih navika nižih slojeva može značiti klasnu degradaciju. U Držićevim djelima možemo vidjeti što se smatra hranom siromašnih, u *Plakiru* i *Arkulinu* nalazimo da su temelj sirotinjske hrane bob, leća, ckvara (masnoća s juhe), prikle (fritule), ukrop (juha od kupusa, ili voda u kojoj se kupus kuhao) te srdele. U *Skupu* se također spominje ukrop kao neprivačno svakodnevno jelo ljudi slabog imovinskog stanja. Vrlo ironično i Pomet i Maro spominju takvu ograničenu prehranu

<sup>17</sup> Massimo Montanari, *The culture of food*. Blackwell, Oxford UK and Cambridge USA, 1994.

<sup>18</sup> Spomenimo tek dva priručnika: *Libreto de tute le cose che se manzano* Giovanni Michele Savonarola (oko 1385-1466), napisan za vojvodu D'Este, navodi hranu prikladnu za gospodu; ili djela engleskog autora Andrewa Boordea *A compendious regyment of dyetary of health* i *Introduction to knowledge* iz 1542., u kojem stoji da viši slojevi trebaju izbjegavati prehranbene navike i proždrljivost siromašnih slojeva. Više u: Ken Alcala, *Eating right in Renaissance*. Los Angeles, London: University of California Press, 2002.

koja se sastoji od *krince juhe kojoj se dno uzvidi* (Pomet, I, 6, 318) ili *kutle vina i medzalina mesa* (Maro, I, 6, 318). U svjetlu ovakvog statusnog razumijevanja hrane, Pometova se opčinjenost delicijama uklapa u njegovu etiku *akomodavanja* i *zauzdavanja Fortune*. Pomet ne žudi za hranom kao Bokčilo, koji od prvog prizora jadikuje zbog prazna trbuha (*Odkle sam iz Grada, nije sam se usrao, ni sam imao čim s tvojom hranom... nađi ti one štono se... jajerom hrane*, I, 1, 308-309), njegova želja ne proizlazi iz gladi, nego iz želje za društvenim statusom. Zbog toga Bokčila, Obloždera i Pometa ne možemo smatrati tek varijacijama komičnih likova proždrljivih slugu. Bokčilo svojom konstantnom jadikovkom zbog prazna trbuha svakako odgovara modelu komične proždrljivosti, koja je, zanimljivo, uvijek odlika pripadnika nižih slojeva. U razdoblju kada određene prehrabene navike i norme odražavaju i podcrtavaju društveni status, konzumiranje hrane namijenjene bogatima i privilegiranim predstavlja materijalan, ali i simboličan prijelaz u višu klasu. Smještanjem Pometa za trpezu Uga Tudeška, s koje ipak odlazi gladan, Držić svjesno krši društvenu normu koja jasno propisuje mjesto za stolom.<sup>19</sup> Pometova se nova etika, prema kojoj je sposobnost ono što uzdiže pojedinca, odražava i u hrani koju jede, ali i u činjenici da gotovo ravnopravno dijeli stol sa svojim gospodarom. Jasno će Pomet reći *Za vlastelinu čovjeku bit hoće se čista krv od juhe, od kapuna i od jarebice učinjena, a ne od luka česnovitoga i od srdjela...* (III, 14, 352). Iz toga možemo vidjeti da Pometu nije presudna količina hrane kojom taži glad, nego okus i želja za hranom, kojom se pokazuje stalešku pripadnost.

Recepture i jela koja se spominju u *Dundu Maroju* otkrivaju svoju renesansnu provinijenciju, no istodobno otkrivaju stariji, srednjovjekovni predmet prehrabene žudnje, a to je žudnja za mesom. Iako se uglavnom smatra da je jedenje mesa u prošlosti bila povlastica bogatih, Braudel u *Strukturama svakodnevice* naglašava da takav zaključak nije posve točan. Kuge koje su hrale 14. i 15. stoljećem preživjelima su omogućile više hrane, ali i više mesa na jelovnicima. Manjak radno sposobnih, a time i viša cijena rada, u 15. je stoljeću i najsiromašnijim slojevima omogućio uživanje mesa. Cijene mesa počete opet rasti tek krajem 16. stoljeća, kada ono postaje rijetko na stolovima

<sup>19</sup> Talijanska povjesničarka Raffaella Sarti donosi zanimljiv opis uređenja blagovanja u domu torinskog plemića Francesca Albergatia Caparellia iz 18. stoljeću. U njemu su prostrte čak četiri trpeze. Na prvoj jedu markiz, njegova žena i djeca, te učitelj i kućni violinist, druga je prostrta u istoj prostoriji i za njom sjede poslužitelj i ženski dio posluge, koji služe za gospodarevim stolom. Za zasebnim stolom jede upravitelj imanja s obitelji, a ostala muška posluha, kao što su konjušar ili kuhar, sjede daleko od očiju gospodara, za stolom u kuhinji (Raffaella Sarti, *Živjeti u kući*, prev. A. Badurina. Zagreb: Ibis grafika, 2006: 180).

siromašnih. Niska potrošnja mesa ostala je karakteristična za prehranu siromašnih slojeva sve do 18. stoljeća. No ipak je točno da su određene vrste mesa, ali i samo svježije meso, uglavnom stizale samo na stolove bogatih. Siromašniji su uglavnom konzumirali konzervirano meso, usoljeno i dimljeno, kao i slabije dijelove mesa kao što su iznutrice. Teletina, divljač i perad kao što su guske, fazani, purice (kod Držića, jednako kao i kod Maestra Martina, *galine od Indijana*, II, 10, 336) te najomiljenija renesansna ptica kopun, bile su namijenjene bogatima, dok su svinjetina i govedina bile prikladne i za seljačke trbuhe. Ovakva hijerarhija namirnica podcrtavala je društvenu hijerarhiju, višim je, dakle, klasama bila namijenjena hrana koja je u svome prirodnom okruženju bila udaljena od zemlje, pa su pernata divljač ili plodovi drveća logično pripadali plemenitima, a ono što je raslo u zemlji ili obitavalo na njenoj površini siromašnima. U već citiranom odlomku iz 10. prizora 2. čina vidimo da Pomet govedinu ne smatra hranom namijenjenom bogatima (*er ja tebe čuvam... od govedega mesa i tjezijek poltronarija*, II, 10, 336). Iako se glavnina kulinarskog diskurza u *Dundu Maroju* odvija između komičnosti Bokčilove gladi, koja se na kraju zadovoljava jetrom i vinom, te Pometa kao predstavnika životne radosti koja se najizravnije odražava u činu jedenja, možda nam najbolji primjer jelovnika bogatih dolazi iz Marove narudžbe za kupovinu namirnica za večeru kod *sinjore* Laure. *Vina dukat, a havijara paulin, kako i Pometov gospodar Tudešak, i na tri škude kupi par fadžana; i kupi par kapuna velicijeh, da znaš škud za nje dat; i kup' animela i pođ' u picikarula moga, da ti da mortadela i salčica, što će biti za svu ovu nedjelju, i čin' da ti da dzinu provardura i svrati se u moga spičara, reci mu da mi pošlje jedan vruć marcapan* (I, 6, 317-318).<sup>20</sup>

Iz ovog podužeg popisa namirnica za večeru vidimo da je Maro u velikom gradu usvojio nove prehrabene navike, apetit za ukusne i skupe namirnice kao što su fazani i kavijar.

Biti gospodin podrazumijeva i znati jesti kao gospodin. Ne bi li se predstavio kao gospodin, mladi dubrovački trgovac nastoji oponašati prehrabene navike svoga suparnika u ljubavi, njemačkog plemića Uga Tudeška.<sup>21</sup> Budući da je

<sup>20</sup> Sličnu narudžbu nalazimo i u drami *Hvarkinja* Martina Benetovića. *Tu je munite pet škuda. Pođi, spendaj na tvoj način, da se banketa. Čini da je svega gospodski: kupi kokoša, pulastra, gusaka, pataka, golubica, kosovića, jarebica. Čini da je vedeletta, lonzu praščevu, kobasica. Čini da su torte dopo pasto* (M. Benetović, »Hvarkinja.«: III, 10, 177).

<sup>21</sup> Čini se da je njemačka kuhinja u Dubrovniku bila na glasu. Proždrljivi sluga Obložder iz *Pjerina* također želi na tudešku stomak konfrortat. (I, 566).

Ugo pripadnik plemstva, iako komično prikazan kao čovjek koji voli zaviriti u čašicu, nužno posjeduje istančan prehrambeni ukus svoje društvene skupine. Ugo je jedini lik u drami od kojeg Maro može učiti što bi gospodin trebao jesti. Pri tome uopće nije važna Ugova uloga Marova suparnika kod *sinjore* Laure, presudno je upravo njegovo plemićko porijeklo. Zbog toga se nameće zaključak da je Držić itekako bio svjestan činjenice da kulinarska moda gotovo uvijek kreće odozgo, od sofisticirana i skupa ukusa viših klasa koji se nastoji oponašati. Braudel dolazi do istog zaključka, naime, *bogati (su) tako osuđeni da pripreme budući život siromašnih*.<sup>22</sup>

Maro svoju narudžbu započinje kavijarom, a završava, u Dubrovniku zabranjenim, marcipanom, slasticom koju je zabrana mogla učiniti samo još privlačnijom. Poznato je da teža dostupnost neke namirnice uglavnom postiže suprotan učinak, uzrokujući veću potražnju i viši status. Današnji marcipan ne odgovara značenju riječi marcipan u *Dundu Maroju*. Čini se da radilo o kolaču napravljenom s marcipanom, odnosno slastici punjenoj smjesom badema i šećera.<sup>23</sup>

Određeni način prehrane odražava, dakle, stil života, a Držiću će poslužiti i kao još jedna razina kritike Dubrovačke Republike. Kako vidimo u *Dundu Maroju* ili u *Skupu*, glad nije odraz slabog imovinskog stanja, nego je posljedica škrtosti. Pragmatični merkantilistički dubrovački duh ne poznaje hranu kao izvor užitka, nego kao nužnost. Hrana nije rafinirana ljudska djelatnost, nego rasipanje i luksuz koji je država morala kontrolirati. No, iz toga možemo zaključiti i posve suprotno od *ne znaju što je pasteržat* (I, 6, 318). Potreba da se zakonski regulira taj aspekt privatnog života može značiti da je uživanje u luksuznim jelima bilo rašireno u Dubrovniku te da je nekima jedenje, čini se, bilo instrument društvene reprezentacije. No sigurno je utjecaj države ipak označavao vrijednosni sustav manjine na vlasti, prema kojem je uživanje u biranim slasticama ipak bila grešna i nepotrebna djelatnost.

<sup>22</sup> Fernand Braudel, *Strukture svakodnevice*, prev. D. Celebrini, M. Cvitan, Lj. Depolo, K. Jančin, K. Krajina, M. Obuljen, V. Ogrizović. Zagreb: August Cesarec, 1992: 190.

<sup>23</sup> Recept za takav kolač nalazi se u Martinovoj kuharici pod naslovom *Marzipan*. *Oguli bademe i usitni ih koliko god je moguće... Kada ih usitniš, navlaži ih ružinom vodicom da ne puste ulje. Ako želiš napraviti dobro, uzmi jednaku količinu šećera i badema, odnosno libru jednog i libru drugog, više ili manje, kako želiš, dodaj također uncu ili dvije dobre ružine vodice; sve dobro promiješaj. Uzmi onda oblatne, koje se zovu i nevole, napravljene sa šećerom i navlaži ih ružinom vodicom. Otopi ih u posudi i dodaj smjesu (badema i šećera). Kada si namazao smjesu preko oblatne, namoči još jednom s malo ružine vodice i pospi dobrim šećerom u prahu. Kada si prekrio cijelu površinu šećerom, peci u pećnici ili na vatri, kao i ostale torte, polako, pazeći da je toplina umjerena i da ne zagori. Zapamti da je marzipan torta niska i tanka radije nego visoka i debela.* (M. Martino, *The art of cooking*: 87, prijevod J. I.).

Na suprotstavljenim kulinarskim stranama nalaze se *sinovi*, kojima novac služi da se *ije, pije i trumpa* (I, 1, 309), koji su, dakle, već usvojili novu, renesansnu kulinarsku modu i ideju gastronomskog užitka, dok se *očevi* svojom skromnom prehranom nastavljaju na tradiciju siromašne kuhinje nižih slojeva. Zelene maneštre, skromne juhe od kupusa i suhog mesa, sitna plava riba i grahorice kao što su bob i leća, osnova su prehrane koja još uvijek nije sredstvo društvene reprezentacije. Jedenje na određeni način odražava pripadnost društvenoj skupini. Kultura očeva, koja hranu shvaća kao biološku nužnost, odnosno hranjenje, razumljivo ne može proizvesti složene društvene rituale blagovanja. Iako imućni, očevi ne pokazuju svoj status dijeljenjem prehrambenog koda viših slojeva, kojima svojim imutkom svakako pripadaju. Tako se Pomet s pravom može narugati da Dubrovčani, iako bogati, ne znaju blagovati. *Izjedu mi oni peču mesa, tad s plašten na Placu* (I, 6, 318).

Pomet eksplicira na koji način treba jesti: *Dubrovčani ne znaju što je patedžat* (I, 6, 318)... *Tudešci na repozano zasjedu ti mi, počnu s nekijeh gvaceta a specijom t' ih kroepe za otvorit apetit za mrtva uskrsnut i da ga čine jesti; a trink ide uokolo, pak ti mi dođu s pliticom, u njoj dobra kokoš, u njoj pritila patka, u njoj dvije jarebice - fondžanova. Dubrovčani ih ne umiju neg pečene jesti* (I, 6, 318)! ...*u toj plitici još bude slanine na tudešku, i dobroga vitelja mesa, a s rjepicom i s kupusom u jusi. Što su letuariji i kordijali što se stomakalijem ljudem dava? Siromasi, ne umiju ozdravit. Sve to ujedno; a mostarda mi njeka dušu vadi: ijem, a lačan sam; što veće ijem, to sam lačniji. A plitica kao se ispražnjuje; tako jedan... i primeće u pliticu sad kapunića, sad guščicu, sad jezik slan, sad sufridžatu ovoliko debelu; a brinc ide uokolo, a mi ijemo a sve smo lačni. A para nam sad smo, sjeli na trpezu, a tri ure su prošle, a u delicijah smo, u raju smo; pak se na slano, na pečeno* (I, 6, 318-319).

Iz ovog Pometova monologa vidimo da glad više nije osnovni motiv hranjenja. Jednostavni Bokčilo nasitit će se jetrom. Glad je moguće utažiti i siromašnom hranom, sladokusac Pomet nevoljko priznaje njezinu hranjivost... *Primi s u pacijenciju; odsala ćeš kadgodi i srdjelicom se pasat... tko nije provao zlo, ne zna što je dobro. Za octikom slađa bit će malvasijica, i za ukropom i srdjelami bolje ćeš gustat kapune, torte, jarebice i fadžane* (IV, 3, 364). No Pomet svoj prehrambeni ukus smatra odrazom pripadnosti privilegiranim, koji mogu uživati u užicima koje omogućuju spretni kuhari i nove kulinarske tehnike. Sposobnost pojedinca da zauzda Fortunu, koju predstavlja Pomet, materijalizira se skupim prehrambenim ukusom i kolajnom.

### *Škrtoš, Ludos, Obilje*

Osim na simboličkoj razini želje, staleške razlike u prehrani stanovništva Držić skicira i u opisu triju rimskih ugostiteljskih objekata.<sup>24</sup> Sam ih Držić naziva *oštarijama*, iz čega bismo mogli zaključiti da se radi o objektima koji svojim gostima nude samo hranu i piće. No čini se da su *oštarije Miseria, Ludos* i *Della grassezza* ipak svratišta u kojima, uz konzumiranje hrane i vina, gosti mogu i noćiti. Budući da opširnih istraživanja vrsta ugostiteljskih radnji na hrvatskoj strani Jadrana nema, ne možemo sa sigurnošću reći o kakvim se objektima radi. Čini se da je u Dubrovniku postojalo nekoliko različitih tipova gostionica, no pojedine se radnje u arhivskim materijalima često označavaju različitim imenima i zbog toga nismo sigurni jesu li gostima pružale konak ili samo hranu i piće.<sup>25</sup> Važan trgovački grad kao što je bio Dubrovnik vjerojatno je ipak morao imati donekle razvijeno profesionalno gostoprinstvo. Ravančić govori o tri osnovna tipa ugostiteljskih objekata: svratište, krčma (*taberna*) i točionica,<sup>26</sup> no čini se da se naziv *taberna* u Dubrovniku ne podudara s europskim značenjem, koje nije uključivalo mogućnost konaka i jedenja u tavernama. Iz arhivske građe vidimo da se spominju *taberne, canipe* (vinska konoba) i *stragumi* (privatni vinski podrumi), a u *Dundu Maroju* vidimo da Držić razlikuje *voštarije* i *tovijerne. Ludos, Škrtoš* i *Obilje*, koje gostima nude hranu i konak, Držić naziva *voštarijama*. Budući da Bokčilo, tovijernar, na više mjesta spominje prodaju vina, možemo pretpostaviti da autor pod terminom *tovijerna (taberna)* podrazumijeva prvenstveno trgovinu vinom. Termin *taberna* vjerojatno ovdje predstavlja vinariju u kojoj se vino moglo i konzumirati. Trgovina vinom u Dubrovniku bila je vrlo dobro pravno uređena. Već 1345. u Gradu postoje službenici za vino (*officiales supra vino*). O količini vina u gradu brinulo se jednako kao i o količini žita.<sup>27</sup> Vino se nije smatralo pićem, nego prehrambenom namirnicom. Mi bismo danas rekli živjeti o kruhu i vodi, no čini se da se zapravo radilo o kruhu i vinu. Dubrovnik je proizvodio dovoljno vina za svoje potrebe, a uvoz se strogo kontrolirao. Kada je količina vina u gradu bila dovoljna, uvoz je bio posve zabranjen. Izuzeti su

<sup>24</sup> U *Dundu Maroju* se spominju četiri rimske gostionice, uz *oštarije Miseria, Ludos* i *Della grassezza*, tu je i *Ostaria della campana* (III, 6, 342 i III, 14, 353), ali se ona spominje tek imenom.

<sup>25</sup> G. Ravančić, *Život u krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika*: 75.

<sup>26</sup> G. Ravančić, *Život u krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika*: 75-76.

<sup>27</sup> Godine 1415. u Dubrovniku je vladala nestašica vina, da bi se uvezla dovoljna količina sredstva su uzeta iz fonda za žito (G. Ravančić, *Život u krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika*: 40).

jedino bili samostani, koji su imali godišnju kvotu. Kazne za uvoz bile su velike, a država je konfiscirano vino dijelila siromašnima.<sup>28</sup> Arhivska građa spominje nekoliko vrsta vina koja su se uvozila. *Ribolium* je bilo bijelo vino iz talijanske pokrajine Friuli Venezia Giulia, iz Toskane se uvozilo polusuho vino *vernaccia*, *romania* je dolazila iz Bizanta ili Emilie Romagne, dok je slatka *malvasia* dolazila uglavnom iz Italije. Nije slučajno da Pomet spominje i žudi za *malvasijom*, uvoznim slatkim vinom koje se moglo kupiti u Gradu.

Preuzetno je tvrditi da je dubrovačko ugostiteljstvo bilo jednako razvijeno kao rimsko, koje Držić opisuje u *Dundu Maroju*, no opisane rimske *oštarije* vjerojatno nalikuju dubrovačkima. Sigurno su se i u Gradu mnoge radnje razlikovale, ovisno o financijskom statusu klijentele koja ih je posjećivala. Zajedničko im je svima njihovo obilježje javnog prostora i mjesta potrošnje.

Putnicima su u stranome gradu prvo morali naći konak, ne samo zbog smještaja, nego i zato što je krčma, uz crkvu, najdruštvenije mjesto u kojemu je moguće doznati najnovije vijesti i tračeve, pronaći stare prijatelje ili steći nove. Tražeći mjesto gdje bi se mogli okrijepiti, Maroje i Bokčilo nailaze na tri *oštarije* znakovitih naziva. Nagovarajući goste da izaberu upravo njihovu, dvojica *oštarijera* reklamiraju najbolje što nude. *Oštarija Ludos* nudi najbolje vino, čemu možda i zahvaljuje ime, dobre jarebice, kopune, kokoši, bolonjske kobasice i osobito dobar kruh. Na cimeru *oštarije Della grassezza* naslikan je Amor koji jede *kuljene i djevenice* (I, 1, 313), a jelovnik opravdava riječ obilje u imenu. Može se tamo pojesti umokac na njemački, dobiti francusko i korzikansko vino, naručiti mladu teletinu, paunove i druge delikatese za goste dubljeg džepa. Mameći goste hvaljenjem svoje kuhinje u kojoj je sve probrano, *dobro* ili *osobito dobro*,<sup>29</sup> što je običaj koji ni danas nije sasvim nestao, *oštarijeri* nam otkrivaju da su postojale krčme i svratišta različitih kategorija. Zalaziti u pojedinu *oštariju* znači pripadati određenom sloju, tako da Maro svraća isključivo u *Oštariju kod obilja*. *Gdje gospoda i sinjori alodžaju, tu ja siromah ne alodžavam* (I, 1, 313), reći će Maroje, naizgled privučen iskvarenim hrvatskim kojim se reklamira Drugi *oštarijer*, i izabrati najjeftiniju. Ne saznajemo što se nudi u *oštariji Kod bijede*, Tripče samo govori da u njoj vazda odsjedaju Dubrovčani. Jeftina krčma u kojoj se za *mala plata* dobiva *jesti koliko*

<sup>28</sup> G. Ravančić, *Život u krčmama srednjovjekovnog Dubrovnika*: 34.

<sup>29</sup> ...*bon vin, bone strane, bon capponi, galline, salciotti da Bologna, bon pan soprattutto* (I, 1, 313).

*trbuka nositi* (I, 1, 313) nije odabir siromaštva, nego škrtosti. Tripče dva puta ponavlja da Dubrovčani ovu krčmu nazivaju *lakomos*, odnosno škrtost, a škrti se *siromah* Maroje odmah odlučuje upravo za nju. Marova se opravdana jadikovka zbog rasipnog sina tako ne iscrpljuje u uzdasima i lamentaciji nesretna oca zbog razmetnog sina, nego razotkriva kao žalopojka starog škrca. Marojev je izbor najjeftinije *oštarije* utjelovljenje dubrovačkog trgovačkog duha koji je autor toliko prezirao. Pokazujući da novac zaista kvari ljude, Držić demistificira njegovu vrijednost *per se*. No Držić ne prezire novac, bilo bi to licemjerno od autora koji je iskusio siromaštvo, nego tek njegovu moć da kontrolira ljudske postupke. Ismijavajući škrte, lakome i ustrašene koji štede, a ne bogate koji troše, Držić priznaje njegovu stvarnu vrijednost. Ovakav stav nimalo ne čudi, budući da znamo da je Držiću često nedostajalo novca, ali novac, već smo spomenuli, služi čovjeku da *ije, pije i trumpa*. On odražava društveni status, uvjetuje navike, oblikuje ukus, kupuje ljubav i prijatelje. Stvarna vrijednost bogatstva upravo je trpeza za kojom Pomet uzdiše, a ne zveket novca u škrinji.

### *Umjesto zaključka*

Ovaj je rad pokušao ukratko naznačiti opseg korištenja motiva prehrane u komediji *Dundo Maroje*. Pojednostavili bismo ovaj tematski sloj Držićeva pisma kad bismo ga promatrali isključivo kao stvarnu sliku prehranbene kulture onodobnog Dubrovnik. No Držićeve komedije jesu i to, naime, u *Dundu Maroju* (IV, 7, 396), kao i u *Veneri i Adonu* (1, 58, 288), spominje se Milašica koja je Dubrovčanima 16. stoljeća prodavala sir kod Orlandova stupa, a čije je ime također sačuvano u arhivskim spisima. Spominju su recepture kao umokac ili kopun na tudeški, ali i jela pripremljena na domaći način. U *Arkulinu* doznajemo kako su se pripremala jela na sofrik: *Aglio - luk česan et quella cippola - kapula, bez koje vi, žene, ne biste mogle sofrikat činit; i zaludu bi bili cipoli riječki i gere lokrumanske, da se lucča kapule najprvo ne podpriga* (I, 536). Iz ovog citata možemo vidjeti da su neke onodobne kulinarske tehnike ostale nepromijenjene do danas, kada gotovo da i nema pirjanog jela koje ne počinje upravo pirjanjem luka ili češnjaka. No značenje hrane u *Dundu Maroju* ne iscrpljuje se na ovoj razini, kao ni na razini dramske funkcionalnosti ili na analizi kritičkog pogleda na konzervativnost Dubrovačke Republike u 16. stoljeću. Motivi prehrane pojavljuju se u nekoliko značenjskih slojeva u komediji. Komika u *Dundu Maroju* proizlazi i iz imena likova, koja su nadahnuta

hranom (Pomet Trpeza, Variva). Likovi su često karakterizirani i svojim prehrambenim navikama<sup>30</sup> i stavovima, a hrana predstavlja i činjenicu i žudnju. Motivi prehrane također se pojavljuju kao kritički instrument kojim Držić podvrgava dubrovački mentalitet ili pak ismijava petrarkističke konvencije. Udvarajući se Petrunjeli, Pomet joj ne tepa *srčana željice*, nego *srčano zeljice* (II, 11, 336), *kordijalu od stomaka* (II, 1, 326).

No, budući da kod Držića nema metaforike duhovne hrane, interpretacija hrane mora krenuti od nje same, od namirnica i jela, njihova društvenog značenja, kao i od ritualne komponente blagovanja koju Pomet Trpeza naglašava.

Uronjen u novo vrijeme, koje volimo smatrati emancipirajućim, Držić svoju gastronomiju usmjerava prema novim idejama, novom vrijednosnom sustavu koji hrani pridaje velik značaj i novoj etici koju predstavlja likom Pometa. Jela pod kojima se savijaju Držićeve trpeze bit će rezultat renesansne vještine, no predmet žudnje umnogome se nastavlja na srednjovjekovno vrednovanje mesa kao najvažnije namirnice, odnosno razumijevanja da dobro jesti znači jesti meso. Srednjovjekovna slika obilja niz je pečenki na bogatoj trpezi, što je i bila presudna razlika između prehrane bogatih i siromašnih. Ova će se predodžba donekle promijeniti, odnosno dopuniti, u razdoblju renesanse. Renesansne su kuharice ponovno otkrile zaboravljena antička jela,<sup>31</sup> na kršćanske jelovnike dolaze namirnice maurske kuhinje kao što su patlidžani, riža, šećer i bademi, a nove su već počele stizati iz Novog svijeta; povrće se počinje više cijeniti, a riblji se jelovnici vraćaju i na stolove bogatih. Prva moderna kuharica, već spomenuta *De arte coquinaria* Maestra Martina, cijelo jedno poglavlje posvećuje pripremi ribe, među kojom nimalo prezrivo spominje i srdele. Crkvene odredbe nisu samo određivale četrdesetodnevni post prije Uskrsa, nego i četverotjedni post prije Božića, a postiti je valjalo i tri puta tjedno, srijedom, petkom i subotom.<sup>32</sup> Stroge crkvene odredbe o postu tako su podizale cijenu ribe i ponovno otkrile mnoge riblje delicije. No Držić

---

<sup>30</sup> Ovdje podrazumijevam i jedenje i pijenje. Ovakvo se shvaćanje opravdava time što se vino smatralo dijelom prehrane, što npr. objašnjava Ravančić.

<sup>31</sup> Jedina rimska sačuva kuharica, Apicijeva *De re coquinaria*, objavljena je već 1498. u Milanu.

<sup>32</sup> Norman Foster, *Jela iza samostanskih zidina*, prev. M. Popović. Zagreb: Grafički zavod Hrvatske, 1982. Braudel u *Strukturama svakodnevice* navodi da je Crkva propisivala 166 dana posta godišnje, a vrlo stroge zabrane protezale su se također i na trgovinu mesom, jajima i živadi. Jedini izuzetak od posta mogli su imati bolesnici s dopuštenjem liječnika i svećenika te *korizmeni mesari* koji su zabranjene namirnice smjeli prodavati u blizini bolnice. Vrlo stroga pravila o korizmenom postu zadržala su se sve do vladavine Luja XIV. (F. Braudel, *Strukture svakodnevice*: 224).

ribu gotovo da i ne spominje. Za razliku od *Ribanja i ribarskog prigovaranja*, u kojemu Hektorović odaje počast jednostavnoj prehrani ribara i seljaka, Držić ribu jedva da i spominje. Kulinarske leksičke građe kod Držića ima mnogo, no od svih riba koje nabraja Hektorović, a čija su imena često nepromijenjena sve do danas, u *Dundu Maroju* spominju se jedino srdele. *Juha... od luka česnovitoga i od srdjela* (III, 14, 352) ono je od čega Pomet želi zaštititi svoj trbuh. Srdele i češnjak prezrene su namirnice za koje se smatralo da ih samo sirotinja može jesti. No, sudeći prema kuharici Mestra Martina, riba se vraća na otmjene jelovnike, jednako kao i češnjak kao začim uz pečeno meso ili pak sastojak umaka. Toliki prezir prema morskoj hrani i povrću, u komediji se spominju tek luk, repica, češnjak i kupus, otkriva srednjovjekovni sustav vrednovanja hrane po kojemu mesu pripada najvažnije mjesto. No, tolika žudnja za mesnim specijalitetima prije otkriva njihovo rijetko pojavljivanje na Držićevoj trpezi, nego što je odraz proždrljivog ili pak rafiniranog ukusa. Hrana je u *Dundu Maroju* jednako opis stvarnosti koliko i predmet žudnje. Prehrana je u Držićevim djelima značajna i višeznačna tema, čija se moguća značenja ne iscrpljuju u postizanju komičnosti, autentičnosti ili plastičnosti svijeta drame. Motivi prehrane stoje u funkciji smijeha jednako koliko i etike. Renesansna živost u *Dundu Maroju* najeksplicitnije je prikazana u užitku jedenja, u radosti tijela oslobođena od grijeha neumjerenosti u jelu i piću. Jednom kada je postalo moguće bezgrešno jesti, Držić je stvorio Pometa Trpezu, a *šijun od bukuna* (I, 6, 317) postao je tako prvi gurman hrvatske književnosti.

## **GASTRONOMY IN DRŽIĆ'S *DUNDO MAROJE* BETWEEN THE MIDDLE AGES AND THE RENAISSANCE**

JELENA IVANIŠEVIĆ

### *Summary*

The topic of food in Croatian literature has rarely found itself in the focus of anthropological interest. Although food in Držić's works is an important and meaningful topic, a resourceful device in accomplishing the comic effect, authenticity and plasticity of the dramatic world, it has attracted little scholarly attention.

This article outlines the scope of the motifs pertaining to food and their use in the comedy *Dundo Maroje*, considers the influence of the Renaissance gastronomy on the menus described in the play, examines the difference in the eating habits and practice between the wealthy and lower social orders, and brings into focus the multiple layers and meanings of gastronomic themes which in Držić's work mainly serve to amuse the audience but also to convey certain ethical messages.

