

SVEČANOST GOZBE I SIROMAŠTVO STOLA U KOMEDIJAMA TITUŠA BREZOVAČKOGA

Nikola Batušić

U starijoj hrvatskoj kajkavskoj drami nastaloj između svršetka 18. stoljeća i tridesetih godina sljedećega, dakle između Mikloušićeva *Imenoslavnika* (1791.) i mlađe, jednočine verzije komedije pod naslovom *Barun Tamburlanovič ili pelda nerazumnoga potrošivca* (1825.), naići ćemo na obilje podataka o hrani i kuhinijama, a na nekim mjestima, mogli bismo čak reći i o gastronomiji. A gastronomija je, kako reče njezin suvremeni začetnik Anthelme Brillat-Savarin u svome kanonskom djelu *Physiologie du goût* (...), Paris, 1876., *razborita spoznaja o svemu što se tiče čovjeka i njegove prehrane*¹. Naši su, dakle, kajkavski pisci obuhvatili u svojim motivsko-tematskim krugovima i one trenutke svakidašnjega života koji se ili zbivaju za stolom ili pak govore o zgodama i prilikama vezanima uz hranu i njezine mnogobrojne sastojke, opisuju njezinu pripremu i blagovanje, ili pak spominju uvjete i cijene svakodnevnice prehrane.

U knjizi *Srednjovjekovni imaginarij* francuski će povjesničar Jacques Le Goff naglasiti kako je *važnost odjevnih i prehrambenih kôdova u kulturi društava poznata (...)* U književnim djelima, odjeća i hrana upozoravali su na društveni položaj likova, simbolizirali zaplet, naglašavali značajne trenutke priče². Premda se Le Goff u svojim studijama poziva na medievalnu književnost, njegove se opće opaske o značenju *prehrambenoga kôda*³ smiju protegnuti i na kasnija razdoblja. Tako će taj *kôd* u kajkavskoj komediji pomoći u detektiranju obrisa pojedinih značajeva, otkrit će pozadinu zbivanja, potanje opisivati atmosferu u kojoj se odvija radnja i, konačno, upotpuniti sliku vremena u kojemu je djelo nastalo.

Posebnu je pozornost hrani i jestvinama uopće posvetio najpoznatiji i najbolji kajkavski komediograf. U nadasve zanimljivom, ali do sada gotovo zanemarenom gastronomskom tematskom segmentu komedijâ Tituša Brezovačkoga upast će nam u oči dvije slike. Na jednoj su strani raskošni stolovi na kojima su servirana gustuožna, probrana jela i različita visokokvalitetna pića, susrest ćemo s njima u svezi čak i opise gurmanskih svečanosti, ali ćemo, na drugoj strani, naići i na podatke o siromaštvu običnoga, svakodnevnog stola, posebice kod naših negdašnjih zagrebačkih sugrađana, *purgera* koji su se zadovoljavali više no skromnim obrocima. I dok je jedan *provizor* feudalnoga imanja (Sebirad u *Diogenešu*) blagovao divljač, naročito ukusne ribe i rijetke vodene životinje, a sve to obilno zalijevao odabranim napicima, skromni je obrtnik morao biti zadovoljan oskudnim, pa čak i škrtim obrokom.

Komedije Tituša Brezovačkoga posvjedočit će nam, dakle, i o svečanosti, ali i o siromaštvu sjevernohrvatskoga stola na razmeđu 18. i 19. stoljeća, a time nam i približiti brojne značajke te oslikati pozadinu na kojoj je nastajalo tadanje naše građansko društvo. A ono je, sa svojim brojnim i različitim predstavnicima bilo pravi, rekli bismo i legitimni, protagonist njegova djela.

Bez obzira na bogatu ili siromašnu konzumaciju hrane, u *aktu jedenja*, kako ga naziva Bahtin, *telo prevazilazi svoje granice, ono guta, upija, rastrže svet, unosi ga u sebe, obogaćuje se i raste na njegov račun. Susret čoveka sa svetom, koji se zbiva u ustima što su razjapljena, što jedu, kidaju i gutaju, jedan je od najstarijih i središnjih sižeja ljudskog mišljenja i ljudskih slika*⁴. Ali, nastavlja Bahtin nešto kasnije, slika svakidašnjega jedenja, proždrljivosti i pijanstva, *slika je postojećeg zadovoljstva i sitosti individualno-egoističnog čoveka, izraz individualnog uživanja, a ne svenarodnog trijumfa*⁵.

Pravoga bahtinovskog *individualnoga egoista* susrest ćemo u komediji *Diogeneš*. To je već spomenuti provizor Sebirad koji za sebe, a jamačno i za svoje goste, priređuje velebne gozbe. Hvali se taj upravitelj feudalnoga imanja (simptomatično je njegovo prezime – *nom parlant* koje govori kako si voli ugađati): *ja imam dobru koštu, meni zverina malo gda fali: divje race, popki, ribe, raki, piškori, želve, to mi je vre vse prijelo. Staro vino najbolše, vsaki dan dva puta kava, rozoliš, slivovica, večer vekšinum punč, toga nigdar ne menjka. (Diogeneš, (I/8).*

Uživa, dakle, lukavi Sebirad koji potkrada i vara svoga poslodavca gospodina Dobrokuču (a i taj se naziva prema vlastitu imovinskom statusu) u samim

poslasticama i biranim pićima. A sve su to nesvakidašnje delicije koje njegov stol pretvaraju u prave gurmanske svečanosti.

Iznoseći pred nas Sebiradov jelovnik i *vinsku kartu*, Brezovački omiljela jela toga znalca i jela i pića nije naveo nakon slučajna pogleda na upraviteljev stol. Provizor naime bira jela i napitke pomno. On je profinjeni *gourmet*, rekli bi Francuzi, a nije nezasićni, rabelaisovski žderonja. Sebiradove gozbe kao da je, još prije no što je izašla u Zagrebu tiskom, nadahnula danas već čuvena *Nova skup složena zagrebečka sokačka kniga vu šestih razdeljenih zadržavajuća 554 naredbe vsakojačke jestvine pripravljati. Iz nemškoga na horvatsko prenešena od jednoga domovine prijatelja za hižnu potreboču (...) vu Zagrebu nahađa se pri Ferencu Rudolfu knjigovežcu i trgovcu 1813.*⁶ Njezin autor, *domovine prijatelj*, bio je zagrebački kanonik Ivan Krstitelj Birling (1775-1862) o čijem je prevodilačko-kulinarskom djelu najpotpunije u nas pisala, dakako, Olga Šojat, još 1968. u časopisu *Kaj*⁷.

U Birlingovoj knjizi, podijeljenoj na šest odjeljaka s brojnim poglavljima i pododjeljima, naći ćemo niz recepata upravo i za ona jela kojih glavne sastojke spominje profinjeni sladokusac Sebirad. Govori on o *popcima* (*Mergus phalaris*, vrsta divlje patke), a među najgustuožnijim uputama za pripremu te divljači u toj našoj kajkavskoj kuharici jest upravo onaj kako valja ispeći *popka na rumenom sosu*. Evo recepta: *Oskubi, osnaži popke, vzemi van drobninu, operi, osoli i našpali. Paca ovak napravi: vzemi pol octa, pol vode, osoli, deni glavu črlenca, bazuličice, lorboru, lemonske korice, klinčecov, vrzi potlem nuter, pusti malo tenfati; za tem napravi rumeni zafrig z črlencem, nalej z pacom, racicu nuter deni, pusti dobro tenfati. Kada daš na stol, precedi čez sito sosa na racicu* (238).

Među ekskluzivnim specijalitetima, kako bismo danas rekli, ali tada oni to još očito nisu bili, jer ih, uz ostala svakodnevna jela, navode bečke *kuharice* odakle je Birling prevodio i nesumnjivo iz njih antologizirao svoj izbor, dakle među delicijama što dolaze iz slatke vode, Sebirad spominje kornjače, rakove, predmijevamo dakako potočne, a među ribama - piškora. Birling donosi recept za juhu od kornjače (danas se ona može naći na jelovnicima samo najelitnijih restorana) – *Vzemi tri želve, odreži glavu, repe i parkle, prekuhaj, otrebi i poreži, napravi zatem vu randljeku zafrig, deni želve nuter, nalej z peršinovum juhumi i pusti zakipeti, osmekni limonu, lemonske korice i gverca pridaj, posipli šafrana malo, vlej na opečenu &c* (28).

Naša kajkavska *kuharica*, priopćuje, nadalje, nekoliko recepata za kornjače pripravljene u raznim umacima (najprivlačniji mi se čini onaj pod naslovom *Želve vu lemonskeu sosu – želve osnažene, otreblene, oprane i na falace porezane, kak takaj jajčeca i jetrica vrzi vu randljek, nalej z onum juhū malo vu kojoj su se huhale, zafrigaj, pridaj malo šafrana, gverca i putra, kak takaj lemonskeu korice i soka. Kada je dobro prekipelo, daj s ovem sosom na stol* (225). Uživa Sebirad i u potočnim rakovima (danas bi ih, možda, mogao blagovati jedino u Sinju i njegovoj okolini jer se tamo, tako govore gastronomski vodiči, s vremena na vrijeme pojave u kojoj od otmjenijih gostionica), a voli i piškora, ribu-selicu, sličnu jegulji. Kod Birlinga nalazimo čak tri recepta za njezinu pripremu, od kojih je zasigurno najatraktivniji onaj koji upućuje kako se spravlja *piškori na zelenom soku plavi* (218). Ovo *plavi* u kulinarskoj tehnici, a prema francuskom *au bleu* ili njemačkom *blaugesotten*, znači da se prije početka kuharske procedure s ribe ne pere sluz, budući da ona potom u spoju s octom, u rasolu gdje će se riba kuhati, daje intenzivnu modru boju. Spominju se kod Birlinga još i *piškori na juhi* (219) i *piškori frigani* (220) koje najprvo valja zaklati, potom im izvaditi *žuču*, a nakon toga oprati i *frigati kak ribe*. Inače, riba *piškor* danas je poznatija po kajavskoj uzerečici – *kaj se vrtiš kakti piškor v loncu*, koja očito ima veze s receptom za *piškora na plavo*. Birling, naime, pretpostavlja da riječna riba s tržnice dolazi u kuću živa (a tako je, odista, bilo još i u mome dječastvu). Stoga taj pripravak počinje sljedećom uputom: *piškori živi deneju se vu lončić, malo octa i soli vrže se, pustiju se pokriti dok se zadušiju*. Potom se *piškori* kuhaju u *zelenom soku* u koji dolaze razne trave, začini poput šafrana i *muškapleta*, a sve se, kasnije – danas bismo rekli kulinarski apartno, servira uz prilog od *kiseloga zelja*! Naravno da su se u kulinarskoj uvertiri za daljnji nastavak *plavoga kuhanja* piškori - *dušeći se*, bjesomučno, boreći se uzaludno za život- vrtjeli u loncu gdje će napokon i skončati. *Mi se mešamo kakti piškori v tesnom mestu*, reći će Smolko u *Matijašu* (III/15) i potvrditi vjerodostojnost Birlingova recepta.

Kada je riječ o peradi, Sebirad je mogao uživati i u ovakvu načinu pripreme nadjevene *race domače ali divje*: *vzemi od race jetra, falačec slanine, trave dišuče i zdrave skoši, zatem tri žutanjke, ribanoga kruha i od pol limone soka, zamešaj, osoli, operpri i z tem racu nađeni. Zatem vu randljek, falačec tuste slanine, črlenca i lorboru deni, malo juhe prilej, vu tom racu mehko tenfaj, večkrat obrni, zadnič mašču oberi, limone osmekni, na stol daj*.

Danas se često čuje kako su *bakalar* i razne kulinarske varijante ove sjevernomorske ribe donijeli u Zagreb nakon Drugoga svjetskog rata mnogobrojni došljaci iz Dalmacije (kao da je *bakalar* autohtona riba našega Jadrana, a ne sirotinjska hrana pomoraca koji su je osoljenu i skrutnutu dobivali kao preostatak putnoga provijanta nakon što su, nekada, za svoje poslodavce obavili dugotrajne i mukotrpne plovidbe). Za *bakalar*, odnosno za *štokfiš*, znao je dobro već i Brezovački!

Kada je Matijaš (III/11 i dalje) pospremio Vuksana *vu žakelj* kako bi mu se Jugović mogao osvetiti, *plemeniti pravdoznaneć* bjesomućno udara po vreći jer mu grabancijaš govori kako je unutra *štokfiš, koga je moći i bez tućenja imati, ako ga se s vrelum vodum popari*. Zanimarimo li drastićnost toga prizora koji frapantno podsjeća na scenu iz Molièreove komedije *Scapinove spletke* (III/2 – u kojoj se, međutim, *bakalar* ne spominje), ostaje u okviru naših razmatranja o hrani kod Brezovačkoga činjenica da se u prvim godina 19. st. u Zagrebu *znalo* kako bakalara treba *istučići* i prije pripreve *popariti* kipućom vodom. O tome svjedoći i Birlingova knjiga s nekoliko recepata. Bakalar se mogao spraviti *na grahovi juhi* (212), potom *na naćin šćuke* (213), a posebno je zanimljiv recept za *štokfiš z hrenom* (214): *obkuhaj štokfiša, otrebi od kožice i košćic, podrobi, zatem jedan red štokfiša poredi po randljeku, drugu red posipli z hrenom, ribanum žemljum, kiselem vrhnjem, putrom i muškapletom i tak nadalje dok randljeka napuniš, pokri, pusti zakipeti i daj na stol*.

Birling je, dakle, samo nešćo kasnije od Brezovačkoga, donio recepte za različite načine spravljanja bakalara, ali je i naš komediograf oćito znao kako tu ribu valja prethodno pripremiti (tući i potom je prelititi kipućom vodom), kako bi se moglo pristupiti daljnjim postupcima koje sugeriraju različite recepture.

Sebiradove ladanjske gozbe i gurmanske svećanosti nisu oskudijevale niti biranim pićima. Toćilo se *staro vino*, šljivovica i liker od ružinih latica - *rozoliš* (u Stullijevoj *Kati Kapuralici* to je rozòlin), kao poseban luksuz (vidjet ćemo kasnije zbog ćega se naglašava ta činjenica) dva puta dnevno se pila crna kava, a nakon večere servirao se *punć* – otmjeni topli napitak u kojemu mora biti pet osnovnih sastojaka (jaki indijski ćaj, limunov sok, šećer, arak, tj. ceylonska rakija od riže ili rum te muškatni orašćić). Osobito je još i danas popularan u skandinavskim zemljama te u Engleskoj, a spominje se često u Ibsenovim, Strindbergovim te Shawovim dramama.

Posve drugačije od obilnoga Sebiradova stola izgledao je onaj zagrebačkih priprostih obrtnika. U komediji *Matijaš grabancijaš dijak* razgovaraju postolar Smolko i naslovni lik u kući zagrebačkoga postolara (I, 2):

Smolko: *Ne bi li mi vezda jedno malo zagriznuli, ar je vre staro jutro i doba k ručku.*

Matijaš: *Ja ne bi maral, ar sem od snočka natešče.*

Smolko: *Taki budem služil; jedno malo raspuznenca sira i k njemu češnjaka, k tomu dobrog staroga vina, k ovomu svemu za začimbu par prijateljskih rečih, čini prav tečnoga ručka.*

Taj se *sir raspuznenec* spominje i u Krležinim *Baladama Petrice Kerempuha* kao *sir spuznjak*, točnije u onom poznatom katalogu delicija iz *Keglovichiane*: promatra kmet Imbro Skunkač nebesku gozbu na kojoj se, između ostaloga na stolu nalaze

*Oskoruše i mušmule, štrudljin s mesom i mendule,
orehnjače, makovnjače, pune gaće, pune hlače,
sira smerdljivoga spuznjaka,
vepra, škopca, godišnjaka,
morun: meter i pol saka...*

O kakvu je siru riječ? Spominje ga već Belostenec kao *caseus recens*. 1. *Musteus* – *szir raspuznyen, massten*. Suvremenom terminologijom sirarstva rečeno – punomasni mladi, u ovom primjeru jamačno - kravlji sir. Žene na zagrebačkoj tržnici Dolac kod kojih kupujem kravlji sir i vrhnje (okolica Križevaca, nekada Begovićevo Bisag-grad, odnosno okolica Samobora) govore kako je sir *raspuznenec* (ili *raspuznjeneć*) dobio ime zbog svoje mekoće, što se povezuje s glagolom *spuznuti* (se), a znači *pokliznuti se* te pritom *izgubiti ravnotežu*. U Zlataru se kaže *denes je fest spouske* (danas je vrlo klizavo) kada je seoski put uslijed obilne kiše blatani i klizak. A tamo sam i kušao naročitu vrstu *raspuznenca* koja nastaje posebnom metodom pučke fermentacije. Kravlji sir zamotan nekoliko dana u list svježega zelja i odložen u tamni i hladni podrum dobiva potom specifičan oštri miris poput francuskoga *roqueforta*. Stoga je on kod Krleže - *smerdljivi spuznjak*. U 4. prizoru I. čina vraća se Smolko očito iz kuhinje ili smočnice sa skromnim objedom. Donosi *dobar i tečen sir* koji mu *vsaki drugi dan jedna baba z Laščine nosi*, uz to se pije vino u umjerenim količinama (tek jedan *mecel* – oko četvrt litre); i tako Smolko živi zdravo. Načelo zdrave prehrane za svojim siromašnim

stolom obrazlaže vrlo uvjerljivo: *Ovakov je moj ručak vsaki dan. Nekaj malo tvrdoga da želudac ima kaj kuhati, i da bolje kuha, pridam jedan mecel ovakvoga zafriga, pak se nigdar ne tužim na težine, glavne boli, zlate žile, ali na griz i krč želuca.* Takva prehrana učinila je postolara ne samo zdravim već ga i vidljivo pomlađuje. Premda mu je već 65 godina, Matijaš štima da mu je okolu 50.

Na početku trećega prizora Vuksan i Matijaš ostaju sami. Vuksan, koji počinje shvaćati kako pred sobom ima neobičnoga posjetitelja, obraća mu se riječima: *Gospon dijak, vi morate znati već, kak hruške peći.* Drugim riječima – vi, gospodine, posjedujete više znanja i životnoga umijeća od običnoga čovjeka. A u toj su usporedbi mjerilo – *pečene kruške.* Dakle, kao i pečene jabuke, sirotinjski dessert. Spominje te pečene kruške i Krleža u antologijskom tekstu *Djetinjstvo 1902 – 1903*, prisjećajući se svoje bake Terezije Goričanec: *deklasirana udovica zidarskog majstora, koja je ostala bez muža sa jedanaestero žive djece u trideset i petoj godini, a kada se vratila sa sprovoda svoga supruga, ta sretna obitelj pojela je tepsiju ispečenih krušaka sa stabla koje je jedino preostalo od ognja, što im je za vrijeme sprovoda proždno čitavu kuću i imanje u Petavskoj ulici vâražđinskoj⁸.*

Dok je Smolko spravljaio skromni objed, Vuksan i Matijaš vode razgovor o kavi. Vuksan se ne pridružuje susjedovu stolu jer je *tak vre doma ručkal slivovuu juhu z medom i mlekom.* Dakle je u vodu, u kojoj su se kuhale šljive, umiješao med i mlijeko. Matijaš primjećuje kako je to, zapravo, *kava*, ali je Vuksan ne zove tako. Vuksan, međutim, znade što je prava kava, ali ona se, zbog toga što je u posljednje vrijeme znatno poskupjela, nadomještava raznim drugim pripravicima. Škrtice su, kaže Vuksan, *zmislili vsakojački način kave: jedni opečeju čička, drugi kostanja, tretji neakve zemelske mandale, ovi krumpira, oni merlina, nekoji žira, to si skuhaaju kakti kavu i vputiju sami sebe i svoju mošnju, da je kava, ter to na tuliko, da su pripravni prisegati, da je takva kaluža tak dobra, žmahna i jaka kakti kava. Ali moja žena i druge purgarice jesu spametneše i ne dadu se v to nikak vputiti, nego kupuju pravu kavu, makar po cekinu funt; samo su pak vu tom skupe, da smo 10 zrn na jednu šalicu brojiju, ar ne maraju, ako je kakti slivna juha, samo da je juha od prave kave.*

Zagrebačke su, dakle, štedljive domaćice iz *purgerskih* krugova prekomorska kavina zrna zamjenjivale upravo začudnim sastojcima. Taj se, tada očito sve moderniji napitak, spravljaio iz čičkova cvijeta, kestena, kikirikija, krumpira, mrkve pa čak žira, a samo one rijetke *spametneše*, dakle razumnije i pametnije, kupuju

pravu kavu, ali je troše razumno i za jednu šalicu (očito je riječ o posudi veće zapremnine no što su današnje *male kavske šalice*) potroše tek desetak zrna.

Kava se u ovom razgovoru nije našla slučajno. Njemački znanstvenik Günter Wiegelmann u knjizi *Alltags- und Festspeisen: Wandel und gegenwärtige Stellung*⁹ analizira promjene u obrascima prehrane i obroka njemačkoga naroda, uglavnom u 18. i 19. stoljeću. Usredotočio se na inovacije u hrani što su se razvile kroz ta stoljeća, ali su potjecale iz znatno starijeg vremena. Jedno od pitanja, na koja on pokušava odgovoriti, je koliko je vremena bilo potrebno da se nova hrana ili način pripravljanja - krumpira, na primjer – proširi od jedne društvene klase do druge i od jedne regije do druge, te napokon do čitave Centralne Europe. Sve do 1740-tih krumpir je poznat u većem dijelu Njemačke uglavnom kao 'Armenkost' (sirotinjska hrana); trebalo je proći čitavo stoljeće da osvoji građansku kuhinju. Konzumiranje kave (i promjena stava prema korištenju kruha kao osnovnog elementa doručka) zahtijevalo je otprilike isti vremenski period, ali se kretalo u drugom smjeru: od gornjih društvenih slojeva prema dolje, dospjevši do najnižeg sloja oko 1800. godine. Wiegelmann je više puta ukazivao na činjenicu da od određene točke u vremenu (u slučaju kave od 1800-te) nije više moguće donijeti valjan zaključak o geografskim ili socijalnim putevima pojedinih artikala, jer postaju općeprihvaćeni¹⁰.

Prema tim analizama kava se upravo u vrijeme nastanka *Matijaša grabancijaša dijaka*, dakle 1804., polagano ali sigurno *spuštala* i kod nas do najnižega sloja. Ali bila je skupa i stoga Brezovački na Vuksanova usta spominje njezine brojne nadomjestke. Precizan kao i uvijek kada je navodio *realije* iz svakodnevna života (mjere, cijene, pojedinosti u novčarskim i trgovačkim transakcijama), naš je komediograf naveo kako kava stoji zagrebačke gazdarice *po cekinu funt*. Stručnjak-numizmatičar¹¹ uvjerava me autoritativno kako je očito riječ o tadanjem *jednostrukom* austrijskom dukatu, kojega cijena danas na tržištu doseže oko 400 kuna. Dakle su za *funt* (njemačka, tzv. *težinska* funta, tada kod nas u uporabi, dosezala je nešto više od sadašnjih 450 grama) *sirove kave* tadanje domaćice plaćale oko *dvanaest* puta više no što iznosi današnja cijena toga zrnja.

Kavu, međutim, Brezovački drži društvenim zlom (*Matijaš gabancijaš dijak, I/IV*): *to su ženski i dečinski oblizeki; po takveh črneh kalabužah je Horvatska zemla na nikaj došla; nikaj jakosti, nikaj modzga, nikaj đedžernosti ni vu takveh obuzlivcev; drugač je to negda bilo kada pri jednom knezu Vagoviču celo leto ni več potrošeno kak jeden frtalj kave i pol frtalja cukora; ali zato pak je prpra, meda*

i staroga vina prez mere i vage potrošeno. Pak su onda bili ljudi čili, friški, zdravi i jaki kakti oroslani, ali vezda, poklam vsako jutro na posteli kavu srčeju, imaju slabe želuce, koji posne jestvine ne moreju kuhati: dobivaju glavne boli, omiljavice, zlate žile, i glediju van kakti smrti. Prav je to: o, da bi jošče jeden funt kave po 20 fl. bil, morebiti bi se povrnuli na negdašni način živlena pređev našeh, i po tom mort na njihovu jakost tela i srca.

Kava, dakle, ne samo što nije jeftina, već potiče na lijenost, uzrokuje razne tegobe i bolesti, a zbog nje je i *Horvatska zemla na nikaj došla* (što bi tek Brezovački napisao da je vidio sijaset današnjih, uvijek prepunih *kafića!*). Još jednom se prosvjetitelj i očito dobar poznavalac zdrave prehrane (kao u primjeru obrtničkoga sira, luka i kupice vina) obraća svojoj publici s preporukom kako valja konzumirati med i staro vino (začudno se u tom pučkom savjetu našao i tada skupi *papar*), pak će nacija biti zdrava i jaka poput lavova.

Premda krumpir Brezovački spominje tek marginalno, dakle iz njegovih komedija ne možemo razaznati je li ta gomoljika iz okružja siromašnih slojeva postupno osvajala bogatije, građanske kuhinje, zanimljivo je kako se fenomen uživanja kave (bez obzira spominje li naš pisac izvorni prekomorski proizvod ili je pak riječ o lokalnim surogatima), posve poklapa sa suvremenim sociološko-antropološkim analizama koje uvjerljivo govore o *uspinjanju* krumpira u *više društvo* te istodobnom *silasku* kave u niže i najniže društvene slojeve. Za Brezovačkoga je problem sve učestalijega konzumiranje kave i njezinih surogata predstavljao tada očiti društveni problem.

Krumpir je, međutim, u nas imao drugačiju sudbinu i društveni status. U naš je, naime, sustav *kulinarija* došao u većim razmjerima tek nakon tzv. *treće, jozefinske* selidbe Nijemaca u Podunavlje (1782-1787)¹², a novopridošlo *njemačko stanovništvo* nudilo je *brojne novine u prehrani: različite vrste mesa, napose junetinu i teletinu, raznovrsna povrća, voće i začine. Priprema jela donosi razne inačice, pet i više načina pripreme krumpira, hrana se konzervira, poštuju se sezonska jela, uvode se higijenske navike i građansko ponašanje za stolom, uvodi se moderan pribor za jelo.*¹³

Da početkom 19. st. u našim kajkavskim krajevima krumpir nije bio tradicijski sastavni dio prehrane svjedoči i detalj iz komedije nepoznatoga autora *Barun Tamburlano* (starija, tročina verzija iz 1802.). U nadi da će postati *ablegatom* u Carigradu, stari baron Tamburlano počinje se odmah ponašati kao budući diplo-

mat te upravitelju svoga imanja izdaje zapovijedi kako od sada valja živjeti mnogo otmjenije i raskošnije. Treba nabaviti novo posoblje, sluge će dobiti kićene i skupe livreje, kupit će Tamburlano čak tri kočije, svaku će vući šest konja, a nije zaboravio niti na vlastiti vrt: *zelje, repu, šalatu, luka, povrnicu, bažula, celara, ciklu i bog zna kak se vsa druga zoveju, taki mi iz vrta vugnete! Ovu svinariju, ali da bolje rečem, mužariju, već na vrtu ne trpim. Na mesto oveh naj se graberje i divji kostanj zasadi, hoću hlada imati da se gospoda imala budu kuda šetati...*¹⁴ Zanimljivo je da u Tamburlanovu povrtnjaku nema – *krumpira*. Navodi se kako u njemu raste različito *domaće* povrće, ali budući da je početkom 19. st. krumpir još uvijek samo sirotinjska hrana, on se ne sadi u gospodskome vrtu¹⁵. Dok se, primjerice, za *bažul*, odnosno *bažulj* u *Rječniku hrvatskoga kajkavskoga književnog jezika*¹⁶ navodi nekoliko izvora za potvrdu te riječi u literaturi (među najpitoresknije valja izdvojiti navod iz *Diogeneša – kak lepo vu mojem trbuhu šumi, kak da bi se bil samoga bažula najel*¹⁷), podaci za krumpir mnogo su skromniji. Nema ga na otmjenim stolovima, njime se, naime, hrane samo obični, gotovo siromašni ljudi – *vi ste onda nikaj drugo jesti morali kak sam krumper, sira, luka*, reći će Diogeneš provizoru Sebiradu, smatrajući da mu godišnji prihod dostaje tek za ovako skromno sastavljene obroke¹⁸. Da je, međutim, Sebirad financijskim makinacijama na uštrb svoga poslodavca obilato zarađivao te si je mogao priuštiti prave gozbe, vidjeli smo ranije! Krumpir prefrigani provizor dakako nije spominjao, jer na njegov stol nije dolazio. No, tada je, to povrće, mnogo više nego danas, služilo i kao životinjska hrana! U tada popularnom *Občinskom živinvračitelu...*, pučkom veterinarskom priručniku iz 1839., stoji, između ostaloga: *v zimi (...) za hranu (dakako stoci, op. N.B.) služiju suha listina od germja i stučeni krumpir*¹⁹.

Od *piškora* i *popka v rumenom sosu* do *krumpera*, *luka* i *sira raspuznenca* vidjeli smo, čitajući pomno komedije Tituša Brezovačkoga, *kaj su jeli naši stari*. Nije to bila samo slika njihova bogatoga ili siromašnoga stola. Bila je to, vjerujemo, slika i njih samih koja se može raspoznati u dnu tanjura, bilo porculanskih, glinenih ili drvenih, iz kojih su svakodnevno blagovali.

RJEČNIK

ar – jer, ali
bazuličica – bosiljak (*Ocimum basilicum*)
bažul – grah (*Phaseolus*)
celar – celer (*Apium graveolens*)
cukor – šećer
čez – kroz
črlenec – luk (*Allium cepa*)
črni – crn
dečinski – djetinji
deti – staviti
dišuči – mirišljiv
divji – divlji
drobnina – sitniš od peradi (želudac, jetra, crijeva)
đeđeran – poletan, živahan
falačec, falatec – komadić
frižek – svjež
frtalj – četvrt
funt – mjera za težinu (mešto manje od pola kilograma)
gda – kada
glavna bol – glavobolja
godišnjak – jednogodišnja životinja
graberje – grab (*Carpinus*)
griz – proljev, dizenterija, srdobolja
griz želuca – želučana kolika
grnje – grmlje
gverc – začín, mirodija (bez posebne specifikacije), ali ovdje, možda, klinčić
hižni – kućni
hruška – kruška (*Pirus*)
jajčece – jaje
jestvina – jelo, hrana
kalabuža – loš napitak, patvorina

kaluža – kaljuža
klinčec – klinčić; mirisni začín, sušeni cvjetni pupoljak drveta *Caryophyllus aromaticus*, raste na Madagaskaru u istočnoj Africi i Indiji
kostanj – kesten (*Castanea sativa*)
košta – hrana
krč – grč
krumper – krumpir (*Solanum tuberosum*)
lemona – limun (*Citrus limonum*)
listina – naslaga suhoga lišća
lorbor – lovorika, lovor (*Laurus nobilis*)
mandala – marelica, kajsija (*Prunus armeniaca*)
marati – brinuti se, skrbiti
mašča – mast, masnoća
mecel – mjera za tekućinu; nešto manje od četvrt litre
menjkati – nedostajati
merlin – mrkva (*Daucus carota*)
modzg – mozak
mort – možda
moruna – riječna riba iz donjega toka Drave i Dunava (*Huso huso*); lovi se zbog odličnoga mesa te nadasve cijenjene ikre (kavijar)
mošnja – vrećica za čuvanje ili nošenje novca; kesa
muškaplet – muškati oraščić (*Myristica fragans*); potječe s Molučkih otoka; droga, mirodija i lijek
mušmula – biljka iz porodice ruža; vrsta voća (*Mespilus germanica*)
mužarija – seljačka stvar (od *muž*–seljak)
nalejati – zaliti, naliti
naredba – uputa
našpaliti – nataknuti na ražanj
natešče – natašte
nigdar, nikdar – nikada
nuter – unutra
oblizek – poslastica

obratiti – pokupiti masnoću s površine (o mlijeku i umaku)
obrnuti – okrenuti
obuzlivec – sladokusac
okolu – oko
omiljavica – opća slabost, klonulost, nesvjestica
opečen – ispečen
operpriti – zapapriti
oroslani – lav (*Felis leo*)
oskubuvati – glodati, čupati (o kosi i perju)
osmeknuti – iscijediti
osnažiti – očistiti
otrebati – oguliti
pac – rasol, salamura
parkel – čaporak, pandža
piškor – paklara riječna (*Lampetra fluviatilis*), riba selica koja slični jegulji
popok – vrsta ronca iz porodice pataka (*Mergus phalaris*)
potreboča – potreba
povrtnica – crna rotkva (*Raphanus niger*)
precediti – procijediti
prenesti – prevesti
prez – bez
pridati – dodati
provizor – upravitelj imanja
punč – (od engl. *punch*, prema sanskrt. *pañca* = pet) – topli napitak u kojemu mora biti pet osnovnih sastojaka (jaki indijski čaj, limunov sok, šećer, arak, tj. ceylonska rakija od riže ili rum te muškati oraščić)
puter – maslac
raca – patka (*Anatidae*)
racica – patkica
randljek – plitka posuda za kuhanje
raspuznenec (sir) – mladi kravlji sir
rozoliš – liker od ružinih latica

ručkati – objedovati
rumen – žut
saki – svaki
skosati – nožem usitniti
sliva – šljiva (*Prunus domestica*)
slivov – šljivov
snočka – sinoć
sokač – kuhar
sos – umak
spuznuti (se) – pokliznuti se
staro jutro – kasno prije podne, poodmaklo jutro
svinarija – svinjarija
šafran – *Crocus sativus*, vrsta začina koji se dobiva iz latica cvijeta istoimene biljke
šalata – salata
ščuka – štuka (*Esox lucius*)
škopec – uškopljena, kastrirana životinja
štimati – misliti
štokfiš – bakalar (*Gadus morrhua*)
štrudljin – savijača
taki – odmah
tenfati – pirjati
van gledati – izgledati
vekšinum – najčešće
vezda – sada
vlejati – uliti
vre – već
vrgnuti – staviti, metnuti
vsakojački – svakovrsni
vse – sve
vugnuti – maknuti
vzeti – uzeti
začimba – začin

zadušiti – zagušiti
zafrig – zaprška
zafrigati – staviti na zapršku, popržiti
žakelj – vreća
zemelska mandala – kikiriki (*Arachis hypogaea*)
zlata žila – hemoroid, šulj
želva – kornjača (*Testudo*)
žemlja – zemička
žmahan, žmahen – ukusan, tečan
žuča – žuč

BILJEŠKE

¹ Anthelme Brillat - Savarin (1755 - 1826), začetnik je moderne gastronomije. Sudac, visoki francuski upravni činovnik i teoretičar socijalne ekonomije, postao je poznat po svojim gastronomskim razmišljanjima, uputama i receptima. Predgovor njegovim sabranim djelima u tri sveska (1825.) napisao je H. de Balzac, ne samo poznati romanopisac već i čuveni bonkulović. Citat iz Savarinova čuvenoga gastronomskog djela *Fiziologija ukusa*, Paris, 1/1825., novo i prošireno izdanje Paris, 1876., preveo sam za ovu prigodu iz drugoga izdanja francuskoga izvornika (str. 44) koje se nalazi u mojoj knjižnici. Djelo je izdano i u hrvatskom prijevodu pod naslovom *Memoari jednog sladokusca* (prev. Dunja Robić), Dora Krupićeva, Zagreb, 1998. Citirano se mjesto u tom hrvatskom prijevodu nalazi na str. 36. i glasi: *Gastronomija je promišljeno znanje o svemu što se odnosi na čovjeka u smislu toga da se hrani.*

Po Brillat-Savarinu nazvana su mnoga jela. Uz omet njegova imena, potom recept za fazana obloženoga slaninom te nadjevenoga šljukinim mesom, vrlo je poznata i francuska slastica *Savarin*. Spravlja se od kiseloga dizanog tijesta u koje se umiješaju grožđice. Peče se u okruglom kalupu. Ohlađeni vijenac prelijeva se potom različitim voćnim sirupima (preporuča se naranča), prožetima konjakom ili rumom. Potom se tijesto premaže pekmezom od marelica. Servira se tek sutradan. Tada se kolač ukrašava svježim jagodama, ukuhanim breskvama, ušeceranim trešnjama ili višnjama, dok se unutrašnjost prstena od tijesta puni slatkim tučenim vrhnjem.

² Usp. J. Le Goff: *Srednjovjekovni imaginarij* (prev. I. Svetl), str. 190, Antibarbarus, Zagreb, 1993.

³ Usp. dj. nav. u bilj. 2, str. 200

⁴ M. Bahtin: *Stvaralaštvo Fransoa Rablea i narodna kultura srednjega veka i renesanse* (prev. I. Šop i T. Vučković), str. 298, Nolit, Beograd, 1978.

⁵ Dj. nav. u bilj. 4, str. 318

⁶ Citirane naputke iz *Birlinga* obilježavat ćemo, kasnije, samo brojevima recepata iz njegove knjige.

⁷ Usp. Olga Šojat: »Zagrebečka sokačka knjiga«, *Kaj*, br. 12, str. 81-85, Zagreb, 1968. U nastavku članka O. Šojat donosi u suvremenoj transkripciji niz različitih Birlingovih recepata. Ovdje citirani recepti nisu iz izbora O. Šojat.

⁸ *Republika*, VIII., br. 12, str. 337. - 379., Zagreb 1952. Ovom je tekstu prvobitno nazvanim *Djetinjstvo u Agramu 1902-1903*, autor kasnije promijenio naslov, pa se u tzv. *sarajevskom*, posljednjem izdanju za Krležina života, naziva *Djetinjstvo 1902. -1903*. Pod tim je naslovom ta dijarijska proza uvrštena u treću knjigu Krležinih *Dnevnika*, Sarajevo 1981.

⁹ Marburg, N.G. Elwert, 1967.

¹⁰ Prema Stephen Mennell – Anne Murcot – Anneke H. van Otterlo; *Prehrana i kultura – sociologija hrane* (prev. L. Šramadei), str. 36-37, Jesenski i Turk – Hrvatsko sociološko društvo, Zagreb, 1998.

¹¹ Moj prijatelj dipl. ing. Ante Šare iz Zagreba, kome još jednom najsrdačnije zahvaljujem na informaciji.

¹² Usp. Nives Rittig-Beljak, *Švapski kulinarij-dodir tradicija u Hrvatskoj*, Zajednica Nijemaca u Hrvatskoj, str. 86, Zagreb, 2003.

¹³ *Što znamo o krumpiru?* Usp. dj. nav. u bilj. 8, str. 88. Nakon str. 88. navedenoga izdanja reproducirana je ilustracija iz jedne njemačke edukacijske publikacije očito iz vremena Prvoga svjetskog rata koja slikom govori kako se o *krumpiru nikada dovoljno* u kućanstvima ne raspravlja.

¹⁴ /anonim/ *Čini barona Tamburlana*, u: *Komedije XVII. I XVIII. stoljeća*, PSHK, knj. 20, prir. M. Fotez, I/V, str. 343, Zagreb, 1967.

¹⁵ U *mlađoj*, jednočinoj verziji pod naslovom *Barun Tamburlanovič ili pelda nerazumnoga potrošljivca* iz 1825 (priopćio M. Šrepel), *GZPKH*, knj.1, JAZU Zagreb, 1897, str. 73, u I/5 nasadi povrća u Tamburlanovu vrtu identični su onima iz starije, tročine verzije.

¹⁶ *Rječnik...*JAZU-HAZU, Zagreb, 1984. i d.

¹⁷ T. Brezovački: *Diogeneš*, IV/11

¹⁸ T. Brezovački: *Diogeneš*, I/8

¹⁹ Dj. nav. u bilj. 11, sv. I, str. 46; sv. V, str. 42