

TRAGOM NEMČIĆEVIH *PUTOSITNICA* ILI GDJE JE UISTINU ANTUN NEMČIĆ ODSJEU U VENECIJI?

FOLLOWING NEMČIĆ'S TRAVEL TRIFLES (TRAVELOGUES ENTITLED *PUTOSITNICE*) / OR WHERE DID ANTUN NEMČIĆ REALLY STAY DURING HIS VISIT TO VENICE?

OTTONE NOVOSEL-FRANZ

UDK/UDC 821.163.42-992.09NEMČIĆ, A.
Izlaganje sa znanstvenog skupa /
Conference paper
Primljeno / Received: 20. 03. 2013.
Prihvaćeno / Accepted: 21. 10. 2013.

Putopisno djelo originalna naziva Putositnice višeslojno je književno ali i žurnalističko djelo koje otkriva Antuna Nemčića kao zanimljiva pripovjedača, reportera, povjesničara umjetnosti, filozofa, kroničara, kozera kojeg su proučavali mnogi hrvatski kritičari s različitih stajališta. Nemčić je malu, gotovo nikakvu, pozornost privukao kao gastronomad, poklonik dobre hrane i pića, koji je, uz ono što mu je bilo ponuđeno na tanjuru, pozorno bilježio i ambijent, njegovu urednost i uređenost, kao i osoblje gostionica, svratišta, trattoria, locanda, osteria i kavana koje je posjetio na svom putovanju od Ludbrega do sjeverne Italije u razdoblju od 28. veljače do 23. travnja 1843. godine. Nemčićeve opaske, primjedbe te prijedlozi i sugestije i danas su aktualne i poučne turističkim djelatnicima i ugostiteljima, kao i samim putnicima.

Ključne riječi: *Putositnice*; kočija; putovanje; gastronomad; kavane; Venecija; Padova gostionica; *trattoria*

Antun Nemčić Gostovinski krenuo je na putovanje iz Ludbrega do sjeverne Italije 28. veljače 1843. Godine, u svojoj tridesetoj godini, u društvu jednog tajanstvenog suputnika. Ne otkriva mu ime, no nagađa se da je riječ o Šišmanu Farkašu, bratu Ljudevita Farkaša Vukotinovića, s kojim se družio i kasnije na putovanju do Beograda. Iz perspektive današnjih turista izuzetno je zanimljiv Nemčićev pogled u prošlost na mjesta koje on slikovito opisuje. Bio je dalekovidan i u procjeni određenih prirodnih vrijednosti, primjerice u opisu mineralnog vrela u Apatovcu:

U dolini pod ovim selom nalazi se jedan mineralni vrutak. Voda iz ovoga vrela mnogo je jača i većma kipi (musira) nego kisela voda rogatačka. Razlika ipak je velika buduć da je kalna i po mulju udara. To bi se međutim čestim crpljenjenjem, osobito da se u snagi (čistoći) drži, popraviti dalo, kao to i mnoga druga u našoj domovini.

Navedeno je Nemčić proročanski zabilježio daleke 1843. godine i ne sanjajući da će jednog dana u tom potkalničkom selu izrasti jedna od najvećih hrvatskih tvornica mineralne i izvorske vode. Voda više nije kalna ali se tako zove po planini Kalnik.

Već prvog dana putovanja kočijom iz Ludbrega preko Kalnika Nemčić bilježi neugodno iskustvo u Rasinji: *Ali jao gourmandu ako ga ovdje podne, ili bolje rekuć, glad dostigne. Svratište bo zaludu tražiš, osima ako prosta nekakva kuća, s borovom metlom nakićena, ovo ime zaslužuje.*

1. Teletina na 100 načina / Veal in 100 ways

Ipak, Nemčić je došao na svoje u Zagrebu, u kavani gospodina Černoga, točnije u kavani Černy u vlasništvu Čeha gdje se počastio špikanom, pisanom pečenkom. Kavana se nalazila na Harmici, današnjem Trgu bana Jelačića, dugo se zvala *Velika kavana* a kasnije je nazvana *Kavana Dubrovnik*. U Karlovcu je Nemčić prenoćio u gostionici *K sidru* ne spominjući što je večerao i doručkovao. Također, ne zna se što je objedovao u Severinu na Kupi jer ne spominje jelo, nego krčmara za kojeg navodi da je bio *vrsta političke nadrepice*. Večer ga je zatekla u Moravicama gdje se krčmarica pohvalila da ima za jelo *sve što gospoda zapovijedaju*, no *...osim što imaše tri četvrtine tuceta djece svake vrsti i veličine, za jesti imaše vragometno malo, tek nešto polente, točnije gorostasnih žganaca i finžan kave, a drugog izbora bilo nije...*, piše Nemčić. Zbog jake bure kočija nije mogla dalje pa se Nemčić sa suputnikom, nekim Nijemcem Tedeschijem, morao zadržati tri dana u Mrzloj Vodici. Srećom, gostionica je imala puno teletine koju je Tedeschi spravljao za objed i večeru. *Evo našeg jestvenika: uvečer teletina, u podne teletina, drugi i treći dan teletina, sad na način paprikaša, sad pečenu, sad nadjevenu ili prženu, sad ovako, sad onako. Katkad smo do tri jestvine imali, između kojih prva bijaše teletina, druga ditto sa limunom, a treća opet teletina s octom i uljem.*

Stigavši u Rijeku, Nemčić spominje večeru koja se sastojala samo od morskih riba: *Jedući uputio sam se da ove morske ribe naše potočne, što se tiče teka, podnipošto ne nadilaze, a kad mi je konobar račun pravio uputio sam se da ovaj s jeftinom cijenom u koju se ovdje ribe, radi svoje množine dobivaju, nije bio u nikakvom razmjeru.*

Ne zvuči li nam to i danas poznato? *Ako već nije ribama u gostionici oduševio se Nemčić objedom 'al'italienn' kod prijatelja, gospodina Z. u Bakru. Tu je bilo orize s parmezanom, maslinka u ulju, friških sardjela, oštriga itd., svega u izobilju. Vodica nije također u podrumu ostala i dopade nam se tako da je zajedno servirano šampanjsko vino mnogo od svoje primacije izgubilo. Vodica je vrst bijeloga bakarskog vina koje musira bez svake pripreve ko rođeni šampanjer. Šteta što se od plemenite ove kapi više ne proizvodi, nego jedva do šest stotina vedara. U Trstu je Nemčić prenoćio u lokandi Coronna ferrea*

(*Željezna kruna*) i zabilježio da nitko nije znao ni riječ *slavjanskoga ni njemačkoga*. Spominje hotel *Metternich* koji se od drugih gostionica razlikovao *po dvorbi, jelu i računu*. U Trstu se ukrcao na parobrod *Barone Stuermer (Barun Jurišnik)* koji je plovio za Veneciju. Na brodu si je priuštio cigaru kako bi malo smirio uzbuđenje na valovima koji su ga nadahnuli na stvaranje domoljubnih stihova: *Gori nebo visoko, doli more duboko, a ja u sredini, noćnoj u tišini mislim na te, ma jedina, premilena domovina!* Jutro nakon mučne noćne plovidbe ispio je Nemčić *findžan* kave koju mu je skuhao brodski kuhar, uz to i brodski pisar. Stigavši u Veneciju, Nemčić je potražio gostionicu koju mu je još u Križevcima preporučio izvjesni gospodin H. koji se je nekada dulje vrijeme boravio u Veneciji.

2. Greška u prijevodu / Error in translation

Riječ je o gostionici *Tre porti* u jednom tijesnom kanalu nedaleko od Slavenske obale (*Riva degli Schiavoni*). Naziv *Tre porti* Nemčić pogrešno prevodi *Triju vrata* a njegovu grešku ponavljaju i urednici knjige napominjući da su talijanske riječi za vrata *porta* i *porte*, u množini *porte* i *porti*. Pogrešno, jer su vrata na talijanskom *la porta* u jednini i *le porte* u množini, dok množina riječ *i porti* znači pristaništa ili luke i dolazi od riječi *il porto* u jednini. U Veneciji je dan danas nekoliko gostionica i restorana nazvanih *Tre porti* kojima ime potječe od istoimene općine Cavallino Treporti u blizini Venecije. Začudo, Nemčić nekoliko puta spominje upravo *Troja vrata* umjesto *Tri pristaništa*, što je logičnije. Slobodno se može reći da su Nemčića očarale mletačke kavane koje su do danas zadržale svoje nazive i nekadašnji renome. Primjerice, kavana *Florian* koja je imala čitavu galeriju podobnih malenih soba. *U jednoj se srče teja (čaj), kava, čokolada, u drugoj sladoled oli limunada, u trećoj čitaju se novine, u četvrtj se puši duhan itd.* Nemčić je potom posjetio *Caffe Quadri* iliti *Kavanu* slika. Nije mogao odoljeti pa je svratio u krčmu omiljenu gondolijerima na potezu između Slavenskog nabrežja iliti Rive degli Schiavoni i Arsenala, gdje se objed mogao dobiti za dva solda. Zamalo se predomislio kad je u zadimljenoj prostoriji kraj plamtećeg kamina spazio kuštravu baku koja je u kotlu miješala polentu. *Podugačka trpeza bijahu dvije drvene klupe od kojih zamazanije vidje samo u jednoj hrvatskoj gostinici.* Zanimljiv je i njegov opis *polente* ili po našem *palente* od kukuruzna brašna: *Kazan se odmače i drktajuća polenta se okopni. Prizor je to kao kad se gunjac sa žutičavog skine, kog vrhu toga jošte i groznica tare. Sad uze baka neku vrst gudala špagom naperena, te zače ko sapunar sapun polentu trančirati.*

3. Jeftina poslada / Cheap treat

Treba reći da je *polenta* u Italiji, posebno u sjevernim regijama (Veneto, Trentino Alto Adige, Furlanija - Julijska krajina) bila nadomjestak za kruh, glavni do-

datak obroka, pa i glavni obrok siromašnih ribara i težaka. No, Nemčić je prizao ...*da se u gostinica h mletačkih mnogo jeftinije živjeti može nego u tršćanskih ili bečkih. K tome je dodao: Jedna u mletačkih gostonicah ne posve neugodna stvar je ta što prodavaoci ostriga, grožđa, marona i inog voća od sobice do sobice hodeći robu svoju nuđaju. Čovjek si može pribaviti za nekoliko kukavnih solda najizabraniji dessert, posladu, kako sam prevodi. Nemčić se oduševio i jednom seoskom gostionicom u mjestu Villanuova, na pola puta između Vicenze i Verone: Unidemo u dvoranu gdje se jede. Ova je bila zajedno kuhinja i izba, nu polag svega toga djelovaše prijatno ne samo na gladan želudac već i na oči. Prostranost i čistoća, vlastitost ne posve opća, osobito u Italiji, dirnu nas povoljno. Na donjem kraju stajao je kamin s pršćim svojim plamom, a pred njim kuhar s bijelom keceljom i spavaćom kapom na glavi. Dvije trpeze, jedna uz lijevu, druga uz desnu stijenu, bijahu cijelo pokućstvo. Na jednom se je između rečenih stolova ručalo, a drugi bio je sovim potrepštinami želuca obilato natovaren. Ovdje je bilo tustih golubova, pitanih kopuna, govedskih narezaka, janjetine, divjačine, sočiva, artičoka i drugog zelenja, voća, da istog tijesta vidjeti, nu sve to sirovo i na malenih tanjurih vrlo tečno razređeno. Između mesnatih jestvina virio je pršun. Riječju, čitavi jestvenik in natura. To je osobito za onoga koji dobro jezik ne razumije vrlo ugodno.*

Ovdje mu ne treba ni govoriti, već samo prstom na ovo ili ono šta želi pokazati, na što kuhar odmah svoj poso u prubitnosti gosta nastavi. Barem može čovjek mirnom svijesti ono malo dobra uživati što naruči.

4. Mokki posvećene kapelice / Chapels dedicated to Mokka

Putnik je i bez toga sumnjiv i više i manje žrtva svojih presuda. To mu se međutim ne može ni zamjeriti, jerbo koliko mu se puta događa da mora jedan po dva puta pečeni i tripudt pregrijani beefstak onako platiti kao da je friške gomoljike oli jarebice jeo. Osim uređene gostionice čiju tradiciju priprave i ponude jela nastavljaju restorani motela uz talijanske autostrade, Nemčić se obradovao i lokandama. Zapisao je: U ovih Mokki posvećenih kapelicalah pije se za 16 centima findžan kave, a ako se 7 cent doda, tad se može i jedna cigara pušiti. Ove su po čitavoj austrijanskoj Italiji (misli na spomenute tri sjeverne regije) jednake, naime podugačke i tanke, malo deblje od slamke koja mjesto zareska s kraja viri, a k tomu su crne ko da su svu zimu u dimnjaku visile.

U Caffè di Nazioni na Slavenskom žalu u Veneciji Nemčića je začudilo ...tko su 20-30 ostarjelih prilika koji u toj kavani sjede, vazdan na svoje štape naslonjeni, pa gledaju muče kroz stakleno čelo kavane na škuromodre talase laguna. Doznao je da su to ...sjedoglavci od 60 do 80 godina koji niti duhana puše, niti mnogo kave piju, već ko Spartanci s crnom čorbom, tako i oni s nekakvim pićem, koje iz kuoanih jabuka i meda sastoji i koje se Apio zove, dne svoje traju. Zagonetno piće bijaše medovina, a ime mu dolazi od riječi l'ape, le api koja znači pčela. Tajanstveni sjedoglavci, kako ih je Nemčić nazvao, bili

su zacijelo stari Mlečani, bivši gradski činovnici koji su u slatkoj dokolici (*il dolce non far niente*) provodili dane u kavani promatrajući lagunu, gondole i putnike.

5. Hram besposlenstva u Padovi / Temple of idleness in Padova

Nakon Venecije Nemčić je gvozdenicom iliti vlakom otputovao do Padove gdje je ciljano posjetio i Hram besposlenstva, kako on naziva slavnu kavanu *Caffe' Pedrocchi*. O njoj je zasigurno čuo od prijatelja, ilirca Dimitrija Demetera, koji se školovao na padovanskom medicinskom fakultetu i čiji se uvećani portret nalazi pred ulazom u staru fakultetsku aulu. Nemčić *Kavanu Pedrocchi* opisuje riječima:

Tri velikoljepne dvorane za kojimi opet galerija manjih soba slijedi sa svojimi mramornim stijenami, dvorane opet za ples sa svojimi zrcali, ovo pokućstvo od mahagonovine i crvena marokea, svakako su stvari kojim se čovjek u Padovi ne bi nadao. Međutim ipak isповijediti moram da sam jošte više očekivo, buduć da je ova kavana tako rekuć po svoj Europi na glasu. Šteta da su krajobrazi na stijenah ove kavane narisani, naopako ispali.

Godine 1772. *Kavanu Pedrocchi* otvorio je bergamski obrtnik Francesco Pedrocchi kao *bottega del caffe* (butigu kave) na strateškom mjestu u Padovi. Nedaleko od Sveučilišta, u blizini Gradske vijećnice i trgovina te kazališta i nekadašnjeg Trga Noli, sadašnjega Trga Garibaldi te Pošte, današnje banke, odakle su polazile diližanse. Kavana je sve do 1916. godine bila otvorena dan i noć pa su je zvali i *Kavanom bez vrata* (*Caffe' senza porte*). Bila je okupljalištem intelektualaca, studenata, sveučilišnih profesora i političara. Vlasnik je zgradu *Kavane* uređivao od 1831. do 1839. godine a 1842., godinu dana prije Nemčićeva posjeta, dovršeno je uređenje prostorija na katu.

Antonio Pedrocchi umire 22. siječnja 1852. godine i *Kavanu* ostavlja sinu jednoga svoga zaposlenika, Domenicu Cappellattiju. Spomenuti je 1891. godine *Kavanu Pedrocchi* oporučno ostavio gradu Padovi.

Tragom Antuna Nemčića po Italiji, od sjevera do juga, pošao je 1858. godine putopisac Adolf Weber Tkalčević te objavio putopis *Listovi o Italiji*. U svom pismu od 10. rujna 1858. poslanom iz Padove Tkalčević piše: *Tim se gradom završuje dužnost moja prema obćinstvu što pozna one pokrajine iz Putositnicah šalživoga našega pokojnika Antuna Nemčića Gostovinskog.*

Tako smo i mi došli do završetka gastronomadskog putovanja tragom Nemčićevih *Putositnica* sa željom da ga ponovimo i u stvarnosti, što bi možda moglo poslužiti i kao zanimljiv scenarij neke televizijske dramske serije.

SUMMARY

Following Antun Nemčić's Travel Trifles (Travelogues entitled *Putositnice*) / or where did Antun Nemčić really stay during his visit to Venice?

The travelogue entitled *Putositnice*/ Travel Trifles is a literary as well as journalistic work which shows Antun Nemčić as an interesting narrator, reporter, art historian, philosopher, chronicler and a causeur. *Putositnice* has been interpreted from different sides. However, Nemčić drew very little, if any at all, attention to himself as a gastronomad, a devotee of good food and drink who, apart from tasting what has been offered, carefully notices the ambience, neatness, decoration and the personnel of eatinghouses, trattorias, inns, locandas, osterias and coffee shops he visited on his passage from Ludbreg to Northern Italy from 28th February till 23rd April of 1843. Nemčić's remarks, suggestions and comments still today bear the same freshness and are instructive to both, those employed in tourism and to holiday-makers or globetrotters. This particularly refers to eating-houses and coffee shops that have kept the old names from Nemčić's days.

Key words: Following the Trail of Antun Nemčić's Travel Trifles (*Putositnice*)

Ottone Novosel-Franz
Tomislavova 27
HR-48260 Križevci
ottone.novosel@kc.t-com.hr