

VELJKO BARBIERI

# GASTRONOMIJA MARINA DRŽIĆA VIDRE

PREMIJERE

RAZGOVOR

TEMAT

FESTIVAL

S POVODOM

NOVO O

STAROM

MEĐUNARODNA  
SCENA

ESEJ

TEORIJA

VOX

HISTRIONIS

NOVE

KNJIGE

DRAMA

**Naime, još je uvijek prevladavalo uvjerenje da je riba, koju su, paradoksalno, prezirali podjednako dubrovački bogatuni koliko i glasoviti republikini kapetani i pomorci, hrana sirotinje, namijenjena nižim slojevima, a višim tek u danima posta, pa i kad se radilo o skupocijenijim vrstama ribe, rakova, školjaka, a osobito glavonožaca.**

Kada se 1508. u Dubrovniku rodio Marin Držić, a posebno 1548. kada se u njega vratio obogaćen renesansnim europskim, posebno apeninskim obrazovanjem, svojevrsnom buntovničkom erudicijom i iskustvom, Grad je bio na vrhuncu moći svoje oligarhijske komune, koja je, osjećajući i prilagođavajući svoje bilo pulsiranju nove epohe i novog doba, još uvijek bila u svom ustroju urojenjena u temelje srednjeg vijeka, ma koliko, paradoksalno, Republika sv. Vlaha već bila utisnuta čvrstim slovinama na novoj, renesansnoj, političkoj i kulturnoj karti Europe. Duh prethodnog doba, osim što je već stoljećima progovarao kroz usne i zakone svoje aristokratske despocije, osjećao se podjednako u zamecima humanističke umjetnosti, kao i u svakodnevnom životu, ma koliko i on ponekad znao prosjeći stvarnost pokojom ekscencom, krvavom ili putenom i razvratnom zgodom. Stolovi takvog Držićeva Dubrovnik nisu bili nikakav izuzetak, opasani zidovima palača i ljetnikovaca i čvrstim zidovima Grada. Stolovi okrenuti uglavnom zemljoradničkoj i poljodjelskoj tradiciji svojih podanika i mesožderskim navikama svoje vlastele i bogatijih predstavnika svoga puka. Naime, još je uvijek prevladavalo uvjerenje da je riba, koju su, paradoksalno, prezirali podjednako dubrovački bogatuni koliko i glasoviti republikini kapetani i pomorci, hrana sirotinje, namijenjena nižim slojevima, a

višim tek u danima posta, pa i kad se radilo o skupocijenijim vrstama ribe, rakova, školjaka, a osobito glavonožaca. Držić je i u tom smislu mogao svoj Grad doživjeti kao provinciju, kao što Dubrovnik u svom tradicionalističkom umu nije mogao shvatiti ni prihvatiti svjetovnu ostricu njegovih dijela, duboko uronjenih u svakodnevicu, pa i kad su bila ogrnuta alegorijskim ili mitološkim ruhom.

A Marin je Držić sasvim sigurno dobro poznao suvremena djela onodobne visoke gastronomije, koja je pročitao i upamtio u vrijeme boravka u svojoj studentskoj, a kasnije i egzilantskoj domovini pod Apeninima, među njima posebno djela začetnika moderne gastronomije i humanističke kulinarske literature, Maestra Martina di Rossija, kuhara velmoža i papa, njegovih nasljednika poput kondotijera, latinista, i estete Domenica Rumolija, glasovitog Il Panunta, također kulinaru rođenog u mirisima i okusima renesanse, a iznad svega veliko, tada već stoljeće slavljeno djelo Bartolomea Platine, literata i bibliotekara Vatikanske knjižnice, *O častnoj požudi i dobrom zdravlju*, iz 1457. godine, svestrani i sveobuhvatan, učen i u tadašnjim kuhinjama nezaobilazan traktat i golema zbirka receptura o hrani i umjetnosti kuhanja, o prožimanju antičkih, arapskih, španjolskih, francuskih i nadasve apeninskih utjecaja i mije-



PREMIJERE

RAZGOVOR

TEMAT

FESTIVAL

S POVODOM

NOVO O

STAROM

MEĐUNARODNA

SCENA

ESEJ

TEORIJA

VOX

HISTRIONIS

NOVE

KNJIGE

DRAMA

šanja namirnica, na novim humanističkim i renesansnim osnovama. Uz razumljive pohvale srednjovjekovnoj sklonosti mesu kao namirnici bogatih, Platina kao pravi znalac hvali svinjetinu i perad, ptice pjevice i divlje patke i guske iz Lazija, navodi čak jedan recept za pripremu kopuna, koji neodoljivo podsjeća na onaj iz Držićeva *Dunda Maroja*, pa teletinu i junetinu iz Toscane, divljač iz Piemonta, ali istodobno snažno nadahnut i potaknut novim sustavom vrijednosti koji je potisnuo do tada uvriježene gastronomske kanone, cijelo jedno poglavlje posvećuje pripremi plodova mora i slatkovodne ribe na renesansnim stolovima. Tako je Bartolomeo Platina svojim receptima i opisima hrane i namirnica iz podmorja, jezera i rijeka doslovce, prvi put poslije antike, ispisao veliki kanconijer posvećen ribi, posebno onoj iz Lago di Garda, onoj iz Tibera, kao i morskoj iz okolice Napulja ili tada udaljenijih Mletaka, Kalabrije i Sicilije. Dakle, pred Držićevim očima i ustima, budući da je za svojih talijanskih dana imao prilike nazočiti mnogim gozbama viših slojeva, riba se zanosno zakoprcala u loncima i kuhinjama novog doba, a onda uznostito stala pristizati na stol, kao vjesnik velike promjene. Nehotice sukladne *Ribanju i ribarskom prigovaranju* Držićeva starijega hvarskog suvremenika Petra Hektorovića, koji u svojoj *eclogi piscatoriji*, u tom ribarskom epu u kojem se baština, pa tako i more i riba otkrivaju kao spontani doživljaj prirode i božanskog odsjaja, on, vlastelin i pripadnik jednog od najstarijih otočnih rodova, populistički odaje priznanje jednostavnosti ribarskih i pučkih ribljih jelovnika, koji se već i svojom kompozicijom uklapaju u opću spontanu metaforičnost njegova spjeva.

Ali Stari je hvarski Grad u usporedbi s većim i slavnijim Gradom pod Srdom bio bukolička otočna provincija, a Vidra je u svom Dubrovniku, čudne li suprotnosti u podudarnostima, još uvijek mogao kroz vlastelinske prozore osjetiti vonj pučkog kupusa i konavoske Zelene Menestre, potisnuti i izopćeni sirotinjski zapah ribe s gradela, kojeg je nadjačavao tradicionalistički miris i okus pečenog i pirjanog mesa i peradi, kojemu su se se imućni Dubrovčani podavali s urođenom aristokratskom i oligarhijskom ohološću, koja kao da je sišla s njihovih skupih porculanskih tanjura i renesansne majolike. Pa ipak, tko ne bi u tom dobu koje je otkrivalo nove svjetove i kontinente, a još uvijek iskapalo svoje korijene iz prošlosti, pristao na izazov takva nasljeđa u kuhinji i na stolu, a koje je usto već stoljećima bilo predodređeno

samo za ona najprobranija i najpovlaštenija nepca. A u Dubrovniku ih nije bilo malo. Stoga ne čudi ni činjenica da je upravo u Gradu kupljen i do danas sačuvan primjerak prvog izdanja glasovite Platinine *Časne požude*, koja je sasvim sigurno svjesno naručena i primjenjivana sa svrhom. Pa ipak, podjednako u kulinarskim običajima Dubrovnika, koliko i u Držićevu djelu, makar toj skućenosti gastronomskog obzora pripisali namjernu dozu Vidrine ironije, iznenađuje odsustvo ribe i ribljih delicija koje su već osvojile stolove razvijenih renesansnih komuna, bez obzira što je većina tih središta bila puno manje ovisna i oslonjena na svoje pomorsko, možda i ribarsko nasljeđe. No bilo na njegovim i dubrovačkim stolovima ribe ili ne, Držić je u odi mesu također detonirao svojim pikarskim književnim i životnim hedonizmom, u toliko puta citiranom ulomku u kojem njegov Pomet uživa u gozbi koji dijeli sa svojim gospodarom Ugom Tudeškom: "Reče se – tko je namuran nije sam – sad ja po mom tudešku poznan. Nut što je bit čovjek i imat judicio. Sjedeći za trpezom s momijem tudeškom, a peče-no bijehu donjeli – pjat a u njemu kapun. Gledan ali je guska, ali što drugo. Onolika kapuna moje oči nigdjeka nijesu prije vidjele. Ispečen? Gledan ali je isprigan, ali je ispečen i imaše neku hrustu na sebe koja mi oči zarošaše, srce mi veseljaše, apetit mi otvaraše. Oko nje-ga dvije jarebice oblahne, a sok iz njih rosi. Pjat urešavahu sa strana peče vitelja mesa od mljeka koja para da govoraše: – Jed me, jed me!, polovica zadnja od zečića, lardica oko nazadjevana, a garofolici neistučeni, nakičena koja para da trpezi mirisom da stvaraše veselo, drago prolitje, a na kraju jesti od plitice nahitali bija-hu kosovića, dragjeh kosovića, turdus inter avibus, koji parahu da se uokolo uhitili bijehu, da u versah pojući govorahu: – Blaženi uzмите! Tizieh delicijah stojeći u kontemplacionu bijah otišao In estasis."

Navodeći ovaj glasoviti ulomak koji pripada najstrožoj antologiji opisa hrane u svjetskoj književnosti, ipak moramo posvjedočiti da je tradicionalnost koju je zatjecao u Gradu i Republici, a kojoj se u političkom smislu tako suprotstavljao, ipak u gastronomskom smislu nje-ga određivala i kao čovjeka i kao književnika. Jer utjecaji te iste tradicije i baštine žarili su na sve strane, a često su plovili usporednim tijekom s promjenama. Dovoljno je samo spomenuti Malahinu komediju od pira, Držićeva nešto mlađeg suvremenika Antuna Sasina i dom Tumaševu gozbu iz 1580., koja se odigrala u vrijeme poklada, zamisliti tu razdraganu družinu koja je za svečanim

župnikovim stolom, već nadahnuta vinom, izjela velike količine letuša i sušene i soljene svinjetine, istih onih Vidrinih kapuna, kokoši, golubova, kosica, divljih gusaka i pataka, koje neodoljivo podjećaju na žive i oblaporne aktere koji su prodefilirali i završili u ustima na Po-metovu i Tudeškovu rimskom banketu. Pa ako je Držić u Rim prenio dubrovačke gastronomske sklonosti i kulinarske običaje u skladu s tradicijom kojoj je možda i nevoljko pripadao, ali i u skladu s velikim djelom Bartolomea Platine, njegov strastveni osjećaj za književnost začinjenu salvama ubranog, ponekad i opscenog humora, tu literaturu protkanu voljom za životom, u Hvar je premjestio Martin Benetović. Njemu je sudbina namijenila kob sličnu Držićevoj i on je baš kao i Vidra, samo četiri desetljeća kasnije, umro u Mlecima. Pokopan kao i Marin Držić u toj nekad silnoj Serenissimi, vladarici mora i zakletoj neprijateljici dubrovačke samostalnosti i lukrativnih interesa. I to u vlačno tlo nad lagunama koje je zahvaljujući svom slavnom sinu Bartolomeu Scappiju, mletačkom bardu renesansne gastronomije, gle čuda, postalo moćna postojbina i prijestolnica suvremenih ribljih jelovnika, koji su se istini za volju u Veneciji cijenili od najstarijih vremena. Jer Benetovićev dubrovački vlastelin Mikleta di Horzu, koji je u Hvar stigao nošen svojim zanosom za trgovinom i lijepom Polonijom, također šalje svog slugu Bogdana, baš kao i Držićev Tudešak svog Pometa, da mu upriliči gozbu po dubrovački. "Nu ti brate ovu mošnjicu. Tu je munite pet škuda. Podi, spendaj na tvoj način da se banketa. Čini da je svega gospodski, kupi kokoša, pulastara, gusaka, pataka, golubica, kosovića, jarebica. Čini da je vedeletta, lonzu praščevu, kobasica. Čini da su torte dopo pasto, veće nadi načina ko se dilata lijepo smremjevati i hodi, veće se ne obzira-j i donesi što ti ostane." Nevjerojatna podudarnost ili podjednaka uronjenost u osjetilni i gastrički odnos prema oblapornom užitku.

Meso, dakle, još uvijek kraljuje jelovnicima Držićeva Dubrovnika. O ribi i školjkama, posebno slavnim dag-njama i nadasve kamenicama iz Malostonskog zaljeva, istini za volju ističući da Raguzini i dalje ponajprije jedu meso i konavoske Zelene Menestre, pisat će tek 1803., dakle pred sam pad Republike sv. Vlaha, učeni isusovac, tadašnji rektor Dubrovačkog kolegija, Francesco Maria Appendini u svom djelu *Kritičke crtice o povijesti i književnosti Dubrovčana*. U njemu posebno hvali Marina Držića i Ivana Gundulića, navodeći njihove stihove i riječi, ali ne govoreći ništa o njihovim gurmanskim sklo-

nostima. Jer možda bi i on, da je bolje zagledao, među Vidrinim recima otkrio tragove podmorja, koje je bard zabilježio u svojoj *Veneri*, zavodljivoj romanči u kojoj svijet puka dramaturški pretapa sa svijetom vlastele i bogova, pjevajući: "Nut hlapa gdi hlapa, hlapaj hlape takoj!". Netko će tvrditi da je pri tome Držić mislio na pustolova kakav je i sam bio, budući da je na dubrovačkom jeziku njegova doba, ako je vjerovati P. Budmaniju, glagol hlapati značio "smucati se u crevlji drvenoj". Ali i taj je glagol nastao od naziva za hlapa, izveden iz imena velikog raka litalice, čija su najbolja lovišta i onda bila ispred Dubrovnika i oko otočića Mrkana i Bobare, a njihovo meso visokocijenjeno, baš kao i danas, ma koliko se trudili dokazati suprotno, zazlaćeni i osioni vlastelinski i Tudeškovi kapuni.



Napomena: Esej je napisan za Leksikon o Držiću, te je dio serijala ogleđa *Jela starih hrvatskih barda* za časopis *Iće i piće*.