

## Osvrti, prikazi, recenzije

Vesna Nosić

# Mirisi i okusi iz lektira

### Sažetak

Gastronomska tradicija u književnim djelima dugog je vijeka. Brojna književna djela još uvijek skrivaju bogatu gastronomsku baštinu koju treba otkriti. Gastronomija u školskim lektirama za gimnazije posebno je zanimljiva tema za istraživanje i proučavanje. Istraživanje i proučavanje izabranih lektira pokazuje da je gastronomska baština zapisana u lektirama koje pripadaju i svjetskoj i hrvatskoj književnosti. U ovaj rad uvrštene su izabrane lektire koje pripadaju samo europskoj (antičkoj, francuskoj, engleskoj, ruskoj), američkoj i hrvatskoj književnosti. Lektire koje pripadaju europskoj književnosti pisane su od antike do kasnog modernizma, lektira koja pripada američkoj književnosti napisana je u kasnom modernizmu, a one koje pripadaju hrvatskoj književnosti nastajale su od renesanse do postmodernizma.

Rad je oblikovan u jednom poglavlju. U prvom dijelu doneseni su odabrani primjeri obroka koje likovi konzumiraju u svakodnevici. U drugom dijelu predočeni su primjeri obroka koje likovi konzumiraju u raznim prigodama. U trećem dijelu navedeni su primjeri osoba koje su pripremale jela, ponekad i pića, a dodan je i kratki osvrt na gastronomsku baštinu pronađenu u odabranim lektirama iz europske, američke i hrvatske književnosti.

**Ključne riječi:** lektire, gastronomija, obroci, svakodnevica, razne prigode

## Uvod

**G**astronomska tradicija u književnim djelima dugog je vijeka. Mnogobrojna književna djela, pa tako i školske lektire, još uvijek skrivaju bogatu gastronomsku baštinu koju treba otkriti. Gastronomija u školskim lektirama za gimnazije<sup>1</sup> osobito je zanimljiva tema za istraživanje i proučavanje. Da bih mogla napisati ovaj rad, iznova sam pročitala 80 izabranih lektira koje sadrže gastronomsku baštinu: 41 lektira je iz svjetske, a 39 iz hrvatske književnosti. Šezdeset i šest književnika napisala su izabrane lektire: 35 književnika pripada svjetskoj, a 31 hrvatskoj književnosti.

Rad je oblikovan u jednom poglavlju. U **prvom dijelu** doneseni su odabrani primjeri pojedinih jela i pića ili cijelih obroka koje likovi konzumiraju u svakodnevici dok su u **drugom dijelu** predloženi primjeri pojedinih jela i pića ili cijelih obroka koje likovi konzumiraju u raznim prigodama, kao što je: krštenje, imendan, svadba, karmine, ples i (li) prijem, zatim božićni i uskršni blagdani, kućni posjeti, potom proslava zbog kupljene kabanice te odlazak na sajam, hodočašće, izlet i u lov. Svaki primjer sadrži sljedeće podatke: ime i prezime književnika, naslov djela, godinu prvog tiskanja djela ili prve izvedbe dramskog djela, književnu vrstu kojoj djelo pripada te naziv i trajanje književnopovijesnog razdoblja u kojemu je književnik stvarao. U **trećem dijelu** doneseni su primjeri osoba koje su pripremale jela te kratki osvrt na gastronomsku baštinu pronađenu u odabranim lektirama iz europske, američke i hrvatske književnosti.

1 Lektire su odabrane prema Nastavnom programu hrvatskog jezika za gimnazije do kurikularne reforme.

Likovi pojedina jela i pića ili cijele obroke, najčešće ručkove i večere, konzumiraju u svakodnevici, ali i u različitim prigodama.

## 1. Svakodnevica – primjeri pojedinih jela i pića ili cijelih obroka

• **Aleksandar Sergejevič Puškin**, „**Evgenij Onjegin**“, 1833., roman, romantizam (kraj 18. st. – 1840.)

Petrogradskom plemiću Evgeniju Onjeginu dosadilo je jesti biftek, štrazburški kolač i piti šampanjac (34).

• **Honoré de Balzac**, „**Otac Goriot**“, 1835., roman, realizam (1830. – 1870.)

Stanari u skromnom pansionu gospođe Vauquer u Parizu jeli su juhu od zelja (66), ovčetinu s krumpirom (53), ovčji paprikaš (237), sitne kolačiće (207), pržene kruške (53), kruh (66) i dvopek (207); pili su kavu (120) i vino bordo (204).

• **Nikolaj Vasiljevič Gogolj**, „**Kabanica**“, 1841., pripovijetka, realizam (1830. – 1870.)

Čim bi se Akakije Akakijevič Bašmačkin „vratio kući, sjeo bi za stol, pokušao na brzinu šči<sup>2</sup> i komadić govedine s lukom“ (20).

• **Gustave Flaubert**, „**Gospođa Bovary**“, 1857., roman, realizam (1830. – 1870.)

Emma i Charles Bovary kod kuće su jeli juhu od luka i teletinu s kiselicom (67) te kuhanu govedinu (77).

• **Lav Nikolajevič Tolstoj**, „**Ana Karenjina**“, 1875. – 1877., roman, realizam (1830. – 1870.)

2 Šči je „juha od kisela kupusa ili od zelenja“ (Klaić 1982: 1289).

Plemići Stjepan Arkadjevič Oblonski i Konstantin Dmitrič Levin u jednoj moskovskoj gostionici ručaju: ostrige (46), ribu list u gustom umaku (46), juhu od povrća (46), bijeli kruh sa sirom (47), roastbeaf (46), kopuna<sup>3</sup> (46) i piju šampanjac Cachet blanc (46) te šampanjac Chablis (46).

Levin i njegovi seljaci kose livade. Ručaju poparu<sup>4</sup> (306) i piju vodu (306) ili kvas<sup>5</sup> (306). Kada su drugom prilikom kosili livade, žnjeli raž i zob, sijali ozimo žito, jeli su crni kruh, luk i pili kvas (422).

• **Marcel Proust, „Combray“**, 1913., roman, esteticizam (prijelaz iz 19. u 20. st.)

Nedjeljni ručak u Combrayju za pripovjedačevu obitelj sastojao se od uobičajene podloge koju su činila: jaja (78), rebarca (78), krumpir (78), slatko (78) i biskvit (78). Ovim jelima kuharica je, prema raznim prilikama, dodavala: ribu barbun (78), pūru (78), pečeni ovčji but (78), artičoke (78), špinat (78), sir s vrhnjem (78), kruh pletenicu (78), kolač s bademima (78), kremu s čokoladom (78) te voće: ribiz (78), maline (78), trešnje (78), kajsijske (78) ili mandarine (80).

• **Eugène Ionesco, „Čelava pjevačica“**, 1950., drama, kasni modernizam (1940-ih – 1970-ih g.)

Služavka Mary, zaposlena u engleskoj obitelji Smith, za večeru je pripremila juhu (25), ribu

(25), krumpir sa slaninom (25), englesku salatu (25), pitu od dunja i marelica (26).

Djeca su pila englesku vodu (25).

• **Jerome David Salinger, „Lovac u žitu“**, 1951., roman, kasni modernizam (40-ih – 70-ih godina 20. stoljeća)

U internatu Pencey Prep u Agerstownu učenicima su subotom za večeru imali uvijek isto jelo: biftek (47), pire od krumpira (47) i nabujak od jabuka (47). U sendvič-baru na njujorškom željezničkom kolodvoru Holden Caulfield je doručkovao: sok od naranče (136), jaja sa slaninom (136), tost (136) i kavu (136).

• **Marko Marulić, „Judita“**, 1521., ep, renesansa (potkraj 15. i 16. st.)

Judita je iz Betulije u Holofernov tabor za objed ponijela: pargu<sup>6</sup> (56), sir (58), ulje (58), kruh (58) i vino (58).

• **Matija Antun Reljković, „Satir iliti divji čovik“**, 1762., 1779., ep, hrvatska književnost (18. st.)

Kada je u slavonskim selima „moljba“<sup>7</sup>, seljani pomažu raditi jedni drugima. Imući Slavonci tada za jelo ispeku vola (56) i janjčice (56).

Djevojke i mladići u slavonskim selima navečer idu na prelo<sup>8</sup>, na kojem djevojke vezu ručne radove, predu vunu i peku pite i svakakve

6 Parga je „gusta kaša od popržena sjerka“ (Ivanišević 2019, str. 179).

7 Moljba ili moba je „skupljanje ljudi na zajedničkom obavljanju posla koji traže mnogo vremena (žetva, kosidba, čihanje perja, komušanje kukuruza itd.)“ (Anić i dr. 2002, str. 754).

8 Prelo je „večernji sastanak na selu radi zajedničkog predenja ili sličnog posla“ (Anić i dr. 2002, str. 1029).

3 Kopun je „uškopljeni pijetao“ (Ivanišević 2015, str. 279).

4 Popara je „jelo od starog kruha natopljenog vodom ili juhom“ (Ivanišević 2019, str. 150).

5 Kvas je „kiselo piće nalik na pivo (od raženog i ječmenog slada, brašna, šećera i kvasca)“ (Klaić 1982, str. 775).

slastice, / gurabije<sup>9</sup> i peksimetriće<sup>10</sup>, / peku alvu i od brašna ptiće“ (29 – 30) dok mladići sviraju na tamburama.

• **Vjenceslav Novak, „Posljednji Stipančići“**, 1899., roman, realizam (1881. – 1882./1895.)

Otac Ante Stipančić i sin Juraj obično su večerali meso ili ribu (159) dok je majka za kćerku Luciju i sebe kuhala „prostije jelo“ (159). Kada je otac umro, osiromašili su, a Lucija se razboljela. Majka je Luciji pripremala „bolje jelo“ (170), a ona se hranila „isključivo kavom i ukuhanim kruhom“ (170).

• **Ivan Kozarac, „Đuka Begović“**, 1909., roman, hrvatska moderna (1892./1895. – 1916.)

Đuka Begović je kod babe Mare jeo nezafri-gani grah (76), ukiselo krumpira (76), kiselu čorbu (76), papulu od graha<sup>11</sup> (76), krumpir uslatko (76) i taranu (76).

## 2. Razne prigode – primjeri pojedinih jela i pića ili cijelih obroka

### KRŠTENJE

• **Gustave Flaubert, „Gospođa Bovary“**, 1857., roman, realizam (1830. – 1870.)

Nekoliko mjeseci nakon što su se Emma i Charles Bovary preselili iz Tostesa u Yonville

9 Gurabija je „orijentalni slatkiš od brašna, jaja, meda ili šećera i masla“ (Anić i dr. 2002, str. 412).

10 Peksimet je „dvopek“ ili „mali domaći kruščić od bijela brašna, mlijeka, jaja, maslaca i kvasca prije pečenja premazan mlijekom ili jajetom“ (Ivanišević 2019, str. 105).

11 Papula je „pire od skuhanog graha začinjeno češnjakom, mljevenom paprikom, uljem i octom, posno jelo“ (Ivanišević 2019, str. 89).

dobili su kćerku Bertu. Poslije obreda krštenja uslijedila je večera u njihovoj kući kojoj su nazočili majka, koja je bila kuma, i otac Charlesa Bovaryja, zatim ljekarnik Homais, koji je bio kum, pisar Léon i župnik. Pripovjedač ne navodi nazive jela nego samo nazive pića: liker (100), šampanjac (101) i kavu (101). Kum je kumčetu darovao vlastite proizvode: prsne karamele (100), ratluk (100), sljézove bombone (100) i štapiće kandiranog šećera (100).

• **Vjenceslav Novak, „Posljednji Stipančići“**, 1899., roman, realizam (1881. – 1892./1895.)

„Veliku obiteljsku slavu“ (26), krštenje sina Jurja, Ante Stipančić upriličio je 31. 10. 1806. ispod šatora u obiteljskom vinogradu u Senju. Proslavi su nazočili brojni ugledni gosti i pučani. Na velikom natkrivenom ognjištu pripremljena su „gospodska jela“ (26), a na otvorenom ognjištu jela za obične goste: govedina (27) i pečeni bravci (27) te kolači (33). Dok su ugledni gosti pili vino (33) i šampanjac (33), pučani su dobili „žarke kapljice“ (27).

### IMENDAN

• **Aleksandar Sergejevič Puškin, „Evgenij Onjegin“**, 1833., roman, romantizam (kraj 18. st. – 1840.)

Na proslavu imendana seoske plemkinje Tatjane Larine gosti su stizali od jutra do večeri. Pripovjedač navodi da su uzvanici objedovali meso (129), masne piroge<sup>12</sup> (128) i za desert

12 Pirog je „rusko narodno jelo, pečeno dizano tijesto u obliku kruha punjeno mesom ili zelenjem, ribom, sirom itd.“ (Jojčić i dr. 2015, str. 1048). Postoji slatki i slani pirog.

hladnu kremu blanmanže (129), a pili su kozačko cimljansko vino (128) i čaj (131), kao i čaj s rumom (131).

• **Anton Pavlovič Čehov, „Tri sestre“**, 1901., drama, esteticizam (prijelaz iz 19. u 20. st.)

U nekom gubernijskom glavnom gradu Irina Sergejevič Prozorov, jedna od triju sestara, slavi imendan na kojem gosti za ručak piju tamnu votku (43), rakiju (45) i liker (45); jedu pečenog purana (45), tortu (29), pitu s jabukama (45) i slatkiše (29).

## SVADBA

### A) Priprema svadbe

• **Tit Makcije Plaut, „Škrtac“**, komedija, antika (8. st. pr. Kr. – 6. st. posl. Kr.)

Nakon što je isprobao Fedru, mladu kćerku škrtog starca Eukliona, bez njezinog znanja i bez miraza, bogati starac Megador priprema svadbu. Unajmio je dva kuhara koji će pripremiti objed. Kupio je smok<sup>13</sup> (42), janje (45), pijetla (50), ribu (50) i morunu (50), a za piće burence vina (60). Euklion je namjeravao za svadbu kupiti sljedeće namirnice: janje (49), june (49), tele (49), svinju (49) i ribu (49), ali je odustao jer je „s novcem slab“ (49).

• **Marin Držić, „Skup“**, 1555., komedija, renesansa (potkraj 15. i 16. st.)

Starac Skup, škrti Dubrovčanin, dogovori vjenčanje svoje mlade kćerke Andrijane, bez njezinog znanja i bez miraza, za bogatog starca Zlati Kuma, koji odmah u Skupovu kuću za

svadbu pošalje kokoši (34) i kozlice (34) te „ekčelenta vina“ (28).

• **Jean-Baptiste Molière, „Škrtac“**, 1668., komedija, klasicizam (1650. – 1700.)

Škrti starac Harpagon, koji s obitelji živi u Parizu, priprema svoju svadbu s djevojkom Marianeom. Sa svojim kuharom Jacquesom i nadglednikom Valèreom dogovara jela i pića za svadbenu večeru kojoj će nazočiti 8 uzvanika. Jacques predlaže: predjela (54), juhu (54), pečenje (54) i razne priloge (54), a Harpagon mastan gulaš od ovčetine s mahunama (55) i paštetu s puno kestenja (55) jer su ta jela zasitna te vodu, a tek onda vino (52).

### B) Svadba

• **Gustave Flaubert, „Gospođa Bovary“**, 1857., roman, realizam (1830. – 1870.)

Na svadbu Emme i Charlesa Bovaryja, održane na majuru Emminog oca, došlo je 43 uzvanika: „Stol je bio prostrt pod kolnicom. Na njemu su bile četiri govede pečenke, šest pilećih paprikaša, pirjana teletina, tri ovčja buta, a u sredini lijep pečeni odojak i oko njega četiri svinjske kobasice s kiselicom. Na uglovima stola stajale su staklenke s rakijom. Slatka jabukovača u bocama gusto se pjenila ispod čepova, a sve su čaše već unaprijed bile do ruba napunjene vinom. Veliki pladnjevi sa žutom kremom koja se pri najmanjem gurkanju stola sama od sebe zanjihala, imali su na svojoj glatkoj površini u sitnim arabeskama ispisane monograme mladenaca“ (40).

• **Ante Kovačić, „U registraturi“**, 1888., roman, realizam (1881. – 1892./1895.)

Trojim kolima dovezla se svadbena svita na vjenčanje Juste Medonić i Mihe K. u nekom

13 Smok je „meso, ob. dimljeno koje se sprema za zimsku prehranu“ (Anić 1991, str. 666).

selu u Hrvatskom zagorju. Kada su svatovi i muzikaši došli u Medonićevu kuću, stadoše kuharice trpati stolove nebrojenim jestvinama. Nigdje se dosada takvo šta nije vidjelo ni čulo! Što je na najsjajnijim svadbama bilo po četiri čorbe i po četiri vrsti pečenja i drugih jestvina, to se u Medonićevu domu dvanaest raznovrsnih čorba zapušilo po stolovima! Onda dvanaest vrsti pečenja različita mesa; dvanaest vrsti pogača i kolača; dvanaest vrsti kojekakvih umaka. Svega po dvanaest vrsti! A Medonić je također natrpao svadbene stolove sa dvanaest vrsti vina, jedno jače i bolje od drugoga (...) Nikada ne bijaše niti će biti takve svadbe kakva se slavila u Medonića! Prava gavanska svadba i svatovi!..." (281).

#### KARMINE

• **Fjodor Mihajlovič Dostojevski**, „**Zločin i kazna**“, 1866., roman, realizam (1830. – 1870.)

Nakon sahrane bivšeg titularnog savjetnika Marmeladova njegova druga supruga pripremila je, uz gazdaričinu pomoć, skromnu daću<sup>14</sup> na koju su došli samo najneugledniji i najsiromašniji: „Vina nije bilo u pluralu, ni različitih vrsta, pa ni madeire; to je bilo pretjerano, ali je pića ipak bilo. Bilo je votke, ruma i lisabonca, najlošije vrste, ali svega dovoljno. Jela je bilo, osim koljiva, još tri-četiri vrste (među ostalim i blini), sve iz kuhinje Amalije Ivanovne, a osim toga su bila spremljena odmah dva samovara za čaj i punč poslije objeda“ (333). Udovica je goste još ponudila pečenjem (338), hladetinom (337) i pivom (336).

<sup>14</sup> Daća je „gozba u čast pokojnika nakon crkvenog obreda; karmine“ (Anić 2002, str. 211).

#### PLES I(LI) PRIJEM

• **Gustave Flaubert**, „**Gospođa Bovary**“, 1857., roman, realizam (1830. – 1870.)

Emma i Charles Bovary, koji su živjeli u selu Tostesu, pozvani su na večeru i ples u dvorac Vaubyessard k markizu d'Andervilliersu. Na stolovima su bili servirani kuhani jastozi (59), pečene prepelice (59), pečenja (59), gljive (59), krušičići (59), šipak (60), ananas (60), šampanjac (60) i sladoled od maraskina (63). Osim toga, bilo je i „mnogo španjolskih i rajnskih vina, juha od rakova i od bademova mlijeka, puding à la Trafalgar i svakojakih vrsta hladnih narezaka s hladetinom koja je drhtala u pladnjevima“ (64).

• **Virginia Woolf**, „**Gospođa Dalloway**“, 1925., roman, avangarda (10-ih – 30-ih godina 20. st.)

Kuharica Clarisse Dalloway iznimno značajnim gostima u Londonu za večeru je pripremila piletinu u hladetini (168), juhu (168), lososa (168), sladoled (168), puding (168) i kraljevski tokajac (168).

• **Vjenceslav Novak**, „**Posljednji Stipančići**“, 1899., roman, realizam (1881. – 1892./1895.)

Kanonik Vukasović pozvao je desetak uglednih Senjana na razgovor u vezi društveno-političkih prilika. Počastio ih je „sušenom butinom (87), ribljom hladetinom (87) i još kojim hladnim jelom“ (87) te pićem iz svoje pivnice (87).

#### BOŽIĆNI I USKRSNI BLAGDANI

• **Fjodor Mihajlovič Dostojevski**, „**Zločin i kazna**“, 1866., roman, realizam (1830. – 1870.)

Sonja Semjonovna Marmeladov, koja je otišla živjeti u Sibir da bi mogla biti podrška Rodionu Romanoviču Raskoljnikovu dok služi zatvorsku kaznu, za Božić je „donijela cijeloj kaznionici dar: piroga i kolača“ (472).

• **Ksaver Šandor Gjalski, „Pod starim krovovima“**, 1866., novele, realizam (1881. – 1892./1895.)

Pripovjedač i plemić Kornel Battorych na Badnjak su posjetili seljaka Adama u njegovoj klijeti. Seljak ih je ponudio sirom (44), jajima (44), lukom (44), kruhom (44) i vinom (44). Navečer su u Battorychevom dvorcu Brezovica, zajedno s pridošlim gostima, jeli starinska posna jela i pili vino. Kuhar je za Božić pripremio pečene kolače (44), gibanicu (44) i kuhanu šunku (44). Sluga Vanko služinčadi je za Badnjak podijelio kolače s umiješanim cvancigama<sup>15</sup> (45).

• **Ante Kovačić, „U registraturi“**, 1888., roman, realizam (1881. – 1892./1895.)

Majka Ivica Kičmanovića u obiteljskoj „brdanskoj potleušici“ (232) u Hrvatskom zagorju na Veliki petak peče kolače (230), veliku uskrсну pogaču (230) i uskršne pogačice (230). Židov Rajhercer u svojoj krčmi gostima prodaje pečenu (249), vino (249) i šljivovicu (237).

#### KUĆNI POSJETI

• **Lav Nikolajevič Tolstoj, „Ana Karenjina“**, 1875. – 1877., roman, realizam (1830. – 1870.)

Knez Stjepan Arkadijč Oblonski došao je u posjet Konstantinu Dmitriču Levinu. Kuhar je za ručak pripremio kruh s maslacem (194),

sušene ribe (194), slane gljive (194), juhu bez piroga (194), šči od kopriiva (194), kokoš u bijelom umaku (194), pečenu (194), slatko (194), travaricu (194) i bijelo krimsko vino (194).

• **Ksaver Šandor Gjalski, „Pod starim krovovima“**, 1866., novele, realizam (1881. – 1892./1895.)

Plemić Battorych zimi posjećuje starog prijatelja, plemića Beroša Kirinčića, koji je za ručak dao pripremiti čorbu (130), kiseli kupus (130), purice i guščice s mlincima (130), zatim medenjake (130), paprenjake (130), jabuke (130) i crnu kavu (130).

#### NOVA KABANICA

• **Nikolaj Vasiljevič Gogolj, „Kabanica“**, 1841., pripovijetka, realizam (1830 – 1870.)

U čast nove kabanice Akakija Akakijeviča Bašmačkina jedan od činovnika priredio je čajanku na kojoj je poslužena „večera, koja se sastojala od ruske salate (37), hladne teletine (37), paštete (37), kolača iz slastičarnice (37) i šampanjca“ (37).

#### SAJAM

• **Ivan Kozarac, „Đuka Begović“**, 1909., roman, moderna (1892./1895. – 1916.)

Šima Begović vodio je malenog sina Đuku po vašarima: „Po mehanama pio s njim pivo (7), jeo pečenje (7), prčevinu<sup>16</sup> (7) i žemičke“ (7). Kupovao mu je i medenjake (7).

15 Cvanciga je „srebrni novac u Habsburškoj Monarhiji u vrijednosti 20 krajcara“ (Anić i dr. 2002, str. 189).

16 Prčevina je „meso prča, jaretina“ (Ivanišević 2019, str. 170).

• **Miroslav Krleža, „Kraljevo“**, 1918., drama, književnost od 1914. do 1952.

Na kraljevskom sajmu u Zagrebu uoči Prvog svjetskog rata posjetitelji su mogli kupiti razna jela: pečenje (57), pečene odojke (58), janjetinu (79), kobasice (63), salamu (62), ementaler (62), sir (69), turski sir (62), sardele (62), kajzerice (62), perece (62), kruh (61) i naranče (62); slastice: sladoled (73), američanski šećer (77), drezdovski kolač (78), kolače (62), bombone (62), London bombone (62), Griz-Pariz bombone (62), torte (62), američanske bombone (62), čokoladu (62), krem (62), pitu (66) i pića: vino (56), jamničku (56), kahvu (61), pivo (61), sodu (61) i bozu<sup>17</sup> (62), krampampulu (78), kraherl (78), špricer (78) i bakarsku vodicu (78).

#### HODOČAŠĆE

• **Ivan Kozarac, „Đuka Begović“**, 1909., roman, moderna (1892./1895. – 1916.)

Đuka Begović i hodočasnici išli su na proštenje Gospi u slavonsko selo Ilaču. Ponijeli su šunke (61), pogače (61), meso (64), jaja (62), tjesteninu (62), kolače (64), vino (64) i rakiju (63). U Ilači su mogli kupiti prasetinu s ražnja (70) i proizvode kod medicara i drugih obrtnika (69).

• **Miroslav Krleža, „Povratak Filipova Latinovicza“**, 1932., roman, književnost od 1914. do 1952.

Ksenija Radajeva i Filip Latinovicz išli su na proštenje sv. Roku kostanjevečkom. Hodočasnici su tamo mogli kupiti pečenu svinjetinu

<sup>17</sup> Boza je „gusto, kiselkasto piće od žita, kukuruza, riže i vode“ (Klaić 1982, str. 191).

na ražnju (118), pečenu kobasicu (118), medicu<sup>18</sup> s ledom (118), vino (118), pivo (118), kraherl<sup>19</sup> (118) i gverc<sup>20</sup> (119).

#### LOV

• **Ivan Sergejevič Turgenjev, „Lovčevi zapisi“**, 1852., novele, realizam (1830. – 1870.)

Pripovjedač je plemić, ujedno i strasni lovac. U jednom lovu upozna plemića Polutikina koji ga pozove u kuću svog kmeta Tvora u kojoj su jeli pšenični kruh (4), nasoljene krastavce (4), pili kvas (4), čaj (4) i izvor-vodu (4). U drugom lovu pridružio mu se Jermolaj, kmet pripovjedačevog susjeda, s kojim je noćio kod mlinara. Mlinarica ih je nahranila mlijekom (14), jajima (14), pečenim krumpirima (14), kruhom (14) i čajem (14).

• **Ksaver Šandor Gjalski, „Pod starim krovovima“**, 1866., novele, realizam (1881. – 1892./1895.)

Pripovjedač, plemić Battorych i prijatelji išli su u lov na zečeve na imanje plemića Ermene-gilda Cinteka, koji ih je u svojoj klijeti nahranio „varmedijskom juhom“<sup>21</sup> (145), odojcima (145) i puranima pečenima na ražnju (145) te mladim moštom (145).

<sup>18</sup> Medica je „rakija s medom“ (Jojčić i dr. 2015, str. 718).

<sup>19</sup> Kraherl je „piće od sode i nekih slatkih primjesa“ (Anić 2002, str. 622).

<sup>20</sup> Gverc je „piće koje se sprema od provrele medovine, tj. od meda razmućena u vodi i začinjena mirodijama“ (Klaić 1982, str. 509).

<sup>21</sup> Varmedijska juha je, prema lektirnom djelu, juha koja se kuha za berbu grožđa.



## IZLET

• **Petar Hektorović, „Ribanje i ribarstvo prigovaranje“**, 1568., ep, renesansa (potkraj 15. i 16. st.)

Pripovjedač i ribari Paskoje Debelja i Nikola Zet na trodnevnom putovanju od Staroga Grada do Brača i Šolte, i nazad, prvog su dana za ručak objedovali kaškaval<sup>22</sup> (31), kruh (31), med (31), paprenjake (31), voće (31) i pili vino (31).

• **Antun Šoljan, „Kratki izlet“**, 1965., roman, druga moderna (1952. – 1969.)

Skupina mladih arheologa i povjesničara umjetnosti na izletu, tj. istraživačkoj ekskurziji po unutrašnjosti Istre u konobi u nekom gradu jedu pršut (55), sir (55), masline (55) i mendule<sup>23</sup> (55); piju crno vino (55).

### 3. Primjeri priprematelja jela

Jela su pripremale profesionalne ili priučene kuharice i kuhari koji su bili zaposleni u pojedinoj obitelji, krčmi, gostionici, kavani, restoranu ili hotelu, zatim u internatu, sendvič-baru, dragstoru ili slastičarnici. Ponekad su ih pripremale i(li) nabavljale služavke i(li) sluge te drugi ženski i(li) muški članovi obitelji, kao i susjedi, o čemu govore primjeri koji slijede.

• **Tit Makcije Plaut, „Škrtač“**

Antraks i Kongrion su kuhari koje je unajmio Megador da pripreme objed za njegovu iznenadnu svadbu (50).

• **Jean-Baptiste Poquelin Molière, „Škrtač“**

Harpagonov kuhar Jacques, koji je ujedno i kočijaš, pripremit će objed za lihvarovu svadbu (54 – 55).

• **Honoré de Balzac, „Otac Goriot“**

U građanskom pansionu gospođe Vauquer stanuje i radi kuharica Sylvie (52).

• **Gustave Flaubert, „Gospođa Bovary“**

Torte i kolače s bademima mladenci, Emma i Charles Bovary, naručili su kod slastičara iz Yvetotta. (40). U Tostesu su Bovaryjevi imali staru služavku Nastasie koja je bila i kuharica. (43). Emma ju je otpustila i na njeno mjesto uzela četrnaestogodišnju djevojčicu Félicité (71); povela ju je u Yonville kada su selili (80).

• **Fjodor Mihajlovič Dostojevski, „Zločin i kazna“**

Amalija Ivanovna, gazdarica siromašne Katarine Ivanovne, pomogla je podstanarki pripremiti daću: „prihvatila se ona da prostre stol, da nabavi stolnjake, suđe i drugo i u svojoj kuhinji prigotovi jelo“ (334) dok su ostali otišli na Mar-meladovljevu sahranu.

• **Lav Nikolajevič Tolstoj, „Ana Karenjina“**

Ekonomka Agafja Mihajlovna i stari kuhar na imanju Konstantina Lenskog pripremili su izvrstan objed kada im je u goste stigao Stjepan Oblonski (194). Kada se Levin oženio, njegova supruga Kiti određivala je starom kuharu što će skuhati (56). Levin je bombone kupovao kod slastičara (487).

• **Marcel Proust, „Combray“**

Gospođa Sazerat kupila je paketić kolačića kod slastičara u Combrayju (66). Pripovjedačeva stara teta iz Combrayja kod koje je njegova

22 Kaškaval je „vrsta masnog ovčjeg sira“ (Klaić 1982, str. 641).

23 Mendula je „badem“ (Ivanišević 2015, str. 396).

obitelj često boravila imala je staru kuharicu François (78) u čijim su jelima svi uživali.

• **Virginia Woolf, „Gospođa Dalloway“**

Gospođa Walker kuharica je kod gospođe Clarisse Dalloway u Londonu (168).

• **Bertolt Brecht, „Majka Courage i njezina djeca“**, 1939., drama, kasni modernizam (1940-ih – 1970-ih. g.)

Kuhar je jedan od likova u drami koja tematizira Tridesetogodišnji rat između katolika i protestanata (12).

• **Eugène Ionesco, „Čelava pjevačica“**

Obitelj Smith iz Londona ima služavku Mary koja ujedno i kuha (32).

• **Albert Camus, „Stranac“**, 1942., roman, kasni modernizam (1940-ih – 1970-ih. g.)

Glavni lik Meursault sebi je kod kuće pripremao skromne objede (24, 27, 29). Susjed Raymond pripremao je objed Meursaultu i sebi (30).

• **Jerome David Salinger, „Lovac u žitu“**

Holden Caulfield živio je u internatu u Agerstownu u kojem se i hranio (47). U New Yorku je usput jeo u sendvič-baru (136) i jednom dragstoru (168).

• **Marko Marulić, „Judita“**

Prije negoli je pošla u Holofernov vojni tabor Judita je u Betuliji pripremila za sebe i za služavku Abru hranu koju će ponijeti (58).

• **Marin Držić, „Skup“**

Stari Dubrovčanin Skup imao je „godišnicu“<sup>24</sup> Varivu koja je njemu i kćerki Andrijani kuhala i ujedno radila kućanske poslove (2).

• **Matija Antun Reljković, „Satir iliti divji čovik“**

<sup>24</sup> „Godišnica“ je „sluškinja koja je služila u dubrovačkih gospara“ (Držić, Skup 1998, str. 43).

Djevojke i mladići na preloma u slavonskim selima peku „svakakve slasti“ (29). Žene u svojim kućama peku domaći kruh (98), a pekari peku „krušac i zemličke“ (47).

• **August Šenoa, „Zlatarovo zlato“**, 1871., roman, predrealizam (1860. – 1881.)

Starica Magda u svom stanu je pekla paprenjake koje je danju prodavala u daščari ispred crkve sv. Marka u Zagrebu (41 – 42).

• **August Šenoa, „Prijan Lovro“**, 1873., pripovijetka, predrealizam (1860. – 1881.)

Majka Lovre Mahniča ispekla je pogaču sinu za put (39).

• **Ante Kovačić, „U registraturi“**

Majka Ivice Kičmanovića mijesila je i pekla pogače svojoj obitelji (16). Za Uskrs je pripravljala bijelu pogaču i kolače (229). Seoske žene, domaće i „strane kuharice“ pripremale su jela za „gavansku svadbu“ Juste Medonić i Mihe K. (280 – 281). Ivičina majka pripremila je kolače i pečenje za njegove i Aničine svatove (407).

• **Ksaver Šandor Gjalski, „Pod starim krovovima“**

U kuriji plemića Battorycha jela je pripremao kuhar (44).

• **Josip Kozarac, „Tena“**, 1894., pripovijetka, realizam (1881. – 1892. / 1895.)

Majka Tene Pavletić je „kruh mijesila“ (68). Leon Jungman, zastupnik velike strane tvrtke u Slavoniji, iznajmio je u jednom slavonskom selu najveću kuću i „finog kuhača“<sup>25</sup> (74).

• **Vjenceslav Novak, „Posljednji Stipančići“**

Za krštenje sina Jurja Ante Stipančić angažirao je „kuhača iz Trsta“ (26). Valpurga Stipančić kuhala je svojoj obitelji (159).

<sup>25</sup> Kuhač je „kuhar“ (Ivanišević 2015, str. 315).

• **Ivan Kozarac, „Đuka Begović“**

Nakon smrti svoje supruge Šima Begović živio je u izvanbračnim vezama s drugim ženama. „Sve su umjele dobro kuhati i podučavale su drugu žensku čeljad iz komšiluka u tome“ (8). Kada se vratio iz kaznonice, Đuka Begović „mijesio si i pekao pogače-pepeljare“ (19), a kasnije je jeo u babe Mare (76). Otkad je zapio svoje imanje i postao čobanin u bogatog Andre Mijaljeva, večeru mu je donosila „ručkarica“<sup>26</sup> (84).

• **Pavao Pavličić, „Koraljna vrata“**, 1990., roman, postmodernizam (od 1970-ih do danas)

Filologu Krsti Brodnjaku i dječaku Irfanu Osmanbegoviću u restoranu hotela na otoku Lastovu konobarica je donijela večeru (10). Župnik don Špiro imao je staru kuharicu<sup>27</sup> po imenu Tere (74).

**Osvrt**

Mnogobrojni i raznovrsni priprematelji jela u navedenim, a još više u nenavedenim primjerima ispisali su malu gastronomsku zbirku. Priprematelji jela, a katkad i pića, najčešće su likovi, a ponekad su i pripovjedači. U romanu u stihovima „Evgenij Onjegin“ A. S. Puškina pripovjedač komentira sve događaje pa tako i zbirku jela i pića koju bi mogao usput napisati: „spomenut ću tu marginalno / da zbirku složio bih lijepu / strofa o jestivu i čepu, / o gozbama jer pričam stalno“ (131).

26 Ručkarica je „ručконоша“ (Ivanišević 2019, str. 246).

27 Nazivi jela, pića i njihovih priprematelja preuzeti su iz istog izdanja pojedine lektire. U okrugloj zgradi naveden je broj stranice na kojoj se nalazi naziv i primjer jela, pića i njihovih priprematelja, kao i citat i(li) parafraza.

Gastronomska tradicija u lektirama je duga, a lektirni stolovi, posebno imućnih likova, bogati i čitatelju uvijek zanimljivi. Raznovrsna jela, (po)slastice i pića, bezalkoholna, alkoholna i napici ukrašavali su stolove brojnih likova u raznim državama, vremenima i društvenim slojevima. Mnoga jela, (po)slastice i pića s vremenom su u francuskoj, engleskoj, ruskoj i hrvatskoj gastronomiji, kao i u drugima, postala tradicionalna – mjesna, regionalna i(li) nacionalna.

**Zaključak**

Istraživanje i proučavanje izabranih lektira pokazuje da je gastronomska baština zapisana u lektirama koje pripadaju i svjetskoj i hrvatskoj književnosti. No u ovaj rad uvrštene su izabrane lektire koje pripadaju samo europskoj (antičkoj, francuskoj, engleskoj i ruskoj), američkoj i hrvatskoj književnosti. Lektire koje pripadaju europskoj književnosti pisane su od antike do kasnog modernizma (8. st. pr. Kr. – 40-ih – 70-ih g. 20. st.), lektira koja pripada američkoj književnosti napisana je u kasnom modernizmu (40-ih – 70-ih g. 20. st.), a one koje pripadaju hrvatskoj književnosti nastajale su od renesanse do postmodernizma (potkraj 15. i 16. st. – 90-ih g. 20. st.). U rad je od 80 izabranih uvršteno samo 30 lektira: 14 iz europske, 1 iz američke i 15 iz hrvatske književnosti. Odabrane lektire napisala su dvadesetosmorica književnika. Uvrštene lektire sadrže dobre, potpunije primjere obroka, uglavnom ručkova i večera.

Brojna jela i pića iz realnog svijeta književnici su unijeli u fikcionalni svijet književnih djela. No, mirisi i okusi raznih jela i pića traju do danas i u književnim djelima i u stvarnosti. Bogatstvo

mirisa i okusa skrivenih u svijetu književnih djela trebalo bi nastaviti otkrivati.

### Izvori

Balzac, H. de. (2003). *Čiča Goriot*. Zagreb: Školska knjiga.

Brecht, B. (1995). *Majka Courage i njezina djeca*. Zagreb: ABC naklada.

Camus, A. (2012). *Stranac*. Kostrena: Lektira d.o.o.

Čehov, A. P. (2003). *Tri sestre*. Zagreb: SysPrint.

Dostojevki, F. M. (1996). *Zločin i kazna*. Zagreb: SysPrint.

Držić, M. (1998). *Skup*. Zagreb: SysPrint.

Flaubert, G. (2003). *Gospođa Bovary*. Zagreb: ABC naklada.

Gjalski, K. Š. (1998). *Pod starim krovovima*. e-Lektire.skole.hr.

Gogolj, N. V. (2011). *Kabanica i druge pripovijetke*. Zagreb: Lektira d.o.o.

Hektorović, P. (1995). *Ribanje i ribarsko prigoaranje*. Zagreb: Zagrebačka stvarnost.

Ionesco, E. (2000). *Čelava pjevačica*. Stolice. Zagreb: SysPrint.

Kovačić, A. (1974). *U registraturi*. Zagreb: Spektar.

Kozarac, I. (1996). *Đuka Begović*. Zagreb: SysPrint.

Kozarac, J. (1996). *Izabrane pripovijesti*. Vinkovci: Privlačica.

Krleža, M. (1973). *Michelangelo Buonarroti*. Kraljevo. U logoru. Gospoda Glembajevi. Aretej. Zagreb: Zora, Matica hrvatska.

Krleža, M. (2002). *Povratak Filipa Latinovića*. Gospoda Glembajevi. Zagreb: Profil.

Marulić, M. (1991). *Judita*. Zagreb: Školska knjiga.

Molière, J.-B. P. (1996). *Škrtac*. Zagreb: SysPrint.

Novak, V. (1996). *Posljednji Stipančići*. Zagreb: SysPrint.

Pavličić, P. (2016). *Koraljna vrata*. Zagreb: Mozaik knjiga.

Plaut, T. M. (1999). *Škrtac*. Zagreb: HENA COM.

Proust, M. (1996). *Combray*. Zagreb: ABC naklada.

Puškin, A. S. (1991). *Evgenij Onjegin*. Zagreb: Školska knjiga.

Reljković, M. A. (1996). *Satir iliti divji čovik*. Vinkovci: Privlačica.

Salinger, J. D. (2004). *Lovac u žitu*. Zagreb: ABC naklada.

Šenoa, A. (2001). *Prijan Lovro*. Zagreb: SysPrint.

Šenoa, A. (1999). *Zlatarovo zlato*. Zagreb: ABC naklada.

Šoljan, A. (2015). *Kratki izlet*. Varaždin: „Katarina Zrinski“.

Tolstoj, L. N. (1996). *Ana Karenjina*. Zagreb: Školska knjiga.

Turgenjev, I. S. *Lovčevi zapisi*. e-Lektire.skole.hr.

Woolf, V. (1981). *Gospođa Dalloway*. Zagreb: Sveučilišna naklada Liber.

### Literatura

Anić, V. (1991). *Rječnik hrvatskoga jezika*. Zagreb: Novi Liber.

Anić, V. i dr. (2002). *Hrvatski enciklopedijski rječnik*. Zagreb: Novi Liber.

Ivanišević, J. (2015). *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva A – M*. Zagreb: Denona.

Ivanišević, J. (2019). *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva N – Ž*. Zagreb: Denona.

Jojić, Lj. i dr. (2015). *Veliki rječnik hrvatskoga standardnog jezika*. Zagreb: Školska knjiga.

Klaić, B. (1982). *Rječnik stranih riječi*. Zagreb: Nakladni zavod Matice hrvatske.

### **Abstract**

#### ***Scents and tastes from required reading list books***

*Gastronomic tradition in literary works is a long one. Many literary works still conceal a rich gastronomic legacy that should be uncovered. Gastronomy in the literary works from the required reading list for high schools is a particularly interesting topic for research. The research in this topic proves that gastronomic legacy has been written down in literary works that belong both to world and Croatian literature. This paper refers to the selected literary works that belong to European (classical period, French, English, Russian), American and Croatian literature. The works that belong to European literature were written from the classical period to the late Modernism, the American works in the late Modernism, and the Croatian ones from the Renaissance to Postmodernism.*

*The paper has a single paragraph. The first part gives the selected examples of meals consumed by characters in everyday life, the second part gives the examples of meals consumed by characters in various situations. The third part lists characters that prepared meals and drinks with a short comment on the gastronomic legacy uncovered in the selected literary works from European, American and Croatian literature.*

**Keywords:** *required reading, gastronomy, meals, everyday life, various situations*