

Corinna GERBAZ GIULIANO i Sanja ROIĆ

Dani jedne riječke obitelji

Laura Marchig, *Schmarrn. Ricettario di famiglia/Schmarrn. Obiteljska kuharica*, Fiume/Rijeka, Fedra art projekt, 2022.

Rijeka je jedan od naših gradova u kojima se prepleću povijesni slojevi, multikulturni i višejezični grad koji bogatom, također višejezičnom književnom produkcijom svjedoči o tom svom bogatstvu. Obiteljskom blagu hrvatske kulture pripada kulturni doprinos riječke Zajednice Talijana, a u toj je zajednici dragi kamen pjesnikinja, prozna autorica, kazališna i filmska autorica Laura Marchig. Rođena i odrasla u Rijeci, studirala je u Firenci, vratila se u Rijeku kao građanka Europe i svijeta koja ne zaboravlja četvrt svoga djetinjstva, Kozalu. Od naših baka i prabaka, ako to nisu Ivana Brlić Mažuranić ili Sunčana Škrinjarić, ostale su nam u najboljem slučaju bilježnice ili stara izdanja kuharica s ponekom zamašćenom stranicom. Vjerujemo da ih posjedujete i vi koji sada čitate ovaj tekst, a možda i neku od tih bilježnica s posvetom. Knjiga Laure Marchig je dvojezična. U pitanju je talijanski izvornik (standard i fjumanski dijalekt) i hrvatski prijevod Lorene Monice Kmet, prevoditeljice iz Buja specijalizirane za istarske i kvarnerske teme. Njemački naslov, *Schmarrn* asocira na prošla vremena austro-ugarskog imperija u kojem je Rijeka, kao što je poznato, imala privilegiran položaj, na vremena koja su nam ostavila u nasljeđe znatan dio arhitekture koja nas okružuje, kulturnu, književnu i jezičnu ostavštinu, ali i još nešto što obilježava našu svakodnevicu – gastronomiju.

Knjiga Laure Marchig bogata je zbirka svjedočanstava, analiza, pjesničkih i proznih promišljanja, komentara, interpretacija i obiteljskih fotografija koje autorica spretno stapa u cjelinu. Sklonost eksperimentu bilo je i prije prepoznatljivo obilježje njezine poetike. Kad je riječ o *Schmarrnu*, eksperiment se konkretizira i u paralelnom filmskom zapisu *La musica unisce/Il mio mondo in un piatto – Glazba spaja/Moj svijet na tanjuru* čiju scenografiju i režiju potpisuje sama autorica, a premijerno je prikazan u Art-kinu u Rijeci 4. srpnja 2022. Marchig je svoju knjigu *Schmarrn* posvetila sinu (“Martinu, da ne zaboravi prelitati sirupom od malina”), s namjerom da prenese potomcima vlastito identitetsko nasljeđe. Povijest

obitelji prati se preko obiteljske kuharice koja priziva prošla vremena svjedočeći o pluralnosti autoričina identiteta. Sve počinje njezinim povratkom u malu kuću na Kozali i brigom o vrtu i njegovim plodovima: sjeme, klijanje, rast, uzgoj, plodovi, njihovo uživanje – zbilja i metafora životnih ciklusa koji su trajali i traju u neposrednoj blizini toga vrta. Proza i stihovi prenose mirise i okuse raznolikih tradicija usporedo s istančanom kritikom suvremenog društva i njegove zbilje. Smjenjuju se tako recepti koji svjedoče o životnim iskustvima šire obitelji Marchig i autoričina promišljanja o egzistenciji i identitetu, ali i prozni i pjesnički fragmenti.

U velikom loncu u kojem se kuha “maneštra od trukinje” po majčinu receptu (158–159), tipično istarsko-kvarnersko-julijsko jušno jelo s karakterističnim zrnima mladog kukuruza (tal. *granoturco*, otud istarske trukinje), različiti sastojci stapaju se u cjelinu, poput kultura na tim prostorima čiji doprinosi tvore pluralne identitete. U obitelji Marchig bili su to “talijanski, hrvatski, istarski, labinski, lošinjski, furlanski, tršćanski” korijeni, potom isprepleteni (242). Uspomene i sjećanja na prošlo vrijeme prizivaju i kolektivne uspomene i sjećanja autoričinih sugrađana, i ne samo njih, tako da se fjumanstvo na stranicama ove knjige očituje i kao svojevrsan antropološki kôd. Pri spomenu sirupa od malina, nezaobilaznog završnog sastojka šmarna, Marchig ne svjedoči samo o obiteljskoj tradiciji koju prenosi i posvećuje sinu, nego upućuje i na prožimanje ovozemaljskog i mističnog. Tako u prvom dijelu knjige autorica istražuje svoj srednjoeuropski identitet pozivajući se na glasove “dinastije miješane krvi, tako tipično hibridne da predstavlja više-manje vjeran portret ljudi koji su obitavali, a djelomice i dalje nastanjuju ovu krišku Europe, a pod nogama im pogranična magma u stalnoj mijeni koja bijaše kolijevka mnogih kultura u kontaktu” (143). Put u prošlost vodi preko stranica kuharice po kojoj su kuhale žene jake osobnosti s Kozale, njezina baka, majka, teta Olga i teta Maria, no jednako su vrijedni i očevi recepti. U autoričino iskustvo uključeni su i izbori po srodnosti, prijateljstva, sjećanje na prijateljice Dariju, Paolu i Tizianu. Svi su ti likovi dio njezine prošlosti, njezina životnog puta.

Laura Marchig vodila je i nastavlja voditi dinamičan život, vezan za kulturu rodnog grada i vlastiti pjesnički i prozni izričaj, od 2004. do 2014. bila je intendantica Talijanske drame, jedine stalne pozornice na talijanskom jeziku izvan granica Italije, a od 2003. do 2009. glavna urednica književnog časopisa *La battana*. Objavila je brojne knjige i tekstove te inicirala scensko-glazbene projekte. U svojoj nadahnutoj recenziji ove knjige objavljenoj u *La voce del popolo*, dnevnom listu nacionalne Zajednice Talijana u Hrvatskoj koji izlazi u Rijeci, spisateljica Nelida Milani ustvrdila je da je kultura zajednice ovim Laurinim djelom dobila i vlastitu dragocjenu knjigu o motivu hrane. A metonimijski naslov *Schmarrn* (njem., odnosno austr. *der Schmarrn*) označava slatko jelo od jaja, brašna i mlijeka pripremljeno u tavi s preljevom od malina, dok u figurativnom smislu označuje lak, vedar scenski komad. I doista, ova je knjiga i svojevrsan lak i vedar scenski komad s notom sjete, tuge i tragike. Svojim je perom autorica na

njezinim stranicama oživila minule generacije s njihovom svakodnevicom, pot-
hvatima, porazima i padovima, sjećanjem na njihovu trpezu, sastavni dio njihove
životnosti, pa i na svoje prijatelje i učitelje kojih više nema, a s kojima je također
podijelila poneko jelo.

Uvod u priču o obiteljskoj trpezi je fotografija na naslovnici, akrobatski skok
zaustavljen objektivom fotografa: skakač je Luciano Marchig (1920–1946), mla-
dić koji je prerano preminuo (bogovi vole one koji umiru mladi!) od posljedica
rata, gladi, bolesti, što je apsolutna suprotnost svemu onom što možemo zamisliti
kao obiteljsku atmosferu za blagdanskim stolom. Čitatelj knjige Laure Marchig ne
treba strahovati od kriptičnih i zakučastih kulturoloških poruka: u *Schmarrnu* će
naći memorijalnu skicu genetski bogatog obiteljskog stabla, sliku prostora i
vremena u kojem je to stablo raslo i granalo se u svojoj svakodnevici, u manje ili
više turbulentnim vremenima. Autorica prenosi “glasove roda” u odlomcima obi-
teljskih životopisa, u svakodnevici kod obiteljskog stola, preko recepata za jela
koja su se prenosila i o kojima se razgovaralo u obitelji, u rečenicama koje su ostale
upamćene i koje lebde u zraku, prisutne i nakon što su oni koji su ih izgovarali
otišli s ovoga svijeta. Likovi koje je “redateljica” ove obiteljske trpeze postavila na
scenu su Otac, neutaživo gladan literature, Majka, tetke, posebno tetka Maria, Sin,
već spomenuti i zauvijek mlad Luciano kao bolna uspomena, potom djed Dago-
berto, socijalist i protagonist Labinske republike, i nona “generalica”. Uz njih je
raslo i stasalo pripovjedno ja koje hrabro secira svoju pripadnost u koju se slijeva
više nacionalnih, kulturnih i civilizacijskih grana. Recepti koji prate živote likova
kreću se od najjednostavnijih, od zalogaja kruha umočenog u kaplju maslinova ulja
na tanjuru, do upute kako očistiti naočale da bi se bolje kuhalo, gledalo, čitalo,
pisalo... i naposljetku vidjelo svoje voljene i bliske i –druge. Jer *Schmarrn* je
otvorena knjiga, poziv da se književnoj trpezi pridruže i drugi, svi oni koji ovu
knjigu ne mogu čitati i na talijanskom izvorniku, drugi koji dijele i žive prošlost i
sadašnjost zajedničkog, multikulturnog grada Rijeke, a, naravno, i šire, izvan
regije, izvan hrvatskih granica, svuda gdje žive ljudi dobre volje.

Na početku drugog dijela knjige autorica evocira Eden, izgubljeni raj, slikom
lubenice obogaćene votkom, što pripovjedni tok okreće naglavce: istraživanje
mističnog dokida imaginarno putovanje te se prelazi u promišljanje suvremene
stvarnosti u kojoj nerijetko obitavaju osobe lišene izvornih vrijednosti. Za vlastito
razumijevanje zavičaja Marchig zaslužnima smatra osobe koje su doprinijele
njezinu formalnom i intelektualnom razvoju. Riječ je o akademiku Branku Fučiću
i Radmili Matejčić, naturaliziranoj Riječanki, povjesničarki umjetnosti, stručnja-
cima za koje je proučavanje zavičaja bila životna misija. Njima priključuje
Nevenku Malić, koja je čuvala uspomenu na svoga supruga, riječkog pjesnika,
prozaista, kulturnog i kazališnog djelatnika Osvalda Ramousa čiju je prepisku s
Enricom Morovichem, riječko-đenovskim piscem, Laura analizirala u svom firen-
tinskom diplomskom radu. Njihovi su životni recepti, ističe Marchig, pomogli da
joj život postane još jasniji i draži, pa stoga za nju imaju iznimno značenje.

Treći dio knjige donosi vremenski bliža sjećanja o drugima: prozni fragment potaknut sastankom žirija natječaja “Lapis Histriae” koji svake godine objavljuje Gradska knjižnica u Umagu, još jedno važno i dragocjeno mjesto interkulturalnih susreta i prožimanja, žirija u kojem je godinama uz autoricu sudjelovala i spisateljica Daša Drndić. U završnom dijelu knjige, epilogu naslovljenom “O Tempora. Pronađeni grob” autorica kreće na imaginarna putovanja na kojima traži preminule prijatelje. Na groblju Kozala, zajedno s prijateljima koji su bili u spomenutom žiriju, tražila je i naposljetku pronašla Dašin grob. Motiv posljednjeg počivališta na tragu znamenitih *Grobova* pjesnika Uga Foscola naveo ju je na razmišljanje o obiteljskim grobovima i posmrtnim ostacima njezinih bližnjih koji su premješteni s Kozale na groblje Drenova, a potom i o bezobzirnosti riječkog komunalnog poduzeća koje upravlja gradskim grobljima, te zaključuje: “Nema milosti za posmrtno ostatke, nikakve empatije prema starim obiteljskim grobnicama, nadgrobni spomenicima. Nije važno ima li još potomaka i jesu li oni sada daleko. Ili će se naći netko koji će platiti ili će kosti biti izbačene, na brzinu, i premještene u zajednički grob. Otac i teta Maria rekli su mi da je ista sudbina snašla grob moje bake Marije Triscoli udane Marchig” (234). Slijedi dirljivo sjećanje u metru, pjesmom, na preminulog Tršćanina Marka Sosića, pisca i redatelja, generacijski bliskog prijatelja. Za kraj, ponovno stihovi: “Podesimo svoje vrijeme / prema ritmu nebeske arome / jedne juhe, / prema filozofiji kuhanog jajeta, / magiji rubina jednog umaka, / jedinstvenog trenutka kušanja, / autentičnog časka prolaznosti, / iz života, životu, / tvome najdražem jelu / mirisnoj uspomeni, ukusnoj” (240).

Podsjećamo još jednom na prostorni okvir *Schmarrna*, grad Rijeku, na nekadašnji i sadašnji život grada u kojem u maloj obiteljskoj kući s vrtom na Kozali živi i piše Laura Marchig sa svojim životnim suputnikom. I grad i kuća s vrtom imaju svoju povijest, a priča o svakodnevicu svoje središte nema u radnoj sobi s policama za knjige i pisaćim stolom, nego u kuhinji, mjestu susreta, obiteljske topline i međusobne razmjene. Na tom mjestu lako je prisjetiti se onih koji su tu stolovali sa svojim kulinarskim vještinama: jedan su od primjera i okruglice sa šljivama Laurine bake koja je u svoje vrijeme znala da najbolje šljive dolaze iz Bosne, kao i koju vrstu krumpira treba odabrati i koji postupak slijediti, koji redoslijed poštovati kako bi se dobile najbolje okruglice sa šljivama! Talijanska kultura dužna je pažnju odavno posvetila i posvećuje hrani: motiv hrane u talijanskoj kulturi prisutan je od samih njezinih početaka, izraze kao *gola* i *palato* rabili su već Dante, Petrarca i Boccaccio, a u renesansi je jedan Petrarčin sonet na tu temu komentirao filozof svojim porijeklom blizak Laurinu zavičaju, Frane Petrić s Cresa. Kad su se 1861. talijanske pokrajine ujedinile u zajedničku državu Italiju, Pellegrino Artusi, porijeklom iz pokrajine Romagna, kraja glasovitog po svojoj kuhinji, objavio je znamenitu knjigu *Znanost u kuhinji i umijeće dobrog jela. Praktični priručnik* s čak 790 recepata na talijanskom jeziku, knjigu za koju otad znaju svi: svaki Talijan zna što se podrazumijeva kad se samo spomene ime Artusi.

Najstarije europsko sveučilište, ono Bolonjsko, ponosi se znanstvenim postignućima povjesničara Massima Montanarija, profesora na kolegiju Povijest prehrane, autora znanstvenih i stručnih djela i voditelja europskog specijalističkog studija Povijest i kultura prehrane. U svojim je radovima profesor Montanari pokazao da povijest prehrane pripada povijesnoj disciplini shvaćenoj u svojoj cjelovitosti: ona obuhvaća ekonomiju, institucije, kulturu i civilizaciju. On je i predsjednik znanstvene udruge koja promiče “Talijansku obiteljsku kuhinju” kao nematerijalnu kulturnu baštinu UNESCO-a. Dodajmo i to da u Italiji, u gradiću Pollenzu u pokrajini Pijemont, od 2004. djeluje Sveučilište gastronomskih znanosti, prvo u svijetu. Hrvatski prijevod talijanskog izvornika zadržao je naslov *Schmarrn*, kulinarski pojam prisutan u sjevernim krajevima naše zemlje, a prevoditeljica Lorena Monica Kmet s pravom je navela *Kaiserschmarrn* i naš drobljenac (tako u *Kuharstvu* Mire Vučetić), dok *Dalmatinska kuhinja* Dike Marjanović Radica nudi čak tri imena za to književno i stvarno jelo: “carske mrvice, mutvara i šmarn”. A Laura se sjeća i zapisuje:

Schmarrn se pravio po principu kako je i rođen, kad bi se pokidalo tijesto od palačinki. Tekuće tijesto pripremalo se od dva jajeta, nekoliko punih žlica brašna, malo soli, mlijeka i radenske i miješalo dok se sve ne bi dobro proželo. Poderana palačinka, jer se ulje nije dovoljno ugrijalo u tavi, još bi se više poderala žlicom. Nakon prženja u tavi, prebacila bi se na tanjur i začinila s malo šećera i sirupom od malina. Ali ono što je meni bilo važno, kad sam bila dijete, bio je kameni sudoper, mramorni stol, zagasito zelena vitrina i ručkice poput pravog srebra te komešanje žena, žamor, pripovijedanje kako se živjelo nekada, u Koromačnu, kad su rakovice padale s neba, a ugori plašili djecu koliko su bili ružni. (185)

Ponovimo na kraju s Nelidom Milani: književnost Zajednice Talijana, koja svoj bogat i intenzivan život živi u Istri i na Kvarneru, dobila je sa *Schmarrnom* Laure Marchig knjigu koja donosi ozračje trpeze jedne fjumanske obitelji s njezinom složenom prošlošću i ne manje izazovnom sadašnjošću.