

Umjetnost kao početak i kraj jednog prijateljstva

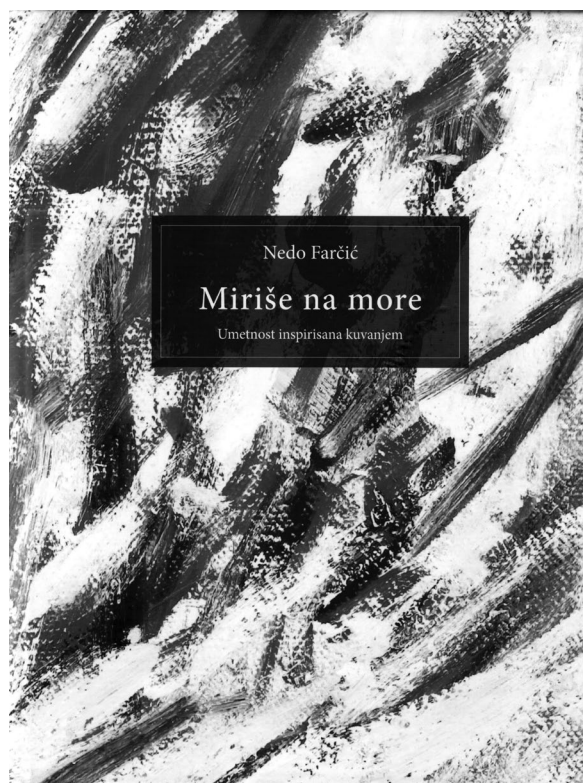
*Nediljko Farčić: Miriše na more –
umetnost inspirirana kuvanjem (katalog).
Muzej Zepter: Beograd, 2021.*

Franka Dragojević, Vela Luka
frankaresic8@gmail.com

Čovjekova sposobnost da promišlja i izražava estetsko iskustvo, prema nekim znanstvenicima, ne bi bila moguća bez izuma kuhanja. Mnogi će se složiti da je i kuhanje jedna vrsta umjetnosti iako kuhara nećemo nazvati umjetnikom u tradicionalnom smislu riječi. Međutim, i kuhari su kreativni pojedinci koji koriste drugačiji medij kako bi izražavali ideje i gurmanske osjećaje. Upravo je kreativna energija ono što spaja autora ove kuharice, Nedu Farčića, s autorom likovnih djela koja prate njegove recepte, Petra Omčikusa. Kuharica koju je Farčić nazvao „Miriše na more“, spaja njegovu strast prema kuhanju, likovnoj umjetnosti, rodnom kraju, moru i prijateljstvu s Petrom Omčikusom.

Primarna zadaća jedne kuharice bila bi natjerati čitatelja da zasuče rukave i krene kuhati. Tu zadaću nisu ispunili sami recepti koji su vrlo jednostavni tradicionalni *luški* recepti, već Omčikusove slike samih namirnica s kojima je Farčić kuhao. I sam autor na početku dijela s receptima poziva čitatelja da radi ono što i umjetnik radi, a to je da eksperimentira. Ova je knjiga u isto vrijeme jedinstvena sinestezija i praktičan priručnik za spremanje naših tradicionalnih jela.

Kuharice inspirirane umjetnošću nisu nikakav novitet, zapravo rijetke su kuharice koje nisu popraćene nekim vizualnim sadržajem. Isto tako brojni su umjetnici bili inspirirani kuhanjem, neki su čak objavili i svoje kuharice, poput Salvadora Dalija, *Les Dinners de Gala*. Spomenula sam upravo ovaj primjer jer me neizmjereno podsjeća na Farčićevu kuharicu, on spaja Dalijevu ambiciju da postane



kuharem te njezino ostvarenje nakon šezdesetak godina u obliku kuharice čije recepte prate umjetnikova djela. U ovom slučaju Nedo bi bio Gala, Dalijeva žena koja je spremala glamurozne večere, a Omčikus bi bio Dali, koji je iste i slikao. I jedna i druga kuharica rezultat su mladenačke želje za kuhanjem obogaćene životima autora koji su svaki na svoj način bili okrenuti umjetnosti.

U receptima Nede Farčića nema ničega neuobičajenog iz čega bismo mogli iščitati neku vrstu kreativnog skoka. Autor se u svojim receptima drži ustaljenog okvira i uzvišene jednostavnosti. Iz opisanih recepata ne može se sa sigurnošću iščitati kuhareva talentiranost u pripremanju hrane, u nju možemo samo vjerovati promatrajući Omčikusove

*Umjetnici su kao vir:
neprimjetno vas uvuku u svoj
jedinostveni svijet. Taj se svijet
često formira oko stola, koji je
kao žrtvenik u hramu, sveto
mjesto, izvor brojnih inspiracija.
Stol oko kojeg su Nedo i Petar
okupljali mnoge zanimljive
ličnosti povezivao je sve te duše
u uživanju u jedinstvenoj vrsti
hedonizma.*

ilustracije istih te pretpostaviti da je Farčić u nekim jelima bio uspješniji pa je u umjetniku uspio nadahnuti čistu simfoniju okusa, mirisa, oblika ili pak vizualne dosjetljivosti.

Svi smo se vjerojatno često puta zapitali zašto netko neko jelo priprema bolje iako se priprema prema istom receptu. Jednako se tako možemo pitati što neko likovno djelo čini posebnim iako većina slikara koristi slične medije i slika slične motive. Neki će odgovor na to pitanje naći u pažnji i radosti pripreme samog jela koji će na kvalitetu utjecati više od bilo kojeg začina ili pak pažnji i radosti u stvaranju nove ideje te slikarevog izlaska iz okvira poznatog. Nama je za ovaj osvrt možda bitnije postaviti pitanje gdje je nastala radost i pažnja koje su utkane u ovu katalog-kuharicu. Odgovor na ovo pitanje možemo pronaći u njezinu prologu.

Naime, sve je počelo Nedinim uranjanjem u svijet umjetnosti sedamdesetih godina dvadesetog stoljeća kada započinje njegovo intenzivno druženje s Petrom Omčikusom i Kosom Bokšan. Četrdesetak godina njihovi su životi bili isprepleteni u jednoj vrsti simbioze koja je rezultirala Nedinom opčinjenošću umjetnosti te njegovim utjecajem na intimni i stvaralački život para Omčikus. Upravo je jedan tematski ciklus Petrova stvaralaštva direktan produkt njihova zajedničkog druženja za stolom, započet jednom davno u Plitvinama i završen u Plitvinama, a taj kraj ovjekovječen je u ovoj kuharici i katalogu izložbe *Miriše na more*.

Zadržala bih se nakratko na samom odnosu umjetnika prema hrani i blagovanju, s obzirom na

to da sam i sama jednom ubirala plodove koje daje stol u kući jednog umjetnika, stol kojem vrlo često gravitiraju ljudi različitih profila i ideja. Kao što će i u samom prilogu ove kuharice pisati; umjetnici su kao vir: neprimjetno vas uvuku u svoj jedinstveni svijet. Taj se svijet često formira oko stola. Za umjetnike stol je kao žrtvenik u hramu, sveto mjesto, izvor brojnih inspiracija. Stol oko kojeg su Nedo i Petar okupljali mnoge zanimljive ličnosti, prijatelje i poznanike povezivao je sve te duše u uživanju u jedinstvenoj vrsti hedonizma, onog korčulanskog. Dimenziji odvojenoj od ostatka stvarnosti, idili koja služi kao jedna vrsta utočišta od svakodnevnih životnih bitaka.

Ideja za ovu izložbu, kako se navodi u njezinom katalogu, došla je od Nedina sina Pavla, u kojoj se kako kaže, spajaju dvije Nedine pasije, kulinarstvo i kolekcionarstvo. Iako je prva verzija ove ideje bila spremna već 2010. godine zbog životnih oluja održala se u prosincu 2021. u Muzeju Zepter. Tematski ciklus recepata i slika prikazanih u ovoj kuharici-katalogu doslovno i metaforički mirišu na more jer vas i boje i recepti mogu podsjetiti na miris mora. Taj miris vjerojatno je često nedostajao i Nedi i Petru, s obzirom na to da su većinu svog života proveli u Beogradu, a čežnja za mirisom mora svake bi ih godine ponovno vodila u Plitvine, gdje je 1991. godine Nedo iznjedrio ideju da Petar naslika morski svijet njihova zavičaja. Nedo je svakodnevno lovio i kuhao ono što bi ulovio ili pribavio u lokalnoj ribarnici, a Petar se je dao u slikanje istih. Ta je ideja rezultirala tematskim ciklusom od šezdeset i šest djela nastala do 2012. godine uglavnom slikana tehnikom ulja na platnu, a koja prate sedamdeset i sedam recepata morskih plodova i nekoliko priloga.

Analizirajući godine nastajanja određenih djela primjetno je da je 2005. godina bila najplodonosnija jer eto baš je te godine nastalo deset slika u ovom ciklusu. Sudeći prema najčešćim motivima slika i recepata, u mreži i na stolu najčešće su se nalazile *sardeli* i *škrpini*. Prva riba, kraljica svih riba, srdela hraniteljica, riba koja je othranila generacije naših predaka te škarpina, malo cjenjenija oborita riba, prepoznatljive crvene boje i danas se češće nađe na stolu samo onima koji su je spremni uhvatiti u mrežu ili izdvojiti koji euro više za bogatiji ručak. Mada je i jednu i drugu ribu umjetnik naslikao osam puta ipak je sardeli udijelio veću vrijednost slikajući je u dvije različite tehnike, ulju i pastelu, davši tom

motivuz različitu vizualnu zvučnost, kao istoj partituri odsviranoj na različitim instrumentima.

Zadržimo li više pažnje promatrajući slikarev likovni jezik primjetno je da je najveći dio djela iz ovog ciklusa slikar naslikao figurativno, vješto opisujući anatomiju ribe kako bi je prikazao dobar poznavatelj morskog svijeta. Naime, prema slikarevim riječima, prvo čega se sjeća i ono što nosi u sebi je površina mora, morske daljine, a boje i mirisi mora uvelike su utjecale na njegovo stvaralaštvo. Omčikus je dobro poznao anatomiju ribe, a njoj su ga podučili majčini rođaci koji su bili podrijetlom iz Blata i Vele Luke, a kod kojih je Petar često ljeti boravio i s kojima je često odlazio u ribolov.¹

Iako je u većini ovih djela umjetnik ostao u figuraciji ipak se po psihološkom učinku najviše izdvajaju ona djela koja nisu motivom preopterećena. Psihološki regulatori tih djela očituju se u njihovom ubrzanom ritmu i izražajnim kontrastima boje ili pak u kolorističkoj modulaciji toplih i hladnih boja, sugerirajući volumen samih kompozicija. Element njegova slikarskog jezika kojem je slikar posvetio najviše pažnje osim samog motiva jest boja koja je na svim razinama povezana s motivima koje slikar prikazuje. Tako će se slikar, nastojeći predočiti esenciju pojedine ribe ili ostalih darova iz mora, poigravati jednom dominantnom bojom koju vezuje za određenu vrstu. Ponekad će tu dominantnu boju suočiti s njezinim kolorističkim kontrastom, kao u djelu *Skuše na plavom* ili će pak psihološki efekt djela nastojati iznijeti komplementarnim kontrastom boja kao u djelu *Sardele, more i narovi*. Naposljetku, svaka boja na njegovim djelima trebala bi prvenstveno ilustrirati gastronomski učinak pripremljenih jela, stoga ne čudi slikarevo korištenje toplih boja, žute, crvene ili narančaste, koje najbolje aktiviraju osjećaj gladi i privlače pozornost kombinirajući ju s neizbježnom plavom, bojom neba i mora, bezgraničnosti i dubine.

S obzirom na to da ne postoji gramatika ili pravilo kako treba osjećati, svaka od ovih slika kao i svaki od opisanih recepata na svakoga neće ostaviti jednak psihološki učinak stoga je kod pripremanja recepata iz ove kuharice pametno poslušati autorov savjet i uzeti ove recepte kao inspiraciju. I sama sam se odlučila isprobati barem jedan od opisanih

receptata, pazeći na autorove savjete kako ribu očistiti i pripremiti. Pri odabiru recepta odlučila sam se za metodu slikovne sugestije pripremivši škarpinu, inspirirana njegovim djelom *Škarpina u kašeti*. Ovo je bio moj prvi pokušaj pripremanja te ribe zbog čega nisam izlazila iz okvira poznatog, međutim, i u zadržavanju jednostavnosti samog recepta ova je riba na tanjuru kao pravo blago iz mora.

Pravo blago je bilo i Nedino i Petrovo prijateljstvo, koje je došlo pod svjetlo javnosti upravo kada je iskusilo najveći test, kojeg čini se nije izdržalo. Iako je godinama ono rezultiralo skladnom suradnjom upravo je ono što ih je godinama spajalo, a to je umjetnost, bilo ono što je tom prijateljstvu i presudilo. Kako navode srpski mediji, pet je godina trajala zavada između Petra Omčikusa i Nede Farčića glede trideset i osam slika za koje je Nedo bio optužen da ih je utajio.² U svibnju 2021. Nedo je oslobođen optužbi, šest slika koje su mu oduzete sudskim rješenjem su mu i vraćene.³ Na ovaj se epilog ne bih puno osvrtała, ipak i da to pokušam napraviti, iznosila bih uglavnom glasine. Međutim mogu se zapitati kakva je bila snaga njihova prijateljstva. Ciceron bi sugerirao svakom da ne vjeruje nikom dok s njim ne pojede puno soli, a vjerujem da su Petar i Nedo prošli taj test pa bi prema tome snaga njihova prijateljstva bila velika. Međutim, jedan drugi mudrac, bio bi kritičniji prema cjelokupnoj situaciji. Aristotel je kao i Ciceron volio filozofirati o prijateljstvu, a ono s čim bi se obojica složili jest da prava snaga prijateljstva leži u prijateljstvu dobrih i čistih prema vrlini, takva prijateljstva sigurna su od svih životnih oluja, po njima takvo je prijateljstvo jedino pravo i uzvišeno prijateljstvo. S druge strane tu su prijateljstva iz koristi i užitka, prema Aristotelu, snaga takvih prijateljstava lako se lomi i lako puca pod teretom života jer korist i ugoda nisu postojane. Prema gore navedenom njihovo prijateljstvo ima karakteristike svih gore opisanih pa ipak usudim se reći da iako je neslavno završilo ono će zauvijek živjeti svoj vrhunac upravo u ovom katalogu-kuharici.

1 Žic, Igor: Petar Omčikus - prilozi za biografiju jednog sušačkog slikara. *Sušačka revija* 70/71. URL: <http://www.klub-susacana.hr/revija/clanak.asp?Num=70-71&C=16#1/>.

2 „Slike Petra Omčikusa uz pomoć policije odnete u SANU“. *Politika* (28.4.2016.). URL: <https://www.politika.rs/sr/clanak/353967/Slike-Petra-Omcikusa-uz-pomoc-policije-odnete-u-SANU/>.

3 „Advokat Vukčević za B92.net: SANU vratila šest slika Farčiću, okončana borba za vraćanje časti“. *b92.net* (19.5.2021.). URL: https://www.b92.net/o/kultura/vesti?nav_id=1860451/.