

JELENA IVANIŠEVIĆ
Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb

KADA KUHAJU BAKE... TRADICIJA I POVIJEST U DVJEMA BAKINIM KUCHARICAMA

Normiranje i kanoniziranje tradicionalne hrvatske kuhinje, odnosno stvaranje prepoznatljiva *brenda*, jedan je od svojih izraza pronašlo u sintagmi *bakina kuhinja*. Funkcija bake u prenošenju tradicije, u najširem smislu, već je istaknuta u mnogim radovima, a recepcija bake kao najvećeg autoriteta privatnog kuhanja, legitimira njezinu kuhinju kao zdravu, ukusnu i prije svega tradicionalnu. Brojne kuharice i proizvodi koji nose pridjev bakin govore u prilog toj tezi.

U posljednjih nekoliko godina u Hrvatskoj se pojavilo nekoliko netipičnih kuharica. Netipičnih utoliko što u velikoj mjeri iznevjeravaju osnovne postavke žanra kuharice kao priručničke literature. Analizom dviju takvih bakinih kuharica (*Kuharica none Carmen* i *Kuharica bake Ivke*) ovaj će rad pokušati pokazati kako se žanru kuharice priključuju povijesni sadržaji. Zanimljivost ovih kuharica ne proizlazi toliko iz primjenjivosti receptata i savjeta koliko iz pokušaja da se prikaže širi kulturni i povijesni okvir njihova nastanka. Dvije spomenute kuharice zapravo su privatne zbirke receptata koje su te dvije bake prikupljale u pedesetak godina. Ostavivši bakine recepte kako su napisani i pokušavajući opisati povijesni i kulturni kontekst u kojem su nastajale, autori ovih kuharica bake shvaćaju kao svjedokinje vremena čiji su zapisi istodobno svjedočanstva i dokumenti o građanskom društvu Samobora i Trogira s početka 20. stoljeća. Fragmenti obiteljskih povijesti, kao što su ovi šturi recepti, mogu imati jednaku vrijednost kao drugi povijesni dokumenti te poslužiti iščitavanju ili oživljavanju *izgubljene prošlosti*.

Ključne riječi: bakina kuhinja, privatne kuharice, nostalgične kuharice, tradicionalna prehrana, kulinarske uspomene, Samobor, Trogir

Bakina kuhinja

U hrvatskoj novijoj kulturi prehrane bake zauzimaju središnje mjesto. Figura bake najvažniji je kulinarski ženski autoritet privatnog kuhanja, nasuprot dominantno muškom autoritetu profesionalnih *chefova*. Baka, čija je uloga određena iskustvom, ljubavlju i znanjem, omogućava prenošenje znanja i održavanje tradicije. Bake omeđuju tri generacije unutar kojih postoji izravan doticaj s *onim što su jeli naši stari*, sintagmom koja u posljednje vrijeme u Hrvatskoj izražava okosnicu brojnih gastronomskih manifestacija. Bake su se u hrvatskoj kulturi prehrane nametnule kao svojevrsna metafora tradicije. Percepcija bakine tople kuhinje posebno se ističe u širokoj ponudi tzv. tradicionalnih specijaliteta i suvenira koji se označavaju bakinim. Pridjev bakin je svojevrsan legitimitet proizvoda. Značenjski taj pridjev uključuje znanje, ljubav i vrijeme. Preciznije bi ovaj pridjev označavao specifičan odnos prema obiteljskoj prošlosti/tradiciji, znanju akumuliranom višegodišnjim iskustvom te ne manje važan osjećaj nostalgije za vremenom "jednostavne, poštene hrane" (Floyd i Forster 2003:128) i veće socijalne važnosti zajedničkog obroka. Bake tako postaju i simbol kohezijske snage obitelji. Predodžba bake, koja u poznim godinama kuhanje drži svojim osnovnim pozivom, jedan je od temelja patrijarhalne kuhinje te je istodobno prisutna i u baka sa sela i baka iz grada. U hrvatskoj ruralnoj obitelji bakina je zadaća priprema tradicionalnih obroka za mnogočlanu obitelj, a sezonska je hrana pojačana za vrijeme radova i proslava. Ta se baka ne služi zapisima, a njezina je kuhinja neprikosnovena kao i njezin autoritet. Građanska je baka jednako tako nezamjenjiva u obitelji kojoj ugađa individualiziranim obrocima. No treba napomenuti da te bake uglavnom ne kuhaju same nego imaju kućne pomoćnice, te je njihova uloga u kuhinji nalik onoj profesionalnog glavnog kuhara. Svoje su znanje često stekle obrazovanjem u *djevojačkim školama*, koje u Europi doživljavaju svoj uzlet od polovice 19. stoljeća. Nastavni programi takvih škola, koje su često vodile redovnice, omogućavali su jednogodišnje i dvogodišnje osposobljavanje mladih djevojaka za vođenje vlastita kućanstva ili kraće tečajeve za iskusne domaćice željne novih kulinarskih znanja. Učenice bi sa školovanja ponijele rukopisnu kuharicu standardnih srednjoeuropskih jela, koju bi poslije dopunjavale razmjenom recepata i prihvaćanjem novih kulinarskih tehnologija.

Izdavačka produkcija kuharica u Hrvatskoj prati svjetsku produkciju. Objavljuju se mnoge kuharice nacionalnih kuhinja, kuharice poznatih kuhara i javnih osoba. Međutim u posljednjih nekoliko godina objavljuje se niz *privatnih/rukopisnih kuharica* od kojih ću ovdje analizirati dvije, *Kuharicu none Carmen* i *Kuharicu bake Ivke*. Riječ je o zbirkama privatnih/obiteljskih recepata, točnije bilježnica i notesa u koje su bake tijekom života zapisivale, križale i skupljale recepte. Čini mi se da naziv *rukopisne kuharice*, kojim se opisuju gdjekad vrlo različite kompilacije recepata koje su njihove autorice

crpile iz usmenih i pisanih izvora, u nedovoljnoj mjeri opisuje pravi značaj takvih kuharica. Odlučujem se za sintagmu *privatna kuharica* jer smatram da snažnije ističe činjenicu da su recepti pisani za uporabu sastavljača. Recepti su u takvim kuharicama bliži podsjetnicima nego uputama, kako Heldke zaključuje "zapisani recepti služe kao podsjetnici na znanje koje je prethodno stečeno kroz iskustvo" (Heldke 1992, prema Sutton 2001:134)¹ te su prema tome teško iskoristivi drugim korisnicima.

Privatne kuharice zapravo ispisuju prehrambeni kanon jedne obitelji i sličnije su zbirki bilješki koje služe tek osvježivanju sjećanja jer nisu namijenjene korisniku kao cjelovita uputa za pripremu, nego kao podsjetnik za pripremu jela, pretpostavljajući neku vrstu "naukovanja rođakinji, teti, majci, baki ili susjedi" (Giard 1998, prema Sutton 2001:134). One istodobno uključuju naslijeđene recepte, recepte dobivene od prijatelja i poznanika, kao i recepte skupljene iz novina, časopisa ili objavljenih kuharica, koji su često popraćeni rukopisnim komentarima i ocjenama.

Iako se nazivaju kuharicama, bakine se bilježnice uglavnom uklapaju u današnje odrednice žanra kuharica, koji je nužno određen svojom praktičnom primjenom. Drugim riječima, kuharice su priručnici čiji oblik određuje svrha. Recepti iz starih bilježnica umnogome se udaljavaju od suvremenog oblika recepta. Osnovna je razlika u tome što ti recepti vrlo rijetko opisuju postupak pripreme. Navode se potrebni sastojci, ali se oni ne navode izdvojeno nego se uključuju u narativnu strukturu recepta. Suočeni s većinom recepata bakinih *kuharica*, kao uostalom i mnogim receptima starijih kuharica, današnji je korisnik potpuno bespomoćan. Kako je razina pretpostavljena znanja mnogo viša, kuhati po njima sličnije je pokušaju rekonstrukcije. Osim šturosti recepta o pretpostavljenome znanju govori i gotovo potpuna odsutnost recepata za svakodnevna, obična jela, kao što su na primjer variva od kelja, poriluka ili blitva na lešo. Ono što se kuha običnim danima ne treba zapisivati. Bilježe se recepti za nedjeljne, svečanije ručkove te mnogo kolača i slastica, koji su jednom kušani negdje drugdje pa se pokušavaju spremiti kod kuće. Kuharice su rijetko stvarna slika onoga što se jede, prije su odraz ukusa razdoblja u kojem nastaju, prikaz onoga što *bismo željeli* jesti. Recepti za svakodnevna jela pripremljena od uobičajenih namirnica razmjenjuju se usmenim putem, a ako i rezultat nije bio najuspješniji, "šteta nije ni bila velika" (Godina Golija 1996:143).

Bilježnice none Carmen i bake Ivke su pokretno sjećanje na nesvakodnevna jela, no budući da nisu objavljene kao gastronomska literatura nego kao kuharice, s pravom se postavlja pitanje njihove uporabivosti. Recepti u ovim kuharicama nisu rekonstruirani da bi bili uporabivi, nego su ostavljeni onako kako su ih zapisale bake. Primjerice, u *Kuharici none Carmen* ostavljeni su i savjeti za čišćenje i nekoliko recepata za pripremu sapuna (što je nekoć uostalom bio sastavni dio kuharica, a danas se slični savjeti još mogu pronaći

¹ Svi su prijevodi s engleskog autoričini.

u ženskim časopisima, napose onima koji imaju rubrike kućanskih trikova). Međutim, to zapisano priređivači nude kao dokument vremena za bolje poznavanje prehrambenih običaja građanskih obitelji na početku 20. stoljeća.

Samobor i Split

Spomenute su kuharice izabrane zbog sličnosti unatoč tomu što potječu iz različitih dijelova Hrvatske. Nona Carmen je živjela u Dalmaciji, na jugu Hrvatske, a baka Ivka na sjeveru, u Samoboru. Iako svojom kuhinjom jedna pripada kontinentalnom kulturnom krugu, a druga mediteranskom, dvjema posve različitim kulinarskim praksama, pokazuju da kulturni fenomen bake funkcionira jednako u cijeloj Hrvatskoj. Njihova je privlačnost vjerojatno u prizivanju sjećanja na bakinu kuhinju, koje je ujedno sjećanje na djetinjstvo, nostalgичno putovanje u predjele hrane kakvu je kuhala baka. Ta ideja djetinjstva, ovdje usko povezana s razdobljem oblikovanja ukusa, konstruirana je kao nostalgичna perspektiva iz koje se prepoznaje autentično i tradicionalno, oboje često prisutno u diskursu *nostalgичnih kuharica*. Pritom činjenica da su spomenute dame zapravo prabake autora koji su kuharice priredili za tisak i nisu odrastali na njihovoj kuhinji, te da su se već njihove bake vjerojatno u mnogočemu odmakle od recepata svojih majki, zapravo je nevažna. Da bi odgovarala iskustvu čitatelja, koji zasigurno ima pohranjeno sjećanje na barem jednu bakinu deliciju, prabake su preimenovane u bake. Razlog preimenovanja isticanje je važnosti neposredna kulinarskog iskustva koje stvara sentimentalnu povezanost, istu onu zbog koje su bakina juha, sarma ili torta najbolje.

Kuharica none Carmen

Carmen Tacconi (1885.-1978.) rođena je u Splitu, gdje je provela cijeli život. Potjecala je iz talijanske obitelji koja je došla u Dalmaciju u Napoleonovo doba. Kuharicu je počela sastavljati 1907., kada se udala za Hrvata, Ivana Prijatelja. Recepte je skupljala od članova talijanskih plemićkih i građanskih obitelji iz Splita i Trogira (Prijatelj Pavičić 2005:6). Slična jela pronalazimo u cijeloj Dalmaciji, čiju prehranu Enzo Betizza naziva tipičnom kuhinjom granice. "U imućnim kućama nekadašnje Dalmacije... prozvodile su se i slagale različite vrste višetničkih jela i poslastica: venecijanskih, tršćanskih, slovenskih, turskih, balkanskih, mađarskih, bečkih, čak jevrejskih..." piše Betizza, nazivajući dalmatinsku kuhinju jednom od najpotpunijih i najbogatijih u Europi (2004:147).

Pet pohabanih bilježnica i mnoštvo rasutih listova objavljeni su kao *Kuharica none Carmen, stara prošlostoljetna splitsko trogirski kuharica* autorice Ivane Prijatelj Pavičić, prauke Carmen Prijatelj. Većina recepata u

izvorniku je pisana talijanskim jezikom, a u prijevodu je zadržan dalmatinski dijalekt, što je razlog više da se kuharica upotpuni rječnikom manje poznatih pojmova i izraza.

Recepti u knjizi podijeljeni su na slana i slatka jela, s time da su slatka, naravno, mnogo zastupljenija, što je posve uobičajeno za privatne kuharice. U zbirci slanih jela dominiraju recepti za tjestenine, pa se navodi čak 27 vrsta *njoka*, iako iz komentara saznajemo da su neki u izvorniku prekriveni. Autorica je mnoge recepte popratila bilješkama, a svako poglavlje predgovorom. Fragmentarne recepte, ili one osobito šture, autorica je pokušala rekonstruirati prema drugim kuharicama. Tako je uz nepotpun recept za gulaš pridodana verzija iz Mafiolijeve kuharice *La cucina veneziana* (1982),² a receptu za prženi bakalar ("nakon što omekšate bakalar, izrežite ga na komadiće prave veličine, koje ćete uroniti u dovoljno gustu smjestu od brašna i vode. Poslije pržite u tavi, na vreloj ulju") recept iz kuharice *Ricete di Petronilla* (1938), koji objašnjava kako omekšati bakalar, a nerazumljiv recept za *rižot od rakova* (*riso di gamberi*) objašnjen je uz pomoć kuharice Gioie Calussi *Profumi di Dalmazia* (1995).³ Izbor ovih kuharica nije slučajna, nona je sigurno posjedovala najpoznatije onodobne kuharice, a osim talijanskih služila se i hrvatskima. Iznimno dobro opremljena knjiga ne donosi, na žalost, popis kuharica kojima se služila Carmen Prijatelj, tako da možemo samo nagađati koliko je utjecala hrvatska kuharica Dike Marjanović Radice, prve dame dalmatinske kuhinje. No, autorica često nonine bilješke uspoređuje s receptima iz Radičine *Dalmatinske kuhinje* (objavljene prvi put 1939.), objašnjavajući kako su ovdje da bi uputile "na sličnost između pojedinih recepata u sinkroniji i dijakroniji" (Prijatelj Pavičić 2005:41).

Ostavimo li načas uporabivost recepata sa strane, vidjet ćemo da su shvaćeni kao ishodište za razmatranje dijela materijalne kulture s početka 20. stoljeća. Bakini recepti tako postaju autentično svjedočanstvo kojemu cilj nije obnavljanje već pomalo zaboravljenih *riceta* nego osvještavanje povijesnog aspekta kulinarstva i identiteta, ali i dokaz kontinuiteta određenih kulinarskih praksi.

Kuharica bake Ivke

Ivka Dvoržak (1864.-1942.) živjela je u Samoboru, kako autor Milan Žegarac Peharnik napominje, "u vrijeme velikih promjena". Svjedočila je osnivanju prvih sportskih klubova, elektrifikaciji grada, pojavi prvih tvornica. Kako bi uzdignuo baku iz anonimnosti, priređivač iznosi povijest obitelji, čiji su članovi bili istaknuti građani Samobora: na popisu su prvi ljekarnik u gradu, načelnik Samobora, zagrebački kanonik te osnivač medicinskog fakulteta u

² Obje kuharice iskorištene u rekonstrukciji objavljene su nakon smrti none Carmen.

³ Vidi prethodnu napomenu.

Kansas Cityju. Građanska obitelj Dvorak bila je u srodstvu s dvjema plemenitaškim obiteljima – Hotković i Bebek. Tradicija građanske kuhinje u ovim kuharicama usko povezana s plemićkom, prekinuta je nakon Drugoga svjetskog rata da bi iznova bila uspostavljena u nostalgичnom sjećanju na delicije kojima su se gostili mnogi znameniti gosti obitelji Dvoržak. Autor kuharice ponosno navodi goste kao što su bili Antun Gustav Matoš, August Šenoa, Marija Jurić Zagorka, Vladimir Rendić, Vladimir Vidrić, koje je podjednako privlačilo odabrano društvo i fina kuhinja. *Kuharica bake Ivke*, koja je podnaslovljena *samoborska građanska kuhinja s početka XX. stoljeća*, objavljena je prigodom 764. obljetnice povelje ugarsko-hrvatskoga kralja Bele IV., kojom je Samobor dobio status slobodnog kraljevskog trgovišta.⁴ Kuharica je dopunjena opširnim uvodom od pedesetak stranica, u kojem doznajemo o društvenoj i obiteljskoj povijesti, a *građanske* recepte upotpunjuje opis samoborske narodne kuhinje iz etnografske studije Milana Langa o Samoboru (1911.), pri čemu autor naglašava da se "većina napisanog odnosi na narodna jela i običaje, opis kuhinje, vrste gospodarskih kultura i posuđe, a o kuhinji bogatijih građana i plemstva ne znamo toliko koliko ta tema zavrđuje" (Žegarac Peharnik 2006:5).

Glavninu receptata u ovoj kuharici, jednako kao i u *none Carmen*, čine oni za kekse i kolače. Pretpostavimo li da su za pripremanje slastica potrebne preciznije upute, barem što se tiče omjera sastojaka, onda nam je ova prevaga jasna. Među receptima za slana jela dominiraju razni zakusci od mesa, ribe, peradi, povrća; a ni ovdje ne nalazimo recepte za obična, svakodnevna jela, razna variva koja spominje Lang u *Zborniku za narodni život i običaje*.

Bilježnicu koju je naslijedio od majke priređivač je započeo prepisivati prije dvadesetak godina iz, kako kaže, "praktičnih razloga, preglednosti i jasnoće pri upotrebi" (2006:5), što nam govori da je kuharica još bila u uporabi. Recepti u knjizi su preuzeti iz bilježnice koju je baka Ivka prepisala i poklonila svojoj unuci Veri 1926. godine i jedne starije bilježnice koja je bila u vrlo lošem stanju. Kako bi poštivao bakin izbor poklonjenih receptata, starije recepte, koji se ne nalaze u bilježnici iz 1926. godine, autor je označio zvjezdicom. Čini se da su recepti naknadno dopisivani, što nije neobičajeno dokle god u bilježnici ima slobodnih listova. Budući da autor ne komentira recepte, ne možemo razaznati koji su recepti zapisani nakon 1926. godine, ali je sigurno da je kolač *miki maus* nastao poslije 1928. godine jer se tada lik Mickeya Mousea prvi put pojavljuje u animiranom filmu *Parobrod Willy*. Iako ne možemo, kao u *none Carmen*, iščitati koliko je receptata preuzetih iz tiska uvršteno u zbirku, razlike u narativnoj strukturi pojedinih receptata govore u

⁴ Prema toj su povelji stanovnici Samobora bili izuzeti od jurisdikcije svih kraljevskih sudaca i podvrgnuti sudstvu svog načelnika kojeg su slobodno izabrali. Smjeli su birati svog župnika i raspolagati crkvenom desetinom. U povelji su zabilježene i granice teritorija oko trgovišta koje im je dao kralj.

prilog tvrdnji da je Ivka Dvoržak pratila kulinarsku modu u tisku (detaljan recept za *faširanu štuku* koji navodi potrebno vrijeme pripreme ili onaj za *salatu od telećeg mesa à la Republique* koji predlaže način serviranja).

Nostalgične kuharice

Iako su kuharice o kojima je ovdje riječ objavljene u prvome redu za čitatelje te nemaju priručnički značaj u klasičnome smislu, to ne umanjuje njihovu važnost. Njihov je doprinos u tome što omogućuju sagledavanje prehrambene kulture kao važnog dijela kulturnog identiteta. Urednici *Kuharice none Carmen* smatraju da je ona "sentimentalni spomenar", a oni *Kuharice bake Ivke* ističu doprinos poznavanju "uljuđenosti, izvora tradicije, romantike i boje jednog izgubljenog vremena". Potraga za sadržajem *izgubljenog vremena* jedna je od dominantni suvremena kulinarskog diskursa, koja proizlazi iz potrebe za autentičnošću i tradicijom.

Pokušavajući klasificirati različite tipove pisanja o hrani, Stephan Mennell (1987.) uvodi razliku između gastronomske literature i kuharica. Dok kuharice smatra dijelom privatne sfere domaćinstva, određujući ih kao ženski žanr, gastronomsku literaturu vezuje uz javnu sferu, koja ima razvijen odnos prema užitku jedenja te je prema tome vezana uz muški rod. Nastanak takve vrste literature nalazi u francuskoj tekstovnoj vrsti s početka 19. stoljeća, u prvome redu u djelu *Fiziologija okusa* Brillat-Savarina, ali i u još popularnim gastronomskim vodičima. Mennellovo određenje žanra gastronomske literature objašnjava nastanak, međutim nije dostatno za razumijevanje ovakvih hibridnih vrsta u gastronomskoj literaturi. Stroga nam Mennellova podjela ne može pomoći pri klasifikaciji ovakvih naslova. Obje se ovdje analizirane kuharice, u obliku u kojem su objavljene, udaljavaju od žanra kuharica i približavaju gastronomskoj literaturi. Iako bismo mogli, slijedom Mennellove rodne podjele, kuharice none Carmen i baka Ivke promatrati kao ženski žanr koji svjedoči o stilu ženskog kulinarskog pisma, koje je u ovom obliku posve privatna praksa, slična dnevniku, no užih interesa, oblik u kojem su objavljene, sa svim dodacima, uvodima i rječnicima, smješta ih na *nejasnu granicu* u kojoj kulinarski esej, kao dio gastronomske literature, vrlo lako postaje kuharicom (Mennell 1987:271). Možemo reći da obje kuharice udovoljavaju dvama Mennellovim zahtjevima gastronomske literature: "nostalgična evokacija obroka za pamćenje" i "mješavina povijesti, mita i povijesti koja služi kao mit" (Mennell 1987:271).

U ovim su kuharicama komentari i recepti jednakovrijedni, a recept je često ishodište za uspostavljanje odnosa i na prostornoj i na vremenskoj osnovi. Nona, odnosno baka, kako zaključuje Carol Field u svojoj kuharici *In nonna's kitchen* (1997.), ima ulogu čuvarice uspomena i veza je s prošlošću kojoj, budimo iskreni, i pripada. Objavljivanje ovih naslova prije svega govori o strahu od nestanka *riceta* naših baka i promjeni kulinarskih tradicija.

Upravo iz slične motivacije proizlazi Suttonova sintagma nostalgичne kuharice za koje kaže "nostalgичne kuharice (su) knjige koje pokušavaju skupiti kulinarske uspomene" (Sutton 2001:143). Ako je ta pretpostavka točna, onda je prigovor o neuporabivosti ovih kuharica za one koji još ne znaju kuhati nevažan. Čini se da upravo ta nostalgичna perspektiva smješta bakinu kuhinju u prošlost jer bakina kuhinja pripada sjećanjima na neko drugo, prošlo, vrijeme. U takvu se sjećanju isprepleće osobno iskustvo čitatelja, koje će mu omogućiti sentimentalnu vezu i svijest o pripadnosti određenoj kulinarskoj kulturi koja se nepovratno promijenila u posljednjih pedesetak godina.

Field ističe osnovnu razliku percepcije bakine i današnje kuhinje: "Napatost između doživljavanja kuhanja kao instrumental i tehničke aktivnosti (koju valja dovršiti u što kraćem vremenu), nasuprot kuhanju kao poslu iz ljubavi" (Field 1997, prema Sutton 2001:149), iako takvu tumačenju ne ide u prilog istraživanje Ann Oakley (1975.), prema kojemu je kuhanje još uvijek jedan od potencijalno najugodnijih i najkreativnijih kućanskih poslova.⁵ Iz današnje kuharske perspektive, koja istodobno podrazumijeva brzo kuhanje i brzu hranu, nekoć samorazumljivi bakini recepti danas iznenađuju ležernim trošenjem vremena. Krajnje sažete bilješke uključuju sastojke i osnovne upute, ali je vrijeme pripreme posve nevažno, "kad je gotovo posluži, kuhaj koliko treba". Štednjak na drva, na kakvom su kuhale bake, ne trpi žurbu, pa tako jela koja se kuhaju 3 ili 4 sata nisu neuobičajena.⁶ Doduše jednako tako treba priznati da su jela koja se dugo pripremaju uglavnom na svečanijim jelovnicima (kao primjer navedimo pašticadu, koja je, prema riječima priređivačice *Kuharice none Carmen*, bila kultno jelo obitelji za čiju su pripremu trebala dva dana).

Bakini recepti, zanemarimo li još jednom njihovu praktičnu primjenu, danas nam mogu poslužiti u rekonstrukciji segmenta društvenosti koji se ostvaruje privatnom praksom kuhanja i razmjene recepata. Štute upute za pripremanje jela dovoljno su opravdanje priređivačici da potraži moguće izvore pojedinih recepata u onodobnim važnim kuharicama. Time se uspostavlja kulinarski kružok u kojem se recepti, ovisno o modi i povijesti, razmjenjuju u svim smjerovima, često bez obzira na društvene slojeve. U predgovoru *Kuharice none Carmen* priređivačica predlaže da njezine bilježnice čitamo prije svega kao "odbljesak triju razdoblja koja su obilježila njen život: *ottocenta*, prosperitetnog splitskog razdoblja između dva svjetska

⁵ U svojoj knjizi *The Sociology of Housework* Ann Oakley iznosi rezultate istraživanja koje je provodila u intervjuima sa skupinom žena. Iako rezultati potvrđuju da je kuhanje među zanimljivijim kućanskim poslovima, autorica iznosi i kritiku ženskih časopisa, koji naglasak stavljaju na kuhanje kao užitak, a ne kuhanje kao kućanski posao.

⁶ Štednjak je u doba baka bio važna inovacija u odnosu na kuhanje na ognjištu. Omogućio je istodobno kuhanje više jela. Obje su bake svjedočile uvođenju štednjaka i na plin i struju, koji su značili golemu promjenu u racionalizaciji vremena potrebna za pripremu jela.

rata i tzv. poslijeratnog razdoblja, nakon Drugog svjetskog rata" (Prijatelj Pavičić 2005:7). Recepti Carmen Prijatelj pripadaju tomu i povijesno se doba iščitava u receptima za torte Umberto i Margherita, nazvane po talijanskom kraljevskom paru, ali riječ *odbljesak* nam govori da postoji i *drugo* vrijeme. Ono je opisano u poglavlju "Split u vrijeme none Carmen" i vezano je uz rivu i *pjacu*, a ne uz kuhinju. Stoga je noninu kuharicu potrebno razmatrati u širem društvenom kontekstu i uspostaviti paralelu između javne i privatne sfere. Iste godine kad Carmen Prijatelj počinje zapisivati recepte, u Splitu je otvoreno prvo kino, Picasso je naslikao *Gospođice iz Avignona*, a Marinetti će 1909. napisati *Futuristički manifest* (Prijatelj Pavičić 2005:16).

Ako je potrebno ispisati povijest toga doba, onda smijemo zaključiti da kuharica Carmen Prijatelj nema historiografsku težinu u pravom smislu riječi. Ona je ponuđena "u prvom redu, po svom sadržaju, kao dokument" (Prijatelj Pavičić 2005:8), kao svjedočanstvo. Privatni ženski zapis, dnevnik razvoja vještine, postaje dokumentom, uz pretpostavku da se u velikoj mjeri preklapa s drugim kuharicama dalmatinskih gospođa slična društvenog statusa. Sličan pristup ima i pripređivač *Kuharice bake Ivke* kad u predgovoru sažeto opisuje Samobor u doba svoje prabake i smješta bakinu kuhinju u širi društveni kontekst. Ne uređujući bakine recepte, nego pokušavajući opisati povijesni i kulturni kontekst u kojem su nastajali, pripređivači ovih kuharica bake shvaćaju prije svega kao svjedoke, a njihove bilježnice kao svjedočanstva vremena, odnosno autentične zapise protagonistica samoborskog i trogirskog društva s početka 20. stoljeća. Tako privatne kuharice bake Ivke i none Carmen dobivaju *težinu* dokumenta, a šturi recepti se shvaćaju kao povijesni zapis svjedokinja vremena te mogu poslužiti otkrivanju aspekta, kako ga J. R. Gillis naziva, *izgubljene prošlosti*.

Izgubljen okus

Želja da se hrvatska kulinarska baština pretvori u prepoznatljiv *brend* jedno je od svojih uporišta pronašla u sintagmi *bakina kuhinja*. Analizirani privatni zapisi dviju dama predstavljeni su kao vrlo koristan etnološki izvor za rekonstrukciju povijesti privatnog života. Poslužimo li se sintagmom Pierra Nore (2006) o *mjestima pamćenja* koja postoje jer više nema okružja pamćenja, objavljivanje ovakvih *nostalgičnih kuharica* možemo objasniti činjenicom da je raspadom zajedničkih domaćinstava koja su uključivala tri generacije, nestalo i okruženje u kojem se znanje i sjećanje neposredno prenosi. Bakine kuharice tako postaju svojevrsno ishodište za propitivanje sadržaja tradicije, nimalo slučajno u isto vrijeme kad hrvatska gastronomija nastoji postati prepoznatljiva na globalnom gastronomskom tržištu. Spomenute kuharice dokumenti su privatne povijesti dviju obitelji, a njihovo izvlačenje iz sfere privatnosti otkriva nam jedan od načina na koji se pokušavaju organizirati izgubljene uspomene. Zanimanje javnosti za biljež-

nice none Carmen i bake Ivke trebali bismo promatrati u okviru "zainteresiranosti za svakodnevicu, (koja je) jedini način da sebi vratimo sporije protjecanje vremena i izgubljeni okus stvari" (Nora 2006:5). Pored objavljivanja niza *bakinih* kuharica njihov bismo tržišni uspjeh mogli objasniti Norinom tezom o arhivističkoj prirodi modernog pamćenja (Nora 2006), koja je u spomenutim kuharicama konkretno ilustrirana.

U skladu s idealom reprezentacije koji isključuje panoramski pogled (Nora 2006:35), ovaj mali uzorak građanske kuhinje koji svjedoči kontinuitetu određene prehrane kulture, može biti osnovom za stvaranja tradicionalne kuhinje. Rukopisne zbirke što su ih bake godinama zapisivale objavljene su kako su i zapisivane: lapidarno, eliptično i prilično nejasno za onoga tko još ne zna kuhati,⁷ no priređivači su ih uzdigli na razinu reprezentativnog dokumenta hrvatskog kulinarstva prve polovice 20. stoljeća. Takav, nesumnjivo, romantiziran konstrukt bakine kuhinje omogućava kristalizaciju kulinarskih uspomena i njihovo prenošenje, iako ih "nažalost, (...) doživljavamo tek kao suvenire, kao mirisne fotografije u kojima su sačuvani mirisi i arome neke davne kuhinje" (Priatelj Pavičić 2005:38).

Zaključak

Normiranje i kanoniziranje tradicionalne hrvatske prehrane u smislu stvaranja prepoznatljiva *brenda* jedan je od svojih izraza pronašlo u sintagmi *bakina kuhinja*. Recepcija bake kao najvećeg autoriteta privatnog kuhanja legitimira određenu prehranu kao zdravu, ukusnu i prije svega tradicionalnu. Bake imaju dugogodišnje i naslijeđeno iskustvo, spretnost i više vremena koje mogu posvetiti pripremanju jela. Nebrojene kuharice i proizvodi koji nose pridjev *bakin* govore u prilog ovoj tezi.

U posljednjih nekoliko godina u Hrvatskoj se pojavilo nekoliko netipičnih *bakinih* kuharica. Netipičnih utoliko što u velikoj mjeri iznevjeravaju osnovne postavke žanra kuharica kao priručničke literature. Analizom dviju takvih kuharica ovaj je rad pokušao pokazati kako u žanr kuharice ulaze sadržaji pamćenja i sjećanja. Važnost ovih kuharica ne proizlazi toliko iz primjenjivosti danih recepata i savjeta koliko iz pokušaja da se pokaže širi kulturni i povijesni okvir njihova nastanka. Rukopisne zbirke su Carmen Priatelj i Ivka Dvoržak godinama stvarale pišući ih za sebe, ali i iskušavajući nova jela ne bi li olakšale posao svojim nasljednicima. Međutim, iako nam se danas čini da iznevjeravaju žanr, one mu dodaju novu vrijednost. Njihova

⁷ Kao primjer mogli bismo navesti recept: "Žabe u brudet: na slojeve stavite žabe, soli, papra, peršina, češnjaka i kapule, pomodore narezane na pola, ulja i kvasine" (Priatelj Pavičić 2005:125); ili: "Brabantska jaja: skuhamo se tvrdo, srežu na dvoje po duljini, žumanjak se pasira, miješa s uljem, doda 14 d. sardina, kosanog luka i peršina, žličicu francuskog senfa i 1 citrone sok. Sardele se operu i skošu" (Žegarac Peharnik 2006:60).

oprema s biografskim i faktografskim podacima približava ih povijesnoj literaturi. Ne mijenjajući bakine recepte, nego pokušavajući opisati povijesni i kulturni kontekst u kojem su zapisani, pripređivači ovih kuharica bake shvaćaju u prvome redu kao svjedoke. Tek kao izraz vremena, odnosno autentična svjedočanstva protagonistica građanskog društva dvaju malih hrvatskih gradova s početka 20. stoljeća privatne kuharice bake Ivke i none Carmen imaju vrijednost dokumenta. Šturi recepti mogu imati jednaku težinu kao bilo koji drugi povijesni dokument te poslužiti kao prustovski poticaj oživljavanju *izgubljene prošlosti*.

NAVEDENA LITERATURA

- Appadurai, Arjun. 1988. "How to Make National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". *Comparative Studies in Society and History* 30/1:3-24.
- Ashley, Hollows i Jones Taylor. 2004. *Food and Cultural Studies*. London: Routledge.
- Assman, Jan. 2005. *Kulturno pamćenje, pismo, sjećanje i politički identitet u ranim visokim kulturama*. Zenica: Vrijeme.
- Betizza, Enzo. 2004. *Egzil*. Split: Marjan tisak.
- Bower, Anne, ur. 1997. *Recipes for Reading*. Boston: University of Massachusetts.
- Floyd, Foster, ur. 2003. *The Recipe Reader: Narratives-Contexts-Traditions*. Vermont: Ashgate.
- Godina Golija, Maja. 1996. *Prehrana v Mariboru v dvajsetih in tridesetih letih 20. stoletja*. Maribor: Obzorja.
- Mennell, Stephan. 1987. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford - New York: Basil Balckwell.
- Nora, Pierre. 2006. "Između pamćenja i historije: Problematika mjesta". U *Kultura pamćenja i historija*. Prlenda Brkljačić, ur. Zagreb: Golden marketing-Tehnička knjiga.
- Prijatelj Pavičić, Ivana. 2005. *Kuharica none Carmen, stara splitsko-trogirska kuharica*. 2. izdanje. Zagreb: Profil.
- Sutton, David. 2001. *Remembrance of Repasts, an Anthropology of Food and Memory*. Oxford: Berg.
- Žegarac Peharnik, Milan. 2006. *Kuharica bake Ivke, samoborska građanska kuhinja s početka XX. stoljeća*. Samobor: Gradska knjižnica Samobor – Meridijani.

WHEN GRANDMAMAS COOK... TRADITION AND HISTORY IN TWO GRANDMOTHER COOKBOOKS

SUMMARY

The need for standardisation and canonisation of traditional Croatian cooking, and/or the creation of an identifiable brand, has found one of its expressions in the *grandmother's kitchen* syntagma. The grandmother function in the transmission of tradition in the broadest sense has already been highlighted in numerous papers, while the reception of grandmothers as the highest authorities in home cooking, legitimises their cooking as healthy, tasty and, above all, traditional. Numerous cookbooks and products that carry the 'grandmother' adjective speak in support of that thesis.

Several untypical cookbooks have appeared in Croatia over the last few years. They are untypical since they depart from the basic precept of the cookbook genre as reference-book literature. Through analysis of two such grandmother cookbooks (*Kuharica none Carmen* [Grandma Carmen's Cookbook] and *Kuharica bake Ivke* [Grandma Ivka's Cookbook]), this paper shall try to show the way in which this cookbook genre incorporates historical content. The interesting nature of these cookbooks does not derive as much from the applicability of the given recipes and advice, as from the attempt made to show the broader cultural and historical framework of their emergence. The two cookbooks in question are actually private collections of recipes that these grandmothers accumulated over a period of some fifty years. Leaving the grandmother recipes as they were noted down, and endeavouring to describe their historical and cultural backdrop, the authors of these cookbooks perceive the grandmothers as witnesses to a particular time while, at the same time, the notations are both testimonies to and documents on the urban societies of Samobor and Trogir at the beginning of the 20th century. Fragments of family history, such as these straightforward, no-frills recipes, can have equal value with other historical documents and, as such, can serve in the reading off or revival of *the lost past*.

Key words: grandmother's cooking, home cookbooks, nostalgic cookbooks, traditional nutrition, culinary memories, Samobor, Trogir