

# ČUVARI MARENDE: MUŠKI KULINARSKI KRUŽOCI U STAROME GRADU

Izvorni znanstveni rad  
Primitljeno: 22. 12. 2020.  
Prihvaćeno: 30. 3. 2021.  
DOI: 10.15176/vol58no210  
UDK 331.344.4  
641.56(497.5)(210.7Hvar)

**JELENA IVANIŠEVIĆ**

Institut za etnologiju i folkloristiku, Zagreb

Ovaj rad nastoji opisati i kontekstualizirati dio kulinarskih praksi muškaraca starije generacije na otoku Hvaru koje se ne realiziraju u okviru svakodnevice kućanskih poslova, nego kao dio društvenih praksi slobodnog vremena. Nasuprot rutinizirana i svakodnevna ženskog kuhanja koje se promatra unutar koncepta *brižnog rada*, ovakve muške kulinarske prakse pripadaju dokolici, no raspon značenja koja muškarci pridaju privatnom kuhanju velik je i višeznačan. Ne istražujući pomnije implikacije rodničkih uloga u kuhinji, ovaj će rad nastojati osvijetliti muške kulinarske prakse i rituale, osobito one povezane s društvenim životom, a čiji se identitetski potencijal i važnost te značenje u prijenosu kulinarskog znanja sasvim previdaju.

Ključne riječi: kulinarstvo, muške prehrambene prakse, dokolica, maskulinitet, konvivialnost, marena, tradicijska kuhinja, otok Hvar

## UVOD

Osjećajući zamor od nostalgičnih i pojednostavljujućih predodžbi *tradicijske, dalmatinske kuhinje*, koju u javnom prehrambenom diskursu uglavnom predstavljaju nesvakodnevna jela mahom građanske, imućnije kuhinje (poput pašticide, arambašića, skradinskog rižota, makarske torte...), tijekom 2015., 2016. i 2017. godine istraživala sam prehrambene prakse u trima različitim generacijama u Starome Gradu na otoku Hvaru.<sup>1</sup> Nastojala sam

---

<sup>1</sup> U tome istraživanju najstariju generaciju predstavljali su kazivači stariji od šezdeset godina, srednju generaciju kazivači između trideset i pedeset godina, a mlađu kazivači između dvadeset i trideset godina, uglavnom roditelji male djece koji u svojim kućanstvima obroke pripremaju samostalno. U slučaju višegeneracijskih kućanstava priprema obroka bila je u nadležnosti starijih, ženskih članova obitelji koje su bile odgovorne za svakodnevne kulinarske izbore. Zbog toga su prehrambene preferencije i svakodnevni repertoar jela u takvim kućanstvima bili pod izravnim utjecajem starije generacije, odnosno generacije kojoj je pripadala

istražiti i bolje razumjeti razlike u prehranbenim izborima u različitim dobnim skupinama, odnosno u različitim generacijama. Zanimalo me krije li se stvarna tradicijska kuhinja<sup>2</sup> u prehrani starije generacije i kako se ona prelijeva kao kulturni talog u novije naraštaje te kako se kulinarstvo prenosi i nadograđuje novim prehranbenim modama i trendovima. Također me zanimalo poklapaju li se prehranbene preferencije i strahovi među pripadnicima različitih naraštaja, dijele li i uolikoj mjeri nastavljaju uobičajenu rodnu podjelu kuhinjskih poslova, kao i kakvu ulogu pridaju hrani u strukturi svog slobodnog vremena i društvenog života. Iako je zamišljeni naglasak istraživanja bio upravo u razumijevanju generacijskih prehranbenih praksi i izbora, kazivanja s terena i kulinarski dnevnik koji su, uglavnom neredoviti i nepotpuni stizali mjesecima kasnije, još uvijek čekaju da dođu na red.<sup>3</sup> Umjesto generacijskog presjeka prehranbenih praksi, odnosno pitanja ukusa, izbora, inovacija, preokupacija i strahova, od kojih se potonji vjerojatno najviše razlikuje – jer se čini da kod mlađih generacija ne postoji više strah od gladi<sup>4</sup> – tekst koji slijedi raspravljat će o dijelu muške prehranbene kulture. Tema muškog kuhanja nametnula se neočekivano tijekom istraživanja, a proizašla je iz činjenice da ženski kulinarski autoritet nije bio jednoznačno potvrđen u sakupljenim kazivanjima, naime kazivači i kazivačice često su spominjali vješte muške (amaterske) kuhare, jednako tako kazivanja su pokazala da hrana ima itekako značajnu ulogu u muškim društvenim ritualima. Mada stereotipna, slika ženske dominacije u brižnom radu<sup>5</sup> vezanom uz prehranu, koja se doduše uvijek iznova

---

osoba zadužena za kuhanje. Iz ponekih kazivanja saznajemo da mlađi članovi kućanstva, osobito ako se radi o manjoj djeci, ipak mogu svojim željama donekle utjecati na izbor jelovnika.

<sup>2</sup> Pojam tradicijske kuhinje Dalmacije, shvaćene kao višeslojno kulinarstvo nasljeđe različitih mikrolokacija i društvenih skupina na istočnoj obali Jadrana, a čiji se kanon možda najbolje iščitava u znamenitoj kuharici *Dalmatinska kuhinja* Dike Marjanović-Radice (1985), trebalo bi razlikovati od tradicijske kuhinje kakva se uljepšana nudi u okviru ugostiteljske ponude i medijske slike hedonističkog obilja gurmanskih rubrika časopisa, novina, televizijskih emisija i digitalnih sadržaja. Simplificirana je medijska slika tradicijske kuhinje Dalmacije, primjerice, sasvim lišena ideja gladi, neimaštine, ekonomičnosti ili jednodimenzionalnosti sezonske prehrane.

<sup>3</sup> Kratka analiza generacijskih razlika u prehranbenim izborima predstavljena je na Forumu mediteranske prehrane, održanom u sklopu Tjedna mediteranske prehrane, Milano EXPO, 17. – 19. 9. 2015., izlaganjem pod naslovom *Culinary capital*.

<sup>4</sup> U istraživanju spomenutom u uvodu ovoga rada temu gladi spominjali su isključivo kazivači starijih generacija, oni rođeni u prvoj polovici dvadesetog stoljeća. Možda najjasniji iskaz o temeljnoj razlici u stavu prema hrani starijih i mlađih generacija u Starome Gradu dobila sam od najstarije kazivačice, koja je, čudeći se mojemu istraživačkom interesu za nekadašnju prehranu, naglasila da se “nekoč nije toliko mislilo što će se jesti. Možda samo nedjeljom. Jeli smo što smo imali” (Rita, 93).

<sup>5</sup> Pojam “brižnog rada” koristim u značenju svakodnevnog, kućnog rada vezanog uz hranu, a usmjerenog na održavanje života, zdravlja i *dobrog raspoloženja* obitelji onako kako ga definira Marjorie DeVault (1991). Rad je to koji uključuje više od pukog pribavljanja i pripremanja hrane, već također podrazumijeva emotivni i identitetski ulog koji žene ulažu u “produkciju i održavanje heteronormativne obitelji” (Cairns et al. 2010: 592), čime se reproducira tradicionalno shvaćena ženstvenost. Jednako shvaćanje tzv. *brižnog rada*, kao konstitutivnog dijela društveno i kulturno uvjetovana ideala *kućnog anđela* (Ivanišević 2017: 56), preuzima više autora koji su se bavili odnosom hrane i roda (npr. Lupton 1996; Charles i Kerr 1988; Hollows 2003b), koji naglašavaju da je upravo briga za druge, koja se realizira pripremanjem nutritivno prikladne hrane i održavanjem rituala zajedničkih obroka kao sredstva povezivanja obitelji, ključna za oblikovanje i interpretaciju ženskih prehranbenih identiteta. Prema mišljenju Joanne Hollows (2003b), suvremeni medijski diskurs koji hranu reprezentira kao senzualni i kreativni užitek zamagljuje suštinski odnos hrane i ženskog, kućnog rada u društvenoj reprodukciji koji su feminističke teoretičarke isticale, smatrajući pripremanje hrane još jednim oblikom patrijarhalne opresije (v. Avakian i Haber 2005).

potvrđuje u istraživanjima neplaćenih, kućnih poslova,<sup>6</sup> ne isključuje muškarce. Naprotiv, u tradicionalno patrijarhalnom okviru mediteranskog života hrvatske obale i otoka (npr. Muraj 1997, 1999; Rittig-Beljak i Randić 2006) muškarci imaju svoj dio poslova vezanih uz (pre) hranu. Posao nabavljanja namirnica njihovo je uobičajeno zaduženje, koje manje govori u prilog ujednačavanju raspodjele kućanskih poslova, a više potvrđuje naturaliziranu opreku između javnog/muškog prostora i privatnog prostora doma kao temeljnog mjesta ženske moći. Tržnica, ribarnica, a osobito mesnica mjesta su izražavanja muških prehrambenih kompetencija, dok se svakodnevno kuhanje, što potvrđuju kazivanja s terena, tek rijetko udaljava od ustaljena patrijarhalnog modela u kojemu je muškarac onaj kojega se hrani. Pišući o prehrambenoj kulturi Dalmacije, Siniša Pavić u svojoj *Kužini s ljubavlju* (2004)<sup>7</sup> točno će uočiti da se kuharsko znanje smatra gotovo presudnom ženskom vrlinom (osobito u određenoj dobi), dok je ono za muškarca tek ukras, privlačan, ali neobavezan dodatak. Muški doprinos kućanskim poslovima često se smatra svojevrsnim “poklonom” ženi i obitelji u posebnim prilikama (Coltrane 1989), dok se predanost žena brižnom kućanskom radu naprosto podrazumijeva. Prema tome, čak i kada kućanski poslovi vezani uz hranu nisu ravnopravno podijeljeni, muški se doprinos prihvaća sa zahvalnošću i time zapravo potvrđuje koncept hegemonijskog maskuliniteta<sup>8</sup> u privatnom prostoru doma.

Ne istražujući pornije implikacije rodnih uloga u kuhinji, ovaj će rad nastojati osvijetliti muške kulinarske prakse i rituale, osobito one povezane s društvenim životom, a čiji smo identitetski potencijal i značaj u prijenosu kulinarskog znanja sasvim previdjeli.

## MUŠKARCI U KUHINJI

Više radova nastalih u okviru prehrambenih studija problematizira razlike između ženskog i muškog kuhanja (Hollows 2003a; Julier i Lindenfeld 2005; Aarseth i Olsen 2008; Cairns et al. 2010; Szabo 2013, 2014a, 2014b; Neuman i Fjellström 2014). Većina njih ponavlja doduše istinitu, ali već otrcanu tvrdnju da je esencijalna razlika između ženskog i muškog

<sup>6</sup> Prema statističkom izvještaju za 2016. godinu 62% žena samostalno obavlja poslove pribavljanja i pripremanja hrane za obitelj (DZS 2018). U radu Ksenije Klasnić “Utjecaj rodne podjele obiteljskih obveza i kućanskih poslova na profesionalni život zaposlenih žena” (2017) vidljivo je da tek 6% muškaraca svakodnevno brine oko poslova hranjenja, naspram 41% žena isključivo zaduženih za poslove hranjenja obitelji. U čak 83% veza sve ili većinu rutinskih kućanskih poslova obavljaju žene. Tek u 16,6% veza oba partnera većinu rutinskih kućanskih poslova obavljaju ravnopravno.

<sup>7</sup> Bez obzira na činjenicu da je najznačajniji kulinarski autoritet dalmatinske kuhinje nesumnjivo Dika Marjanović-Radica, autorica znamenite kuharice *Dalmatinska kuhinja* koja se u nizu ponovljenih i nadopunjenih izdanja objavljuje već više od pola stoljeća i o kojoj će Jurica Pavičić u svojoj *Knjizi o jugu* (2018) napisati da je to knjiga koju ima svaka dalmatinska kuća, o dalmatinskoj prehrambenoj kulturi pisali su uglavnom muški autori. Sjetimo se naslova poput *Kulinarskih kanconijera* Veljka Barbierija, *Naše spize splitske grupe* autora tzv. utorkaša, *Ist i pit, dalmatinska gastronomela* Marjana Bonkulovića, knjige *Bobu bob: gurmanski herbarij* Živka Skračića itd.

<sup>8</sup> Više o pojmu “hegemonijskog maskuliniteta” kao konceptu koji predstavlja idealizirani, hijerarhijski i normativni oblik maskuliniteta i koji se realizira u odnosu na društvenu i ekonomsku prednost što je muškarci ostvaruju u patrijarhalnom okviru vidi u Connell i Messerschmidt 2005.

kuhanja upravo u tome što muškarci uglavnom kuhaju u izuzetnim ili svečanim prilikama te su njihove kulinarske prakse neopterećene rutinom, ekonomičnošću i brigom za druge. Pojednostavljeno rečeno, ako je ženi u patrijarhalnom okviru mjesto u kuhinji, muškarcima je, što se kuhanja tiče, za kominom ili roštiljem. Svakako izvan kuće. Ako se kao posljedica takva shvaćanja ženske kulinarske prakse uglavnom objašnjavaju u okviru domaćinske ideologije<sup>9</sup> brige za bližnje, dakle svakodnevna, nužnog i neplaćenog održavanja zdravlja ukućana, onda se uz muško kuhanje prije svega veže pojam slobodnog vremena i igre u posebnim ili svečanim prilikama (Adler 1981; Neuhaus 1999; Roos et al. 2001; Hollows 2003a; Szabo 2013; Parsons 2015). Dakle, muškom se kuhanju, ne uzimajući u obzir profesionalne kuhinje kojima (i dalje) dominiraju muškarci (Harris i Guiffre 2015), u literaturi uglavnom pripisuje neobvezujući karakter povremenosti, zabavnosti i naizgled veće kreativnosti nesputane potrebom za racionalnim korištenjem resursa. Alice Julier i Laura Lindenfeld (2005) tako ističu da je upravo sloboda izbora *kada* i *što* kuhati ključna za razumijevanje muškog kuhanja budući da ono nije primarno određeno brigom za bližnje i ekonomičnošću u raspolaganju resursima, podjednako materijalnim kao i temporalnim. Takvo, rutinom neopterećeno kuhanje promatra se kao izraz kreativne igre čije su “posljedice” konvivialni užitak za stolom i priznanje što ga dobivaju oni koji tek povremeno zaposjedaju “ženski prostor” privatnih kuhinja. Muške kulinarske prakse tako ne djeluju unutar suodnosa dužnosti i brige za obitelj, već svakodnevno domaće kuhanje sele u okvir društvenog užitka dijeljenja hrane (Aarseth i Olsen 2008: 282). U danas klasičnim sociološkim čitanjima kulture prehrane (npr. Murcott 1983; Charles i Kerr 1988; DeVault 1991; Giard 1998) značenje ženskog prehrambenog rada (engl. *food work*) neodvojivo je od domaćinske ideologije ženskog brižnog rada, onoga rutiniziranog, svakodnevnog i neplaćenog kućnog posla koji se uzima zdravo za gotovo. Nasuprot tome, muško kuhanstvo smještava se u potpuno drugačiji značenjski i simbolični okvir slobodnog vremena i povremenih aktivnosti usmjerenih i motiviranih osobnim užitkom (Coxon 1983). Naime, prostor što ga zauzima muško kuhanje u strukturi svakodnevne nije feminini prostor kuhinje kao mjesto nevidljivog i brižnog rada (DeVault 1991; Cairns i Johnston 2015; Szabo i Koch 2018), nego prostor dokolice u kojem je kuhinja svojevrsna privatna pozornica na kojoj muškarci zablistaju tek u osobitim prilikama. Upravo zbog činjenice da muškarcima kuhanje tek iznimno ulazi u djelokrug svakodnevnih kućanskih dužnosti, ono se opetovano interpretira i artikulira kao ludička aktivnost namijenjena odmaku od svakodnevne. Potvrdit će tako jedan od kazivača iz Staroga Grada tu ključnu opreku između *kuhanja iz dužnosti* i *kuhanja iz užitka*: “Ona [moja žena] ima točno u glavi koliko će čega potrošiti i toga se drži. Kad ja kuham, ja kuham!!” (Petar).<sup>10</sup> Muško je kuhanje tako značenjski postavljeno kao

<sup>9</sup> U srži tzv. “domaćinske ideologije” (engl. *domestic ideology*) jest jasno odvajanje javne i privatne sfere života, u kojoj ova potonja postaje isključiva domena poželjnog ženskog djelovanja, kompetencija i samorazvoja kakvu možemo pratiti od devetnaestog stoljeća, te je usko povezana s usponom građanske klase (Boardman 2000; Duchon 1991). Ideja da je “uzorna domaćica” ideal ženstvenosti, ženin prirodni poziv i moralni imperativ u srži je strogog odvajanja privatne (ženske) i javne (muške) sfere. Uspon i promjene “domaćinske ideologije” u kuharskim knjigama možemo pratiti od polovice devetnaestog stoljeća do ranih 1960-ih kada kuharice zadnji put nastoje okameniti tradicionalne rodne uloge (više u Ivanišević 2017: 56–61).

<sup>10</sup> Sva navedena imena kazivača su pseudonimi.

kontrapunkt ženskome kućnom kulinarstvu čiju je zabavnu stranu itekako potrebno iznova upisivati u ovaj dio svakodnevnih zaduženja (Ivanišević 2017: 58–9). Deborah Lupton (1996) objašnjavajući simbolički značaj muškog kuhanja ističe da je ključan upravo taj aspekt transformacije kućnog kuhanja u osobiti događaj koji se odvija u slobodno vrijeme i predstavlja kuhanje kao *ugađanje*.

Radovi koji su nastojali interpretirati muško kuhanje ne postavljajući ga u opoziciju sa ženskim, promatrali su ga kao izraz maskuline težnje (ili stvarne potrebe) za samostalnošću i samoodrživošću (Mechling 2005; Sellaeg i Chapman 2008; Wilk i Hintlian 2005), kao strategiju zavoda (Hollows 2002a; Szabo 2014a) ili ostvarenje *epikurejskog identiteta* koji predstavlja osobiti spoj hegemonijskog maskuliniteta i elitnog kulturnog kapitala te naglašava senzualno uživanje u hrani, a po strani ostavlja pitanja zdrave prehrane, etičnosti prehrambenih praksi i sl. (Parsons 2015). Upravo takve epikurejski obojene prehrambene prakse “postaju značajne za muške identitete jer naglašavaju važnost užitka i igre s hranom, za razliku od naglašene femininosti koja se identificira s poslovima hranjenja”<sup>11</sup> (Parsons 2015: 5).

Pritom nije nevažno naglasiti kako se kuhanje i kulinarski identiteti danas oblikuju oko aktualizirane ideje kuhanja kao kreativna čina usmjerena samorealizaciji različitih gurmanskih talenata, svojevrsnom ulaganju u vlastite kompetencije i izražavanju poželjnog životnog stila. Kultura *foodija*,<sup>12</sup> koja neosporno dominira u medijskim artikulacijama prehrambene kulture (de Solier 2013), naizgled poništava ili barem umanjuje rodne razlike između muških i ženskih prehrambenih praksi, no stavljajući naglasak na užitek u kuhanju i jedenju zapravo prešućuje i dalje duboko ukorijenjenu žensku prevlast u brižnim poslovima. Kuhanje se tako premješta iz okvira svakodnevnog zaduženja u sferu dokolice. Upravo takav simbolički pomak značenja kuhanja omogućuje redefiniciju “tradicionalnog kulinarskog maskuliniteta” – kao veoma cijenjena profesionalnog izbora i zanimanja – dok ga istovremeno ne približava femininoj, domaćoj kuhinji. Svakodnevno se vrznanje po kuhinji i briga za ukućane donekle suprotstavljaju tradicionalno shvaćenom, normativnom hegemonijskom maskulinitetu, no činjenica je također da privatno kuhanje, barem što se tiče njegove medijske slike, zadnjih desetljeća prolazi svoju redefiniciju te se češće predstavlja kao jedan od oblika dokolice nego kao rad koji je potrebno uložiti u hranjenje obitelji. Čini se da je na muški ulazak u kuhinju značajnije utjecalo upravo ovakvo dokoličarsko shvaćanje kuhanja negoli što se doista radi o strukturnim promjenama u podjeli kućanskih poslova. Činjenica jest da danas slika muškarca u kuhinji nije ni toliko rijetka ni neobična, svakako je uobičajenija nego slika muškarca za daskom za peglanje.

<sup>11</sup> Svi prijevodi citata s engleskog su autoričini.

<sup>12</sup> U literaturi se *foodie* uglavnom definira kao pojedinac s izraženim ili čak strastvenim odnosom prema dobroj hrani i kuhanju te čiji se ukus, za razliku od gurmana, ne ograničava samo na jela tzv. *visoke kuhinje* (franc. *haute cuisine*). Moderni *foodie* tako nije usmjeren samo prema elitnom kulinarstvu nego svoj svežderki apetit zadovoljava jelima različitih podneblja, kultura, društvenih skupina i klasa, podjednako vrednujući skromne jelovnike i visoko elaboriranu gurmansku kuhinju. Više o pojmu *foodija* i debatama oko njega u Johnston i Baumann 2010.

Joanne Hollows (2003a) tako smatra da se muške privatne kulinarske prakse trebaju analizirati kroz rekonceptualizaciju maskuliniteta u domaćinskoj sferi, odnosno da muško kuhanje treba sagledavati iz perspektive novodefinirana tzv. domaćinskog maskuliniteta (engl. *domestic masculinity*). Za Hollows muško se “domaće kuhanje doživljava kao oblik kreativne dokolice te je rezultat udaljavanja od kućanskih zaduženja i rada (kao i pratećeg osjećaja stiske s vremenom i stalne potrebe temporalne organizacije) koji se vezuje uz ženski položaj u rodnoj podjeli poslova” (2003a: 243). Bez obzira na to što muško kuhanje u svakodnevici kućanskih poslova nesumnjivo uključuje, barem djelomično, i ideju brige za bližnje, ono i dalje zadržava svojevrstu neopterećenost i opuštenost, dokazujući da žene i dalje preuzimaju većinu emotivne brige i napora u svakodnevnoj organizaciji obroka i njihovoj nutritivnoj prikladnosti. Ovo dokazuje žilavu otpornost koncepta rodne uvjetovanosti kuharskih praksi gdje je žensko privatno (domaće) kuhanje i dalje praktična i brižna vještina dok je muško, profesionalno kuhanje “uzbudljiva, senzualna i hedonistička praksa” (Strange prema Hollows 2003a: 240). Čini se da je upravo takvo shvaćanje pripremanja hrane u temelju “novog kulinarskog maskuliniteta” koji se realizira u prostoru između dužnosti i dokolice i koji pokazuje da koncepti maskuliniteta i *domaće kuhinje* više ne isključuju jedan drugoga (Szabo i Koch 2018). Naprotiv, novoskovani pojam *gastroseksulaca* (Szabo i Koch 2018; Johnston et al. 2014) označava pokušaj objašnjavanja sve većeg interesa za kuhanje kod kuće među muškarcima na Zapadu<sup>13</sup> i zamagljivanje jasne dihotomije između ženskog privatnog i muškog profesionalnog kuhanja sa svim svojim upisanim značajkama. Pokušaj je to, također, da se muško, privatno kuhanje definira ne samo prema onome što ono nije – svakodnevno, rutinirano, nužno i brižno – odnosno da ga se kritički sagleda izvan uvriježene binarne, kulturno uvjetovane i patrijarhalne slike muških i ženskih “kulinarskih identiteta”. Naglašavajući različitost muškog pristupa kuhanju, istraživanja muških kulinarskih praksi često propuštaju postaviti i odgovoriti na pitanja o ulozi muškaraca u prijenosu kulinarskog znanja, o emotivnom i društvenom ulogu pojedinaca koji kuhaju ili pak o važnosti koju hrana i zajedničko jedenje imaju u strukturi muškog društvenog života.

## MUŠKE KULINARSKE PRAKSE U STAROME GRADU

Tijekom terenskog istraživanja u Starome Gradu na Hvaru<sup>14</sup> postalo je očito da unutar čvrstog tradicijskog okvira privatne, kućne (ženske) kuhinje itekako postoje muška želja

<sup>13</sup> U Velikoj Britaniji i SAD-u muškarci danas u kuhinji provode gotovo dvostruko više vremena nego 1960-ih. Doduše, recentna istraživanja navode da žene u zapadnim zemljama i dalje provode gotovo dvostruko više vremena na poslovima vezanima uz hranu nego muškarci (Szabo i Koch 2018).

<sup>14</sup> Zahvaljujući činjenici da Stari Grad na Hvaru posjećujem kao gost već petnaestak godina, te da me uz njega vezuju prijateljske, ali i kolegijalne veze, imala sam mnogo prilika promatrati javni život i ritam grada. Ovakvom postupnom udomačivanju u teren mogu zahvaliti otvorenost kazivača i priliku da promatram i donekle sudjelujem u njihovoj svakodnevici, u ritualima koji se odvijaju na javnim prostorima, ali i u pokojem privatnom. U svojim sam se istraživanjima bavila društvenim životom obroka više negoli samim sadržajem jelovnika te u ovome radu ne mogu govoriti o osobitostima kuhinje Staroga Grada u odnosu na ostatak otoka ili Dalmacije. Koncentrirajući se upravo na taj otočni grad, njegovu otvorenost povremenim i stalnim gostima,

i volja za kuhanjem te da postoji izravna veza između kulinarske vještine i društvenog ugleda što ga vješti kuhari imaju u lokalnoj zajednici. Ovo potonje ne iznenađuje, osobito danas kada je kuhanje privlačna i poželjna vještina podjednako za muškarce i za žene.<sup>15</sup> Upravo zbog toga pripremanje i konzumiranje hrane, a osobito pripovijedanje o skuhanom i pojedenom zahtijevaju temeljito preispitivanje. Sasvim neočekivano, osobe koje su kazivači i kazivačice isticali kao lokalne kulinarske/gastronomske autoritete, one kojima se treba obratiti za nove ideje ili recepte, redom su bili muškarci čija se kulinarska vještina nije realizirala unutar profesionalnih kuhinja, nego u okviru privatnih prehrambenih praksi.

Iz kazivanja sakupljenih prilikom ovog istraživanja, kao i onih ranijih vezanih uz generacijske prehrambene prakse koje spominjem u uvodu, ali i promatranja jutarnjih rituala oko tržnice, ribarnice i mjesta gdje se pije prva jutarnja kava i slušanja razgovora koji se tamo odvijaju, pokazalo se da u gradu postoje barem četiri muška kulinarska društva, manje-više stalna sastava, ali čiji ritam zajedničkih, konvivialnih obroka varira. Dakle, društva su to koja velik dio svoga slobodnog vremena posvećuje kuhanju i jedenju, kao i planiranju te pripovijedanju o pojedenim obrocima. Prije njihova opisa treba naglasiti da su članovi bez iznimke muškarci, stalni ili privremeni stanovnici grada,<sup>16</sup> i da su tek rijetko kod kuće zaduženi za kuhanje. Primjerice, jedan od kazivača objašnjava “kuham kod kuće u slučajevima kad žena dolazi poslije mene s posla, a moraš da ne krepaš od gladi” (Ivan). Osim toga, treba također istaknuti da većina članova pripada starijoj generaciji (60+), u kojoj se čini da zajednički obroci prije svega znače priliku za ugodno druženje s prijateljima i poznanicima. Nakon serije polustrukturiranih intervjua s po jednim članom svake od četiriju navedenih grupa te s jednim kazivačem koji sudjeluje u više od jednog kružoka bilo je potrebno usporediti materijale, prije svega razdvojiti one čija su druženja nestalnog ritma te samim time odgovaraju slobodnom vremenu za razliku od onih za koje se, kako kaže jedan od kazivača, “netko mora žrtvovati da se ne mora misliti o ručku ili večeri” (Bartul). Najvažnija pitanja koja se nameću uz nesvakodnevno kuhanje su proizlazi li ono ipak iz svakodneve potrebe za toplim obrokom ili se može nedvosmisleno svesti pod aktivnost slobodnog vremena te treba li takvo kuhanje tumačiti isključivo kao oblik dokolice i društvenosti koji nema drugog motiva osim gurmanskog i narativnog užitka. Upravo će ovo biti glavni kriterij razlikovanja između kulinarskih kružoka, od povremenih

---

sklonost javnim događanjima posvećenim zajedničkom blagovanju koja se ne odvijaju kao dio turističke ponude, nego su usmjerena lokalnoj zajednici, uočavala sam važnost konvivialnosti i opću sklonost hedonističkom pripovijedanju o hrani. Pritom nisam željela ispisivati popise tipičnih i autentičnih jela, kakvih bi se nesumnjivo našlo, nego razumjeti simbolički, emotivni i društveni značaj što ga pripremanje i konzumiranje hrane ima za moje kazivače. Ne želeći tvrditi da je sklonost gurmanstvu jedna o identitetskih značajki stanovnika Staroga Grada, niti propitivati lokalni kulinarski kanon, željela sam se odmaknuti od etnoloških opisa specifičnosti lokalnih i regionalnih prehrambenih praksi kroz prikaze tipičnih jelovnika svagdana i blagdana (npr. Rittig-Beljak i Randić 2006; Muraj 1997, 1999; Somek-Machala 1992; Jurković 2004).

<sup>15</sup> Pišući o *kulturi foodija* Cairns, Johnston i Baumann (2010) zamjećuju da je u medijskim prikazima suvremene kulinarske kulture pitanje roda samo prividno manje važno. Kultura *foodija* donosi nove artikulacije roda koje se donekle odmiču od tradicionalnog shvaćanja muških i ženskih “kulinarskih identiteta”.

<sup>16</sup> Dio kazivača s kojima sam razgovarala u Starome Gradu živi nekoliko mjeseci godišnje, obično od proljeća do zime.

susreta motiviranih tek željom “da se uz piće i jelo ugodno provede neko vrijeme” (Bartul) do više-manje redovnih okupljanja oko kulturnog dalmatinskog obroka – marende. Marenda je obrok koji se jede tijekom radnog dana, obično između jedanaest sati i podneva, ona je topli obrok i često *na žlicu*, a jede se isključivo u krugu kolega s posla ili prijatelja te svakako izvan prostora doma. Marenda u prehrambenoj kulturi Dalmacije predstavlja više od pauze s jelom u sredini radnog dana, ona je društveni događaj od iznimne važnosti koji se svojim obilježjima izravno suprotstavlja suvremenoj, osamljenoj (ne)kulturi jedenja s nogu, u brzini ugrabljenom zalogaju iz neke pekare ili sendvičarnice, koji potpunim pražnjenjem socijalnog sadržaja obroka ima tek biološku funkciju hranjenja. Iako marendu ne karakteriziraju jela *visoke gastronomije*, rafinirani specijaliteti od biranih (i skupih) namirnica, ona nikako nije lišena gurmanluka. Naprotiv, marenda u mediteranskom životu Dalmacije ima gotovo mitski status tako da ispisujući kulturnu i vernakularnu povijest dalmatinske kuhinje Marjan Bonkulović zaključuje: “ka da ne znate da se najbolja spiza more izist samo za marendu!” (2019: 26). Repertoar marenđaških jela u Starome Gradu vezan je uz omiljena jela tradicijske kuhinje “koja se ne kuhaju doma često, sve je tradicionalno, dalmatinsko, iz djetinjstva” (Mladen), poput fažola, samaštrana jezika, jote, tripica, brudeta, kaštradine, sve redom jela koja su “lipja iz velike teče di se satima krčkalo, nego kad se čini za jedan obid” (Bonkulović 2019: 27).

Prije nego se možemo pitati o karakteru muških kulinarskih praksi potrebno je ponuditi gusti opis svakog kulinarskog ili marenđaškog kružoka i kontekstualizirati osobitosti svakoga od njih, a prema kazivanjima njihovih članova. U ovome istraživanju vođeni su, kao što je već spomenuto, polustrukturirani intervjui u trajanju od pola sata do sat i pol s jednim ili više članova svakog kružoka, osobito kada su se grupe preklapale. Kazivanja su proširivana sudjelovanjem na nekoliko obroka jedne od grupa, kao i prisustvovanjem planiranju nekoliko obroka, razgovorima o pojedenom i doznavanjem pojedinosti osobito uspješno izvedenih jelovnika i jela. Važno je također napomenuti da je dio građe sakupljen posredno, iz kazivanja i razgovora sakupljenih istraživanjem spomenutim u uvodu, a koji su bili poticaj ovoj analizi.

## MARENDA NA POSLU

Dva do tri puta tjedno jedan isključivo muški radni kolektiv zajedno priprema marendu. Za kuhanje su zaduženi stariji članovi, a čini se, iako to nije osobito naglašeno u kazivanjima, da je i izbor jela u njihovoj nadležnosti. Ovi obroci uglavnom nisu planirani mnogo vremena unaprijed te se dogovaraju “*ad hoc* i na brzinu” (Ivan) u prilikama kada je posla malo. Poslovi oko nabave namirnica i pripreme jela demokratski se dijele među članovima, a pitanje financija nije važno jer funkcionira na principu rotacije. Za marendu, kao društveni i kulinarski događaj, potrebno je, kako objašnjava voditelj ovoga kolektiva, samo “staviti teču na špاهر”. Važno je da “se jede u miru i mora se posladiti nakon ručka, kupe se kolači, makar napolitanke” (Ivan). Samome kuhanju u kazivanju nije posvećeno toliko



riječi koliko činu jedenja, odnosno društvenom obrascu uživanja u zajedničkom obroku. Naglasak ovdje nije, kao kod drugih kružoka, stavljen na nabavljanje namirnica i kuhanje, koje kako kazivač ističe proizlazi iz iskustva i dolazi s godinama, “nama je to starijima važnije. [...] U prvom mjestu to je druženje i razgovor, ovo [hrana] je usput, ali sve je ljepše uz jelo” (Ivan), pa se pripremanje hrane čini manje važnim aspektom kulinarskih praksi ove grupe. Ono što jest istaknuto su društveni karakter obroka i zdrav apetit (osobito za mesna jela kakva se uglavnom pripremaju) koji se često u literaturi pokazuju kao jedna od karakteristika kulinarskog (hegemonijskog) maskuliniteta građena u opreci prema onome rutiniziranom i brižnom femininom kulinarstvu, ali i femininim praksama u koje se prečesto upisuju restriktivni režimi jedenja i prehrambeni poremećaji. Objašnjavajući svoje kuharske i društvene prakse marendanja samom potrebom da se nešto toplo pojede, ali i osobitim ukusom i stilom jedenja, kazivači su skloni trivijalizirati posao oko pripremanja jela. Kako doznajemo radi se o jednostavnijim jelima koja “smo uglavnom doma naučili kuhati. Nije me žena naučila kuhati nego mater” i koja se počinju pripremati “kad mama prestane, kad se njezin špaher ugasi” (Ivan). U rijetkim slučajevima, dogovor oko jelovnika dogodit će se ranije, što najčešće proizlazi iz dogovora i želje za određenim jelom poput tripica, šnicela u toću, janjetine... U takvim slučajevima, jelo se nosi polugotovo od kuće, a povremeno za njegovu pripremu bude zadužena ženska članica obitelji (majka ili supruga) te se ono dovršava na poslu. Izbor jela ovisi i o osobitim specijalitetima u čijoj pripremi su stariji članovi kolektiva osobito vješti, tako da se iz kazivanja doznaje da svaki član ima neko svoje jelo po kojemu je poznat. Ono što ovu grupu razlikuje od drugih, čiji opisi slijede, je generacijska raznolikost njezinih članova. Za kuhanje su zaduženi stariji članovi jer se kuhanje smatra rezultatom iskustva, tako kazivač ističe “ni ja nisam znao kuhati s trideset” (Ivan). Zbog činjenice da su stariji podjednako odgovorni i za pripremu jela i za sam ritual obroka, postaje jasno da stol biva mjesto prijenosa vrijednosti određene prehrambene kulture, životnog stila koji činu jedenja pridaje visoku društvenu i simboličku vrijednost, a koji nije, kako doznajemo iz kazivanja, prisutan u mlađoj generaciji. Govoreći o generacijskim razlikama u prehrambenim praksama, jedan od kazivača ih sažima jednostavno “oni bi samo pojeli i išli ća” (Ivan) čime naglašava simboličku vrijednost zajedničkih obroka i potrebu da se mlade pouči kako valja jesti. Osim toga, marena se potvrđuje kao mjesto na kojem mladi kolege iskušavaju jela dalmatinske kuhinje koja polako nestaju ili se tek rijetko jedu kod kuće, poput janječeg dropčića, tripica ili bakalara. Iako ovakvo shvaćanje vlastitih kulinarskih praksi nema transformativni potencijal narušiti stereotipe i rodnu obojenost kućanskih poslova vezanih uz hranu, nesumnjivo u njemu prepoznajemo barem jedan aspekt koji se u literaturi pripisuje isključivo ženskom kulinarstvu. Naime, žene su te koje su zadužene za prijenos znanja pa se kuhanje uči svojevrsnim “šegrtovanjem” kod kuće (Giard 1998), David Sutton tako govori o “predodžbi ‘tradicijske’ kuhinje, bez recepata, kuharica [...] s implicitnom hijerarhijom gerontokratskog autoriteta koji se prenosi po ženskoj liniji” (2006: 87). Bake i none u javnom su prehrambenom diskursu doista metafora tradicijske kuhinje, no čini se da i muškarcima treba priznati ulogu u procesu kulturnog transfera znanja i vještina pripreme i konzumiranja hrane. Iako tu ulogu prenositelja znanja

o tradicijskoj kuhinji nitko od kazivača nije eksplicitno izrekao, prehrambene prakse ove grupe svjedoče o važnosti stola kao mjesta, makar nesvjesnog, transfera kulinarskog znanja i simboličke vrijednosti zajedničkih obroka.

Ne pokušavajući osporiti činjenicu ženske prevlasti u neformalnom prijenosu kulinarskog znanja, a koju su i sami kazivači isticali na više mjesta činjenicom da su kuhati učili od svojih majki, ipak se nameće zaključak da muški kulinarski rituali starije generacije postavljaju i prenose konvivialni standard zajedničkih obroka unutar kojih opstaje dio tradicijskog kulinarstva, osobito naslijeđeni jelovnici i osobita jela koja se nerijetko i nasljeđuju isključivo po muškoj liniji. Tako jedan od kazivača ističe:

nije me žena naučila kuhati nego mater. Još više otac. Neka me jela on naučio kuhati, recimo zeca na divljač, to nitko nije znao skuhati. To je tolika zafrkancija, dva dana oko teće, to je nenormalno, to se toliko kuhalo, toliko mirodija koristilo, čudo jedno. Naučio sam od njega raditi bijele bubrege, jezik... (Petar)

## MARENDA U MIROVINI

Drugu grupu bez iznimke čine muškarci starije generacije, uglavnom u svojim šezdesetima i u mirovini. Njihov broj, kao i članovi, varira od obroka do obroka, ali je srž grupe od četiri do pet, prijateljstvom povezanih, članova postojana. Oni su podjednako obiteljski ljudi i samci, ali i povremeni samci, oni koji bez obitelji borave na otoku jedan dio godine. Njihova motivacija za kuhanje, obično marende, nije isključivo potreba za toplim obrokom, koji se sasvim lako može dobiti za tridesetak kuna u jednom od dva restorana koja rade cijelu godinu i čiju klijentelu uglavnom čine stanovnici Starog Grada, ali ni u samo gurmanskim razlozima. Razgovor s dva člana ovog kružoka navodi na to da kuhanje ove grupe promatramo kao dominantno društvenog karaktera, ali ipak s jasnom idejom praktičnosti. Naime, ističu kazivači da se tako često rješava problem svakodnevnog kuhanja “danas kuham ja, sutra netko drugi i tako ne moramo kuhati svaki dan” (Bartul). Ovi se obroci uvijek zajedno planiraju, kroz priču i raspravu o onome što je u sezoni, što se dugo nije kuhalo ili o nečemu što je teže za nabaviti. Problem *što sutra kuhati?*, koji se u literaturi ponekad ističe kao najteže pitanje vezano uz privatno kuhanje (Pavić 2004; Bonkulović 2019), demokratski je riješen jer se ni jedno jelo ne pripremi ako nije prošlo zajedničko vijećanje. Tijekom pregovaranja o jelovniku, koje može trajati danima, važno je podijeliti zadatke vezane uz nabavu i pripremu jela. Pripovjedni užitak planiranja obroka proteže se i na ukupni pristup kuhanju, naime bez jednoga nema ni drugoga. Užitak se ističe kao glavni unutrašnji motiv kuhanja, tako oba kazivača iz ovoga kružoka ponavljaju da “ne kuhaju iz potrebe nego iz gušta” (Bartul, Petar) pa ako nema gušta (za jelo ili druženje), nema ni kuhanja. U ovome kružoku opet možemo vidjeti da se samo kuhanje trivijalizira, uglavnom izjavom da se kuha jer se “ne može piti na prazan želudac” (Ivan, Petar), no dobavljanje namirnica može potrajati danima, zahtijevati osobite vještine i ozbiljan trud. Uspješnost “lova”, osobito glavne namirnice, svakako donosi društveno priznanje i prednost pri odabi-

ru jelovnika. Za razliku od ženske efikasnosti kuhanja i nabavljanja hrane, marenđaši nisu vremenski ograničeni pa od dogovora do jela na stolu mogu proći dani. Jedan od kazivača opisuje kako obično izgleda planiranje zajedničkog obroka:

Sve kreće od nekog impulsa, kad se poklopi vrijeme, bura, kiša... netko kaže baš bismo mogli bob i maništru, amo da. Onda kreće potraga za bobom jer mu nije sezona. Obilazimo grad dućan po dućan, nema ga nigdje. Sjedamo onda u auto do Jelse, nema ga ni tamo. Čujemo onda negdje putem da ima u jednom dućanu u Starom Gradu, malom gdje nismo bili. Uvijek je neka priča i avantura oko toga kako će se nabaviti. Tko će donijeti bijelo vino, tko crno i tako. (Bartul)

Planiranje i zajedničko jedenje, kako ističu u kazivanjima, jedan je ugodnijih načina popunjavanja viška slobodnog vremena s kojim se suočavaju u mirovini. "Imamo potrebu družiti se, a usto nešto lipo izist, malo vina dobroga i to je smisao" (Bartul). Upada u oko karakteristika ove grupe da je ritam kuhanja neodređeniji te da je kuhanje zapravo nadopunjavanje potrebe za druženjem: "svi smo sad malo stariji, teško je piti na prazan želudac... poslije sjednemo, popijemo, zapivamo..." (Petar) ili kako ističe drugi "skuha se, pa se nešto razgovara, više se tamo par sati i prođe vrijeme. Naročito zimi" (Bartul). No kako je već spomenuto, ritam zajedničkih obroka je nestalan pa kazivači ističu da "pravila nema, kako nam dođe" (Petar) ili da se "nekada štufo [zasitimo] pa neko vrijeme ne kuhamo". Objašnjavajući učestalost druženja upravo uz hranu kazivač ističe da je "ljepše družiti se uz jelo, ako se družimo onda nešto i pijuckamo, ako pijemo vodu to nema smisla. Ne pije se na prazan trbuh, ovako se spoji ugodno s korisnim. [...] Naš šest, recimo, se može najesti za sto kuna" (Bartul). Već spomenuta trivijalizacija motiva kuhanja, da se ne pije na prazan želudac, govori da je u srži ovakva kuhanja društveni karakter dijeljenja obroka koji zapravo otvara prostor između privatnog i javnog kuhanja. Rezultat kuhanja, naime, uvijek postaje tema o kojoj će raspredati ne samo oni koji su prisustvovali obroku. Tako se nerijetko o skuhanom i pojedenom, osobito ako su jelci bili vrlo zadovoljni, raspreda u gradskim kafićima još danima kasnije. Nerijetko sam za neka dobro skuhanu jela doznava iz druge ili čak treće ruke, primjerice u jednoj od galerija u gradu sam slušala o izvrsnoj čokoladnoj torti i to iz usta osobe koja je nije probala, na sličan sam način doznava tko kuha najbolji bakalar ili šnicele u toču, često kao svojevrsnu legitimaciju osobe koju nisam poznavala. Jednako tako na kavi ili šetnji gradom moglo se doznati kakva je bila večera prije nekoliko dana kod nekoga od spomenutih *marenđaša*. Većina članova grupe, s iznimkom onih koji žive sami, makar itekako zna kuhati (i razmjenjuje recepte) kod kuće nije zadužena za kuhanje te kuha ponekad ili tek neka jela, specijalitete u čijoj su pripremi osobito vješti. Recimo Petar ističe da kuha "bakalar za Badnjak uvijek, recept sam dobio od prijatelja, janjetinu i biže za Sv. Duju. Ne zna to žena tako skuhati". Iako kazivači ovo kuhanje zapravo smatraju dijelom slobodnog vremena, odnosno društvenog života koji se realizira kroz posao hranjenja i uključuje sve etape od nabavke namirnica do samog jedenja, također to smatraju oblikom iskazivanja poštovanja, ljubavi ili čak brige za bližnje, u ovom slučaju za prijatelje. "Smisao je ugađanje, to je zapravo iskazivanje nekog poštovanja i ljubavi u javnosti prema ljudima s kojima se družiš" (Bartul). Možda se čini očitim, no to je aspekt

koji se u literaturi isključivo pripisuje ženskom kuhanju, odnosno ženskoj ulozi hraniteljice i njegovateljice obitelji. Lišeno nužnosti svakodnevne obaveze, kuhanje se kod muškaraca tumači isključivo kroz njegov manje ili više javni performativni karakter te unutar koncepta slobodnog vremena, no takvo shvaćanje osiromašuje sagledavanje emotivnog značenja što ga muškarci pridaju kuhanju. Više nego u drugim grupama, marenaške prakse ovog kružoka osobito dobro pokazuju da je preuzimanje feminine, brižne komponente posla hranjenja moguće bez narušavanja hegemonijskog (kulinarskog) maskuliniteta i tradicionalne rodne podjele oko poslova vezanih uz hranu. No, ulogu hrane unutar muških društvenih i emotivnih praksi i rituala posve smo previdjeli propuštajući također vidjeti i konzervativnost ili tradicionalnost muških jelovnika kojima možemo zahvaliti što se jela poput *ventroma*<sup>17</sup> ili *varine*<sup>18</sup> još uvijek pripremaju. Ističu kazivači da se marenaški repertoar uvijek vrti oko “tradicijskih jela, u skladu s prirodnim ritmovima zime, ljeta, sad će sezona boba, a izašli smo iz sezone šparoga. Idemo sad u sezonu artičoka i boba. Sad će bilo bukvi, špara, a onda dolaze ušate, salpe itd.” (Bartul).

## MARENDA KAO TEATAR

Treći, uglavnom marenaški kolektiv, čini promjenjivo društvo sakupljeno oko strastvenog gurmana i virtuoznog amaterskog kuhara kojega grad prepoznaje kao dežurnog kulinarskog i gurmanskog savjetnika. Za razliku od prve dvije opisane grupe, ovdje gotovo uvijek bira, nabavlja i kuha ista osoba. Ono što će biti za marendu ovisi o ponudi u ribarnici ili mesnici, ali i o jakoj, osobnoj mreži dobavljača samoprozvanog *gastro-gurua* koji na otoku provodi otprilike pola godine. Filozofija koju svojim marendama nastoji prenijeti jest važnost sezonske prehrane, lokalnih namirnica, vrijednost jela skuhanih od neatraktivnih sastojaka, ali i ideju teatra obroka koji se odvija pod palicom domaćina (Onfri 2002). Gastro-guru svoje marende opisuje kao društveni ritual:

mi ne kuhamo nego *kužinavamo*... lipo po starinsku između jedanaest sati i jedan sat.  
To je muško društvo i muška pravila. Moraš imati ekipu i trenutak inspiracije za kuhanje.  
Mi smo ekipa koja se druži u nekom drugom svijetu... koji smo sami stvorili. Bitno je da se nitko [za stolom] ne svadi, ne priča se o politici... govori se o spizi, tradiciji...

Svoj status najboljeg (amaterskog) kuhara u gradu duguje prvenstveno osebujnoj konobi, svome restoranu gdje je nekoliko godina pripremao vrhunsku mediteransku kuhinju i koja sada, na novoj lokaciji, služi kao neformalni, konvivijalni prostor u kojem se podjednako sreću prijatelji, poznanici i potpuni stranci. Ostavljajući vrata konobe otvorenima, kuhar predstavu kuhanja i jedenja seli u javni prostor, jednako kao i kada donosi posudu s marendom za društvo u jedan od kafića na glavnom gradskom trgu. No tek se sudjelovanjem na

<sup>17</sup> *Ventrom* – jelo od pirjanih janječih iznutrica i krvi (Ivanišević 2019).

<sup>18</sup> *Varina* – jelo od mješavine grahorica i žitarica, tradicionalno se pripremalo za Sv. Barbaru (Ivanišević 2019).

dvjema marendama jasnije otkriva unutarnja dinamika grupe, koja se tiče stalnog nadmetanja između *gastro-gurua* i onih koji povremeno preuzimaju kuhaču. Zajedničko jedenje tako je natopljeno općom hvalisavošću oko kulinarskog znanja i vještine koji se potvrđuju i osporavaju kuhanjem pred publikom. Ovakvo kuhanje nastavlja potvrđivati opreku između privatna ženskog i javnog muškog kuhanja, koje ne proizlazi iz svakodnevnne potrebe da se pojede nešto kuhano, nego je društveni događaj. Ako se u prethodnim grupama nije uočavala važnost kuhanja unutar često fluidnih odnosa moći unutar grupe, odnosno potencijal kuhanja u postizanju svojevrsne društvene *slave* i poštovanja što ga oni vični kuhanju imaju u ovom gradu, neovisno žive li u njemu stalno ili tek povremeno, gdje se kako doznajem u usputnim razgovorima dobro zna tko najbolje kuha koje jelo, onda se to u kuhanju ove grupe možda najlakše uočava. Onaj koji kuha istovremeno preuzima ulogu arbitra ukusa i autoriteta čime potvrđuje svoju poziciju unutar grupe, ali i izvan nje. Zbog činjenice da “najbolji šniceli u toču” postaju svojevrsna osobna legitimacija, jer su mi kazivači često isticali nečiju kulinarsku vještinu i njegove specijalitete pri upoznavanju, postaje sasvim jasno da dijeljeni obroci imaju dalekosežnije posljedice od raspredanja o pojedenim obrocima. U slučaju osobito uspjelog jela priče o pojedenom mogu trajati dani-ma i raširiti se izvan društva koje ga je pojelo. Tako se nerijetko iz druge, treće i pete ruke može doznati kako je dobra bila nečija torta, kokoš pod pekom ili fažol. Pripovijedanje o pojedenom, jednako kao i planiranje marende čini osobiti narativni dodatak gurmanskom užitku. Iako se u kuhanju ove grupe možda najviše vidi natjecateljski mačizam muškog kuhanja, osobito u dijalozima poput ovoga:

Kakvu si to paštu kupio? To je g..., a ne pašta. Još je raskuhaj kao obično. Nemaš pojma, Šta ti uvijek predavanja držiš kao da smo balavci. Kad sam radio *garum*<sup>19</sup> gdje si bio?

Ovaj je kuhar jedini među kazivačima koji je, u razdobljima od pola godine kada ne živi na otoku, isključivo zadužen za kuhanje u svojoj obitelji. Isticanje kulinarske nadmoći i ogromna kulinarska kapitala koji posjeduje, djelujući na granici između domaće i profesionalne kuhinje, lako može zavarati i sakriti brižnu dimenziju njegova kuhanja. Osim što svojim marendama časti omanje društvo, također i kuha po željama, hrani mlade konobare kafića u kojima boravi te se nerijetko uključuje u lokalne fešte gdje kuha za veću publiku.<sup>20</sup> Kuhanje *gastro-gurua*, bez obzira na njegov javni karakter, vodi se idejom poštene, zdrave, kulturno i okolišno prihvatljive kuhinje koju sam usidruje u tradicijsku, prvenstveno žensku mediteransku kuhinju. Iako se njegovo znanje godinama gradilo u studioznom proučavanju kuharica i jedenju u ponajboljim restoranima diljem Europe, često ističe da je “nona bila ta od koje sam naučio kuhati domaću spizu; samo nona je bila iz imućne familije pa smo recimo panadu radili s juhom od najbolje ribe, a ne s vodom kao siromašni” (*Gastro-guru*). Njegovo aktivističko kulinarsko djelovanje u gradu istovremeno se može shvatiti i kao otpor globaliziranoj prehranbenoj kulturi brze i polugotove hrane,

<sup>19</sup> Garum je začinski umak od fermentirane ribe koji se koristio u starorimskoj kuhinji, uglavnom kao zamjena za sol (Apicije 1989).

<sup>20</sup> Manifestacija povodom Dana kruha i Svjetskog dana jaja, održana 11. 10. 2019., prilog HRT-ove emisije *More*, emitiran 15. 10. 2019., <https://www.facebook.com/watch/?v=412410239458277> (pristup 4. 11. 2020.).

potrošnoj modi *burgera*, *sushija* i fusiona kojima se opire javnim zgražanjem i izjavama poput “objesit ću se na Tvrdalju ako se otvori McDonalds na otoku” te pripremanjem jela *nonine kuhinje* na kreativan način.<sup>21</sup>

## RAZMETLJIVO KUHANJE

Zadnja grupa najnestalnijeg je ritma i sastaje se isključivo na poziv domaćina. Ova su druženja zapravo gurmanske gozbene večere koje ovaj domaćin organizira za desetak gostiju nekoliko puta tijekom jeseni i zime. Planiranje i nabava namirnica, kao i kuhanje, prepušteni su njemu, a na gostima je samo da dođu gladni i u dogovoreno vrijeme. Na tim večerama jedu se u nekoliko sljedova nesvakidašnja, gurmanska jela stranih kuhinja (francuska, japanska ili kineska, ovisno o nadahnuću kuhara), a osim na hranu, domaćin pazi i na sparivanje pića i jela. Večere tako već prema temi počinju prikladnim aperitivom i završavaju digestivom. Radi se nesumnjivo o razmetljivom kuhanju, o predstavi stola u kojoj kuhar nastupa u ulozi režisera, dramaturga i glavne zvijezde. Sklonost internacionalnoj, biranoj hrani i pomnoj režiji obroka proizlazi iz profesionalnog iskustva ovoga umirovljenog šefa sale luksuznog hotela koji je svoj radni vijek proveo izvan Hrvatske. Publiku, iznenađujuće, ne čine manje ili više bliski prijatelji, nego znatizeljni poznanici koji nikada ne propuštaju poziv. Jedan od kazivača, s kojim sam razgovarala o još jednom od prije opisanih kružoka, nakon osobitih večera bilježi jelovnik ne bi li ga oteo zaboravu i sačuvao zbog usporedbe s budućim večerama. O uspješnoj večeri ponekad će se pričati tjednima što njezinu tvorcu jamči mjesto u kolektivnom, gurmanskom (kratkoročnom) pamćenju zajednice. S obzirom na pompozan stav, otvoreno hvalisanje i dociranje, kao i činjenicu da ne pazi na troškove iako se oni dijele, ne čudi generalna nepopularnost ovoga domaćina. Tako doznajem da je ponekad zamjerka što su gozbe toliko obilne da je poslije teško i zaspati, “svi smo stariji pa nam teško padne” (Bartul), ali i njihova cijena koja, kako mi govore kazivači, može iznositi dvjestotinjak kuna po osobi. No iz kazivanja članova koji sudjeluju u više od jednog kružoka postaje jasno da se u ovome slučaju ne radi o dijeljenju obroka i društvenosti u uskom i prijateljskom krugu, nego se kulinarska druženja odvijaju posve neovisno o stupnju intimnosti njezinih članova. Bliskost među onima koji dijele zajednički stol nije preduvjet zajedničkog gurmanskog užitka ili poštovanja što ga kulinarska vještina ovog domaćina donosi u lokalnoj zajednici. Kao i u prethodnoj grupi i ovdje se potvrđuje da muško, polujavno kuhanje također služi postizanju itekako poželjnog statusa vještog kuhara unutar zajednice. Talentirani se kuhari i osobita pojedinačna majstorstva u nekom jelu veoma cijene i jamče rado odazivanje gostiju na zajedničke obroke, a time je njihovim tvorcima ispunjen društveni život zajamčen. Poziv na osobit obrok, koji se nikada

<sup>21</sup> Jedan od takvih recepata kojima ističe lokalnost svoje kuhinje je, primjerice, *Pohani hvarski zrak*: “Listiće želatine mariniraj u maslinovom ulju i hvarskim začinima (mravinac, ružmarin i sl.). Uvaljaj u brašno, jaja i krušne mrvice. Isprži u vrućem ulju. Prilikom pečenja želatina će se napuhnuti i nestati ostavljajući prazan pohani jastučić hvarskih aroma.”

ne odbija, jedan je od načina ispunjavanja dokolice, “osobito zimi kada je na otoku malo ljudi i malo sadržaja” (Bartul). Zajednički je obrok zbog svega navedenog gurmanska predstava, odmak od rutinizirane i prečacima obilježene *domaće* (ženske) *kuhinje*, koja osim ugađanja sudruzima za stolom kuharu donosi i javno priznanje. Upravo zbog toga ovakve muške (hedonističke) kulinarske prakse često sadrže i natjecateljski karakter i hvalisavi *after taste*.

## KUHANJE KAO GENERACIJSKA DRUŠTVENA PRAKSA

Muško se kuhanje unutar prijateljskih i kolegijalnih kružoka u Starome Gradu u mnogočemu razlikuje od ženskog, nevidljivog i podrazumijevajućeg posla brižnosti. Ono je lišeno terora svakodnevnog ponavljanja, neopterećeno štedljivošću i racionalnošću u korištenju resursa, kao i manjkom vremena. Ono je dio društvenog, a ne obiteljskog života, i kao takvo pripada dokolici koja o užitku jedenja vodi računa jednako koliko i o praktičnosti. Osim toga, ovakvo je kuhanje arena gdje se sakupljaju društveni bodovi, drugim riječima, dobri kuhari itekako zauzimaju važno mjesto u gurmanskom imaginariju grada. Razgovori u javnim gradskim prostorima, glas koji se širi o svakom dobrom obroku i njegovu tvorcu, naracije o iznimnim jelovnicima koje se kraće ili duže zadržavaju u kolektivnom pamćenju grada, govore nam da su ovakve muške kulinarske prakse između privatnih i javnih jer kao narativ pripadaju i onima koji *luk nisu ni jeli ni mirisali*. Razglabati i uspoređivati, gotovo kao pred gradskim gustatornim vijećem, može svatko tko se nađe pozvanim išta reći na tu temu, a na temu hrane gotovi svi imaju nešto za reći. Činjenica da je “bilo gdje i bilo kada u Dalmaciji, o bilo čemu vezanom uz hranu teško naći dva istovjetna mišljenja” (Bonkulović 2019: 11) samo pridonosi živahnosti svih kulinarskih rasprava. Vrlo uspjele kuharske izvedbe ostaju u pamćenju kao uzor s kojim će se morati mjeriti svaki novi pokušaj ponavljanja. No osim ove, natjecateljske komponente muškog kuhanja, vidljivo je također da moramo prošiti shvaćanje muškog kuhanja kao “načina povezivanja s članovima obitelji, idejom obitelji i vlastitom kulturnom baštinom” (Szabo i Koch 2018: 11). Istraživanje muške kuhinje u Starome Gradu otkriva da je muško kuhanje kompleksniji fenomen nego što se naizgled čini i da ga je nemoguće svesti samo na opreku ženskog svakodnevnog i muškog povremenog kuhanja. Jednako tako, kulinarske prakse ovih četiriju kružoka pokazuju da su značenja što ga muškarci pridaju kuhanju raznolika i višeglasna. Dok je kuhanje prvih dviju grupa uglavnom trivijalizirano i motivirano guštom zajedničkog obroka, a hrana svojevrсни uvod u muške društvene rituale (jer se ne može piti na prazan želudac), u druge dvije grupe kuhanje se pokazuje kao performativni identitetski čin bez obzira na to pripisujemo li ga izražavanju epikurejskog identiteta, pokazivanju vlastitog elitnog kulturnog (kulinarskog) kapitala ili ispoljavanju natjecateljski obojena maskulinog hvalisanja. Zanimljivo je pritom da su marenaški kružoci kao dio muške društvenosti, poput boćanja ili kartanja, izrazito generacijski obojen način ugodna ispunjavanja dokolice. Upravo zbog činjenice da su, s iznimkom prvo opisane grupe gdje se znanje prenosi na mlađe, svi “čuvari marende”

redom stariji od šezdeset godina moramo zaključiti da zajedničko kuhanje i jedenje jest oblik društvenog života starije generacije. Gastro-guru će sa žaljenjem primijetiti da je “nekoć postojao tjedni raspored i da se znalo koji dan se kod koga jede marena. Danas toga više nema jer ta generacija polako nestaje”. Upravo zbog činjenice da pripadaju slobodnom vremenu i društvenom životu njihove kulinarske prakse zapravo nemaju svoje reperkusije za uobičajenu rodnu podjelu poslova vezanih uz hranu u njihovu društvenom okolišu, ali ih je i gotovo nemoguće argumentirano braniti kao izraz trenutne, globalne popularnosti hrane kao jednog od temeljnih mjesta izražavanja poželjnih i pomodnih životnih stilova. Naime, ni jedan od kazivača nije sebe nazvao *foodijem*, kako se u danas u medijskom prostoru i stručnoj literaturi uobičajeno nazivaju osobe s izraženim interesom za kulinarstvo i uživanje u hrani (Johnston i Baumann: 2010), niti je priznao osobito nadahnuće nekom od kulinarskih zvijezda poput Jamieja Olivera, Gordona Ramseya, Hestona Blumentala ili nekog drugog od medijski eksponiranih *chefova* koje smo mogli gledati i na domaćim tv-postajama, mada su neki od kazivača govorili da manje-više redovno traže nove recepte u kuharicama i na internetu. Naprotiv, često su isticali utješni i brižni aspekt domaće kuhinje i pokazivali volju za očuvanjem kulinarske baštine na kojoj su odrasli, kao i činjenicu da su većinom kuhati učili od svojih majki i baka. Jednako tako, osim posljednjeg kružoka, narativ o hrani i obrocima uključivao je ideju brige za bližnje, odnosno emotivni ulog onih koji kuhaju u želji da jelom iskažu ljubav i poštovanje sudruzima za stolom. Mada kuhinja, kao privatni prostor, nije često razmatrana kao mjesto muške kompetencije, pokazuje se da je važna sastavnica muškog društvenog života, osobito starijih muškaraca, ali i osobnih artikulacija maskuliniteta pri čemu se u njih upisuju značenja koja naizgled pripadaju njihovu kulinarskom antipodu – ženskom kuhanju. Možda i najznačajniji odmak od kulinarskih, rodni stereotipa koje perpetuiramo leži u tome što muškarcima napokon moramo priznati ulogu u prijenosu tradicijskog znanja o pripremi hrane koje je dosada uvijek pripisivano ženama. Tako tradicijska kuhinja ima “nove” čuvare, one koji podjednako čuvaju starinska jela, ali još važnije same običaje blagovanja.

## LITERATURA I IZVORI

- Aarseth, Helene i Bente Marianne Olsen. 2008. “Food and Masculinity in Dual-career Couples”. *Journal of Gender Studies* 17/4: 277–287. <https://doi.org/10.1080/09589230802419922>
- Adler, Thomas A. 1981. “Making Pancakes on Sunday. The Male Cook in Family Tradition”. *Western Folklore* 40/1: 45–54. <https://doi.org/10.2307/1499848>
- Apicije. 1989. *O kuvanju*. Prevela i priredila Svetlana Slapšak. Zagreb: Latina et Graeca.
- Avakian, Arlene Voski i Barbara Haber. 2005. “Feminist Food Studies. A Brief History”. U *From Betty Crocker to Feminist Food Studies. Critical Perspectives on Women and Food*. Arlene Voski Avakian i Barbara Haber, ur. Amherst: University of Massachusetts Press, 1–26.
- Boardman, Kay. 2000. “The Ideology of Domesticity. The Regulation of the Household Economy in Victorian Women’s Magazines”. *Victorian Periodicals Review* 33/2: 150–164.
- Bonkulović, Marjan. 2019. *Ist i pit. Dalmatinska gastronomija*. Split: Književni krug.



- Cairns Kate i Josée Johnston. 2015. *Food and Femininity*. London: Bloomsbury Academic. <https://doi.org/10.5040/9781474255158>
- Cairns, Kate, Josée Johnston i Shyon Baumann. 2010. "Caring About Food. Doing Gender in the Foodie Kitchen". *Gender and Society* 24/5: 591–615. <https://doi.org/10.1177/0891243210383419>
- Charles, Nickie i Marion Kerr. 1988. *Women, Food and Families*. Manchester: Manchester University Press.
- Coltrane, Scott. 1989. "Household Labor and the Routine Production of Gender". *Social Problems* 36/5: 473–90. <https://doi.org/10.2307/3096813>
- Connell, Raewyn i James W. Messerschmidt. 2005. "Hegemonic Masculinity. Rethinking the Concept". *Gender and Society* 19/6: 829–59. <https://doi.org/10.1177/0891243205278639>
- Coxon, Tony. 1983. "Men in the Kitchen. Notes on a Cookery Class". U *The Sociology of Food and Eating. Essays in the Sociological Significance of Food*. Anne Murcott, ur. Aldershot: Gower, 172–177.
- de Solier, Isabelle. 2013. *Food and the Self: Consumption, Production and Material Culture*. London: Bloomsbury. <https://doi.org/10.5040/9781350042179>
- DeVault, Marjorie. 1991. *Feeding the Family. The Social Organization of Caring as Gendered Work*. Chicago: University of Chicago Press.
- Duchen, Claire. 1991. "Occupation Housewife. The Domestic Ideal in 1950s France". *French Cultural Studies* 2/4: 1–11. <https://doi.org/10.1177/095715589100200401>
- DZS. 2018. *Život muškaraca i žena u Europi, statistički portret*. Zagreb: Državni zavod za statistiku. Dostupno na: [https://www.dzs.hr/womenmen/images/pdf/WomenMenEurope-DigitalPublication-2018\\_hr.pdf?lang=hr](https://www.dzs.hr/womenmen/images/pdf/WomenMenEurope-DigitalPublication-2018_hr.pdf?lang=hr) (pristup 2. 10. 2020.).
- Giard, Luce. 1998. "Doing Cooking". U *The Practice of Everyday Life, 2. Living and Cooking*. Michel de Certeau, Luce Giard i Pierre Mayoll, ur. Minneapolis: University of Minnesota Press, 149–247.
- Harris, Deborah A. i Patti Guiffre. 2015. *Taking the Heat. Women Chefs and Gender Inequality in the Professional Kitchen*. New Brunswick: Rutgers University Press. <https://doi.org/10.36019/9780813571270>
- Hollows, Joanne. 2002. "The Bachelor Dinner. Masculinity, Class and Cooking in Playboy, 1953–1961". *Continuum. Journal of Media & Cultural Studies* 16/2: 143–155. <https://doi.org/10.1080/10304310220138732>
- Hollows, Joanne. 2003a. "Oliver's Twist Leisure, Labour and Domestic Masculinity in The Naked Chef". *International Journal of Cultural Studies* 6/2: 229–248. <https://doi.org/10.1177/136787790-30062005>
- Hollows, Joanne. 2003b. "Feeling Like a Domestic Goddess. Postfeminism and Cooking". *European Journal of Cultural Studies* 6/2: 179–202. <https://doi.org/10.1177/1367549403006002003>
- Ivanišević, Jelena. 2017. *Od kuharice do književnosti. Oglеди o kulinarskoj prozi*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.
- Ivanišević, Jelena. 2019. *Povijesni rječnik hrvatskog kulinarstva, N-Ž*. Zagreb: Institut za etnologiju i folkloristiku.
- Johnston, Josée i Shyon Baumann. 2010. *Foodies. Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. New York: Routledge. <https://doi.org/10.4324/9780203868645>
- Johnston Josée, Rodney Alexandra i Phillipa Chong. 2014. "Making Change in the Kitchen. A Study of Celebrity Cookbooks, Culinary Personas and Inequality". *Poetics* 47: 1–22. <https://doi.org/10.1016/j.poetic.2014.10.001>
- Julier, Alice i Laura Lindenfeld. 2005. "Mapping Men onto the Menu. Masculinities and Food". *Food and Foodways* 13/1-2: 1–16. <https://doi.org/10.1080/07409710590915346>
- Jurković, Jasmina. 2004. "Tradicijska prehrana kao prilog poznavanju primorsko-bunjevačkog identiteta". *Senjski zbornik* 31/1: 189–211.

- Klasnić, Ksenija. 2017. *Utjecaj rodne podjele obiteljskih obveza i kućanskih poslova na profesionalni život zaposlenih žena*. Zagreb: Pravobranitelj/ica za ravnopravnost spolova Republike Hrvatske.
- Lupton, Deborah. 1996. *Food, the Body and the Self*. London: Sage.
- Mechling, Jay. 2005. "Boy Scouts and the Manly Art of Cooking". *Food and Foodways* 13/1-2: 67–89. <https://doi.org/10.1080/07409710590915373>
- Marjanović-Radica, Dika. 1985. *Dalmatinska kuhinja*. Zagreb: Mladost.
- Muraj, Aleksandra. 1997. "Za creskim stolom. Tradicijska prehrana u strukturi lokalne kulture". *Etnološka tribina* 27/ 20: 145–210.
- Muraj, Aleksandra. 1999. "Samostalnost i/ili podređenost. Ambivalencija društvenog položaja žena na Zlarinu". *Etnološka tribina* 29/22: 219–229.
- Murcott, Anne. 1983. "It's a Pleasure to Cook for Him". Food, Mealtimes and Gender in some South Wales Households". U *The Public and the Private*. Eva Gamarnikow. David Morgan, June Purvis i Daphne Taylorson, ur. London: Heinemann, 78–90.
- Neuhaus, Jessamyn. 1999. "The Way to a Man's Heart. Gender Roles, Domestic Ideology, and Cookbooks in the 1950s". *Journal of Social History* 32/3: 529–555. <https://doi.org/10.1353/jsh/32.3.529>
- Neuman, Nicklas i Christina Fjellström. 2014. "Gendered and Gendering Practices of Food and Cooking. An Inquiry into Authorisation, Legitimation and Androcentric Dividends in Three Social Fields". *NORMA* 9/4: 269–285. <https://doi.org/10.1080/18902138.2014.967985>
- Onfri, Mišel. 2002. *Gastronomski um. Filozofija ukusa*. Beograd: Gradac.
- Parsons, Julie M. 2015. "The Joy of Food Play; an Exploration of the Continued Intersectionalities of Gender and Class in Men's Auto/Biographical Accounts of Everyday Foodways". *Women, Gender and Research* 3-4: 35–47.
- Pavić, Siniša. 2004. *Kužini s ljubavlju*. Zagreb: Profil.
- Pavičić, Jurica. 2018. *Knjiga o jugu*. Zagreb: Profil.
- Rittig-Beljak, Nives i Mirjana Randić. 2006. *Svijet hrane u Hrvatskoj*. Zagreb: Etnografski muzej.
- Roos, Gun, Ritva Prättälä i Katriina Koski. 2001. "Men, Masculinity and Food. Interviews with Finnish Carpenters and Engineers". *Appetite* 37/1: 47–56. <https://doi.org/10.1006/appe.2001.0409>
- Sellaeg, Kari i Gwen E. Chapman. 2008. "Masculinity and Food Ideals of Men Who Live Alone". *Appetite* 51/1: 120–128. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2008.01.003>
- Somek-Machala, Božica. 1992. "Seoska prehrana u Baranji". *Studia Ethnologica Croatia* 4/1: 141–151.
- Sutton, David. 2006. "Cooking Skill, the Senses and Memory. The Fate of Practical Knowledge". U *Sensible Objects. Colonialism, Museums and Material Culture*. Elisabeth Edwards, Chris Gosden i Ruth Philips, ur. Oxford: Berg, 87–128. <https://doi.org/10.4324/9781003086611-5>
- Szabo, Michelle. 2013. "Foodwork or Foodplay? Men's Domestic Cooking, Privilege and Leisure". *Sociology* 47/4: 623–638. <https://doi.org/10.1177/0038038512448562>
- Szabo, Michelle. 2014a. "I'm a Real Catch. The Blurring of Alternative and Hegemonic Masculinities in Men's Talk about Men's Cooking". *Women's Studies International Forum* 44: 228–235. <https://doi.org/10.1016/j.wsif.2013.08.003>
- Szabo, Michelle. 2014b. "Men Nurturing Through Food. Challenging Gender Dichotomies Around Domestic Cooking". *Journal of Gender Studies* 23/1: 18–31. <https://doi.org/10.1080/09589236.2012.711945>
- Szabo, Michelle i Shelley Koch. 2018. *Food, Masculinities and Home. Interdisciplinary Perspectives*. London: Bloomsbury Academic. <https://doi.org/10.5040/9781474262354>
- Wilk, Richard i Persephone Hintlian. 2005. "Cooking on Their Own. Cuisines of Manly Men". *Food and Foodways* 13/1: 159–168. <https://doi.org/10.1080/07409710590915418>

## THE KEEPERS OF *MARENDA* (MID-MORNING SNACK): MALE CULINARY GROUPS IN STARI GRAD, CROATIA

This paper describes and contextualizes one segment of culinary practices by an older generation of men on the island of Hvar. The practices are not realized as everyday housework, but as part of social practices of free time. In contrast to the routinized everyday female cooking typically described through the concept of caring labor, male culinary practices belong to leisure. Still, the range of meanings that men attribute to private cooking is wide and varied. Without going in detail into the implications of gender roles, this article is an attempt to shed light on male culinary practices and rituals, particularly those related to social life. Their identity potential and importance, as well as significance in the transfer of culinary knowledge, is frequently completely overlooked.

Keywords: culinary practices, men's eating practices, leisure, masculinity, conviviality, *marenda*, traditional cuisine, the island of Hvar