

Postoje brojne namirnice koje u sebi imaju nešto što još više potiče želju. Erotsku, seksualnu, svejedno! Legenda o ljubavnom napitku ili ljubavnom jelu koja omadija onoga koji jede postoji od davnina. Pobuđivanjem jednog dijela mozga koji je vezan s okusom i mirisom djelovati na drugi dio mozga koji je vezan sa strašću i požudom ljudi su pokušavali i pokušavaju puno puta. Sve je ipak u našem mozgu. On na koncu profiltrira sve informacije i odredi našu reakciju. U rukama su mi bila i ozbiljna znanstvena istraživanja na tu temu. Istina radilo se više o osjetu mirisa nego li o osjetu okusa, ali oni su toliko povezni da ih teško možemo i lučiti. Oni ostvaruju sinesteziju osjetila. Ja tu obavezno dodajem i osjet vida. Jelo erotikog izgleda sigurno pobuđuje želju. Bar kod mene. Zato i obožavam školjke.

Darko Stipaničev

ČARANJE

■ U posljednje vrijeme svjedoci smo začuđujućeg porasta tiskanja knjiga kojih je tematika kuhanje. Nije li to malo neobično?

Zašto bi to bilo neobično? Odavno je poznato: ako hoćeš nešto prodati onda to moraš na neki način dovesti u vezu sa seksom ili hranom.

■ Čitate li ili se koristite nekim od kulinarskih izdanja?

Prije svega treba reći da postoje tri vrste "kuharica". Jedne su slikovnice koje služe za listanje i gledanje, druge su one koje vam stvarno služe u kuhanju, a treće su literatura. No u sve moraš biti zaljubljen da bi ih imao na policama i koristio. Ali istina je, i mene je iznenadio broj "kuharica" koje sam nazvao literarnim. Dakle to su one koje ne sadrže samo



DRUGOG

zgriješiti preko nepca

recepte, već više nalikuju književnim esejima. Među tim esejima ima uistinu jako različitih, npr. od Barbijerijevih koji vješto povezuje povijest i sam čin kuhanja, do raznorodnih erotskih kuharica koje sadrže jedan novi pristup afrodizijacima.

■ Na osnovu tolikog broja "kuharica" mogli bismo se zapitati kome u stvari pripada užitek: autorima ili čitateljima?

Svakome na svoj način, jer isto bi se pitanje moglo postaviti i u umjetnosti. Na primjer, možemo pitati tko više uživa u slici? Slikar ili onaj koji tu sliku promatra.

■ Možda, ali čini se da je primjer "kuharice" eklatantan slučaj većeg užitka autora prilikom stvaranja, pisanje, nego što je užitek recipijenta prilikom čitanja.

■ Slažem se, ali isto tako mislim da se ne može generalizirati. Postoje čisto prepisivačke kuharice u kojima se ne može govoriti o užitku pisanja, ali postoje i one koje nastaju tako da je svako jelo osobno zgotovljeno, provjereno, nešto izmijenjeno, dodano ...

■ **Pretpostavimo da je kuharica sjajno napisana. Što je motiv pisanja kuharice?**

Prije svega zaboravimo prepisivačke kuharice. Pretpostavljam da je njima jedini cilj zaraditi neke novce. Autori osobnih kuharica vjerojatno vole pisati i pismom prenijeti dio svojih osobnih užitka koji su imali pripremajući ili konzumirajući neko jelo. Oni nesebično dijele dio sebe s drugima. I na kraju ostali autori literarnih kuharica. Velikom broju njih kuharica je samo oblik literarne forme kojom iskazuju i neke svoje druge poglede na svijet.

■ **Ima li neka kuharica koja je vama posebno draga?**

Od domaćih kuharica drage su mi Barbierijeve literarne kuharice, a od međunarodnih istakao bih tri kod kojih su autori pisanju kuharice pristupili vrlo osobno, kombinirajući i kulinarski i literarni pristup. Njih ističem i zbog toga što im u pristupu ima dosta elemenata znanstvene znatizelje. Na prvom mi je mjestu *Mediterranean Seafood* autora Alana Davidsona koji vrlo studiozno pristupa Mediteranu i mediteranskoj kuhinji. Slijedi ga pravo znanstveno dijelo *The Power of Ancient Foods* autora Gene Spiller i Rowena Hubbard koji su se pišući kuharicu očito i dobro zabavili. Dobili su stipendiju, i proputovali cijeli svijet izučavajući što su kuhali i jeli stari narodi na svim kontinentima svijeta. U njoj se može pronaći i što su jeli Vikinzi i što su jeli Asteci. Treća je manje literatura, a više kuharica. Radi se Odile Godardovoj *La Cousine d'amour - Kuhinji ljubavi*. Nju je Grafički zavod preveo na hrvatski 1988. pa se može pronaći i u našim antikvarijatima.

■ **Je li cilj kuharice doslovno ponoviti uspjelo jelo?**

I da i ne. Jer koji je put zanimljivo i dovoljno samo čitati o načinu spravljanja jela. Pogotovo ako je napisana tako da pripada grupi koju sam nazvao lateralnim kuharicama. Ali najčešće se kuharica ne čita. Ona se lista a recepti služe samo kao natuknice na temelju kojih ćemo skuhati određeno jelo. Najčešće i nemamo u kući sve namirnice s druge strane meni je osobno najdraže kod kuhanja napraviti svojevrstu fuziju i jelo skuhati na način da koristim više recepata iz više različitih kuharica.

■ **Dobro, čini se da se vrtimo u krug?**

Da, ali samo zato jer kuharicu kao knjigu pokušavate odvojiti od cjelokupnog konteksta u kojoj kuharica dobiva svoj puni smisao. Naime, kuhanje nije samo zgotavljanje jela, kuhanje je način na koji se provede cijeli jedan dan. Od odlaska na tržnicu, nabave hrane, pravilnog odabira, a vrlo je bitno znati i kome se jelo

sprema. Bitan je odnos prema ljudima koji će sjesti za stol. Treba pretpostaviti u čemu će oni uživati. Zato možemo reći da je kuhanje socijalni čin. Uvijek uključuje i onog koji kuha i onog drugog kojem se kuha.

■ **Ako je kuhanje po definiciji socijalni čin, znači li to da će jelo biti bolje ako je kuhar zaljubljen u osobu kojoj kuha?**

Apsolutno, ne znam da li o tome uopće treba pitati.

■ **Ali nekome jelo uvijek uspije, a nekome vrlo rijetko. Ili samo dok je zaljubljen?**

Dakle, zaljubljenost sigurno nije uvjet uspješnog kuhanja, ali da bi jelo uspjelo sigurno treba voljeti onoga kome kuhate a treba i voljeti samo kuhanje. Naravno ne radi se o erotskoj ljubavi, već o ljubavi u najširem smislu. Dobri kuhari u restoranima su oni koji vole svoje goste. A ako se radi i o ljubavi u užem smislu, onda jelo sigurno ima u sebi nešto posebno ukoliko je kuhar i zaljubljen u osobu kojoj kuha. Dobro, treba priznati da je za kuhanje ipak važan i talent. Netko zna kuhati a netko jednostavno ne zna, bez obzira na to kome kuha. A ima i onih koji se jednostavno ne žele, bilo iz lijenosti bilo iz straha, upustiti u čin kuhanja. Pretežno su to muškarci, iako je danas i sve više žena kojima je kuhanje gnjavaža. Ali neka znaju da puno griješe. Kuhanje i erotika su toliko isprepleteni da se svaki napor kuhanja može dobro "naplatiti" i na različite druge načine. Ne kaže narod uzalud da ljubav ide kroz želudac.

■ **Što je to erotično u kuhanju?**

U samom činu kuhanju i nema puno erotike, ali ima erotike u mislima kuhara. Kad sada razmišljam pitam se zašto je čovjekov prvi grijeh imao toliko veze s ukusom. Mislim, prvi

su ljudi ipak zgriješili preko nepca. Zašto jabuka? Zašto je bilo zabranjeno jesti? U tome bi se možda mogla pronaći neka iskonska veza između ljudskog karaktera i kuhanja, ali i između erotike i jela. Eva je svojom zavodljivošću navela Adama da zgriješi i zagrije u jabuku. Erotičnosti u kuhanju je sigurno puno više u novim vezama kada dvoje zaljubljenih tek počinju zajednički život. Partneri nastoje ugoditi jedan drugome na sve moguće načine. A negdje sam čitao da su ljudi poslije jela više raspoloženi za maženje i zbog toga što poslije jela centar tjelesne aktivnosti postaje donji dio tijela, prokrvljenost je veća, pa se usput javi i želja. Teško da gladan čovjek ima volje za bilo što drugo osim za jelo. A sitome svašta



pada na pamet. Naravno ne smije se pretjeravati. Ukoliko se preždereš onda isto tako nemaš volje ni za što.

Može li i sam okus jela biti erotičan?

To je potpuno druga priča. Priča o afrodizijačkom kuhanju. Afrodizijačko kuhanje je čista kemija. To je čaranje onog drugog. Postoje brojne namirnice koje u sebi imaju nešto što još više potiče želju. Legenda o ljubavnom napitku ili ljubavnom jelu koja omadija onoga koji jede postoji od davnina. Pobuđivanjem jednog dijela mozga koji je vezan s okusom i mirisom te djelovanjem na drugi dio mozga koji je vezan sa strašću i požudom ljudi su pokušavali i pokušavaju puno puta. Sve je ipak u našem mozgu. On na koncu profiltrira sve informacije i odredi našu reakciju.

U rukama su mi bila i ozbiljna znanstvena istraživanja na tu temu. Istina, radilo se više o osjetu mirisa nego li o osjetu okusa, ali oni su toliko povezni da ih teško možemo i lučiti. Ja tu obavezno dodajem i osjet vida. Jelo erotskog izgleda sigurno pobuđuje želju. Bar kod mene. Zato i obožavam školjke. Odgovaraju mi i okusom i izgledom, a biokemičari kažu da su i po kemijskom sastavu zanimljive.

I što još dodati na kraju?

Možda to da i za one koji nemaju talenta za kuhanje ipak nije sve izgubljeno, ali samo pod uvjetom da znaju iskreno uživati u konzumaciji jela.

Tko uživa u jelu vjerojatno zna uživati i u drugim putenim stvarima. Jede li netko brzo na način da hranu samo ubacuje u sebe, vjerojatno i druge stvari radi na brzinu. Bitan mu je očito samo cilj, a ne proces, događanje. Jedete li s druge strane polako, uživajući u svakom zalogaju, očito je da uživate u samom činu, i nije vam presudno samo zasititi glad. Vrlo je vjerojatno da ste takav i na drugim poljima.

Zato je i dobro osobu koja vam je zanimljiva, s kojom namjeravate započeti vezu najprije odvesti na dobru večeru, ili joj još bolje skuhati dobru večeru. I onda promatrati kako se ponaša tijekom jela. Je li na tanjuru izmiješa sve i svašta i žlicom trpa hranu usta ili uživa u svakom zalogaju. I druga krajnost, kada se osoba kojoj ste se trudili skuhati najbolje delicije, jede samo listove salate, i umjesto čaše dobrog vina pije samo negaziranu vodu,

kada na tanjuru ostavlja pola onoga što ste joj servirali, isto tako ne obećava puno. I ona sigurno ne uživa u jelu, sigurno ima pomak u glavi, pa vjerojatno ne uživa niti u drugim djelatnostima o kojima govori. Jesti zajedno je odličan test prije odluke ići ili ne ići korak dalje.



Morski lonac

Jelo je nastalo eksperimentiranjem s ribljim složencima, kao neka vrsta fuzije dalmatinskog brudeta, hvarske gregade, francuskog bouillabaisse i portugalske calderiadea, a sve zbog toga što sam na splitskoj peškariji jedne subote naišao na velike paukove i velike čaće, ribe tvrdog mesa, bez puno kosti, prihvatljive cijene. Odlično bi se uklopila i škarpina ili još bolje škrapun, a niti ugor ne bi bio za baciti. U biti kao i kod svakog ribljeg složenca što je više vrsta riba to je ukus bolji, samo nisu dobre ribe mekog mesa koje se brzo raspadnu. Svemu tome treba dodati škampe, kozica, obavezno raka vabića, a da je pri ruci i koji kosmej, ili mali jastog, ne bi bilo štete. I naravno školjki što više vrsta to bolje. U ovom se slučaju radilo samo o svježim dagnjama. Većina škampji, kozica i dagnji je bila očišćena. Ostavljeno je samo nekoliko velikih dagnji ljusci i velikih škampji u oklopu, više dekoracije radi. Mogu se dodati i lignje, sipe i sipice. A ostali sastojci su klasični: dobro maslinovo ulje, crveni luk izrezan na listiće, češnjak, petrusimen, nekoliko zrelih rajčica, malo konšerve, peperončina, malo šafrana, majčine dušice, kadulje i mažurana, bijelog vina, soli i papra. Prvi je korak na malo ulja ispržiti ribu sa svih strana i izvaditi je sa strane. Dodati crveni luk i pirjati ga dok ne omekša, a nakon toga dodati češnjak, zrele rajčice, konšervu i sve pirjati lagano podlijevajući bijelim vinom. Kad se dobro užutilo vratiti ribu i rakove vabiće, začine i malo tople vode tek toliko da riba bude skoro pa pokrivena. Nakon petnaestak minuta dodati škampe, kozice i školjke, svježeg maslinovog ulja i sve prokuhati još par minuta. I to je to.

Servirati na način kako se servira *bouillabaisse* tako da se na dno tanjura stave prepržene kriške kruha koje se preliju sokom, a na vrh se dodaju ribe, školjke i rakovi. Kombinacija mediteranskih trava jelo čini dosta aromatičnim. Treba se posebno paziti s kaduljom i dodati je samo malo. Jelo je po okusu slično francuskim i portugalskim inačicama i eventualno našoj gregadi, ali je puno gušće i po gustoći je sličnije brudetu. U jelu nema vinskog octa kao u brudetu, a nema niti krumpira kao u gregadi. Ali ovaj recept navodim samo kao primjer kako se s kuhinjom možeš igrati i veseliti se i samom kuhanju i kasnijem uživanju u jelu.

Uz jelo odlično ide složena salata od rikule, radića, domaćeg koromača, svježe kelerabe i tvrdo kuhanih jaja, začinjeno acetom balsamico i maslinovim uljem.