

ŽIVKO SKRAČIĆ

*B*OBU BOB

dalmatinski gurmanski herbarij

Beograd, 2011  
DERETA



*Č*va je knjiga posvećena uspomeni  
na njoke moje babe Dobrile.



## ARTIČOK

Jedna od nezgodnijih stečevina baštinjenih u patrijarhalnom društvu, a koja se i dan danas provlači kroz biće velikog dijela žitelja nastanjenih južno od drugog perona zagrebačkog kolodvora, jest kupovina i nošenje cvijeća ulicom. U tim krajevima, definiranim spomenutim Krležinim određenjem Balkana, čovjek s buketom u ruci u najmanju ruku može zaraditi posprdan pogled ali i povike za sobom kao: „Alo gariful!“ Jedina dva cvijeta koja ovdje odrastao muškarac može nositi bez straha po konzekvencije na društveni status su kavul i artičok. S tim da je kupovina i priprava prvog uglavnom u ženskoj domeni, jer radi se isključivo o namirnici za običnu prehranu, koja je prema tradicionalnom shvaćanju – ženski zadatak. Artičok i ostale delicije takve vrste, nisu obična jela nego pripravci koje bi se moglo svrstati u gastronomsku senzaciju višeg ranga, pa se muškarci, bezobrazni kakvi već jesu, po tom pitanju rado hvataju kuhače i štednjaka, koje u normalnim okolnostima vješto zaobilaze.

Konzumacija artičoka predstavlja onaj razredbeni prag koji odvaja gourmeta od gourmanda. Za one koji ne znaju, prvi pojam označava onoga koji voli samo probrane fine stvari, dok je ovaj drugi žderonja kojemu je sve dobro u neograničenim količinama. Samo onaj koji zaista uživa u hrani može se prepustiti čučanju listića dotične povrtnice. Jedenje artičoka predstavlja zapravo zorno





predočeni didaktički poučak kako se iz okolne općenitosti kreće postupno prema konkretnome, tj. od vanjskih listića prema cilju – sridici, a ona je meritum stvari i smisao cijele operacije, jer ona se jedina i jede.

Još je jedna jedinstvenost kod artičoka – on je jedino jelo kod kojega nema koristi od vilice. Interesantno, namirnica čije konzumiranje podrazumijeva jedan finiji senzibilitet prema hrani, mora se jesti barbarski, prstima. Možda taj pretpovijesni kontakt s hranom koji smo izgubili upotrebom pribora, daje i nekakav prisniji kontakt s onim što unosimo u sebe. Oni gadljiviji nisu sretni zbog toga, ali zato kad vam gost kaže kako su artičoki bili za lizat prste, ne laže. I kad su se prsti već dobro izmastili, nerijetko i odjeća, slijedi lakši i ugodniji dio posla, a to je umak ili, kako bi se to ovdje reklo, toć. Aromatičan i konzistentan, uz obilje maslinovog ulja i dodatak boba i biži, to je prava apologija Mediterana. Punjenje artičoka smjesom prezle i ostalih sastojaka posao je od kojega zavisi sama kvaliteta konačnog uratka, pa ga pojedinci obavljaju oprezom kakvom teroristi pune svoje patrone dinamitom, lagano ga treskajući o stol kao da će eksplodirati. Eto, prema pažnji koja se poklanja prema jednom artičoku i najljepše ruže i orhideje su obične mahovine. Što se može, onaj isti Krleža s početka teksta je rekao da ni med cvetjem ni pravice...





## B A J A M

Ako bi netko sastavljao splitski pojmovnik sedamdesetih i osamdesetih, teško da bi iz njega mogao izostaviti spomen na pokojni Bobis. Dotično je poduzeće, osim što je bilo bitan privredni subjekt, predstavljalo u svom ugostiteljskom dijelu i nezaobilaznu društvenu činjenicu. Druženja u Bobisovim slastičarnama bila su više od pukog uživanja u odličnom espressu, kakvome nije blio premca sve do Kozine. Krempite, miris kojih i danas živi u memoriji onih koji su ih tada konzumirali, danas je nemoguće naći. I naravno, mandulat. Konditorski pripravak kojim su odrasli vrlo uspješno kupovali poslušnost malodobnog potomstva, a ovi opet još uspješnije ucjenjivali njime starije. Uz svu silu ovih novodobnih uvoznih slatkarija, današnjim mlađim maloljetnicima teško može biti jasno što je starijim naraštajima značio mandulat.

Glavni sastojak dotičnog proizvoda, bajam, za Dalmaciju je ono što je Slavoniji orah. Povijesno gledano, razlika je u tome što je u ovoj potonjoj regiji, gdje su se kobasicama hranile i mačke, orah upotrebljavan isključivo kao sirovina za kolače, koji su ipak nadgradnja gastrosenzacije, za razliku od Dalmacije, gdje je, u najcrnijim godinama, kod dobrog dijela pučanstva bajam često bio predjelo, glavno jelo i kolač. Još su živi svjedoci vremena koji će vam posvjedočiti kako se odlazilo u polje na žurnatu i nosilo sa sobom komad kruha i šaku bajama za cijeli dan. Nimalo romantično, ali tko je to prošao, ne mora se bojati osteoporoze.





Zbog kemijskog sastava u kojemu dominira ulje i ugljikohidrati, bajam je prava energetska bomba, pa je u tim vremenima oskudice bio poput mane s neba.

Unatoč svemu tome, kod seoskog pučanstva nije imao primjeren tretman, najčešće samonikao, a ako je i sađen, stavljali su ga uz puteve, u kantune i tamo gdje ne može loza ili koja važnija kultura.

Dalmaciju izbjegavam ljeti kad se prostituiru, volim je zimi kad je sama i zaboravljena, rekao je jedan ovdašnji književnik. U tim kratkim hladnim zimskim danima, dok je ostatak države zarobljen sumornim i teškim magluštinama, cvatnja bajama je nagovještaj proljeća. Medonosni miris bajamova cvijeta dovoljan je razlog za voljeti Dalmaciju zimi, a toga mi domaći nismo uopće svjesni.

I kao što pjetao koji prvi zakukuriče završi u loncu, a radnik koji prvi ukaže na lopovluk pretpostavljenih dobije otkaz, tako i bajamove cvijetove koji se suludo hrabro otvore kad za to još nije vrijeme, odnese mraz. Tužna je to sudbina svih prvoboraca.



## BALANCANA

**J**oliko je malo riječi u našem jeziku koja u sebi nose slovo *dž* i čovjek se čisto zaželi izreći ono pravo tvrdo, „muško“ dž. Ovo novo surovo doba donijelo nam je doduše nešto više upotrebljivosti nazivlja s tim slovom, npr. menadžer, džepar, dželat, itd. Ima i lijepih stvari koje imaju to slovo, kao na primjer patlidžan. Živa je šteta što ga mi u Dalmaciji moramo zvati balancana. Pojava tih golemih mesnatih plodova na tržnicama konačna je potvrda da smo u pravom ljetu. I doista, sva ta sila plodovitog povrća koja se pojavljuje od kasnog proljeća do jeseni stvara iluziju kako bi se moglo živjeti i bez mesa. Balancane su te koje taj dojam još više pothranjuju, jer mesnate fete ispečene na gradelama poput bržola, ili pofrigane u tavi poput šnicela gotovo da mogu stvoriti dojam da je čovjek primarno biljojed. No poznavajući činjenicu kako jednu trećinu života provedemo u snu, a dvije trećine u iluzijama, lako ćemo naći objašnjenje za prethodne tvrdnje. Pa ipak primjenjljivost i uporabljivost balancane u našoj kuhinji je izuzetna, iako je mnogi baš ne ljube, zbog specifične gorčine koja se otklanja vrlo jednostavno, utrljavanjem soli, a ona je skupa sa sokom izvuče van. E što bi bilo dobro kad bi tako ljudi mogli izvlačiti gorčinu iz duše.

Svi oni koji misle da su pečenjem, šufigavanjem i prženjem balancane potrošili sve njene mogućnosti, u velikoj su zabludi. Jer, uvidom u knjigu *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* gla-





sovitoga, talijanskog gastronomoma iz XIX stoljeća Pellegrina Artusija, dolazimo do spoznaje da su varijante kojima možemo pripremati balancane zapravo neograničene. I nije ni čudno, jer jer je osvajački pohod balancane na evropske trpeze krenuo upravo iz Italije. Točnije sa Sicilije, gdje su je donijeli Arapi oko 1300. godine, i to iz Indije. Isprva su u slastima toga povrća uživali samo redovnici karmelićani. Tek 1550. prirodoslovac Soderini daje prve opise balancane koju Talijani zovu melanzana, što je došlo od složenice *mela insana*, a prevelo bi se kao ludi plod. To nam objašnjava zašto je to povrće pučanstvo prigrlilo dosta kasnije. Naime, vladalo je vjerovanje kako se od toga ploda može poludjeti, pa su ljudi zazirali od uzgoja i od jedenja. Čak i svestrani arapski znanstvenik iz XI stoljeća, Abul Hasan al Muktar ibn Botlan u za to doba kapitalnom dijelu, *Tacuinum Sanitatis*, upozorava kako konzumacija balancani potiče prekomjernu razbludnost i tjera u melankonična raspoloženja. Kako je vrijeme prolazilo, ljudi je plod sve više osvajaio najprije kuhinje na Apeninskom poluotoku, a potom i šire. Od predrasuda o njemu ostalo je samo ime. Ma isto, čini li vam se da se nakon balancani ćutite nekako čudno?

