



NA PULSKOM SAJMU KNJIGA RAZGOVARA SE I O HRANI: IVICA PRTENJAČA, AUTOR NE BAŠ KLASIČNE KUCHARICE "KOD YVESA"



Ivica Prtenjača  
na pulskom  
Sajmu knjiga

# Volim jednostavne užitke, fetu pršuta koja vijori na vjetru

Razgovarao Bojan ŽIŽOVIĆ

**R**adni naslov ove knjige bio je *Melankolija i kuhanje*, mislio sam: u melankoliju ću staviti ljude, a u kuhanje zanos svojih prijepodneva u kojima slušam Treći program ili Radio student, plaćem nad kolotovima kapule, perem rašniku, čistim ribu i kuham. I uzgajam svoju nevidljivost i anonimnost, jednostavno, bavim se stvarima koje volim i koje uvijek oplemene i osmisle svaki moj dan", napisao je u uvodu svoje knjige "Kod Yvesa" Ivica Prtenjača. Iz ovih je riječi odmah jasno s kim imate posla. Čistokrvni pjesnik. I zaljubljenik u dobru hranu.

Nisam odmah otkrio da je "Kod Yvesa" zapravo "kuharica". Zašto pod navodnicima? Zato što nije riječ o klasičnoj kuharici, već o knjizi priča uz koje idu i recepti. Ima tu morskih i kontinentalnih jela, od

**Volim hranu najprije, posebno primorsku kuhinju, sve mediteransko, sve te kombinacije zalivene maslinovim uljem, ali i ono što se kuha blizu mora, u unutrašnjosti, na kraju, Istra je dobar primjer, tu nema jela koje ne volim. S druge strane ne razumijem neka kontinentalna jela, naprimjer fiš paprikaš**

carpaccia od rošpa do musake, od fažoleti s incunima i kruškom do pečene svinjske koljenice. Knjiga je izašla 2010. u izdanju Profila.

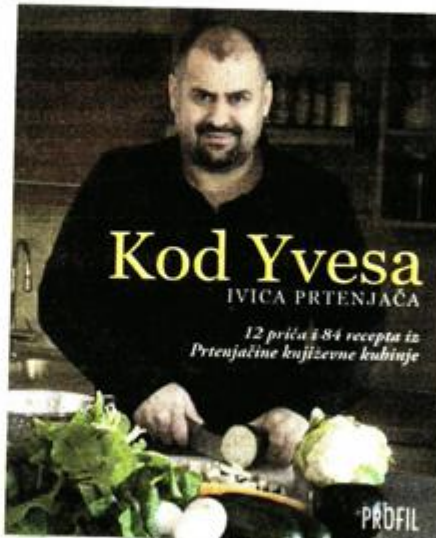
## Obilasci tržnice

Prtenjača je, naravno, poznatiji kao vrstan pjesnik i romanopisac. Na ovom je Sajmu knjiga u Puli predstavio svoj novi roman "Tiho rušenje", dok za prethodni "Brdo" valja reći da dugo u Hrvatskoj neka knjiga nije pobudila tako veliko zanimanje čitatelja i kritike. Iskoristio sam njegovo pojavljivanje u Puli ovih dana da porazgovaramo o hrani. To

nam je i neki običaj. Zadnji smo put svratili do "Gine" na Stoji, gdje smo jeli salatu od rakovica i raviole punjene rakovicom. Ovaj put, nažalost, nismo imali vremena za druženje za stolom. Tek smo "u letu" uspjeli razmijeniti nekoliko riječi.

- Iz Rijeke si, već dugo živiš u Zagrebu. Primorsku kuhinju zamijenio si kontinentalnom. Ili nisi? Može li se to onda nazvati gastronomskom podvojenošću ličnosti?

- Svakako, ne da je nisam zamijenio nego sam je ojačao i kontinentalnim i nekim drugim utjecajima, recimo da



Naslovnica "kuharice"

dosta vremena boravim u kuhinji, pa se onda i svašta usudujem. Ali od svega toga ipak je najveći užitak u obilascima tržnice, tada su stvari još u ideji, skoro u nekom snu.

- Na Sajmu knjiga u Puli predstavio si svoj posljednji roman "Tiho rušenje". Osim

vrlo uspješnih romana i zbirki pjesama, napisao si i "Kod Yvesa". Rijetki su pisci koji se odlučuju pisati kuharice. Znači li to da se pisci loše hrane ili takve izlete smatraju trivijalnim?

- Moguće je i jedno i drugo, ili im se jednostavno ne piše o tim stvarima. Ja spadam u one koji vole jednostavne užitke, fetu pršuta koja vijori na vjetru, takve stvari. A ta kuharica ima konceptualniju ideju da recepti prate likove iz priča ili sezone u kojoj se priča odigrava, tako je recimo božićna priča puna sarmi. Uglavnom sam kroz recepte i priču o kuhanju pokušao napraviti nekakvu ekstenziju atmosfere te krat-

ke priče. Knjiga ima dvanaest priča, dvanaest mjeseci je u godini, tako da je i to smjernica za čitanje.

**Riječne ribe**

## Riječne ribe

- U tvojoj "kuharici" ima recepta od pašte s lovačkom kobasicom do gregade. Vraćam se na pitanje s početka - voliš li kontinentalnu kuhinju podjednako kao primorsku?

- Volim hranu najprije, posebno primorsku kuhinju, sve mediteransko, sve te kombinacije zalivene maslinovim uljem, ali i ono što se kuha blizu mora, u unutrašnjosti, na kraju, Istra je dobar primjer, tu nema jela koje ne volim. S druge strane ne razumijem neka kontinentalna jela, naprimjer fiš paprikaš, premda se o njemu ispredaju legende, ja ga ne volim. S te strane ne razumijem tu famu, ali zato jako volim smuđeve i paštetu od nekoliko riječnih riba.

nastavak na str. 22





Ljubav prema kuhanju...

nastavak sa str. 21

- Podvojenost na kojoj inzistiram zapravo i nije toliko naglašena. Zanimljiva je gastronomska pozicija Rijeke i okolice. Vrlo je slična onoj tršćanskoj. Kuhinje su to s vrlo velikim utjecajem kontinenta. Smatraš li to bogatstvom ili manom? Jer netko će reći da na pjatu uz more ne smije biti svinjetine. To bi za neke bilo gastrogrde.

- Ma kako ne može, mora biti, te mile i drage svinje su nezaobilazne i neka su. Nekidan gledam jedan dokumentarac o uzgajivaču crnih španjolskih svinja, one pasu u šumi, uz more, dakle, tamo trči najbolji chorizo. Meni su jako drage dobre istarske kobasice, a što se tiče Rijeke i svinja, moji roditelji su do moje sedme ili osme godine imali svinju, kuća se tek gradila, to je bilo predgrađe, a sad je grad. A susjeda je imala kravu, eto, sve na moru!

- Veza između hrane i pisanja je stara i jednostavna, hranimo se na oba načina, kažeš u jednom intervjuu. Hrana je dio tvoje književnosti. Nije li to prirodno, budući da je hrana dio naše svakodnevice?

- Meni jest, ali prihvaćam i da nekome nije. Ali kad se piše o kuhanju i hrani treba biti oprezan. Naime, nije ugodno čitati o nečijim pretjerivanjima, raskalašenosti ili neumjerenosti, o užitku da, ali o prekomjernom granatiranju, da tako kažem, ipak ne.

- Naše druženje je vezano i uz dobru hranu. Volimo jesti, jedan manje, drugi više, neću navesti tko je na kojoj strani. Koja mjesta u Zagrebu bi mi danas preporučio da obidem, gdje se odlično jede?

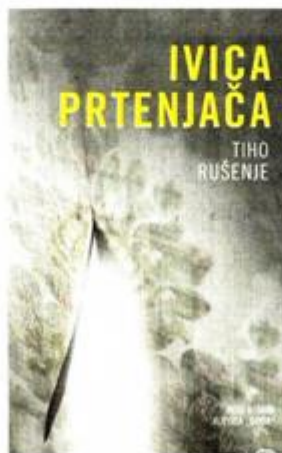
- To mi je vrlo teško pitanje jer već godinama ne idem po restoranima, nego se držim svoje kuhinje. Razloga je više, najvažniji je taj što sam postao otac pa kuham i ispunjavam želje jednoj djevojčici. Tako da ne znam, ne bih volio nekoga navesti na krivi put (smijeh).



... pogotovo morskih dobrot

**"Nije ugodno čitati o nečijim pretjerivanjima, raskalašenosti ili neumjerenosti, o užitku da, ali o prekomjernom granatiranju, da tako kažem, ipak ne."**

- U jednom si mi razgovoru natuknuo da si imao želju otvoriti književnu založnicu, da je projekt skoro bio realiziran. O čemu se radilo i zbog čega si odustao?



Naslovnica posljednjeg romana

- O da, našao sam i sjajan prostor u centru grada, ali onda su se neke stvari oko financiranja izjalovile i ja sam se povukao. Bilo mi je malo žao jer sam to zamisljao kao otvoreno i zabavno mjesto, ali na kraju vidim da je bolje da sam ostao samo uz pisanje, u ugostiteljskim stvarima sam ipak amater.

- Voliš kuhati kod kuće. Što najčešće kuhaš supruzi i kćerki?

- Evo, baš ću pohati srdelice, napraviti malo juhe od karfiola i blitvu za prilog. Možda malo palente, da podebljamo stvar. Njih dvije recimo vole jesti skrob, tako kad god nadem malo sušene janjetine ili ovčetine, napravim to drevno težačko jelo s Lošinja.

- Na kraju razgovora fali mi još samo jedan tvoj recept.

- Možda na kraju eto baš taj skrob, uglavnom u zdjelu se stavi malo povrća, mrkva, kapula, malo sušenog mesa, malo svježije janjetine, najbolje bi bilo kad bi bilo i malo iznutrica, srce, bubreg i tako nešto, kockicu suhog ovčjeg sira, i to lijepo skuhamo. Kad je gotovo na toj juhi skuhamo rijetku palentu, pospemo dobro suhim sirom, i to je to. Uz zelenu salatu, mladu kapulicu ili ljutiku.