

Милена Шурјановић / СЛАСТ И НОСТАЛГИЈА

Уредник
Зоран Колунџија

Рецензенти
Милутин Ж. Павлов
Мр Мирјана Анђелковић

Милена Шурјановић

СЛАСТ И НОСТАЛГИЈА



ПРОМЕТЕЈ
Нови Сад

ХЛЕБ НАШ НАСУШНИ



ЗРНО ЖИТА

У рано лето, кад прокласа пшеница и обележи годишње доба, а ветар заталаса тек очврсле стабљике, баба зауставља фијакер. Пажљиво бирајући откида неколико класова жита. Протрља их благо на длану, побожно покупи поиспадала зрна, милује их погледом, па нама, као нафору у цркви, одбројава по зрно-два. Ми озбиљно загризамо ишчекујући слаткасти укус млека и још незрелог зрна. Баба мерачи, процењује да ли је зрно добро наливано, да ли ће род бити богат и да ли ће драги Бог дозволити да сазри и сељаку до руке дође. Да потече као слап из отвореног ждрела вршалице, да напуни грубе кудељне цакове, уз уједначен, наизменичан звук пуног, па празног елеватора. Да окупи јата неуморних врабаца око камаре овршене сламе, из које још увек испада сласно, зрело зрневље.

Тако почиње мој сан о зрну жита. О симболу живота у равници, снаге, здравља и радости. О симболу божје воље и његове милости над људима.

ЖЕТВА

Не сећам се жетелачких ручкова, али се добро сећам вечери... Окупе се око бунара и великог бетонског валова, плуускају се водом, мушкарци голи до појаса а жене са раскопчаним блузама и задигнутим сукњама изнад колена. Беласају се бутине... Шале се, задиркују, подврискују, надмећу, надмудрују... Млади, орни, неуморни, на послу који је као празник – жетва је хлеб, жетва је сигурност, жетва је збринуто дете, безбедна породица. Па још ако је жетва богата и род добар!

Памтим их како седе дужом целе велике штале, уз зид, а отац дели ракију пре вечере. Ко фићок, ко два – од воље му... А ракија добра, домаћа, разлива се уморним телом. Пред оградом од баште постављен дрвени сто на ногарима, бео, орибан и поред њега клупе. Корпе са руменим корицама насеченог хлеба и сланици, равномерно распоређени дуж стола. Тањире, кашике, прибор – све сија од чистоће.

А за жетву се чувало најбоље јагње, ћуран, овца... Пушили се паприкаши, преплитали бели резанци, брисале подлактицом замашћене браде...

После вечере, предах... Још понеко слади дебелу и сочну штрудлу с маком, и као звездице трепере ужарени вршци последњих цигарета...

ХЛЕБ

Мешење хлеба на салашу било је јединствени ритуал. Прво би крупна Мађарица Вера нени наредила да Пишта бачи донесе са тавана брашно. Онда би се свукла до комбинезона, преко кога би са предње стране повезала чисту белу кецељу. С леђа су се виделе крупне, дебеле, беле ноге с моћним листовима и густим, плавим маљама. Било је немогуће откинути поглед од тих мишића на голим рукама и ногама и снажним раменима: затежу се, опуштају, поцупкују – а чује се само тап-тап, кад сито прелеће из десне руке у леву. Сејала је брашно, повезана белом марамом, тако ритмично и брзо, да поглед није стизао лево-десно у ритму њеног сита.

То је била прва радња, а онда се тесто замесило у наћвама и остављало да кисне. Док не крене из корита, Вера нени се одмарала седећи на клупи, са размакнутиим дебелим бутинама и рукама опуштеним у крилу. Лица зајапуреног и благо овлажених плавих коврца, побеглих испод мараме. Моћан приказ моћне домаћице. На таквим женама куће стоје.

А тек обликовање теста! То је била савршена мајсторија: лево-десно, туп-тап, круг, па лопта. Опет исто, и опет лопта, сваки пут облија и округлија. Онда један брз рез оштрим ножем да се хлеб расцвета, и на велику орибану дрвену лопату са дугом дршком, па спретно у усијану пећ. Онда вешт трзај да хлеб у једном покрету спадне с лопате и брзо затварање металних врата на фуруни. Готово. И тако четири до пет пута.

А кад нарасту и порумене, кад их великим жарачем поизвлачи из пећи, хлебови се још врели умивају водом да све цвркућу.

Нигде више тог мириса, тог руменила, тога сјаја. Угасио се на салашима у непрегледним равницама, пред отвореним вратима напуштене сељачке фуруне. А остао записан у сећањима из детињства.

ШТА И КАКО



ИЗ СРЦА У ШЕРПЕ

Свако је јело записник о љубави, цео се живот у њега упије заједно са светлошћу сунца – а и са помрчином.

Сласт у устима и добро расположење долазе од оне неухватљиве и немерљиве лепоте, која се из срца прелива у шерпе, налива лонце, залива печење и све то намењује *својима*. Ко срца нема, нек се мане кувања и окане јалова посла. И гостију. Јер све ће испасти макар како, накарадно и наопако. Узалуд и труд и трошак!

У кухињи за свашта треба имати осећај: започети и завршити на време, оценити и проценити меру спрам мере за слано и кисело, љуто и благо, посно и мрсно. Нипошто безбојно и безлично, оно према чему се жеља гаси, а уста трну и опиру.

За добро јело зачини су право чудо. У свакоме је један зачин одлучујући, судбоносан као потпис на меници. У укусу се везују противречности, саставе два краја која се наизглед никако не могу саставити. Зато се сваком јелу, и жестоком и благом увек може додати мало шећера, да га поправи.

Однос према припремању хране подразумева преданост и умеће, а поступак не сме личити на клесање тупим длетом по квргавом дрвету.

БЕЛЕ СТРАНИЦЕ НЕПИСАНОГ КУВАРА

Баба Кида је била неписмена. Куварско умеће стекла је у богатим кућама, у којима је научила и бечка и пештанска јела за гозбе и празнике, свадбе и даће. Све од себе је давала да буде најбоља – и била је. Осећај за комбинацију разних састојака, за међусобне односе слатког, сланог и киселог, за густину и чврстину, за крупно и ситно, сецкано и рецкано, био је божји дар. Шесто чуло да се *нањуши* слагање зачина и таленат за налажење склада укуса и мириса.

Често смо је питали како памти десетине и десетине рецепата за јела и предјела, сосове, пите, торте и слаткише.

Умела је да каже:

„Кујна се носи на језику, сотим се родиш, ко неко с кајасима, неко с армоником. А дао ми Бог добро тубило. Кад нешто испробам, ди год одем – ја пофторим једаред-дваред, док не утубим. Чим опашем кецељу и повежем косу у цегу, ома све знам... лизнем, опипам, помиришем, видим шта фали, шта додати, како доправити и бити задовољан.“

ТАЈНЕ ЗАЧИНА И НАЧИНА

Со није зачин, со је живот. Зато соли свуда – требало, не требало.

Свака храна, уз незаменљиву со – тражи *свој* зачин.

Купус тражи ловор. И црни бибер у зрну.

Паприкаш – алеву црвену, ситно млевену паприку.

Супа – бели бибер у зрну, а пилав – млевени, црни.

Кисели краставци – зрнца кориандера, корен рена и струк суве мирођије.

Сви цушпајзи – першунов лист или целеров, или свежу мирођију...

Босиљак и рузмарин иду уз рибу, морску и речну, а може и уз стругани качкаваљ и меки, бели сир.

Мускатов орашчић у млевена меса, ћуфте и пите, а може и ђумбир, ко га воли. И мед је зачин, а и цимет за слано-слатка јела. У хлебове и колаче, меса и сосове свашта се додаје, чак и млевени ораси, лешник и бадем, а може и сунцокретово или бундевино семе, сусам и кикирики.

Зачин је жиг породичне кухиње. Кад кухиња нема полицу пуну зачина, за богат и потпун угођај при јелу – нема пута и начина.

Оплемењени укус хране уме да се разлива све до ушију, стигне до сваке ћелије, налива тело и успоставља блажену опуштеност.

НАШ ШПОРЕТ

Никад ни у једној кући нисам видела већи шпорет. Личио је на брачни кревет и служио најбољим циљевима породичног живота. Сазидан од тврдог материјала, са двоспратном рерном у коју је могло стати и прасе и јагње и повећа ћурка. На плочи с бројним ринглама шепурило се бар пет шерпи или лонаца свакаквих величина. У исто време, и о истом трошку кувало се и пекло, динстало и поховало, све од супе до штрудле, крофни и палачинака.

Вратанца су гутала суву кукурузовину за потпалу, багремове гранчице за тиху, а шапурике за брзу ватру. Понеки пањ грејао је пространу кухињу по цео дан. Жарач, као бубодван, допирао је у дубину шпорета, уздуж чак до рерне и разгртао румену жеравицу.

Све је фурњало, пуцкало, шиштало и цвркулало, пушило из ложишта и мирисало кроз све пукотине на ринглама. За велике ручкове требало је понекад пепео одвадити лопатицом кроз мала врата под ложиштем. Пепео је вруће мирисао, могла се и цигара запалити на његовој врелини. А кад зими уђе удварош Пишта да се огреје, и замагли прозор паром из ноздрва – подсећао је на захукталог коња, упрегнутог у саонице.

Немушти језик наше кухиње уљуљкивао нас је у неухватљиви осећај сигурности, чак и онда кад из рерне мирише само *кромпир у чакширама*, а на рингли кључа сиротињска *клин-чорба*.

РИЗНИЦА НАШЕ БАШТЕ

Полице маминог шпајза биле су једна весела шарена сликовница.

Сјај умивеног стакла *дунстфлаша* свих величина стапао се са разбукталим или згаснутим бојама садржаја у тегли. Црвено су цветали парадајзи и паприке-шипкаре, јагоде и вишње, зеленели се краставци, а избледело тавориле младе тиквице. Мозаична композиција ајвара спорила се са киселим бабурама, оним што су избељиване винобраном.

Кад снег завеје друмове, кад занеме смрзнуте баште, кад ни пиљари до пијаце не могу стићи – е, онда се шпајз спасоносно одазове. Тад сунце засија из слатког од лубеницине коре, или се огласи ведро, наранцаста боја кајсија.

Толико труда, радости и живота скривено је на полицама које је мама с љубављу пунила током целог лета, да је и сам поглед на њих довољан да улепша дан.

Посебан доживљај, па и посебна прича односи се на начињање тегли – сачувани од времена, кисели и слатки укуси благосиљају тренутак.

Намена зимнице није само у зимској допуни јеловника.

Слатка су се служила и гостима, уз чашу хладне воде и шољицу топле кафе. Пекмези јели за доручак, а и за вечеру у време поста.

Компоти... Ах, због компота од кајсија, крушака, вишања и шљива, вредело је имати температуру, па чак и богиње и магарећи кашаљ.

Мамин шпајз отварао је тезу о необичној вези душе и тела. Прва оплођена ћелија те везе и њен живот почињу у башти спуштањем семенке, луковице или струка расаде у земљу.

Учитељица давно рече својим ђацима: корен, стабло, лист, цвет и плод су делови биљке која нас храни – а свака је биљка на свој начин уграђена у молитву...

„Хлеб наш насушни дај нам данас.“

ТРЕБА ЗНАТИ...

Да је кување и надахнуће и вештина. Та вештина почиње правилом од две просте речи: *имаш или немаш*. А онда...

Господар си или слуга.

Сам си или имаш госте.

Празник је или обичан дан.

Свадба је или вршидба.

Сахрана или сватови.

Журиш или имаш каде.

Да би било успешно, кување се ослања на специфичне мерне инструменте. Мере су наслеђене, и подређене локалним правилима: шоља или шољица, кашика или кашичица, шака или две, на врху ножа, између два прста, љуска од мањег (или већег) јајета, без кантара – *одока и на коштане*.

Правила се односе и на посуђе: за супу се користи увек исти лонац, за пасуљ онај други, за купус онај трећи. А сваки има свој, увек исти поклопац. Зна се који је плех за ђувеч, који за мусаку, у којој тепсији се пече месо са кромпиром, а у којој без. Зна се који овал за рибу прима и пиринач, а која је шерпа одабрана за паприкаш са ноклама, која са кромпиром, а која је за чисто месо. Одређену намену имају тучане шерпе и лонци, земљани ћуп и неприкосновена шерпа за млеко.

За одржавање *ђуродеске** строго важи: с једне њене стране месе се само слатка, са друге само слана теста. После сваке употребе обавезно је рибање оштром четком.

Модле и *мустре* заузимају повлашћено место у кулинарском завичају. Добро је имати оне које, бар у сокаку, нико нема. Служе за гурабије, погачице и мушкацоне, китнкез и комизброт, куглоф и срнећа леђа. Што више фели – то боље.

И поред неприкосновених правила добре кухиње, је-ла ћудљиво и неочекивано спајају наслеђено са савременим тренутком. То их обогаћује и преображава у јединствен, саввим лични доживљај.

* Gyurodeszka (мађ.) – Даска за мешење теста.