

SENT

65



2023

ČASOPIS ZA KNJIŽEVNOST, UMJETNOST I KULTURU

ISSN 1452-970X

Glavni i odgovorni urednik
Enes Halilović

Grafička oprema
Milojko Milićević

Na naslovnoj strani
Mehmed Slezović,
Meditacije na Seni, ulje na platnu

Izdavač
Građanski forum
Novi Pazar

Poštanski fah 130
+ 381 64 15 29 225
eneshalilovic99@gmail.com

Danijela Jovanović	
<i>JESTI SE MORA</i> , interview	6
<i>HRANA NEKAD</i> , Danijela Jovanović	20
<i>MOTIVI HRANE U FOLKLORNOJ ZBIRCI</i>	
<i>HUSEINA DERDEMEZA</i> (izbor)	27
<i>HRANLJIVE ZAGONETKE</i>	32
<i>ŽENIDBA BUNGUROVA</i>	34
<i>KLIN ČORBA</i>	35
<i>TELEĆA ČORBA OD KAKTUSA</i> , Spasoje Pajo Blagojević	36
<i>XXIII</i> , Vesna Biga	37
<i>SLATKO OD DUNJA</i> , Risto Lazarov	38
<i>NARANČA</i> , Diana Burazer	39
<i>KAJMAK</i> , Živorad Nedeljkić	41
<i>ONIMA KOJE VOLI KAPELMAJSTOR UVEK KUVA JELO SA</i>	
<i>MRTVAČKIM ZAČINOM</i> , Jelena Lengold	42
<i>ODA KOROVI</i> , Milojko Milićević	43
<i>ZEČEVI</i> , Aleksandar Jerkov	45
<i>TREŠNJE</i> , Dragan Jovanović Danilov	47
<i>KRATAK ODMOR PRE SAMOG RUČKA</i> , Biljana D. Obradović	48
<i>HLEB MAJKE LJUBICE</i> , Branko Ristić	50
<i>OČAJNA PESMA</i> , Marija Knežević	52
<i>ŠTA POSTOJI: A ŠTA JESTE</i> , Nenad Šaponja	54
<i>DAGNJE</i> , Miroslav Kirin	56
<i>KNEDLE SA SUVIM ŠLJIVAMA</i> , Nebojša Lapčević	57
<i>MED</i> , Đorđe Despić	58
<i>CARINICE</i> , Lidija Dimkovska	59
<i>MOJE</i> , Srđan V. Tešin	61
<i>PRASKOVI</i> , Slađan Lipovec	63
<i>SMRZNUTE SARMICE</i> , Ana Ristović	65
<i>HRONO KUHINJA</i> , Danijela Jovanović	67
<i>BRDARICE</i> , Vladimir B. Perić	68

VEGETARIJANSKA, Svetlana Kalezić Radonjić	69
KRUŠKA PAZARKA, Jahja Fehratović	71
ONA VREMENA, Aida Nuhanbašić	73
MODEL VRTA, Ilhan Pačarić	74
NEMAJKA, Jelena Kostić	75
MALO I VELIKO O, Bojan Krivokapić	76
NEDELJNI RUČAK, Aleksandra Jovičić Đinović	78
ZAPIS O GLADI, Dino Lotinac	80
VANILLEKRÄNZE ILI O NEDOSTAJANJU, Mirjana Frau Gardinovački	81
ON KOJI ME HRANI I NAPAJA, Rebeka Čilović	83
FREE RUNNING CHICKEN IZ DRAGAČEVA, Nikola Marinković	85
TUŽNO VOĆE, Milica Špadijer	86
ZVUCI, Seniha Pepić	87
PALAČINKA, Marko Kragović	88
ULICA GLADNIH, Ognjen Obradović	89
USPOSTAVLJANJE KLINIČKE SLIKE, Katarina Pantović	90
KOMPOSTIRANJE, Apana Vaju	91
ŠTA MI JE HRANA SKRIVILA, Aida Camović	92
PITA SA MAKOM, Melisa Hećo	93
U TIJELU NEMIRI, Haris Plojović	94
NEMOJ DA IDEŠ NA MORE, Mato Uljarević	95
INTOLERANCIJA, Amra Kamberović	96
BORANIJA, Merisa Misirlić	97
SO, Mirza Halilović	98
JELO, Davud Ugljanin	99
PORODICA, Selma Jašarević	100
<i>Krenuli su po SENTU</i>	101



Danijela Jovanović (1975, Šabac), diplomirala je na Odeljenju za istoriju na Filozofskom fakultetu u Beogradu. Objavljen joj je roman *Vatra* (2008), istorijska studija *Romi u Jevrejskom logoru Zemun 1941–1942* (2012), zbirka poezije *Red ovoga, red onoga* (2018) i knjige prevoda: M. Herman Sekulić, *Nine Lives of Milena Pavlović Barilli* (2022); Afroamerička poezija, izbor i prevod (2015); Brajan Henri, *Karantin* (2010); Enes Halilović, *Leaves on Water* (2009). Uređuje rubriku „Za antologiju“ u časopisu *Eckermann*. Živi i radi u Beogradu.

Nedavno je objavljena njena knjiga *Od rajskog vrta do Kembelove supe*, Prilozi za istoriju hrane i ishrane (IK „Filip Višnjić“) koju je finansijski podržalo Ministarstvo Republike Srbije kao kapitalno delo koje se objavljuje na srpskom jeziku iz oblasti kulture.

Danijela Jovanović **JESTI SE MORA**

interview

Da li bi historičarka mogla napisati istoriju hrane da nije vešta kulinarka?

Uvek je lakše pisati o nečemu što nam je blisko i poznato, o čemu već imamo neka znanja. Pretpostavljam da mi je moje iskustvo iz kuhinje prilično pomoglo u pisanju ove knjige. U svakom slučaju, sigurno me je podstaklo da se odlučim da hrani pristupim i sa akademske strane. Od obične, svakodnevne pojave/potrebe, ponekad zamorne, prirodno se nametnula kao predmet mog istraživanja – osmišljavajući moju svakodnevicu i vodeći me kroz guste slojeve ljudske civilizacije neprocenjivo je obogatila moje znanje a time i moj život.

Da li obilje hrane u Mesopotamiji dovodi do pojave novih jela?

Za Međurečje iz V veka pre n.e. Herodot nam kaže: „Ovo je zemlja u kojoj, koliko ja znam, žito kudikamo bolje uspeva nego u svim drugim zemljama... Žito ovde tako dobro rađa da daje dvestostruki plod, a kad je najbolji prinos, onda daje i tristostruki. Listovi pšenice i ječma budu tamo lako i četiri prsta široki.“ Na osnovu toga možemo zaključiti da je u tom periodu tamo zaista vladalo obilje. Poznato nam je i to da je još u V milenijumu pre n.e. u Međurečju postojalo društvo sa razvijenom poljoprivredom i da su prve kulture bile „pripitomljene“ a polja masovno zasejavana ječmom, prosom, sočivom, jednozrnom i dvozrnom emer pšenicom. Ječam je služio ne samo za proizvodnju hleba koji je činio osnovu ishrane, već i piva koje je znatno

dopunjavalo ishranu. U V milenijumu pre n.e planski se gaje i susam, koji se najviše koristio za dobijanje ulja, nar, smokve, urme, jabuke. Herodot nam govori i o velikoj važnosti urminih palmi u Međurečju jer se od urmi dobijalo vino i med. Skoro sa sigurnošću se može reći da je obilje zaista vladalo, ali da li je ono dovelo do pojave novih jela – ne možemo tvrditi ali možemo pretpostaviti da jeste budući da su se mnogi osvajači smenili na prostoru Mesopotamije a svaki od njih je sa sobom donosio i svoje navike u ishrani. Isto tako, uspostavljanje trgovačkih veza za daljim i Dalekim Istokom je moralo dovesti do pojave novih narmirnica, a samim tim i jela.

Koje voćke su presudno uticale na istorijske tokove?

Moj omiljeni historičar Fernan Braudel govori o pšenici, kukuruзу i pirinču kao o biljkama civilizacije zbog velikog uticaja koji su izvršile i koji i dalje vrše na živote ljudi, odnosno na samo ustrojstvo civilizacija. Ja bih im rado pridružila i jednu bobičastu voćku – grožđe, koja i danas izaziva isto uzbuđenje kod ljudi kao i pre 8.000 godina kad se počelo sa njenom kultivacijom negde između Kaspijskog i Crnog mora. Suve grožđice su našle svoje mesto u prvim slatkišima, kao i groždani sirup (melasa) koji je drevni zaslađivač. Ipak, čini se da je vino ono što i dalje pobuđuje najviše pažnje kad je grožđe u pitanju. Od samog početka ono je imalo sakralnu auru koju je zadržalo do danas. O verskim proslavama u Egiptu Herodot je pisao: „Kad stignu u Bubastidu, održavaju svečanosti i prinose velike žrtve, i tom prilikom više popiju vina nego u toku cele godine.“ Rad u vinogradima je oduvek zahtevao, a tako je i danas, puno radnih ruku tako da je razvoj vinogradarstva svuda bio uslovljen i rastom gustine stanovništva. Jedna od obaveza zavisnog seljaštva u srednjovekovnoj Srbiji je bila i obaveza da za vlastelinstva obrade deonicu vinograda koju može jedan kopač da okopa za jedan dan. Slično je bilo i u ostalim delovima srednjovekovne Evrope. Pojava filoksere u Evropi oko 1866. godine je drastično promenila živote ljudi

tog doba – masovno uništavanje vinograda je dovelo do velikog iseljavanja ljudi iz vinogradarskih krajeva, naročito u Francuskoj, u gradove, ali i u prekookeanske zemlje. Broj samoubistava u vinogradarskim krajevima Francuske se značajno povećao... Kao što možemo videti, vinova loza je uticala na gotovo sve sfere civilizacije i to u svim epohama, uzrokujući mnoge promene – ja sam se ovde dotakla samo nekih.

Herodot spominje profesionalne kuvare?

Da, Herodot spominje profesionalne kuvare navodeći da je u Sparti, a da su u tome oni slični Egipćanima, „svirač u frulu sin svirača u frulu, kuvar sin kuvara, a glasnik sin glasnika.“ Zanimljivo je i to što se Herodot tome pomalo čudi budući da se u Atini zanimanja nisu nasleđivala. Ovde bih spomenula i Plutarhov opis spartanske crne čorbe koja se pripremala od svinjske krvi i svinjetine: „Pripoveda se da je nekakav pontski kralj radi te čorbe dobio sebi i lakonskoga kuvara, ali kad ju je okušao, nije mu se svidela, a kuvar mu je rekao: 'Ovu čorbu, kralju, mogu kusati samo oni koji su se kupali u Euroti.'“ Iz ovih Plutarhovi reči, uz pomoć spekulacije, moguće je zaključiti da je crna čorba bila specijalitet vezan samo za Spartu i da je, za njeno dopadanje, bilo potrebno biti Spartanac što nije nimalo lako ako se uzme u obzir šta se čak i danas pod izrazom spartansko vaspitanje podrazumeva, ali i da su kuvari, već tada, uživali izuzetan ugled čim je pomenuti kuvar kod Plutarha mogao sebi da dozvoli da se na takav način obrati kralju pa makar to bio i „nekakav pontski“ kralj.

Može li se u nekom društvu jasno uočiti trenutak kada hrana prestaje da bude sredstvo za život i postaje sredstvo uživanja?

Pretpostavljam da može, naročito kada postoji vremenska distanca, to je uvek onaj trenutak kada počinje da se proizvodi višak ma koliko on bio mali.

Uvek je vezan za obilje, jedino što sredstva nikada i ni u jednom društvu nisu bila ravnopravno raspoređena tako da svi podjednako uživaju u obilju. Anonimni engleski autor sjajne knjige „Običaji u dobrom društvu – priručnik za dame i gospodu“ (*The Habits of Good Society – A Handbook for Ladies and Gentlemen*) iz 1859. godine na jednom mestu kaže da ga uvek začudi što pored toliko gladnih u zemlji gde deset funti može da nahrani stotinu duša, *profesionalni priređivači večera*, kako on naziva pripadnike bogatijih slojeva, potroše dva puta veći iznos novca svake nedelje na priređivanje večera na koje dolaze oni koji jedva da imaju apetit.

Često su na filmovima prikazane gozbe u Rimu... šta su najradije jeli bogati Rimljani?

Mislim da je ovde važno istaći da je osnovna razlika između Grčke i Rima ležala i u tome što je centralno mesto prilikom organizovanja zabava u Rimu igrala hrana, a ne piće kao u Grčkoj. Takođe, i socijalna komponenta gozbi imala mnogo veći značaj nego što je to bio slučaj u ranijim društvima prvenstveno zbog toga što su u njima učestvovali i muškarci i žene. Tome treba dodati i da su gozbe priređivali ne samo pripadnici najviših slojeva, već i nižih, što je, takođe, novina. Jedino što su se one koje su priređivali pripadnici najviših slojeva odlikovale izuzetnom raskoši, skoro raskalašnošću. Zato ne treba da nas čudi to što je 181. pre n.e. bio donet zakon *Lex Orchia* koji je ograničavao broj gostiju na gozbama, a sve s namerom da se smanji raskalašnost koja je uzimala maha. Pošto se taj zakon očito nije poštovao, donosi se novi zakon, *Lex Fannia*, koji je tačno određivao koliko svako domaćinstvo sme da potroši novca prilikom organizovanja gozbi tokom praznika ili venčanja. Čini se da građani Rima nisu poštovali ni taj zakon te je nedugo zatim donet nov – *Lex Didia*, kojim su prethodna dva zakona proširena na celu Italiju, a ne samo na grad Rim, i koji je predviđao da se kažnjavaju ne samo organizatori gozbi, već i njihovi gosti. Tokom carstva je doneto još

∞ **Koliko je hedonizam kroz istoriju bio vezan za obilje?**

niz zakona kojima se ograničavao luksuz prilikom organizovanja gozbi i zabava. Poznato je da su za jednu gozbu bili naručeni drozdovi čija je cena iznosila isto koliko i 125 godišnjih plata legionara. Spremala su se mnoga jela od egzotičnih namirnica koje su se morale uvoziti iz dalekih krajeva. Recimo, preko Apicijeovog kuvara su nam poznati recepti za pripremu nojevog mesa, egzotičnog flaminga ili papagaja. Apicije je sedmu knjigu svog kuvara naslovio *Raskošna jela* među kojima se nalazi i više recepata kako da se na najbolji način pripremi materica krmače, obavezno je bilo da krmača bude sterilna. Takođe, tu je i recept za pripremu džigerice od svinja koje su bile hranjene smokvama. Na prvi pogled, recept je uobičajen, ničeg posebno neobičnog nema u njemu. Međutim, objašnjenje kako su svinje od kojih se dobijala džigerica bile gajenje, u najmanju ruku je neobično. Naime, svinje su prvo bile izglednjivanje, a zatim bi bile hranjene samo suvim smokvama i davana im je medovača da piju koliko žele. Svinje bi ubrzo umirale usled problema sa varenjem zbog bubrenja smokvi u stomaku ali zato je džigerica takvih svinja je bila uvećana poput džigerice kljukanih gusaka i mnogo ukusnija, tvrdi se.

Biber?

Sve do velikog putovanja Vaska de Game u 16. veku, biber je spadao u izuzetno luksuzan začin te je zato svuda u antičkom svetu bio nazivan crnim zlatom. Prilikom opsade Rima, Alarih je od Rimljana tražio otkup u zlatu, srebru, tunikama, crveno bojenim kožama i biberu. U srednjem veku je u Zapadnoj Evropi čak postojala izreka „drag kao biber“.

Supa?

Supa je drevno jelo budući da se meso, sa ili bez povrća, uglavnom kuvalo kako se dragocene masnoće ne bi izgubile. Najčešće se pila pošto kašike tek na pragu novog veka ulaze u

individualnu upotrebu. Kašike su postojale i u periodu antike ali su uglavnom bile korišćene za posluživanje hrane. Od osamnaestog veka, u višim krugovima evropskog društva pije supe počinje da se smatra nepristojnim. Iz knjige *Francuski maniri (Civilité française)* iz 1714. godine, anonimnog autora: „Nije pristojno piti supu iz posude sem ukoliko ste u krugu svoje porodice, a i tad samo ukoliko ste veći deo supe već pojeli koristeći vašu kašiku...“ Ili ovo više nego zanimljivo uputstvo za jedenje supe iz *Novog traktata o manirima (Nouveau traité de civilité)* Antoana de Kurtena iz 1672. godine: „Ukoliko je [supa] suviše vruća, nepristojno je da duvate u svaku kašiku koju napunite; sačekajte dok se supa ne ohladi... Ukoliko niste imali sreće pa ste se opekli, treba da istrpate bol, ako možete, da ne pokazujete da vas peče, ali, ako je bol nepodnošljiva, kao što se može desiti, treba da, pre nego što drugi primete, brzo približite tanjir ustima i, dok pokrivete usta drugom šakom, vratite u tanjir ono što ste imali u ustima i brzo dodate tanjir onome ko vas poslužuje. Lepo ponašanje zahteva od vas da budete pristojni, ali ne i da se ubijete...“

Ko je više uticao na pojavu novih specijaliteta, trgovačka carstva ili kolonijalna carstva?

Ovde je važno reći da su kolonijalna carstva bila britansko, špansko i francusko i da su ona bila usmerena na osvajanje teritorija – prvenstveno prekomorskih, dok su Portugalija i Holandija bile trgovačka carstva usmerena ne na osvajanje teritorija, već na ostvarivanje svojih ciljeva – koji su uvek ekonomske prirode, putem diplomatije, odnosno putem saradnje sa lokalnim vladarima ili putem vršenja različitih vidova pritiska na lokalne vladare. Ukoliko uzmemo u obzir da su prvo Portugalija a potom Holandija držale u svojim rukama trgovinu začinima sa Azijom, zatim i činjenicu da je Holandija uspevala da ostvaruje najveću agrarnu produktivnost u Evropi i da je viškove izvozila čak i u oblast Mediterana iako je imala malo prirodnih resursa, kao i to da su

u 17. veku Holandanci postali predvodnici u ekonomskoj botanici, odnosno u otkrivanju, razvrstavanju, gajenju i eksploataciji biljaka iz Azije i Amerike podižući svuda botaničke bašte koje su služile kao svojevrsne laboratorije i koje su trebale da pomognu da se nove biljke razumeju kako bi se pronašli lekovi za mnoge tropske bolesti, ali i da se pronađu nove biljne vrste koje će donositi zaradu, možda je moguće reći da su trgovačka carstva imala veći uticaj na pojavu novih novih biljnih vrsta a time uticale i da pojave nova jela.

Kafa na istorijskoj sceni?

Anri Mirže, autor čuvenih „Boema“, svojim savremenicima kaže da je kafa rodnom iz Male Azije i da ju je tamo negde slučajno otkrila jedna koza što je bilo uvreženo mišljenje u Evropi 19. veka jer se verovalo se da lišće kafe čini koze razdražljivim. Pitanje porekla kafe još uvek nije razrešeno budući da postoji etiopska provincija po imenu *Kaffa*, ali i da se u južnom Jemenu se nalazi lučki grad *Mokka* kako se zove i poznata vrsta kafe. U Evropu, kafa je prvo je stigla u Veneciju preko Turske, ali Pariz je bio taj koji ju je prvi prihvatio. Iz Pariza se potom otisnula svuda po Evropi gde je doživela veliki uspeh koji traje do danas. Njenom velikom uspehu je doprinelo otvaranje kafea što je bila nova, u potpunosti građanska pojava, koja je prilično uticala na formiranje novog identiteta gradskog čoveka. U početku su Jermeni, obučeni kao Turci, raznosili kafu po Parizu, ubrzo počinju da se otvaraju i prvi kafei da bi u 18. veku u Parizu njihov broj narastao čak do 700. U Londonu je prvi otvoren 1652. godine, a u Hamburgu 1671. Od sredine 18. veka kafa postaje dostupnija i širim slojevima pošto su Evropljani u kolonijama počeli da je sade, prvenstveno na Javi, Reunionu, Martiniku, Jamajci, Santo Domingu itd. te su tako najveći proizvođači kafe danas one zemlje gde je kafa kao biljka uljez. Čini se da to na najbolji način pokazuje kako je kolonijalna politika Evrope, podstaknuta prehrambenim potrebama, uticala čak i na pejzaže

mnogih delova sveta pa čak i na promenu čitavih ekosistema. Ovde bih još jednom pomenula Miržea koji za kafu u kafićima u Parizu u 19. veku kaže – *sumnjam da je ovde cikorija izvršila preljubu sa mokom*, što nam govori o dugoj tradiciji nečasnih radnji u ugostiteljstvu. Moramo reći i to da je kafa izvršila veliki uticaj na gotovo sve sfere ljudskog života, kao i na sve oblike njegovog delovanja pa čak i na njegovo delovanje u okviru onoga što je poznato kao visoka umetnost. Poznata je Bahova kratka komična opera - *Kantata o kafi (Schweigt stille, plauder nicht)* koja na zabavan način govori o zavisnosti od kafe prikazujući muke jednog oca koji na svaki način pokušava da odvikne ćerku od pijenja kafe. Pretpostavlja se da je ovo Bahovo svetovno delo bilo satiričan odgovor na mišljenja onih u pruskom društvu koji su kafu smatrali opasnom pojavom.

Čokolada?

Čokolada je iz Meksika prvo stigla u Španiju već oko 1520. Odatle se raširila po španskom delu Nizozemske i tu imamo očigledan primer političkog uticaja na prehrambene navike jednog društva. Iz Nizozemske je stigla u Francusku, iz Francuske u Englesku i tako redom. Konzumirala se u vidu pića. Ipak, napredovanje čokolade u Evropi je bilo sporo. Jedina zemlja koja ju je odmah i bez zadržke prihvatila je bila Španija. Stranci koji su dolazili u Madrid u 17. veku su često ismevali sklonost njegovih stanovnika ka pijenju guste čokolade sa cimetom.

Zašto je na ovim prostorima u srednjem veku motika najzastupljenija alatka?

Motika je bila najrasprostranjenija alatka jer je bila neophodna budući da se koristila za obavljanje gotovo svih poslova – za okopavanje vinograda, bašti, prilikom setve žitarica za sitnjenje zemlje i pokrivanje posejanog semena, za građevinske radove... Bila je istog oblika kao i danas, mada različitih veličina od kojih su najteže iznosile oko 3.5kg te je i rad pomoću njih bio težak.

Isto tako, i cena im je bila visoka - oko jedne destine cene vola za oranje u 15. veku - pa su iz tog razloga bile čest predmet pljački o čemu svedoči niz tužbi iz Dubrovačkog arhiva.

Šta najradije jedu Osmanlije?

Čini se da su najradije jeli pirinač, čak su pokušali da uvedu proizvodnju pirinča i na našem prostoru - u dolinama Nišave, Velike i Južne Morave. Međutim, već se u 17. veku prestalo sa njegovim gajenjem, pretpostavlja se zbog nedostatka radne snage. Zahvaljujući Osmanlijama, pilav postaje rasprostranjeno jelo svuda na Balkanu naročito od 18. veka kada cena pirinča postaje niža. Teško je reći koja vrsta pilava se najviše spremala na Balkanu pošto su načini njegove pripreme bili veoma raznovrsni. U *Tursko-engleskom rečniku* iz 1884. pod odrednicom pilav (pilaw) stoji sledeće: 1. kivan pirinač ili pšenica, spremljeni sa puterom, bujonom i sl., omiljeno jelo na Istoku 2. pilav sa šafranom ili slatkim sosom 3. pirinač kivan sa ovčijim glavama 4. pirinač kivan s ribom 5. pirinač skuvan s mesom, pistaćima, suvim groždem i sl. 6. pirinač skuvan u zatvorenoj posudi 7. skuvan sa piletinom 8. pilav spremljen sa školjkama 9. običan, spremljen sa pirinčem i puterom 10. persijski pilav, sa prženim mlevenim mesom 11. s mlevenim ovčijim mesom koje se poslužuje na skuvanom pirinču 12. pilav koji se služi u školjkama, sa ribom, veoma začinjen 13. pirinač koji se polako i brižljivo kuva u zatvorenoj posudi samo sa puterom. Uz pirinač, mnogo se jeo i bulgur koji se pripremao tako što se „pšenica odvoji od ljuske kuvanjem u udaranjem“. Budući jeftiniji, često je služio kao zamena za pirinač prilikom kuvanja pilava. Sve do 19. veka u Srbiji su se svuda pravila jela od bulgura, dok je danas on gotovo nepoznat na našem prostoru. Sitni, istucani bulgur je uglavnom služio kao dodatak čorbama i drugim jelima. Jele su se i guste čorbe, naročito od sočiva, sarme od kiselog kupusa i vinovog lišća, burek, đuveč, baklava, halva... spisak je dugačak.

Šta je muhtesib aga?

Na prostoru Balkana muhtesib aga je bio osmanski državni službenik koji je obavljao veoma važnu funkciju koja je podrazumevala kontrolu rada pijaca i bazara, kao i kvaliteta robe koja se prodavala na njima, i pod čijom upravom su stajale sve zanatlije.

Da li je bilo skromnih careva?

Za Cezara je Plutarh rekao da je bio suvonjav, bele i nežne kože i da je bolovao od padavice i glavobolje, ali da svoju bolešljivost nije uzimao kao izgovor da živi „razneženim“ životom, već je kao lek za nju uzeo ratničku službu te da je neumornim pešačenjem, prostom hranom i stalnim boravkom pod vedrim nebom čeličio svoje telo. Doduše, Cezar je bio diktator a ne car, ali razlika je samo semantička. Marka Aurelija je krasila izuzetna skromnost. U svom lepom i mudrom spisu „Samom sebi“ je rekao i da *slavoljubiv čovek traži svoju sreću u delatnosti drugih ljudi, a onaj koji voli telesne naslade, traži je u svome uživanju. Razuman čovek, međutim, nalazi svoju sreću u svome sopstvenom delanju*. Napoleon je isto važio za veoma skromnog u pogledu hrane i pića ali je isto tako bio svestan da gozbe imaju veliki politički i diplomatski značaj tako da je svojim maršalima prepuštao njihovo organizovanje, kao i učešće u njima dok je on sam retko i nerado učestvovao. Da, bilo je i skromnih careva, da pomenemo samo neke...

Kako narodi gledaju na post?

Post se uvek vezuje za religijsku misao, ali to nije uvek bilo slučaj. Recimo, za Egipćane Herodot kaže da svakog meseca tri dana poste „i pomoću sredstava za povraćanje i ispiranjem brinu se za svoje zdravlje jer veruju da sve bolesti dolaze od ishrane.“ Ipak, post i askeza jesu bile i ostale deo svih religijskih praksi počev od najdrevnijih pa sve do najmlađih, tako da je, pretpostavljam, post deo tkiva modernog čoveka. Mirče Elijade govori da su

rudari iz gvođenog doba upražnjavali obrede koji su uključivali molitve, post i različite kultne činove jer su ulazili u posvećeno područje, u oblast koja ne pripada čoveku – u podzemni svet s njegovim tajnama sporog dozrevanja minerala koje se odvija u utrobi Zemlje-Majke. Pripadnici veoma drevnog kulta orfičara, sledbenka mitskog pevača i harfiste Orfeja iz Trakije, verovali su da je duša čoveka besmrtna i da je božanske prirode, kao i da ona zbog prvobitnog greha luta, ali se ekstazom, asketizmom – postom, i inicijacijom čisti i vraća na nebo, odnosno sjedinjuje se sa božanskim. Post i akseza su sastavni deo i drevne indijske religijske misli. Kako navodi francuski istoričar Žan Delimo, teologija najčešće oblikuje mentalitet, ali ga isto toliko i izražava. Ali, isto tako ne smemo zaboraviti da, i na jedno i na drugo, utiču mnogi činoci nad kojima ljudi najčešće nemaju kontrolu kao što je prirodno okruženje. Recimo, za rane hrišćane u pustinji Egipta prvi greh Adama i Eve nije bio seksualni čin, kao što je bio za rane hrišćane u drugim, bogatijim delovima Mediterana, već pohlepa za hranom. Neplodna pustinja podrazumeva glad, otud snažna požuda za hranom kod ranih monaha te otud i pohlepa za hranom kao glavni greh i glavna preokupacija u smislu savlađivanja. Za hrišćane iz plodnih krajeva gde je priroda darežljiva, glavna muka je bila seksualno savlađivanje jer im je hrana bila dostupna. Veoma je složeno ovo pitanje posta...

Šta jedu Beograđani na početku XX veka?

Na prvom mestu hleb koji se kupovao u furundžinicama kojih je bilo mnogo u svim delovima grada, sem u samom centru. Po pravilu, furundžinice su bile smeštene u niskim, starim zgradama gde je skoro celu zgradu zauzimala velika, dobro oribana drvena tezga na kojoj su bili naređani hlebovi. Hleb je bio okrugao, u obliku vekni se pojavio tek kasnije mada je i pre Prvog svetskog rata postojala u centru Beograda Gruberova pekara koja je prodavala „fino“ pecivo i hleb u veknama. Postojao je „veliki“ i „mali“ hleb, od dva i jednog kilograma, beli i crni, i

uvek se kupovao „taze“ pošto su furundžinice barem dva puta dnevno pekle hleb. Uglavnom se kupovao kupovao na „raboš“ što je podrazumevalo da pekar i mušterija imaju dva jednaka štapića i kad mušterija dođe da kupi hleb, pekar zaseče rečku na oba štapića. Na kraju meseca ili nedelje, mušterija je plaćala za hlebove tako što bi se izbrojale rečke. Da hleb uvek bude iste težine, vodila se stroga kontrola. Postojao i crni, tvrdi, vojnički hleb „tajin“ koji su građani kupovali od vojnika jer se verovalo da je zdraviji, naročito za decu. Mnoge furundžinice, naročito one koje su se nalazile blizu škola, prodavale su lepinje, pogače i simit. Simit je, u stvari, bio đevrek koji je stigao sa Turcima na Balkan. Pecivo je isto, ali je sama reč pretrpela izvesne izmene, naime, u turskom jeziku *simit* označava pecivo koje je kod nas poznato kao đevrek, dok sama reč đevrek (*gevrek*) zapravo znači hrskav. Furundžinice su vršile i uslužno pečenje pa su se u njima, naročito za praznike, pekli jaganjci i prasići, ali i punjene paprike, podvarak, đuveč i sl. ostalim danima. U pekarama koje su uglavnom držali Nemci, moglo se kupiti „luksuzno“ pecivo: puter-kifle, zemičke ili kajzerice, perece posute solju, veknice za sendviče... Od uličnih prodavaca hrane bilo je i onih koji su prodavali gibanicu u dubokoj tepsiji ispod koje je tinjao žar tako da je gibanica ostajala topla. Kore gibanice su bile debele i pravile su se od crnog brašna, bile su punjene sirom i jajima, i prelivane sa puno masti. Kupovale su se na parče. Postojali su i ulični prodavci škembića. Škembići su se raznosili u velikim kao doboš sudovima, ispod kojih se nalazio žar. Leti su bozandžije prodavale bozu na ulicama koju su raznosili u drvenim kantama okovanim sjajnim mesingom. Nosili su su i ibrik sa vodom kojom su ispirali dve čaše koje su visile sa strane. Sladoled ili „doldurma“ (tur. *dondurma*) se prodavao sa kolica na dva točka. Sladoled je bio smešten u dve kante, u jednoj se obavezno nalazio sladoled od vanile, dok je u drugoj uglavnom bio sladoled od čokolade. Leti su beogradske ulice obilazile i bostandžije. Kupovina lubenica je bila isključivo muški posao.

Po ulicama se prodavao i kikiriki, slani badem, semenke, braon jaja pečena u pepelu koja su se jela s biberom, šećerleme, alve, ušćerni susam, orasi i voće. U jesen se na ulicama kupovao kuvani i pečeni kukuruz, dok se zimi peklo kestenje. Zimi je ulice obilazio i salebžija koje je raznosio salep u bakarnoj, bokastoj kanti ispod koje je bila žar kako bi salep ostajao vruć. Pio se iz malih šolja uz gotovo obavezan dodatak „isiota“ što je zapravo bio đumbir. Uz pekare i furundžinice, postojale su i buregdžinice gde se jeo burek sa sirom, mesom, spanaćem, jajima, prazan, sa višnjama i drugim sezonskim voćem. Burek sa jajima i sa voćem se obavezno posipao šećerom u prahu.

Prva samoposluga u Beogradu otvorena je 1958. godine, a koliko ih je danas?

Previše, reklo bi se. Ovde bi bilo dobro setiti se toga da je carski Rim, koji uglavnom povezujemo s neumerenošću i dekadencijom, u I veku n.e. bio milionski grad i da su se njegovi stanovnici snabdevali hranom na pijacama, u mesarama i pekarama gde je hrana bila dopremana zaprežnim kolima i ručnim kolicima po vijugavim, kamenom popločanim i truckavim putevima, ulicama i uličicama. A danas u jednom milionskom gradu svakodnevno učestvuje ne zna se koliki broj kamiona, kombija i automobila koji se velikom brzinom i s velikom lakoćom kreću po asfaltiranim putevima i ulicama, ne bi li se svi njegovi stanovnici snabdeli hranom, dok se na svakom koraku nalaze prodavnice, piljarnice, mesare, pekare i druge specijalizovane radnje za prodaju hrane i pića. Samo od sebe nameće se pitanje – čija civilizacija je dekadentna?

Možemo li očekivati da neki istoričari uskoro napišu istoriju gojaznosti ili istoriju gladovanja?

O istoriju gojaznosti su već pisali, recimo francuski istoričar Žorž Vigarelo. I o istoriji gladi takođe - engleski istoričar Džejms Vernon. Na žalost, ovih knjiga nema kod nas (kao i

mnogih drugih), nadajmo se da će domaći izdavač pokazati interesovanje za njih. Verujem da će istoričari sve više pisati i o jednom i o drugom jer su to važne teme. Gojaznost je veliki problem većine današnjih društava, a gladovanje nam izgleda svima visi nad glavom u budućnosti.

Da li Vam ćerke pomažu u kuhinji?

Veoma retko, vole da premazuju kifilice žumancetom i da ih posipaju susamom, kao i da uvijaju cimet-rolnice. Doći će i to, samo od sebe. Nerado ali često se setim jedne kuhinjske epizode kada sam imala oko šesnaest-sedamnaest godina. Moja majka je spremala ručak za sve nas u kući, a tada nas je bilo četvoro – u pitanju su devedeste godine, dakle vreme strašne oskudice – ja sam je posmatrala – nisam joj pomagala, i onako mladalački nadobudno joj rekla da je kuvanje gubljenje vremena. Nije se naljutila, samo mi je odgovorila – jesti se mora. Ali, povredila sam je, duboko, što sam shvatila tek posle niza godina posle jednog njenog komentara kada sam joj pričala o nekom zahtevnom jelu koje sam pripremala. Zato ceo ovaj razgovor posvećujem uspomeni na moju majku, hraniteljku, da se iskupim. Često me pogodi misao, sad kada moje majke više nema, nikome ne mogu reći da mi spremi krofne.

Da li Vas klavirske dirke inspirišu dok pripremate ručak?

Ponekad. Problem je što su omiljeni kompozitori mog muža germanskog porekla, a njihova kuhinja ne spada u meni omiljene. Voli da svira i Šopena, ali i poljska kuhinja je veoma loša inspiracija. Ali zato Špance – Albeniza, Granadosa, njih bih volela češće da čujem.

Šta danas kuvate?

Otići ću na pijacu, pustiću da me zeleniš/šareniš sa pijačnih tezgji inspiriše.

HRANA NEKAD

Danijela Jovanović

Međurečje

„Cela babilonska zemlja ispresecana je, kao i egipatska, kanalima, a najveći kanal je plovni za lađe i pruža se prema jugoistoku, te spaja Eufkrat sa Tigrisom, na kome se nalazi i grad Niniva. Ovo je zemlja u kojoj, koliko ja znam, žito kudikamo bolje uspeva nego u svim drugim zemljama... Žito ovde tako dobro rađa da daje dvestostruki plod, a kad je najbolji prinos, onda daje i tristostruki. Listovi pšenice i ječma budu tamo lako i četiri prsta široki.“¹

Ovako Herodot u V veku pre n.e. opisuje zemlju Međurečja. Ali, da bi se stiglo do tog perioda potrebno je vratiti se otprilike 6.000 godina unazad kada, posle perioda padavina, reke na Bliskom istoku počinju da se vraćaju u svoja korita. Ljudi, koji su do tada bili lovci i sakupljači, počinju da prate reke i da stvaraju neseobine uz njih, u ovom slučaju uz Tigar i Eufkrat. Da bi preživeli, bilo je nužno da se prilagode novonastalim uslovima, dakle, da nauče da kontrolišu vodu putem izgradnje kanala potrebnih za navodnjavanje, ali i protiv poplava tokom nepovoljnih godina. S druge strane, izgradnja kanala je zahtevala organizovanje velikog broja ljudi što je za posledicu imalo stvaranje prvih država. Dakle, može se reći da su prve države na neki način nastajale iz nužde, iz potrebe da se preživi, da se reke „ukrote“ ne bi li bilo dovoljno hrane za sve. Čak

¹ Herodotova Istorija I, Novi Sad, 1988, 99.

se o tim prvim civilizacijama govori kao o *hidrauličnim* zbog njihove zavisnosti od vode.

Ono što povezuje period o kojem govori Herodot i period od pre 6.000 godina jeste apsolutna zavisnost naroda Međurečja od vode. Mada, to isto se može reći i za civilizacije danas, da su apsolutno zavisne od vode, kao i za sve civilizacije u budućnosti. Jedino što danas ta činjenica nije tako očigledna jer smo naučili da gradimo brane i irigacione kanale dugačke po više stotina kilometara ne bi li doveli vodu tamo gde nam je potrebna. S obzirom da Herodot govori i o tome kako je „Egipat dar Nila“ moguće je zaključiti da su ljudi tada bili svesni značaja vode i svoje zavisnosti od nje, što danas, izgleda, nije slučaj. Upravo zato što smo suviše dobro ovladali tehnologijom „kroćenja“ reka, čini se da smo se time i udaljili od njih, ili je možda bolje reći – otuđili. Danas mnoge reke više ne stižu do svog ušća u mora, a da većina nas toga nije svesna. Reka Kolorado, recimo, kao i reka Jordan, nekad velike, plodonosne reke, danas su svedene na potoke, zbog brana, irigacionih kanala i rezervoara, i to ne da bi se obezbedilo dovoljno hrane već da bi se proizveo višak kako bi se održao san o izobilju prvenstveno u zemljama razvijenog sveta.

Da se vratimo Međurečju: u V milenijumu pre n.e. tamo je već postojalo društvo sa razvijenom poljoprivredom. Prve kulture su već „pripitomljene“ i polja se masovno zasejavaju njima: jednozrnom i dvozrnom emer pšenicom, ječmom, prosom, sočivom.

Kako bi se shvatilo koliko je dugotrajan i mukotrpan posao bio pretvaranje divljih biljnih vrsta u domaće, ali i koliko je genijalnosti zahtevao, potrebno je reći nešto više o prošlosti same pšenice i o njenoj domestikaciji. Dakle, pre nekih 12.000 godina ili više, jednozrnu i dvozrnu emer pšenicu, ljudi su počeli da gaje. Osnovna razlika između divljih oblika pšenice i one koja se gaji jeste što gajena ima veće seme sa ljuskama

i stabljikom koja drži seme da se ne rasprši kada dođe vreme zrenja. Sam proces domestikacije je započeo “konverzijom divljih trava (koje karakterišu sitna i raštrkano raspoređena semena) u žitarice, koje su neosetljive na dužinu trajanja dana i imaju krupna semena koja se ne rasipaju, usled razvoja čvrstog vretena klasa, što je neophodan preduslov za uspešnu setvu i kasniju žetvu.”¹ Dakle, kada divlja pšenica sazri, stabljika koja drži seme, tj. vreteno klasa, se rasprši kako bi seme moglo samo da se raspe. Naravno, ljudima to prirodno samoraspršivanje ne odgovara, već im je potrebno da zrno pršenice prirodno sazri i da ostane na klasu kako bi ga oni zatim požnjeli. Zato su pristupali žetvi pšenice tek onda kada je zrno bilo zrelo, tada su ubirali samo ona zrna koja su ostajala na stabljici; ta zrna bi sejali i tako se vršio proces selekcije, dakle, dobijala se vrsta pšenice čije se seme nije samoraspršivalo. Kasnije su vršene i druge vrste selekcije kako bi se dobila određena visina biljke, veličina zrna i sl.

[...]

Izvori jesu oskudni, ali zahvaljujući nekima koji su ostali sačuvani, poput listi za raspodelu ječma, bačena je slabašna svetlost na ishranu običnih ljudi u Međurečju oko 2.000. godine pre n.e. Budući da je društvo u Međurečju bilo dobro organizovano i centralizovano, što je bilo neophodno kako bi se kanali za irigaciju održavali, ne čudi onda što je država vršila raspodelu ječma u vidu darova. Na osnovu tih listi, poznato je da su odrasli muškarci dobijali mesečno 40-60 litara ječma (1 litar je današnjih 0.62 kg), žene polovinu toga, deca do deset godina starosti 10 litara, starija deca više, proporcionalno godinama². Iz ovih podataka se takođe može zaključiti da je

¹ D. N. Trkulja, *Asocijativna analiza veze agronomskih osobina i SSR lokusa pšenice*, Doktorska disertacija, Beograd, 2015. (http://www.agrif.bg.ac.rs/files/uvid-javnosti/Dragana_Trkulja_disertacija.pdf, poslednji pristup: 27. novembar, 2015).

² G. Hiršfelder, n.d., 42.

ječam bio glavna žitarica koja je služila i za proizvodnju hleba, ali i piva koje je znatno dopunjavalo ishranu. Onda nimalo ne čudi činjenica da je najmanja jedinica mere u Međurečju bila ekvivalent težine zrna ječma.

Egipat

„Zar stanovnici Egipta ne bi gladovali kad ne bi padale kiše i kad reka Nil ne bi bila u stanju da natapa njive? Istina je, naime, da oni sada tamo dobijaju plodove sa svoje zemlje lakše nego u drugim krajevima Egipta, i lakše nego igde na svetu. Ne moraju da se muče da oru zemlju, ni da je kopaju, ni da rade na poljima ono čijme se muče drugi ljudi oko useva, nego reka naraste sama od sebe i natopi je. Kad ponovo opadne, tada svaki zaseje svoj komad zemlje, dotera na nju svinje i, kad ove ugaze seme, očekuje posle toga žetvu. Posle žetve ovrše se žito pomoću svinja i unosi se u ambar.“¹

Kada se malo duže i dublje razmisli o ovim Herodotovim rečima, kao formirana misao javi se sledeće – da li je zbog te lakoće koju Herodot pominje da se hrana dobije, bilo moguće preduzimanje velikih građevinskih radova iza kojih su ostale danas više nego čuvene građevine? Jer, ukoliko priprema zemljišta, zasejavanje i sve ostalo što prati sam postupak dobijanja osnovne hrane, ne zahteva puno rada i angažovanje velikog broja ljudi, onda je bilo lako pokrenuti čitavu armiju ljudi da rade na izgradnji monumentalnih građevina, i što je još važnije, obezbediti hranu za tu gladnu armiju. Herodot još puno toga kaže i o Egiptu i Egipćanima o čemu će dalje u tekstu još biti reči.

Sa sigurnošću se može reći da je osnovna hrana u Egiptu bio hleb koji se pripremao prvenstveno od emer pšenice koja je bogatija vlaknima i mineralima od drugih žitarica. Takođe, hleb se pravio i od ječma i neke vrste prosa ali je najraspros-

¹ *Herodova Istorija I*, Novi Sad, 1988, 117.

tranjeniji bio od pšeničnog brašna koje, zbog visokog sadržaja glutena, narasta. Od ječma i ostalih vrsta žitarica se verovatno pripremao tzv. pita hleb koji se i danas jede širom Bliskog istoka.

Testo za hleb se pripremalo od vode, brašna i kvasca. Kao kvasac je služilo kiselo testo od prethodnog dana ili kvas koji je preostao nakon pravljenja piva. Pošto je zrno emer pšenice znatno tvrđe od kasnijih vrsta, naročito današnjih, pretpostavlja se da je njegovo mlevenje bio težak i mukotrpan posao koji su, sudeći po sačuvanim slikovnim prikazima, obavljale žene. Mlevenje se vršilo ručno, uz pomoć mlinskog kamena, tako da su u brašnu ostajali nesamleveni krupni komadi pšenice što je dovodilo do oštećenja zuba koje je, čini se, bilo često u Egiptu.¹ Takođe, to isto tako govori i da se hleb u Egiptu jeo u velikim količinama. U njega se često ubacivalo seme susama, med, urme, kao i razni začini. Pekao se u pećima od pečenih cigli ili od gline, a ukoliko peći nisu bile na raspolaganju, tanki hleb se pekao na vrućem pesku kao što to i danas rade beduini.

O značaju hleba u ishrani govori i činjenica da su radnici bili plaćani veknama hleba. Uobičajeno sledovanje radnicima je bilo 10 vekni hleba dnevno, dok je, recimo, nadzornik hrama u Srednjem carstvu primao 16 vekni.² Da li je to bilo dovoljno da se preživi, ostaje otvoreno pitanje prvenstveno zbog toga što nam nije poznata veličina hlebova. Naravno, mora se uzeti u obzir i to da je ishrana dopunjavana voćem i povrćem, dok je meso uglavnom bilo privilegija bogatih.

Povrće i voće su se gajili u baštama koje su se nalazile uglavnom uz kuće. Od povrća, najrasporstranjeniji je bio luk, crni i beli, rotkvice, različite vrste mahunarki, a prvenstveno

¹ A. Rosalie David, *The Pyramid Builders of Ancient Egypt: A Modern Investigation of Pharaoh's Workforce*, Routledge, 1996.

(https://archive.org/stream/The_Pyramid_Builders_of_Ancient_Egypt_Malestrom/The_Pyramid_Builders_of_Ancient_Egypt_Malestrom_djvu.txt, poslednji pristup: 2. decembar, 2015.)

² Isto.

bob, zatim sočivo, leblebije, još jedna vrsta boba - vigna unguiculata, koja je kod nas poznata pod nazivom kravliji grašak, zatim krastavac, praziluk, celer. Takođe, gajen je i kupus, zelena salata, lubenice, dinje, rogač, kim. O lotosu, Herodot kaže da „kad se reka razlije i poplavi polja, raste u vodi u velikim količinama ljiljan, koji Egipćani zovu lotos. Oni ga seku i suše na suncu, pa ga onda mlate i vade iz njega semenke, slične zrnu maka i od njih peku na vatri hleb. I koren lotosa se jede; sladak je, okrugao i velik kao jabuka.“¹

Herodot pominje još jednu vrstu ljiljana, koja je takođe jestiva, kao i biblos, odnosno papirus, za koji kaže da njegov donji deo „gurmani i sladokusci stave iznad dima na užarenoj mangali, te ga onda jedu.“²

[...]

Kada je u pitanju meso, ono se dobijalo od divljih i domaćih životinja. Ovce, koze, krave i svinje su gajene, dok se za kokoške znalo, ali još uvek nisu bile gajene te se zato jaja tako retko pojavljuju u likovnim predstavama hrane. Gajenje gusaka je bilo veoma rasprostranjeno ne samo zbog mesa i jaja već i tzv. masne jetre. Naime, guske su kljukane s namerom da se dobije *masna jetra* od koje se pravio davnašnji predak danas nadaleko čuvenog *foa gra* (Foie Gras). Kada smo već kod gusaka, valjalo bi reći nešto o njima pošto su u pitanju zaista čudnovata stvorenja i ljudima izuzetno korisna. Naime, za razliku od drugih životinja, guske je najlakše pripitomiti, ali, isto tako se lako vraćaju starom životu u divljini. Nije ih potrebno posebno hraniti pošto same nalaze hranu, dobro su organizovane u jata, ne zahtevaju nikakvu posebnu brigu jer se dobro staraju same o sebi, i, što je najvažnije, prilagođene su životu u svim klimama. Kod Egipćana, guske su predstavljale dušu umrlog faraona, dok je puštanje gusaka na sve četiri strane sveta

¹ *Herodova Istorija I*, Novi Sad, 1988, 150.

² Isto, 151.

značilo da je ustoličen novi faraon.¹ Svuda u antičkom svetu guska je uživala veliki ugled, poznata je priča o tome kako su guske svojim gakanjem upozorile Rimljane na napad Gala. Tek sa hrišćanstvom guska dobija lošu reputaciju, naime, hrišćanstvo je najčešće povezuje sa glupošću i vešticama. Iako pomalo poljuljan, ugled guske je opstao, u bajkama ona nosi zlatna jaja, mudra je, priča priče. Možda tako iskazujemo zahvalnost životinji od koje imamo tako puno koristi, a koja, zauzvrat, ne traži gotovo ništa? I to što hrišćanstvo svojim mrkim pogledom nije moglo puno da naudi njenom ugledu, možda najbolje pokazuje kako doktrina ipak nema premoć nad duboko ukorenjenim verovanjima zasnovanim na iskustvu.

[...]

Uz vodu, pivo je bilo piće koje se najviše pilo. Dnevna sledovanja koja su radnici dobijali, pored hleba, uključivala su i pivo. Pivo se pravilo od ječma, pšenice i prosa, mada se može reći da se ipak najviše koristio ječam. Sam postupak proizvodnje piva je tekao na sledeći način: zrna žitarica bi se grubo samlela; jedan deo samlevenih zrna bi se potopio u vodu i ostavio na suncu neko vreme, dok bi se od drugog dela pravile vekne hleba koje bi se na kratko zapekle; zatim bi se vekne izlomile i pomešale sa žitaricama koje su bile potopoljene; toj smesi bi se dodala voda i malo piva, a zatim se sve ostavljao da vri; kada se vrenje završi, pristupalo se ceđenju i time se postupak dobijanja piva završavao. Veruje se da se ukus piva poboljšavao dodavanjem urmi i drugog suvog voća. Kolika je proizvodnja piva mogla biti i koliko se ono konzumiralo, nije moguće reći, jedino što se sa sigurnošću može tvrditi jeste da se pivo moralo svakodnevno proizvoditi, jer, pošto nije sadržavalo konzervans brzo se kvarilo te nije bilo moguće njegovo čuvanje na duži period.

MOTIVI HRANE U FOLKLORNOJ ZBIRCI HUSEINA DERDEMEZA

izbor

MALA MOJA, SUVA ŠLJIVO

„Mala moja, suva šljivo,
Volim drugu, je l' ti krivo?!“
„Volio me, ne volio,
Zbog mene si obolio!“ (ZS 1986: 205)

MOJ DRAGANE, ZRNO KAVE

Moj dragane, zrno kave,
Ne ječmene nego prave.
Moj dragane, ružo rana,
Ne dolazi svakog dana.
Ne dolazi svakog dana,
Ja najvolim čuvat sama.

MOJ DRAGANE, LIST SALATE

Moj dragane, list salate,
Kolike su tvoje plate?
Kolike su plate tvoje,
Mogu l' biti za nas dvoje? (NZ 1997: 170)

OJ, ĐEVOJKO, GARAVUŠO

Oj, девојко, garavušo,
Divno pevaš, ja sam slušo.
Ja sam slušo kako pevaš,
Lepe pesme izvoljevaš.
Oj, девојко vareniko vruća,
Bože crko, ko te ne posrko!

DIVLJA TRAVA, ZDRAVA GLAVA

Došao zec u selo u kupus. Baš mu slatko, najede se, ali ga kerovi zaokupiše i jedva živ uteče u šumu. Pošto se u grmu malo odmori pomisli: „E, divlja trava, zdrava glava!“

Dugo se posle nije prevario da ide u kupus.

MIRIŠE NA POKOJNU ŽENU

Neki čovek imao lenju ženu. Uvek hleb sagori u šporetu ili ostane nepečen, pasulj zagori, ili preslan ili je neslan. Iako nije satrvena radom i žurbom, jednog dana žena umre.

Jadni čovek je malo požali, ali se kasnije odluči i oženi se ponovo. Ova žena beše drugačija. Vredna, odgovorna, dobra domaćica. Hleb uvek lepo ispečen, jelo ukusno.

Jednog dana žena nešto mužu pomagala u polju pa pasulj zagoreo u loncu. Za vreme ručka domaćica se snebivala i pratila muža kako jede pasulj. A on jede li, jede, po punu kašiku.

„Eto zadržah se, pa zagore pasulj“, izvinjava se domaćica.

„Nije ženo, no odličan! Miriše mi na pokojnu ženu, baš me podseća na nju.“ (NZ 1998: 286)

HEJ TI, VODA VRI

Snaha sa svekrvom nije govorila. Stavila svekrva vodu da provri za kačamak. Snaha bila ogladnela, bolje što pre da je kačamak skuvan. Voda u sudu već ključa. Svekrva izašla nekud. Snaha nestrpljiva, pa će vikati:

„Hej ti, voda vri, il' ću ja, il' ćeš ti?!“ (NZ 1998: 285)

CELA KOKA U LONCU

Jedan medicinski tehničar, samac, držao stariju seosku devojkicu kao služavku, kućnu pomoćnicu. Zaklali kokošku i ona će zapitati kako će staviti u lonac da se kuva. On joj reče da stavi celu. Ona onako, samo očupanu, neizvađene utrobe, celu stavi u lonac da se kuva. Naložila je šporet dobro. Šta je posle bilo, ne znam. (SNV: 69)

ZAGONETKE

Bijela se rodi, zelena odraste, crvena umre.

(trešnja) (SNV: 131)

Bradu ima koza nije, so liže ovca nije.

(prasa – praziluk) (SNV: 131)

Gamiže mi, gamiže, suknjicu mi podiže, ja ga udri naniže, ono ide naviše.

(stap za metenje mlijeka) (NZ 2007: 169)

Golo uđe, s košuljom izađe.

(hleb) (NZ 2007: 169)

Dajo dajnicu tišti, ispod nje žuta voda pišti.
(pita ispod sača) (NZ 2007: 169)

Daj mi tvoj, dok se napne moj.
(kvasac i hleb) (NZ 2007: 169)

Devet baba po ledu se valja, jedna drugu u zadnjicu gara.
(uštipci u tiganju) (NZ 2007: 169)

Žuta mačka po bari se kljačka.
(cicvara) (SNV: 132)

Iz malena neba snijeg pada.
(sito i brašno) (NZ 2007: 169)

Ja uzmem gvozden ključ, te otvorim zelen grad, pa išceram
crna goveda.
(lubenica) (NZ 2007: 169)

Ja učerah belonju brez kože u štalu, a izcerah ga sa kožom.
(hleb iz pekare) (SNV: 132)

Na ovom svijetu cveta, na onom rađa.
(krompir) (NZ 2007: 170)

Na hrbat mu oko.
(hleb u crepulji) (SNV: 135)

Nit se peče, nit se vari, od njega se svijet hrani.
(majčino mlijeko) (NZ 2007: 170)

Ozdo mama, ozgo tata, u sredini dijete.
(tepsija, pita, sač) (NZ 1993: 152)

Puna ćasa prkosa.
(paprika) (NZ 2007: 170)

Ritav deda pod grmenom čuču.
(pita) (SNV: 134)

Sela vila više fira, čeka sina Vladimira dok se rodi da ga vodi.
(sir u grudnjači) (NZ 1979: 99)

Ubih bika na vrh zelenika, mesa ima, krvi nema.
(orah) (NZ 2007: 170)

Crn tata, crna mama, u srijedu divota dijete.
(sač, crepulja i hleb) (NZ 2007: 170)

Izbor iz disertacije *Folklorna zbirka Huseina Derdemeza Elme Halilović* odbranjene na Filozofskom fakultetu u Novom Sadu
13. Maja 2021. godine.

HRANLJIVE ZAGONETKE

Snijeg ispod sača,
a kćer mu pogača.

(Brašno)

Glava u zemlju, a perčin uvis.

(Crni luk)

Strmoglav uvaljen u zemlju.

(Crni luk)

Zeleni prosci,
bijeli svatovi,
zeleni prvičani,
pa žuta djeca
i modra.

(Džanarika)

Jarači se jâr,
ne duma se dûm.

(Jardum)

Drven trbuh,
bijelo meso.

(Kaca)

Poparu dirka,
u trbuh virka.

(Kašika)

Iz sina izniko,
sinovi mu u mezar,
a on na mezar poigra,
kad vjetar svirne.

(Krompir)

Ćutek jede
da se pojede.

(Metanica)

Glavu kara,
sir mu se otvara.

(Nož)

Nije te srela,
slatko te najela.

(Pčela)

On jede i jede,
pa mu iz usta pojedu.

(Trap)

Sunce u snijeg zavijeno.

(Žumance i bjelance)

Jedemo buhe,
liječimo trbuhe.

(Tablete)

izvor: *Zagonetke*, Elma Halilović & Enes Halilović, Građanski
forum, 2015. Novi Pazar

ŽENIDBA BUNGUROVA

narodna pjesma

Kad se ženi bungur momče mlado,
isprosio tahrana djevojku,
sve smokve zove u svatove:
kuma kumi graha bijeloga,
starog svata boba glavatoga,
a djeveri kupus-janjetina.
Zdravo svati došli po djevojku,
i zdravo se natrag povratili;
kad su bili dvoru djevojačkom,
razbolje se kupus-janjetina,
pa mu zovu proju bajalicu,
proja baje - kupusa nestaje.

Narodna pjesmarica, Matica dalmatinska, uredio Mihovio Pavlinović, Zadar, 1879.

Morem jaše na konju djevojka, priredio Nusret Omerika, Mostar, 2022.

KLIN ČORBA

narodna priča

Pripovijedaju da je došao soldat babi u kuću i iskao da mu da štogod za jelo, a ona mu kazala da nema ništa u kući za jelo. Onda soldat reče: – A ti mi daj barem tiganj i malo vode da načinim klinčorbu. Baba mu to da, a on uzme tiganj i metne u njega gvozden klin, pa nalije vode i metne na vatru. Kad se voda ugrije, a on zaište od babe malo soli, i baba mu da, te je posoli. Kad voda uzavri, a on zaište malo brašna; baba mu da i to: samo da vidi od čuda kako će to biti klinčorba, te saspe u onu vodu i zamete; potom zaište jedno jaje, te i njega razbije u onaj skrob; onda zaište još malo masti, te ono zamasti; pa onda skine s vatre i klin izvadi napolje, a klinčorbu izjede.

Zabilježio Vuk Karadžić. Klin čorba je narodna priča rasprostranjena među evropskim narodima. U Arne-Tompsonovom sistemu klasifikacije narodnih priča nosi broj 1548. Različite varijante priče menjaju zanimanje i broj putnika, okolnosti u kojima se sreće sa domaćinom, i materijal od koga se čorba pravi pa se tako u engleskoj pravi kamena supa, u ruskoj kaša od sekire itd.

TELEĆA ČORBA OD KAKTUSA
Spasoje Pajo Blagojević

Nastupa dugo vrijeme preobražaja
jedem čorbu od češljeva
đinđuva eksera polomljenih stolova
jedem čorbu od volujskog roga
od čaša flaša kancelarijskog inventara
od mlade borovine
od dotrajalog i dobro skuvanog tv aparata
od kongresnih referata
od kaktusa

To je najbolja
teleća čorba na svijetu
ima oči i noge i ruke
ima sve što čovjek ima
ima i crnog đavola

I nikakvu drugu čorbu ne podnosim
u protivnom
dobijam nervozu srca
koža mi se ljušti
češem se po tjemenu

Još od jutros zube mi spopada
kašika od smijeha

XXIII
Vesna Biga

Podla li se pjenušavim gejzirima žlijezda, mliječi
pitomih nebaca u opni usne duplje, glatkoći susreta
u paučini pljuvačke, ušećeri li hitro ljute sokove
bespuća, duž putanje u koži upisana joj slast i
nebesno je savršenstvo pahulje koja se topi i sliježe
u pupoljcima jezika, tako se meko sliježe i ramenima,
u drobu mozga legu se sazviježđa od čokolade,
blistaju kristali pistacchio-leda za koje zalazi meden
mjesec, pusle ždrijelo poju, grlu žude jagode i zlatni
štipići od marcipana vrebaju da prhke komete djetinjstva
padnu u raslinje zazubica, tuda skita doživljaj od vanilije,
trskom klizi šerbet i kakao-sirup vrije u city-suton,
obliže li sebe, posisa točan pčelinji zbir, ušuška rezak
nerv u mamnu posteljicu saća, slatkoža joj koža

SLATKO OD DUNJA
Risto Lazarov

Iza stakla u plakaru
koji se nekada zvao kredenac
jedna teglica sa crvenim poklopcem

Nemušto priziva
sa usta na usta
da obližemo
stare suše
i željne duše.

Kroz munje i oluje
doveka da nas drži
crveni poklopac
od teglice sa dunjama.

NARANČA
(ili pjesma o ljubavi)
Diana Burazer

Zrelu i veliku uzmem je u lijevu ruku,
desnom je pomilujem,
kažiprstom dodirnem skoro svaki nabor.
Čvorišta,
u kojima stanuje njena otvrdnula tuga,
uvijek me iznenade svojom veličinom.
Noktom načinim prvi ubod.
Ne pruža veći otpor
i ne buni se.
U tišini
žutom suzom
uzvratimo jedna drugoj
pristajanje na mučni proces koji nam slijedi
i označimo početak.
Dalje sve ide uhodano:
ogolim joj jedno rame,
pa drugo.
Zatim struk.

Uskoro potpuno gola
u tankoj prozirnoj košuljici
drhti pred našim očima.

Hajde razdijeli je, izgleda dobro – kažeš
čekajući na onoj udaljenosti sa koje

sve i izgleda dobro.
Odugovlačim s posljednjim potezima svlačenja
jer znam
kad je potpuno ogolim i razdijelim
biti će teško održati
čak i sjećanje
na ljepotu njene cijelosti.

KAJMAK
Živorad Nedeljković

Naše jutro, mleko u karlici,
Tamo visoko, gde su izvori i izreke.

Tek nam predstoje ozbiljni poslovi:
Slaganje pesama, otvaranje fioka,
Ne bi li iskrsao sjaj.

Zamišljamo prozirne krošnje
I strujanje vazduha kroz njih.
Uzmičemo pred vrelinom.

Pod teretom slika, sve teže hodam.
Vezane stihove,
Java nas uvek prestigne, pokupi kajmak.

**ONIMA KOJE VOLI KAPELMAJSTOR UVEK
KUVA JELO SA MRTVAČKIM ZAČINOM**
Jelena Lengold

Bosiljak i tamjan
Draga, ne gledaj me tako zastrašeno
Biber, mirođija, mošus
Tako dobro, tako gipko barataš noževima
Agavin prah, zatim prevuci sečivo po nadlaktici
I samo dve-tri kapi draga, najbolja je jutarnja krv
Zaklaćemo i zeca, naivnog, belog i glupog
Zaklaćemo i srnu, zatvoriti njene dosadne dobre oči
Crna rabota draga, ti ćeš igrati po vatri oko lonca
Poskakivaće ti grudi
Ljute paprike i repovi pustinjskih škorpija
Ja ću dobiti kopita i razjareni sluh
Tako dobro barataš iglama, tako sigurno
Strelama koje ne promašaju
Skuvaću ti sazvežđe koja sam noćas ulovio na nebu
Rastopićemo sve te zvezde u ljutom sirćetu
I više nas neće plašiti daljine
Svetlosne godine isparavaće se u našem ručku.

ODA KOROVU
Milojko Milićević

Kako da razumem biljku
mojom rukom zasađenu
od semena jedva vidnog
u tom mraku od humusa
koja grabi ka svetlosti
ne bi li se ostvarila
bujnom krošnjom
a s jeseni, kad sve dozri,
sočnim plodom –
sve to radi moga
blagoutrobija

Stoga imam problem mali
da razumem ovu biljku
pored koje raste druga
samoniklo i bez stida
ničim izazvana, korov zvana
nejestiva i pogana –
pritom štedeći me
ne tražeći da je pojim,
okopavam, zbog nje znojim
i đubrivom stajskim gnojim

Snalazi se ona sama –
možda krade,

možda strepi
od motike kojom plevim
onu moju razmaženu
onu što se kraj nje čepi
i šepuri samovažna –
zasađena mojom rukom
zaštićena mojom mukom

Zar to nije
vredno poštovanja –
to što, kao nepoželjna
ali otporna i zdravo snažna
korov-biljka poručuje
kako život nije samo
umešeno–obešeno,
da se jede
da se pije...

Otud korov
u izvesnoj meri
prate moje simpatije

ZEČEVI

Aleksandar Jerkov

Zec je velika stvar u životu jednog zrelog čoveka koji čita velike knjige srpske književnosti.

U jednom selu pored Slavonske Požege, u Oljasima, bila je kućica... i jedna je komšinica uzgajala zečeve, srećom tada nisam znao zašto, bili su beli i imali crvene oči, dugačke mekane uši za koje si mogao da ih držiš, grebali svojim noktićima i mrdali njuškom. Mnogo je to bilo dobro. Poklonila mi je teta jednog zeca, i on je navodno bio moj, kadgod dođem, ali ja sam bio pametan klinac i brzo sam shvatio da to nije uvek isti zec, a i zašto se oni gaje. Ipak, ni tada nisam bio razmaženo derište, kad baka pravi supu ona koki ili petlu sekirom odseče glavu i onda to obezglavljeno biće skače dok iz njega štrca vrela krv. Strašno je to, ali ručak je ručak i prezirem licemere koji se zgražavaju ali ipak jedu. Poštujem one kojima je to teško, ali onda neće ni da vide ni da okuse meso.

Ja sam mesožder. Pri tome, ja volim zečetinu. Kod jednog prijatelja pored Smedereva baš smo jedili zečića, i on je danas takođe profesor, kad treći, takođe danas profesor, kaže: a gde je trtica. Domaćin se smeje, e cvećaru jedan, odakle zecu trtica. Mnogo mi se dopadalo kako su jedan drugog zvali cvećaru, a ovaj šeret i cinik, naš domaćin, napravio je sa ovim svojim dugom najgori i najbolji štos na svetu. Tertulijan. Možda njih dvojica ovo pročitaju pa neka se nasmeju.

Sredom je u „Košavi“ bila zečetina, niko to u Beogradu nije jeo, tako da bi me u četvrtak dočekale kraljevske porcije. Pre koju godinu, na Peloponozu, zec stifado, savršen. Ako pođete u Nafplion, zovite me da vam kažem gde je restoran. A najboljeg zeca, i jednu srnu, spremila je neka Vida iz Užica, u restoranu kod mog druga iz vojske, e od toga bolje ne biva, i bolje nisam jeo ni u odličnim restoranima po svetu.

TREŠNJE *Dragan Jovanović Danilov*

U satima pred zoru, kad sove zbore s duhovima a slepi miševi nam kao utehu podmeću svoj mrak, opet mi dolaziš u san, trešnjo u cvatu: to je čudo – kad se drvo probudi krene erupcija cvetova, od prepuštenosti sebi žene se otimaju Dionisu, može od toga da se izludi; i pale se livade s cvetovima – stotinama čipkanih ženskih gaćica. Trešnje, blago nama, dozrevaju burno, gotovo iz časa u čas, ne poklanjajući baš mnogo pažnje učtivosti i oko podneva, nekako iznebuha otkrih prave razmere tog blaga što poput minduša visi s grana; ja, dečak uvek nadomak obećane zemlje, a nikad zaista tamo; i nađoh se sred pomame gde sve buja iz rana, iz živih pehara, iz čađi davno ugaslih vatri; žensko telo neistražena je zemlja koja je uvek u beharu; sada, posle rušenja utopija, njiše se da moje telo iskuša slašću svoje zrelosti; ovo nam je poslednja večera; ulazim u topli pčelinjak i u lako zapaljivom grmlju ližem raspuklu smokvu baš na mestu gde se skrivaju stihovi koje sam napisao za samog sebe; i dok melju ženski tihi mlinovi, a svici sujetno svetlucaju u tmuni, sišem divlje dudinje na dojkama slepim kao mačići i mirišem đumbir, sve dok se tela srasla s biljem ne ospu cvetovima; jedino je postojana naša golotinja – eto to nas uči trešnjin behar.

KRATAK ODMOR PRE SAMOG RUČKA
Biljana D. Obradović

Brigiti i Patriciji de Rakevilc

Beba spava i ja mogu da sedim napolju
da probam da osušim mokre mrlje na odeći.
Morala sam da operem tragove hrane
koji su bili isprskani po meni dok sam je hranila.
Sunce sija iako je nebo tamno,
prekriveno oblacima, a visoki
planinski vrhovi u daljini su prekriveni snegom. Na
balkonu stana profesora univerziteta
prohladan vetrić mi hladi lice, dopire zvuk
cvrčaka dole u drveću,
i kosilice za travu uz miris
tek pokošene trave. Još uvek mogu
da osetim ukus kafe za doručak, odrezaka
mortadele na crnom Tirolskom hlebu.
Uskoro će doći vreme ručka, i
još jedno od Brigitinih čuvenih glavnih jela.
Šta li će danas praviti? Juče
je pravila pileće ražnjiće na šarenom pirinču
sa kimom, suvim grožđem, salatam, voćnim koktelom.

Vino iz dvorca je bilo na stolu
i ja sam ga polako ispijala dok mi je Patricija pričala

kako je (pošto je ugledala Petra kako skuplja
komadiće kućine sa prozora) njen sin,
Demijen, jednom kada su došli da posete njenu
baku, Olgu, ugledao
etiketu sa cenom na njenoj haljini. Jadna starica
nije čak ni primetila, ali beba jeste.
Kome je bilo više neprijatno?
Baki ili bebinoj majci?
Bebe ne znaju za stid.

HLEB MAJKE LJUBICE

Branko Ristić

Bilo nas je osmoro u kući; seoska zadruga. Baka, otac i stric, moja majka Ljubica, strina, brat i sestra, (stričeva deca) i ja. Majka Ljubica bila je zadužena za mešenje hleba i spremanje obroka.

Rano jutro, samo što su se pojavili prvi zraci sunca, mati ulazi u sobu gde spavamo baka, brat, sestra i ja. Uzima naćve poklopljene na stolu i panicu sa potkiseljenim komadom testa od juče. Odlazi u bačvaru na kraju avlije, ja za njom idem do praga bačvare bos i gledam šta radi. Majka uzima pola čovanje pšeničnog brašna i stavlja u sito, proseja ga, zatim stavi dve čovanje kukuruznog brašna u sito i njega proseja i vrati se u kuću držeći mene za ruku. U naćve sipa mlaku vodu, kašičicu soli i ono kiselo testo iz panice i poče da mesi, dodade još malo mlake vode i nastavi, mesila je tako jedno desetak minuta, zatim se prekrsti i desnom rukom u vazduhu iznad testa napravi krst. Testo je prekrila težinjavim kanavcem koji je samo za to služio. Izađe u avliju, naloži vatru, napravi dobar žar i stavi crepulju da se greje. Posle pola sata razmesi testo na tanuru, ostavi ga jedno pet minuta da se odmori i odnese napolje, nagnu tanur iznad crepulje, hleb skliznu, stavi sač odozgo i lopatom pokupi žar okolo i pokri sač. Ostali ukućani poustajaše, baba nas decu odvede na bunar, zahvati kovu vode, dade sestri vrg da nas posipe da se umijemo, u levoj ruci držala je merimin dečji sapun, na dunji pored bunara zakačen peškir, za nas decu, da se obrišemo.

Ubrzo moja mama Ljuba izvadi hleb iz crepulje i uvi ga u težinjav kanavac da omekne, a cela avlija zamirisa na mešavan hleb, nikada više nisam osetio taj miris do dana današnjeg. Baka donese pekmez od šljiva i stavi na sofru ispod stare jabuke, mi posedasmo na tronoške stoličice, strina donese tri lončeta mleka, a na njima piše *Uspomena iz Niške banje*, to nam je baka donela jedne godine kad je bila u banji.

I danas sam siguran da je taj mešavan hleb majke Ljubice najlepší hleb na svetu, ako nije na svetu, ono u mom Velikom Šiljegovcu i okolini sigurno jeste.

(Oko 300 grama pšeničnog brašna samlevenog na potočari, oko 700 grama kukuruznog brašna, (koje ima, belo, žuto, to ti je), parče kiselog testa, kašičica soli i mlaka voda, odokativno, to domaćica zna. Odstoji tako pola sata do četrdeset minuta, razmesi se, odmori testo još pet šest minuta i hajd u crepulju oko pola sata.)

Lepi, dragi, slatki moj mešavan hleb i mile i zlatne ruke majke Ljubice. O, Gospode, o, Bože!

U Kruševcu, marta 2023.

OČAJNA PESMA

Marija Knežević

Ovim putem apelujem,
Ne libim se da preklinjem
Koga vi odaberete u narednom
Kругu ponavljanja volje
Za moć ministra poezije:

Hoću da budem debela! Neka se vidi
Koliko me ima. Manite me diktata
Mršavosti, fitnes stihova, trenera
Knjigā pesama za zdrav život nacije.
Sobom se hranim, pa kakva ispadnem!

Izbabrani, mirne duše konkurišite za mis
Nove osećajnosti bezvremenog čoveka.
Unapred sam odustala od scene i pobede.
Kako ste mogli da me previdite, ovoliku,
Redukovani, eksperimentalni, bez teksta?

Ne tražim puno, samo pomilovanje
Za višak težine, za naslage polisemije,
Za nas koji ne umemo da pevamo izvan
Svog jezika polifonije, neprevodive
U stilu nemarnog, prirodnog odevanja,

Za bluz improvizacije na licu mesta.
Za pušačko kašljanje pevačice.
I za udeo smisla u praznom hodu, kao u šali
Pola zbilje što dobro dođe u gladi od gustog
Vina u kojem istina sušta usamljena obitava.

Dopustite da nismo u obavezi
Produžetka veka makrobiotikom.
Bar pokoji pokvaren zub nam oprostite.
Mirno da ločemo pivo iz limenke bez komentara
Za vitke noge vaših vinskih čaša s ledom do pola.

ŠTA POSTOJI: A ŠTA JESTE
Nenad Šaponja

Poješću te,
rekla mi je.

Za doručak il' večeru,
beše mi svejedno.

Niko nema nikog
izvan tebe,
uvijao sam se i izvirivao
sasvim izvan sebe,
razlažući ono što jesam
na ono čega nema.

Ne beše joj
ni to dovoljno.

Pokaži gde si
i više te neće biti
na tom mestu.
Više te neće biti
uopšte.

Pokazivao sam se
na tuđem mestu,

ni tuđina tada
više nije bilo.

A kada naslutih
sebe u njoj,
nesta i nje.

DAGNJE

Miroslav Kirin

Molim malo poštovanja za dagnje
Koje su jutros odbile da uđu u lonac
Na ulici na vrućem asfaltu skapavaju
U grozdovima u malenom snoplju

Kao limenke neke suho zveče
Druge ih štropotom ogovaraju
Trećih kao i da nema – nijeme su
A četvrte finim smradom darivaju

Stiže podne svi bi u neku hladovinu
Samo se dagnje ispred susjedove ograde
Sunčaju u svojim krutim crnim odijelima

KNEDLE SA SUVIM ŠLJIVAMA

Nebojša Lapčević

Zamisli da na našim njivama
rastu knedle sa suvim šljivama.

Zamisli da Pikaso izlaže sliku
prvog poljupca u šljiviku.

I Njutna kako mirno spava
dok ga vreba šljiva plava.

I Mocarta boli glava
kad simfonija nije prava.

Sve to sanja mali Boda
dok mu na usta ide voda.

A kad porasteš, reče mu Miša,
bićeš ministar Slatkiša.

Od tog dana, na njivama,
rastu knedle sa suvim šljivama.

Uzmem bagremov, livadski, bilo koji, samo ne lipov, od njega mi bude zlo. Prvo se malo poigram, drvenom kašičicom ga namotam i podignem iznad tegle, a zatim puštam da se gusto sliva nazad u nju, praveći po površini valjda samo meni vidljive šare, koje istog časa kada dodirnu masu i nastaju, i nestaju. Volim taj dodir, i još uvek se čudim i uživam kad međ sa visine mekano i nečujno utone u čaj. Nedavno, tako, otvorim teglu meda dobijenu na poklon iz Grčke, kad u njoj naiđem na lepo uhranjenog i očuvanog komarca. Budući medno balzamovan, svaki delić na njemu bio je na svom mestu. Bio je krupan, i očito da je živeo ugodno i u obilju. Posebnu pažnju privukao mi je njegov nešto tamniji i sav nabrekao stomačić. Kao da ga je težina isisane krvi primorala da neoprezno i što brže sleti na bilo šta, makar to bio i slatki pčelinji trud. Medna smrt, pomislim dok nepca ispituju ima li u ovom čaju od nane ukusa južnjačke krvi.

Donijeh vam kolač s grožđicama,
za pokoj duše preminulog brata.
Nisam lijepa, zar ne?
A sestra je još više poružnjela
nakon sprovoda.
No, ona je slikarica,
slika lijepe ljude.
A ja dođoh obučiti se za carinicu, kao uostalom i vi.
Moje je selo na granici,
i sad kad mi je brat umro,
imam i ja prednost u ovoj državi.

Gledali smo je začuđeno iz kreveta na kat
pograničnog internata
dok je vadila kolač iz pohabane torbe,
ali nismo ustale. Uzmite, nudila nas je
s komadićima kolača iz ruke
podignuta na ljestvama
i saginjući se nad krevetima.
Nevoljko smo uzimale po komadić kolača,
svaka nastojeći da ga nekamo sakrije,
okretale se prema zidu
i pravile se da ga jedemo.

Ne jedu djeca za pokoj duše,
skrij bombone u džep,
šaputala je baka
na izlazu iz seoskog groblja.
A brat bi me još s vrata pretresao
dok sam se otimala i vikala:
Bomboni nisu moji!
A on ih je pobjednički bacao u vis
kao da je zaplijenio drogu skrivenu u zadnjici,
ili antičku kovanicu u grudnjaku,
ili plinski pištolj u automobilskoj gumi.

A sada se mi, carinice na obuci,
otimamo: Kolač nije moj!
dok nas ona silovito pretresa,
a kada nađe sve komade
kolača za pokoj duše,
zaplijenit će naš stid,
propisat će najvišu globu,
i prijaviti nas za skrivanje
unikatnog prehrambenog proizvoda
koji u životu podliježe,
a u smrti je oslobođen carine
samo uz deklaraciju u pisanom obliku.

Sa makedonskog Borjana Prošev – Oliver

MOJE (odlomak)

Srđan V. Tešin

Prekidam na trenutak rad na rukopisu kako bih pristavio mornarsko meso – pikantni juneći gulaš s testeninom. To je samo jedno od mnogobrojnih egzotičnih jela koje je i moja majka spremala iz kuvara. Iako sam prezirao svu hranu odreda, trudila se da mi obroke učini zanimljivijim. Bilo mi je, priznajem, mrsko da žvaćem i gutam. Govorio sam kako jedva čekam dan kada će naučnici izmisliti tablete koje će zameniti hranu. Odbijao sam da jedem jela pripremljena na starinski način, koja je kuvao moj otac. Zanimljivo je to da moji roditelji nisu pravili veliku dramu u vezi s tim. Njihova ispravna logika je bila: kad ogladni – ješće. I bili su u pravu. Umeo sam da budem baš težak kada je reč o izboru hrane. Ne znam zašto su to trpeli. Danas, što se tiče ishrane i kuvanja, nisam ni nalik onom izbirljivom, mršavom dečaćiću plave kovrdžave kose. Nekoliko dana pre pogibije, majka i ja smo sedeli za kuhinjskim stolom i ručali. Ne sećam se šta smo jeli, ali znam da sam joj sve vreme prigovarao kako joj je ručak odvratn. Rasplakala se ne završivši obed. Kako sam se samo jadno tada osećao! Ni sad mi nije prijatno. Ali to je ipak usamljeni, žalosni incident. Za stolom sam se više prepirao sa ocem, koji je često glasno mljackao i jeo tako kao da ima probušena usta, što mi je strašno išlo na živce. Za razliku od njega, moja majka je uživala u hrani i nije se snebivala da u jelovnik uvrsti i ona jela kojih nema na tradicionalnoj banatskoj trpezi. Imali smo u

kući razne začine: štapiće vanile i cimeta, muskatne oraščiće, osušene karanfiliće, listove lovora i druge aromatične biljke.

Jednom nam je po povratku sa službenog puta iz Slovenije donela bombonjeru punu zamašnih kocki punjenih penastim kremom sa ukusom banane. Dok ih je moj brat S. halapljivo jeo, gotovo ne dišući, ja bih svaki put, pre nego što bih pružio ruku ka poslastici, upitao majku da li smem da uzmem još jednu kocku. Njoj je to bilo simpatično pa je, više za sebe, rekla: „U ovoj kući barem neko zna za bonton!“

PRASKOVI

Sladjan Lipovec

led iznutra nagriza

iz najtamnijih zakutaka
izvlače se mučne bolesti
vrebaju i odvlače žrtve
u skrovite rupe
postojanog truljenja
pod zaleđenom korom

sasvim slučajno
neke takve večeri
okupimo se
za toplim stolom

hard as a rock
razbijamo
led
popijemo rakiju-dvije i čaj
dok
mraz nagriza trave
zaostalo lišće i asfalt
stežući oko grla
čvrste ledene omče
izmolimo

nekoliko jednostavnih zahvalnica
o kruhu medu i rakiji

kad legnemo
kad tišina se prorijedi
kad umuknu
svi ostali zvukovi
smrzaj hrastovima
u šumama
vratove krha
uz potmule praskove
kroz uspravnu ledenu noć

SMRZNUTE SARMICE

Ana Ristović

Preko tri granice
kroz tri države
putuju usijanim gumama
sa mnom, ka tebi
smrznute sarmice.

Koje u jednoj drugoj pesmi behu
amazonke u kupusnoj ćebadi,
a danas, u plastičnoj kutiji
kapitulirani odred nekad besnih cura
što im ponovo rastu sitne
pirinčane dojke.
Majka mi reče –
Kad zasečeš nožem,
grudvice mesa i prinča
treba da bude čvrsta, kao srce.

A liske kupusa na dlanu
svijaj nežno, strpljivo, polako,
da ne proviri ništa
od zgusnute strasti

Jer istoriju ljubavi ne čini drugo
do dokumentacija apetita

i ako srce ima svog boga
taj je trbuhozborac, nema sumnje.
Na početku ti rekoh
„Moćna sam žena“
i smeših se, šiparica velegrada,
što svaki ulog dobitkom meri.
A sutra ću ti, kad doputujem
šapnuti: razlistaj me polako
kao kapituliranu sarmu
posrči i slani sok, poliži tanjir
Kojim zamernih sve lažne oreole
Gle, rastu mi nove pirinčane dojke.
Pod jezikom tupi lorberov list.
I pored znanog srca još jedno.

Što ne uložimo u ovu ljubav,
uložićemo
u dobre pihtije, dušo.

HRONO KUHINJA *Danijela Jovanović*

Tako puno toga
a vremena tek malo.

Palačinka na šporetu gori
zbog par stihova
na brzinu pročitanih.

BRDARICE¹

Vladimir B. Perić

U mrkoj noći, vreli su i crna zemlja i crno nebo. Električno sunce obasjava brda, beskrajno bliska i gotovo ista. Gole, rošave prevoje miluje vruć vetar i sa površi slatkih jezera raznosi vanilske mirise pune persijskog limuna. Svevideće dečje oko guta pejzaž.

Desetorica rudare po plodnim brdima i otkopavaju orahe, suvo grožđe, komadiće čokolade. Prinose ih ustima koja postaju sita blaga. Ta usta su moja ali su tu i tvoja i svih ostalih koji smo rasuti po svetu. Razmenjujemo darove.

Sada, težnja da se okupimo neke nove zime u našoj kući, u našem, sada srednjem dobu, jača sve više. Sve je slađa čežnja za zavičajem, u kome nas čekaju naša slatka brda, naše sočne „hurme“. Takva je i ova nostalgična priča natopljena agdom sećanja.

¹ Brdarice ili (h)urmašice predstavljaju kolač od testa sa jajima i maslacem. Ima oblik urme po kojoj su i dobile ime. U ravničarskoj Mačvi se nazivaju brdaricama jer podsećaju na brda, za kojima ravničari žude. Pripremaju se od belog brašna i zaliva se agdom, prelivom od kivanog šećera sa dodatkom limuna. U sredinu hurmašica najčešće se stavlja orah, ali i suvo grožđe čak i komadići čokolade.

VEGETARIJANSKA

Svetlana Kalezić Radonjić

Kažu da je naše tijelo
Samo skup onoga
Što smo za života pojeli

U meni dakle obitava
Piletina govedina svinjetina

(Ko još voće i povrće
Računa u hranu
To dekor je tek
Za neki živopisni stolnjak
U ženskom magazinu o dobroj liniji

Najbolji izdanci junačkog balkanskog (iz)roda
Ponosni su na svoju mesnu (ne)kulturu

Kako misliš zaklati neprijatelja
Ako se prethodno krvi ne napiješ

A hljeb, hleb, kruh
Uvijek su bili dobar dodatak
Krvavoj moći
Mlijeko, mleko, mliko
Odavno dobar razlog
Za razbijen nos)

Lepeza sireva dakle
Mladi, masni kúčkī,
Feta, pljevaljski,
Edamer, paladin, kačkavalj,
Kozji, ovčji,
I omiljeni
Onaj na listove
Raširi mi se pred očima
Svaki put kada teletu ukradem obrok

I znam da ću glavom platiti
Toliku količinu kazeina

Ali piletina govedina i svinjetina
Ne misle o budućnosti
Izvjesno znajuć
Zaljubljene u trenutak
Da će se iz ovog skupa leševa u meni
Jednog dana izroditi

Dobra riba.

KRUŠKA PAZARKA *Jahja Fehratović*

rahmetli djedu hadži Fadilu Muratoviću

Na imanju mog rahmetli djeda imalo je svakakve mivke. Od ranih i kasnih trešanja, džanarika i šljiva (bjelošljiva, požegača, medenica...), preko bijelog i crnog duda, desetak sorti jabuka (đula, kabađula, đulica, petrovača, bjelojabuka, kožara, amerikanka, šarenika, slatki delišes, zlatni delišes, divljaka...) pet-šest vrsta oraha (poredanih po veličini ploda od onih malo većih od lješnjaka do krupnih, krupnijih i od oveće jabuke), divlje i domaće lijeske, kupina, malina, borovnica, jagoda... – i više vrsta krušaka – od jerebasme preko medunka, ozime krupške pa sve do PAZARKE!

Od sveg voća najveće stablo imali su oni krupni orasi i Pazarka. Njena desetak metara visoka krošnja stavljala je u zahladak cijelu njivu i veći dio livade na kojoj je djed posijao vještačku djetelinu.

Svaka vrsta voća imala je svoju sezonu zrijenja, i nekako, bar se nama unučadima činilo, brzo nestajala, dođu trešnje i odu; sazriju šljive i što se ubere za tu heftu-dvije ubere, ostalo opadne i bude hrana ovcama; smjenjuju se jagode, kupine, maline, borovnice jedna za drugom, sazrijevaju i kruške od ranog medunka do ozime kruške, orasi posljednji zriju. I sve takvim ili sličnim redoslijedom. Samo Pazarka traje cijelo ljeto, do kasne jeseni. Njena krošnja vazda nakićena od sunca požutjelim plodovima što se odozdo gledane blješte kao petolirke

i šorvani na nevjesti. Bila je to kruška sa najvećom krošnjom u selu. Djed nikad nikom nije branio, cijelo je selo dolazilo da ubere ili češće pokupi svježih, kao med slatkih krušaka, što su se padajući na livadu za dan-dva pretvarale u gnjile, i zbog toga bile jako pogodne za sušenje. Možda je baš zbog toga djed i imao pušnicu tik pored nje. Brala bi se Pazarka čitavo ljeto i u ranu jesen, taman do kada bi se i posljednji omlaćeni orasi komišali, i brao i kupio ko je stigao – i nikada je ne bi nestalo. Bilo je godina kada bi drugo voće slabije ili nikako rodilo, ali čini mi se da bi se Pazarka uvijek zlatila ko dukati.

Eto, prošlo je više od deset godina kako je rahmetli djed hadži Fadil preselio, ne znam da li sam od tada do danas još neki put pojeo krušku Pazarku. Danas, kod uličnog prodavca kupih krušku Pazarku. Istog je medenog ukusa, istog oblika kao djedova Pazarka. Pritvrđih ga, iz Gluhavice, sela koje nije mnogo udaljeno od djedovog. Ostavljam mogućnost da je nekada neko ponio omladak ili sa djedove Pazarke u Gluhavicu ili sa te gluhavičke Pazarke njemu u Piskopovce.

ONA VREMENA

Aida Nuhanbašić

Večeru smo preskakali
Zagledani u globus koji se okreće
U špici za vesti, u osam,
Nahranjeni idejama
Da treba mrzeti Ameriku.

MODEL VRTA

Ilhan Pačarić

Posadili su luk, peršun,
cveklu, rotkvicu,
šargarepu, zelenu salatu,
blitvu, brokoli, papriku,
tri vrste paradajza,
pasulj, krompir, bundevu,

a tu su još i jabuka, višnja,
kruška, kajsija, dunja,
i sve to živi u istom malom
vrtu, obitava zajedno bez
preteranih tenzija, iz dana
u dan, i iz noći u noć.

Raste i održava se zahvaljujući
vodi, kao i ja, kao i ti.

Ponekad ljudi ne bi trebalo
da uče jedni od drugih,
nego od voća i povrća.

NEMAJKA

Jelena Kostić

svojoj deci za večeru serviram izvini
jer ne umem da preživim dan bez lorazepama
onda naglo ustajem
spremam krofne i palačinke
obuvam njihova meka stopala novim patikama
i kvasim jastučnice suzama
u pozadini čujem tvoj glas
ne priča dobro o meni

MALO I VELIKO O
Bojan Krivokapić

U romanu, jedan je rekao:
Sećam se južnog Primorja
Pre više od četvrt veka
Spuštam se niza skale
Kuća nezavršena, ušuškana smokvama
Pod lozom svi, tri generacije
Raduju mi se
Radujemo se
Baba, crne marame svezane nazad
Mota duvan
Sjedi, kućo moja – kaže
Miris mora meša se
S mirisom okruglica
Mesnih, slanih, masnih
Od kojih mi uvek pripadne muka
Gledam u lozu
U kuću pod pločom
U komad mora u daljini
U babino nagrišpano lice
U njena usta
U obliku malog o
Razgovaramo o onima kojih više nema
Mrtvi su mrtvi
Dok ona priča ostali ćute

Najmlađa povremeno klimne glavom
I njena usta postaju malo o
Miris je sve jači
Ulazi u alveole
Sedimo u gustom mirisu okruglica
I moja se usta zaokrugljuju
Oval nam je sve bliži
Muka mi je sve bliža
Baba pripoveda, uzima duboke dimove
Okruglice stižu pred nas
Svi se zaokrugljujemo
Usta nam se pune
Postajemo veliko O
Muka mi je, ali gutam
Jer razgovor se ne prekida
O, kakav razgovor
O, kakvo sećanje
O, kakve okruglice
U romanu, jedan je rekao:
Sećam se južnog Primorja

NEDELJNI RUČAK
Aleksandra Jovičić Đinović

Kada bismo ponovo seli da ručamo u isto vreme,
okupljeni za hrastovim stolom kao nekada,
i to baš nedeljom,
kada se u Vojvodini služio kuvani krompir
sa pečenom piletinom,
možda bi sve bilo u redu.

Baka je donela u miraz srebrni escajg,
servis za ručavanje:
šest tanjira dubokih, šest plitkih
ukrašenih ružama
i elegantni čorbaluk iz kog se pušila supa s knedlama.

Da sam na vreme zapisala njen recept
za sos od paradajza, što joj je ostavila u nasleđe
moja čukunbaba Mađarica,
jer nije imala šta drugo,
možda bismo bili bolji.

Da smo češće zajedno sedali za sto nedeljom,
podelili bismo probleme
i ne bi narasli u mraku i tišini,
kao testo za lokume.

Ne bismo se zatvarali svako u svoju mramornu kulu
i, kada iz nje iskoračimo,
ne bismo jedni drugima vadili oči.

Uz nedeljni ručak popili bismo po čašu vina
i ponovo naučili kako se razgovara.
Ne urla, ne mrko ćuti,
već razgovara.
Pomirile bi nas prazne stolice,
oni što za ručkom nedostaju
i možda ne bi bilo kasno da se sa životom
uhvatimo u koštac.

ZAPIS O GLADI

Dino Lotinac

Voz je jurio ravnicom i presijecao ječmena polja. Klasje se njihalo pored zapuštene pruge.

Godinama već, svakog jutra, uzimao je zalogaj hljeba i dugo ga držao u ustima.

Uz dva-tri gutljaja vode uspijevao je da utoli žeđ; glad odavno nije osjećao.

Sjećao se majke koja je u ratu uspijevala da pronađe malo brašna i, ni sam nije znao od čega sve, napravi nešto što je ličilo na pogaču.

Pokušavala bi da zavara gladnu djecu: uzimala je samo jedan zalogaj i, sve vrijeme, dok su djeca jela, pravila bi pokrete kao da i ona žvaće. To mu je pomoglo da kasnije u životu nikada ne pretjeruje ni u čemu. On zna: u trbuhu su najoštriji zubi koji nas uvijek podsjećaju da su glad i prezasićenost opasni čovjekovi neprijatelji.

VANILLEKRÄNZE ILI O NEDOSTAJANJU

Mirjana Frau Gardinovački

Hiperosmija je retko stanje karakterisano nenormalno pojačanom osjetljivošću na mirise.

Nema tu mnogo lirskog...

Na početku stoji moja baba – pre svih poroditeljki: astrološkinja, vidovnjakinja i akušerki o kojima sam s vremenom saznavala. Stoji, čeka da se u jeziku porode, i ne zna da je čekati najnesvršeniji od svih glagola. Stoji, sva se starački slila u ruku – i za čestito žensko premalu potamnelu šaku, izatkanu modrosivim venama, s nabrekli, dugim, kvrgavim prstima. Mlada porodila tri krave i kozu. I tetku moju, neplanirano. Posle još tri sela i samu sebe šest puta. *Ko te pita, rađalo se, nije se čekalo. Babica pa – daće bog.*

Ruke su sve što sada vidiš. Osetiš ih – hiperosmične mirisne senzacije: prah-šećer u nozdrvama, lepljivi džem od kajsije, bakarnosmeđ, čvrsto ukuvan, savršenstvo krancle. Za vanilu često nije bilo novca. Topao miris je u čekanju najsnažniji. O nedostajanju ovom prilikom...

Na dasku razastrti dve pregršti brašna. Skupiti, pa po sredini razonoditi.

Daska u nekom od uglova mora biti
opečena nehatom bar jednog zaboravljanja
da je šerpenja vrela.

Dodati u sredinu četiri oraha masti, natrveno.

Orah je savršena mera za glatkost testa,
načinjena pomoću četiri prsta. Mali odvoji
– višak je.

*Opet rasonoditi, pa u sredinu ulupati jaje i žumance, pod ruku
šećera, sok i natrvenu koricu od pola limuna. Umesiti glatko, a ne
preterati. Razviti sa pola prsta debelo pa vaditi venčice i podloške.
Peći blede u namazanoj tepsiji. Dva i dva pekmezom lepiti. Ohlađene
valjati u sitni šećer, po želji sa vanilom, ako se ima.*

„Ko nema modlice, iseca testo kao
pogačice, pa gornju, koja će se prilepiti,
proseče naprstkom.“ (K. P. Midžina, 1877)

Ruka promoli pa nestane brzo i spretno, ostavljajući nad
emajliranim rubom šerpa-plave zdele raspršen pečurkast oblak
šećera u prahu i nedostajanje se epski očovekoliči: *umešna
domaćica – svom čoveku ljubavnica.*

ON KOJI ME HRANI I NAPAJA Rebeka Čilović

U 11 časova
9 žena prostiru bijeli stolnjak

Raduju se poput djece koja su pripremila kašu od gline
Vade
Sir
Hljeb
Džem

Redovno izbjegavam pozive
Bježim od mirisa memle i ljudskih suza

Spiram ih tako što uvučem nikotin duboko u pluća
Ispod nadstrešnice koja mi jedva štiti tjeme

Pauza je za obrok,
Povika jedna od dobrih žena

Njene su oči sive kao i zid
Koji nas steže
I pravu u nama tjeskobu

Bježim prije nego li osjetim
Počele su da režu hljeb

Nožem
Koji bi mogao
Lako prerezati i mene.

Žene danas rade
Žene danas primaju plate
Žene se goste

Žene umaču komad hljeba u rastopljeni sir
Brzo
Brže
Dok ne iscure pauza

Jednoga dana će umjesto hljeba
Prerezati svoj prst
I tražiti odštetu
Možda će i umrijeti

Kako jedna među ženama reče
Mi smo slobodne
Samo mrtve

FREE RUNNING CHICKEN IZ DRAGAČEVA *Nikola Marinković*

Nikakvi pileći medaljoni sa bilo kakvim nadevom neće istisnuti dinstani batak, od domaćeg pileta, i lepinju sa plotne koje mi je spremala prababa Milica Glavonjić (devojačko Bročić) iz dragačevskog sela Goračići. Da li zbog emotivne vezanosti za Nanu, kako smo je svi zvali, ili iz neke tvrdoglavosti karakteristične za taj kraj, tek, da je jedino njena izvedba mera za ukusnu piletinu – u to nema sumnje. Pravi batak, takođe, mora biti mršav – što diskvalifikuje sve što se po nuždi kupuje u prodavnici.

Kao po pravilu, jela iz detinjstva setim se u inostranstvu. Tako sam u Njujorku 2009. ugledao u tanjiru podjednako mršav batak. Lepinje sa plotne nije bilo, a i cena je bila povišoka jer je piletina imala ekološki sertifikat: Free running chicken, sa malih seoskih farmi iz države Njujork. Tad sam naučio i kako da klasifikujem piliće iz Goračića: oni su bili slobodnotrčeci.

Vremenom, i u Lidlu su se pojavila jaja od slobodnotrčecih koka. Mala, prljava, sa ponekim perom u kartonu, baš kako i treba da bude. Ali, ne bih mogao da se kladim da su te koke slobodnije trčale od onih dragačevskih.

TUŽNO VOĆE

Milica Špadijer

Nosila sam lubenicu
Smanjila se
Nosila sam breskvu
Smanjila se
Trešnju sam ti
Malenu
Crvenu
Crvljivu
Donela
Pojeo si je
To niko drugi
Ne bi mogao

ZVUCI

Seniha Pepić

Na trošnom tlu
U trošnoj kući
Za trošnim stolom
Trošni čovjek
Jede trošni hljeb.

PALAČINKA

Marko Kragović

Doba je rašivenog neba. Na samom kraju čudnog, 20 veka, punog hodanja po svemiru i mirisa zakorele krvi.

Moja devetogodišnja pluća zadihana su od trčanja na igralištu, potom od trčanja uz stepenice.

Danas je petak i petkom ona je na terasi.

Terasa je u proleću, na njoj šporet, jedan tronožac i moja teško pokretna baka.

Već na stepeništu osećam miris. Jako uprženo ulje i testo sa mnogo jaja, donešenih iz plodne zemlje oko Raušića. Jaja su sa brašnom mućena ručno, viljuškom, dugo i posvećeno.

Jesi li oprao ruke, pita me, ja potvrdno klimam glavom iako mi je to poslednja stvar na pameti.

Isčapkaj mi, vičem kroz osmeh.

Baka uzima debelu vreću, žutu palacinku, duva u prste, duvam i ja, napolju kroz školsko dvorište hući neki blagi vetar sa malo prašine, po svemu nevin, koji neće ni maslačku otkinuti glavu.

ULICA GLADNIH

Ognjen Obradović

negde pred zoru
dok se buka splavova
gasila na horizontu, obruši se
na goce delčeva jato šiševa
u slepoj, razuzdanoj gladi.
tragovi ljute, urnebesne borbe
cedili su se po kaputima i kosi,
novopečeni parovi dozivali
kroz guste ćumuronimbuse
sve dok mamurni jezici
ne utruše sasvim
u desertnoj predaji,
s dodacima po izboru.
nekoliko najezdi kasnije
ostade samo kartonska pustoš
po kojoj prebiraju prsti beskućnika –
ali uzaludno. njihove gladi
dodiruju se samo u ta
četiri slova.

USPOSTAVLJANJE KLINIČKE SLIKE
Katarina Pantović

Saznala sam gde se nalaze svi ključevi sveta, ali mi to mesto više nije dostupno; umesto toga, ostali su mi samo novčići ponosa i izvesna smrtnost. Trebalo bi da znaš da u uspostavljanje kliničke slike ulazi i način na koji hodaš; sem toga: prsti, večito mirisni na sveže meso, skoro kao mesarski, a vikendima nemi i bespomoćni poput izvađene školjke.

Da li se nekad pitaš kakva bih bila da nije ove večere za stolom da nije sveg besa koji smo pustili da se razbokori u zemlji kao prva grobna mesta

sve je to
na meni ostavilo traga

KOMPOSTIRANJE
Apana Vaju

rođena sam na balkanu
gde ništa nije prirodnije nego jesti samog sebe
od treće do pete jela sam sebe besnilom i frustracijom
od sedme sam sebe grizla anksioznošću u neograničenim
količinama sa izvesnom zavisnošću
od petnaeste povraćala sam sopstvenu nesigurnost
nedostatak lične vrednosti
i bilo čije pažnje
odjednom tu su dvadesete
na balkanu sam
sa godinama razvijanom istočnom kulturom življenja
kompostiram se svakodnevno
hrana i misli su gorivo
jedu te ili ih jedeš

ŠTA MI JE HRANA SKRIVILA

Aida Camović

Na piroške sam
više puta opržila jezik

lekciju o strpljenju
nisam lako savladala,
uvek sam ih iz rerne
stavljala odmah u usta

učena iskustvom vreline,
za princez krofne
izgubila sam razumevanje,
čim su se prvi put prepekle

toliko hrane od brašna,
a jedino su palačinke
uvek ispale korektne

s povrćem imam
prijatnija iskustva

visibabe nisu pravi vesnici proleća
proleće je došlo kad nestane turšija

zreli krastavac
za mene je glavni simptom leta.

pijaca je uvek informativnija od vodenice.

PITA SA MAKOM

Melisa Hećo

I dalje se izgovorom vodim.
Srećna kad crna zrnca umešam u testo.
Stalno se smejem.
Gle čuda!
Leđa više ne bole.
Problem je što miris maka
moji ukućani silno vole,
Ali za mene ne osta skoro ništa.
tek mala kriška ili šnita.

U TIJELU NEMIRI

Haris Plojović

Crijeva krče –
Otkado želudac vlada,
Nastupi velika glad.

Vlast se ponudi srcu,
Ono više puta poskoči.

Jezik požuri i vlast pridobi,
Ali izlete mu riječ, te je izgubi.

Najzad, oči preužeše vlast
Dok se ne umoriše od treptanja.

U tijelu nastaje rat
I pobjedu odnese vrat
Koji glavu okrenu
I tijelo umiri.

NEMOJ DA IDEŠ NA MORE

Mato Uljarević

Žena češlja kosu u Napulju
prstima lomim hljeb
umačem u maslinovo ulje
vino je slatko
bos u travi pecam
Mediteran ne postoji treba ići
u planine
gdje su ruke ispucale od vjetra
i bolešljivo i gladno
se stenje i kuka
kukanje je kao narandža
kamen je lubenica
nemoj da ideš na more
Mediteran ne postoji

INTOLERANCIJA

Amra Kamberović

Na tvrdo, slatko, kašasto abnormano reaguje.
Prisutne kožne promene.
Mikseri na trpezarijskom stolu.
I druge mašine vrte.
Kijanje.
Prah, začini i ostali sastojci na analizi.
Alergija ili idiosinkrazija.

BORANIJA

Merisa Misirlić

Grašak joj dođe brat od tetke.
Ne poznaje ostale pretke.

I čvrst je njen koren,
ali ja volim samo doner.

SO

Mirza Halilović

i ova mirna, tamna voda:
treperi kao san do sna;
vezana za bovu dva broda,
pola milje ih deli od dna.

dok ljude toplo more umi,
gle, deca se na suncu peku
i vetar kroz borove šumi,
raznosi žagor, lom i dreku.

tek slučajno se neki spasli,
nejaki odrasli i deca,
nikada moru nismo dorasli

zbog čega svedok sada streca.
ko broj utopljenih zagrebe
zna da ih so hrani za sebe.

JELO

Davud Ugljanin

Šta je neophodno i vlasniku i robu?
Slugu sveže,
vladaru daje slobodu.
A najlepše je kad je sveže.

Jednom je čežnja sva
a drugom navika i komanda;
jednom stiže dok spava
bezbrižna kao legenda.

Svud je brzina uzela maha
i hrana rasipa se, kao uvreda.
Od viška boli glava, žive bez straha
da će ih sresti svevišnja presuda.

PORODICA

Selma Jašarević

Vrelo pečenje cvrči
na rasparenim tanjirima,
meso se raspada
na dodir prsta,
kao bliskost pod pritiskom kilometara.

Miris hrane nadjačava skupocene parfeme,
sokovi se slivaju niz brade,
kapaju na nemačka odela,
zadovoljni ljudi čute;

svi su sada,
na ovom piru,
zanemeli kao stranci,

hlade se na stolu,
sada svima neukusni,
iz supe rezanci.

KRENULI SU PO SENTU

Danijela Jovanović 1975
Spasoje Pajo Blagojević 1946-1988
Vesna Biga 1948
Diana Burazer 1953
Risto Lazarov 1949
Živorad Nedeljković 1959
Jelena Lengold 1959
Milojko Milićević 1959
Aleksandar Jerkov 1960
Dragan Jovanović Danilov 1960
Biljana D. Obradović 1961
Branko Ristić 1961
Marija Knežević 1963
Nenad Šaponja 1964
Miroslav Kirin 1965
Nebojša Lapčević 1966
Đorđe Despić 1968
Lidija Dimkowska 1971
Srđan V. Tešin 1971
Slađan Lipovec 1972
Ana Ristović 1973
Danijela Jovanović 1975
Vladimir B. Perić 1976
Svetlana Kalezić Radonjić 1980

SENT

ČASOPIS ZA KNJIŽEVNOST, UMJETNOST I KULTURU

Broj 65 Godina XXIII Novi Pazar, 2023.
Prvi broj časopisa objavljen je 27. decembra 2001.

Osnivač i glavni urednik Enes Halilović
Grafička oprema Milojko Milićević
Lektura Elma Halilović

Izdavač Građanski forum
Novi Pazar, Kej 37. sandžačke divizije A/19
Poštanski fah: 130

Štampa Grafikart, Novi Pazar

ISSN 1452-970X

Stavovi autora nisu nužno i stavovi redakcije



**Izdavanje ove publikacije podržalo je
Ministarstvo kulture i informisanja Republike Srbije**

Jahja Fehratović 1982
Aida Nuhanbašić 1982
Ilhan Pačariz 1983
Jelena Kostić 1983
Bojan Krivokapić 1985
Aleksandra Jovičić Đinović 1986
Dino Lotinac 1986
Mirjana Frau Gardinovački 1987
Rebeka Čilović 1988
Nikola Marinković 1888
Milica Špadijer 1989
Seniha Pepić 1989
Marko Kragović 1990
Ognjen Obradović 1992
Katarina Pantović 1994
Apana Vaju 1995
Aida Camović 1995
Melisa Hećo 1995
Haris Plojović 1996
Mato Uljarević 1997
Amra Kamberović 2002
Merisa Misirlić 2003
Mirza Halilović 2005
Davud Ugljanin 2006
Selma Jašarević 2007

