

CURA TE IPSUM – ЉЕКАРИЈЕ, ТРАВАРИЈЕ, КУВАРИЈЕ

Дванаеста глава Андрићеве *Травничке хронике* почиње описом изненадне болести и смрти средњег синчића француског конзула Давила, као јасног наговјештаја „губитака и несрећа сваке врсте”, које ће у касабу донијети 1808. година. За писца је то непосредан повод да, понајвише из угла младог конзуловог помоћника Дефосеа, развије причу о разноликом поимању болести на Истоку и Западу, и четворици травничких љекара који су безуспјешно лијечили трогодишње конзулово дијете. Док се на Западу болест одваја од здравља и институционално изолује, овдје на Истоку – примјећује млади Француз – „човјек се лијечи као што се храни и болује као што живи. Болест је друга, тежа, половина живота. Падавичари, луетичари, лепрозни, хистерици, идиоти, грбави, хроми, мутави, слепи, кљакави, све то ври на белом дану, гамиже и пузи, богорадећи милостињу или пркосно ћутећи и готово гордо носећи свој страшни недостатак. Још је сва срећа што се жене, нарочито турске, крију и умотавају, иначе би број болесника које човек сусреће био још једном оволики”. Кад је о љекарима ријеч, лако иронише Андрић, постоје они који то заиста јесу, али и они „који се лекарима називају и које свет за такве сматра”. И онда и данас, изгледа, најмање их је истинских.

Двојица медикуса били су странци, оба чиновници конзулата; Цезар Давна француског, а Марио Колоња аустријског. Иако су студирали медицину, Давна у Монпељеу, а Колоња у Милану, та два љекара без пацијената својим љекарским звањем само су покривали којекакве друге послове, углавном шпијунске, у којима су били много спретнији и успјешнији. Колоња је додуше имао неку своју филозофију болести као стања убрзаног примицања смрти, јер је он начелно сматрао да је „смрт решење те дуге болести која се назива живот”. Без љубави за људе и повјерења у природу, ови страњски хећими и сами су били тешки болесници посебне врсте, безнадно отровани Истоком, то јест „дубоким песимизмом и сумњом у све”. Посебно слаба тачка и једном и другом јесте климав и лабав идентитет, али њихово конвертитство, једна од Андрићу омиљених тема, за ову причу није од посебног интереса. За разлику од њих, Мордо Атијас, једини травнички апотекар и изданак најстарије домаће јеврејске породице, тврдо је ужлијебљен у свој сефардски идентитет, али свом послу одан је највише због породичне традиције и комерцијалних разлога. Он лијековима тргује, а поред њих продаје у свом минијатурном дућану и наочаре, и писаћи прибор, и водицу за нероткиње, и боју за вуну, и још којекакве друге потрепштине које се само код њега могу наћи. Ни за љубав ни за паре са ситним, чупавим Мордом никад није могло бити вишка разговора, на ријечи је штедио колико и на пари², и био увијек

¹ranko.popovic@flf.unibl.org

Аутор је редовни члан Академије наука и умјетности Републике Српске и редовни професор на Универзитету у Бањој Луци. Бави се књижевношћу XX вијека. – Напомена ур.

² „– На ожичици ми нешто ко жеравка, теби на здравље, па боли, боли... – каже сељак, показујући прстом на средину груди, и хтео би да још неколико пута каже да га боли, али га Мордо прекида суво и убедљиво. – Туде нема ништа, туде га не може боли. Сељак уверава да га управо ту боли, али ипак помиче прст мало

исти: „савијено клупко ћутања које нити пије кафу нити пуши дуван нити учествује у чаршијским разговорима и шалама”.

Једини прави травнички лекар у Андрићевом роману, видар по страсти, призиву и потпуној посвећености, јесте фра Лука Дафинић, редовник манастира Гуча Гора, надалеко познат као *ликар*. Читав вијек у хабиту и са травама, тај необични човјек никаквих других занимања и потреба није имао осим молитве, свога љекарства и љекарија. Није имао среће да као још млад фратар сврши „ликарске науке” у Падови, онемогућиле су га мушичаве самостанске управе, али то га није омело да са нешто књига и непрестано загладан у природу створи своју визију свијета као непрестаног растења и опадања „у разним стањима и под разним видовима”. До заноса непрестано испуњен том својом визијом и слутњом свеопште савршене хармоније, „фра Лука је тврдо веровао да се у природи налази онолико лековитих снага колико болести има међу људима и животињама. И једно се са другим тачно подудара у драм и у нокат. То су велики рачуни којима нема решења ни мере, али исто тако не може бити сумње да су тачни, без остатка, тамо негде на недогледном крају. У себи, фра Лука је смело веровао, иако то није ни сам себи признавао, да се свака зла промена на људском телу да сузбити, бар у теорији, јер болест и њен лек настају и живе истовремено, иако далеко, често недостижно далеко једно од другог. Ако лекар успе да их доведе у везу, болест устукне, ако му то не пође за руком, онда преовлада и разори организам на коме се појавила. Са тим прећутним веровањем у себи, фра Лука је приступао сваком леку и сваком болеснику”. Тај „непоправљиви пријатељ болесног дела човечанства имао је за пријатеља целу природу, а само два противника: фратре и мишеве”. Фратри су га, наиме, непрестано набјеђивали да својим лијечењем само наноси сталне штете манастиру, а мишеви су уништавали његове љекарије међу којима је, осим трава, било још којечега – разнога коријења, комада ријетког дрвета и још рјеђег камења, животињског сала, кожа и рогова, те пијавица у тегли са бистром водом и акрепа у зејтину.

Народних травара и видара попут Андрићевог фра Луке било је код нас одвајкада, помињу их и народне пјесме и приче. Неки од њих били су и видиоци, а та се вјештина често повезивала и са здухама, те вјештицама и вјештичењем. Зналаца трава било је и међу нашим старим монасима; једног таквог овјековјечио је Добрило Ненадић у роману *Дорошеј*. (По том роману Здравко Велимировић је 1981. године снимио истоимени филм, са Гојком Шантићем и Горицом Поповић у главним улогама.) Умјели су с травама и хајдуци; било им је од невоље, требало је справљати мелеме за љуте ране. *Романија моја, пуна добрих травара, / за жестице ране и јуначке муке*, пјева Вито Николић у *Одмешању*, а ова два стиха би пристајала и Старини Новаку.³ Управо је хајдучка гора дала најпознатијег травара код нас, чувеног Јова Мијатовића (1886–1986), који је излијечио сина америчког предсједника

удесно. – Ама, боли ме... Како ћу ти казати? Боли, ево вако. Ту почне, па хода бол, да простиш све хода... Најпосле попусти болесник мало, Мордо мало, и споразумеју се о месту на коме бол мање-више стално борави. Тада га Мордо кратко и пословно пита има ли *рушвице* у башти и наређује му да стуче ту траву у чанку, да дода мало меда, да све то поспе прашком који ће му он дати, да од тога сваља међу длановима три куглице и прогута пре изласка сунца. – Тако сваког јутра за осам дана, од петка до петка. И проћи ће бол и болест. Дај два гроша. И берићатверсим!”

³ На тему горе, трава и хајдука лијепу пјесму *Језик Романије* има Здравко Миовчић: *Романија је, кажу, гора / Са којом нема разговора. // Само је Павле, пјесма збори, / Могао да је разговори. // А зар није и за хајдуке / И за њихове ране и муке // Сакривала у љутој шрави / Трачак живога и љубави? // У шравама је моћ ријечи / Којима зна да излијечи. // Тај језик немуши и зачаран / Може још само дар травара // Да одгоне тине и ошвори / И чује шта му њим говори // Романија, хајдучка гора, / Одавно жељна разговора.*

Никсона и о коме је Пуриша Ђорђевић још 1968. снимио документарни филм. Љубав према лекобиљу и прва знања, како то често бива, пренијела му је баба Станија, траварка на гласу. (Често су бабе бивале најважније особе у животима значајних људи; међу многим причама које је Бора Станковић чуо од своје бабе Злате, вјероватно је и она из *Божјих људи*, у којој је ријеч о једној необичној биљарици.) Кршна људескара, права хајдучка физиономија, тај је имао нешто вилењачко при себи. Дуговјекост му је повезивана с неким његовим тајним еликсирима, као и мушка снага, која га је, причало се, служила све до пред својевољно изабрану смрт. Јова су у првим поратним деценијама комунистичке власти вишекратно затварале због траварске дјелатности, али су коначно одустали кад се видјело да му народ безрезервно вјерује и да га тражи. На путу од Сокоца до Рогатице била је посебно обиљежена „Јовина станица“, гдје је у свако доба дана и године силазило мноштво свијета и онда одатле пјешачило до траваревих родних Загајева, смјештених на тромеђи општина Рогатица, Соколац и Пале. (На путу Столац – Љубиње није било сличне ознаке, али је за оне који су се запутили познатом травару кондуктер оглашавао „станицу за Ахмеда Карајицу“. Код њега сам ишао и ја, али у мајчиној утроби, па се не сјећам како је мојој Јелени за одржавање трудноће савјетовао по чашу црног вина послје ручка и вечере, што ће на плод, тј. мене, оставити извјесне посљедице.)

Старији и од Карајице и од Мијатовића, али познат колико и они, био је Љубушак Садик Садиковић (1867–1940), чија је књига *Народно здравље* објављена још 1928. године. Склоност ка травама и траварству и код њега је дио породичне традиције, али он се може сматрати квалификованим фитотерапеутом, јер је у Истанбулу помно проучавао старе источњачке методе лијечења биљем, а нарочито му је био инспиративан древни арапски љекар Авицена. И он је био оптуживан за надриљекарство, још у Краљевини Југославији, али, кад су му покушали забранити праксу, дошло је готово до народне буне, те су власти морале устукнути. Био је нарочито цијењен и популаран у Далмацији, па није чудо да се, преименован, појављује међу јунацима *Силићкој акварела*, оперете Ива Тијардовића. Читао сам у неким новинама да је Садиковић излијечио мајку Рада Марушића, мостарског травара код кога сам и ја ишао још као двадесетогодишњак због камена у бубрегу. (Неки ужасно горки чајеви које ми је прописао потјерали су га већ након десетак дана али се, будући повелики, заглавио у мокраћном каналу и правио ми послје грдне проблеме. Тако је било све до рата, а онда сам од других мука и заборавио на тај свој болни камен; послје, на прегледима, умјесто њега видјело се само проширење уретера. Доктор се од срца насмијао кад сам му изнио увјерење да сам га разорио сталном и интензивном мјешавином алкохола.) Из Мостара су, као и Раде, двије познате траварке, вјероватно и најпознатије у оној некадашњој Југославији, Марица Стевић и Матија Пауновски, рођена Марић.

Најпознатија свјетска траварка за коју знам је Марија Требен (1907–1991), чија је књига *Здравље из Божје апотеке* штампана у више од осам милиона примјерака, а коју као основни приручник користи моја жена Свјетлана, тако да готово сваког дана чујем за понеки чудотворни чај, тинктуру или купку. Ова чешка Њемица је рођена у Судетима, али јој је породица протјерана након Другог свјетског рата и настанила се у Грискирхену, у Горњој Аустрији. Касно је почела с фитотерапеутском праксом, тек 1961, послје мајчине смрти и по надахнућу које јој је, како је увјерена, стигло од саме Богородице, велике заштитнице болесника. Иначе, учила је по књигама баварског монаха и хербалисте Себастијана Кнајпа (1821–1897), који се сматра оцем хидротерапије. (Тај се као млад разболио од туберкулозе и сматрали су га отписаним, а он се, готово очајнички, одлучио за свакодневне купке у хладном Дунаву и тако излијечио.) Најпознатији Требенкин производ зове се „шведен битер“ и справља се од мјешавине једанаест биљака (тзв. шведске гранчице) потопљене у литар и по воћне или житне ракије, што у дволитарској боци треба четрнаест дана да стоји

на сунцу. Капи ове течности нанесене на тијело или унесене у њега преко чајних раствора, тврди траварка, лијече преко педесет болести, од опекотина, посјекотина и брадавица, до туберкулозе, падавице и рака. Она наводи да је аутор изворног рецепта за овај еликсир живота шведски лекар Самст, који вјероватно не би умро ни у сто четвртој години да на јахању није случајно пао с коња. Траваркину најмилију биљку, како сам ја схватио, представља ивањско цвијеће, и то оно право (*Galium verum*), познато још и по именима броћац, жуто ивањско цвијеће, госпин простирач и јованова трава. Каже да најчешће расте на вишим предјелима, да је усправно и високо од тридесет до шездесет центиметара, и да има златножуте цвијетове који миришу на мед. Бере се у јулу, кад сам га и ја први пут брао, уочи Петровдана, кад ми је ту љепоту на Крбљинама пред Калиновиком показао неке године велики зналац трава, пјесник Милосав Тешић. (По крбљинским вртачама, налик оним марсовским, брали смо тад и велике, као снијег бијеле печурке.)

Марија Требен у својој књизи наводи педесетак љековитих трава, а чак десет пута више регистровао их је и описао два вијека прије ње Захарија Орфелин (1726–1785) у *Великом српском травнику* који је, нажалост, остао недовршен и нештампан.⁴ Поред латинског и народног назива, за сваку биљку он је још навео и здравствену сврху и начин употребе („полза и употребленије”), и све је то стриктно научно засновано, тачно онако како је то и захтијевао његов вијек просвијећености. Уз Јована Рајића наш најзначајнији стваралац рускословенске епохе, рођени Вуковарац, био је човјек ренесансног распона интересовања и први у много чему – творац је првог јужнословенског часописа и српске грађанске ћирилице, првог српског буквара, првог уџбеника латинског језика. Шта је све био, није лако ни набројати: пјесник, историограф, архитекта, астроном и астролог, сликар, калиграф, бакрорезац... Најзначајније његово дјело у области народног просвјешћивања представља књига *Искусни подручмар*, објављена у Бечу 1783, у коју је стало све што се тад могло знати о узгајању винове лозе и справљању вина, не само традиционалног него и оних травних и воћних. Уз савјете за припрему и одржавање вина, као прави просвјетитељ, и то с изразитом медицинском амбицијом, он је прописивао начин употребе и, посебно строго, мјеру. Понављајући Езопа, допуштао је три винска напитка: „први ради здравља, други ради пријатељства, а трећи за спавање”. Свако прекорачење сматрао је озбиљним сагрешењем и тачно степеновао фазе застрањења: „четврти бива на терет, пети служи вики, шести барлијању или ждерању, седми боју, осми суду, девети повраћању, а десети свакој претераности”.

Упркос разноликим доприносима трудољубивог Орфелина, наш најпопуларнији народни просвјетитељ новијих времена био је (и остао) Васо Пелагић (1838–1899), човјек пустиловно бурне биографије и творац обимног, али неуједначеног и шароликог опуса. Прогањан и протјериван одсвуда већи дио живота, затваран и у тамницу и у лудницу, он је након богословије у Београду, а уз помоћ стипендије Аксаковљевог Словенофилског одбора, успио да свеже једну годину на Московском универзитету, гдје је слушао предавања из политичке економије, историје и медицине. Знања из области здравственог просвјешћивања народа усвојио је заједно са социјалистичким учењем Доброљубова, Чернишевског, Херцена и Писарева, па ће тако од богослова и архимандрита постати распон и први српски револуционарни социјалиста. *Свешто писмо* је прогласио зборником мантијашких петљанија, молитве и благослове изједначио са бабским врачањима, а крст је срозао испод

⁴ Први српски штампани травник закаснио је тако преко стотину година, а то је приручник др Саве Петровића *Лековито биље у Србији*, издат на свијет 1883, у издању „Српског архива за целокупно лекарство”. Тако се и данас зове најугледнији српски медицински часопис који издаје Српско лекарско друштво.

обичног штапа, „јер овим се свет поштапа и брани, а крстом се нико ни у ком случају помоћи не може”. Мало му је било што је сам постао социјалиста па је социјалистом прогласио и самога Христа.⁵ Злосретни Василије, рођењем из Горњих Жабара, данашњег Пелагићева, неупоредиво је занимљивији писац од својих лаудатора, махом комунистичке провенијенције. Пошто је и он често са својом богоборачком идеологијом сам себи скакао у уста, остале су иза њега и мисли које вриједи упамтити: „Двије врсте људи знају Бога: људи са смиренним срцем, свеједно да ли су паметни или глупи, и људи доиста разумни. Само људи горди и осредње памети не знају Бога”.

Народни учитељ, најпознатије Пелагићево дјело, имало је још за пишчева живота четири издања, а и касније је често прештампавано, кориговано и допуњавано новим научним сазнањима, баш како је аутор и препоручио. Није он ни претјеривао кад је писао да је то „најомиљенија, најраспрострањенија и најпопуларнија књига у Српству”, заиста је то неко вријеме и била, а Пелагић се није само читао него се и живјело „по Пелагићу”. Захваљујући поштовању моје жене, које једнако гаји према Пелагићу и бувљој пијаци, и ми у библиотеци имамо издање *Пелагићевој народној учитеља*, оно београдске „Слободе” из 1970, чији су редактори Мирољуб Јевтовић и Владимир Живковић, а које има и десетак стручних сарадника, између осталих и чувеног фитолога, академика Јована Туцакова. Том издању је придодат и читав спис *Умовање чистог разума*, тако да књижурина има близу хиљаду страница. (Више од половине тог придодатог списка истргнуто је руком неког непознатог читаоца, а, како ме одавно занима психолошки портрет те врсте отуђивача, слутим да би се у овом случају могло радити о најзлоћуднијем соју, неком младом и полетном педагогу комунистичко-преписивачког усмјерења.) Нема чега све нема у *Народном учитељу*; кад би човјек прегнуо да све то ишчита, требало би му барем годину дана. Ја га понекад отворим због карактеристичног ауторовог стила и лијепог језика, и прочитам, рецимо, жестоку критику оновременог школства. Оно је, вели Пелагић, убилачко, развратно, нечовечно, накарадно, сумануто, лажно, подло, кукавичко, удворичко, завадно, омразно, сујетно, биготно, конзервативно, кастинско, сујеверно, формално, пустоловно, ружно и штетно. (Права рафална паљба од двадесет атрибута – тај је баш знао да нагрди!) А требало би бити: лековито, животодавно, примерено, праведно, природно, разумно, истинито, поштено, узорито, карактерно, солидарно, озбиљно, народно, здравомислеће, научно, напредно, стварно, корисно и благодетно! (Требало би то и нама данас колико и теби некад, добри наш, пренагли и глагољиви Василије!)

Пелагићев *Учитељ* има седам главних одјељака, од којих су прва три названа јеванђељима: *Јеванђеље здравља*, *Јеванђеље лечења* и *Домаће јеванђеље*; ово треће је у цијелости посвећено љековитости биљака и других домаћих намирница. Бројем трава и најразноврснијих сувих

⁵ „Ми овим разлозима не побијамо услугу Христа, као реформатора, као радника за сиротињу и мученика за своје учење, то јест, ако је он зближао и постојао. По јеванђељу судећи, ког су четири Чивутина разнолико и несугласно написали, ми Христа видимо као човека који је нешто и о социјализму наглашавао. По томе можемо га поштовати као поштена и напредна човека у ондашњем поквареном друштву јеврејском. Да је он припадао табору социјалиста види се отуд, што се заузимао за сиротињу и дружио се с њоме, као и из тога, што вели: Љуби ближњег свог као самог себе, а ближњи наш, вели, јесте сваки човек на свету. Уз то говорио је, да су мантијаши као окречени гробови, који се споља беле а унутра су пуни смрада и нечистоће, то јест покварености и непоштења. Ове његове речи наћи ће сваки у јеванђељу Матејеву.

Да је све истина што смо наводили, многи и од самих мантијаша знају, то јест, да је све њихово црквено учење права петљанија, пука злонамерна измишљотина и отрцана крпеж, која сама себи противуречи, саму себе у лаж угони. Али то неће да јавно признају и да народу ту истину исповеде, јер лакше је господовати и уживати него радити, лакше је благосиљати него копати, лакше је читати молитвице него чекићем ударати и товари товарити, вући и истоваривати, копати, жњети и тесати дрвље и камење.”

и сирових плодова он далеко надмашује Марију Требен, али ипак не достиже Орфелина. Погледао сам за шта све препоручује ивањско цвијеће и са изненађењем утврдио да га он сматра љековитим само за стоку, против црвоточине и метиља код оваца. Изненадило ме је и кад сам наишао на бизарну одредницу *Змију из човека истерајти*: „Бива случајева да змија уђе у човека при спавању. Против тога узми коре црнога јасена, па је свари добро у вину и пиј неколико чаша па ће она цркнути без икакве штете болеснику. Она ће изићи у обичној сраћки”. Чудо је Васо, њему се ништа није отело, осим богословља!

О научној класификацији биљака, на своју срамоту, не знам баш ништа, чак ни толико да разликујем једногодишње од вишегодишњих. Али знам да ми се уста већ почну скупљати и од ријечи трњина, не морам да је окушам. Знам и да се слатко напуцам младих, кратко попарених коприва упржених с којим јајетом, или тек пристиглог сријемуша, од кога се најбоље спава. Годинама већ нисам пробао оно што ми је била прворазредна посланица у мом херцеговачком дјетињству – чудесни *краљевац*, кога, накнадно сазнајем, још зову и краљевак, вилино сито, велико сито, крављак, путава трава, бијели трн, крмски коријен, а на Старој планини и шереметка. То чудо има оклоп од бодљикавих листова, густо посланих као на купусној главици. Требало се помучити око њега; прво га бритвом подрезати и од земље одвојити, а онда ослободити оклопа, при чему је бивало болних убода, који би били заборављени чим се стигне до слатког срца, подреже му се она четка биљних дланица с горње стране и најзад зарију зуби у ту божанску ману. Шта је било брига тада нас, ведре и разигране дјечаке, једемо ли, како књиге кажу, вишегодишњу зељасту биљку из породице главочика чији је латински назив *Carlina acaulis*. Дај ти да ми слистимо по пет-шест комада, а онда правац на птичија гнијезда, која нам се нису могла отети таман да су за небо привезана! Накнадно ћу сазнати да је ријеч о прворазредном диуретику, спазмолитику и седативу, истовремено, а додатно и одличном стимулансу за рад урогениталног и дигестивног тракта. Ни са чим од тог, Богу хвала, ми нисмо имали проблема.

Каже се обично да здравље на уста улази и ту се првенствено мисли на оно што у себе уносимо као храну и пиће. (Иначе, здравље понекад може да уђе и на друге тјелесне отворе, али и преко коже. Све то исто важи и за болест; зато би најбоље било да се лијечимо сами, како то императивно тражи и латински наслов овог текста.) Храна је услов одржања врсте и човјек је на њу инстинктивно упућен, али је он током времена од те нужности створио читаву посебну умјетност кулинарства или гастрономију. У далекој историји рецепти (рецеписи) за справљање ђаконија памћени су и усмено преношени као све остало знање, а с појавом писма све је то могло и да се забиљежи, па онда и обједини, те су тако настали и први кувари. Од проналаска штампарије, та врста литературе умножава се и развија као и све остало књижество, тражећи нове правце, форме и рукавце. Као што је путопис, рецимо, временом од првих практичних путничких извјештаја еволуирао до белетристике, тако су се и кувари од првобитних механичких збирки рецепата све више кретали ка разнолико разуђеним текстовним структурама, у новије и најновије доба често високо литераризованим. Ја највише волим управо оне који су књижевности најближи, који су с њом срасли до мјере неодвојивости. У тој вези има нешто веома чврсто, готово органско; и тамо и овамо се увијек нешто непредвидиво пече, крчка, спаја и претапа у неки посебан, непоновљив окус. Исте намирнице, исте ријечи, исти зачини, исти лонац или тепсија, али рука мајстора коначно пресуђује шта ће од свега испасти. Не знам за друге, али моји најбољи списатељски часови напосто подразумијевају кухињу и кување, ту ми некако сама од себе јача иначе слабашна концентрација. (Док ово биљежим, на штедњаку шишти претис лонац са зачинским поврћем и јунећим ребрима у утроби, а млади купус чека свој час сједињења.)

Може се читати, и то с приличним уживањем, и *Велики народни кувар*, познатији као *Патин* (по Спасенији Пати Марковић, аутору-приређивачу), што редовно и чиним последњих година у доба љетњих одмора, на Жвињама, у старој Иветића кући. (Радо сам некад гледао и маестра Стеву Карапанцу са Оливером Млакаром у телевизијском серијалу *Мале тајне великих мајстора кухиње*; то је тад била права ријеткост, док данас понеког кулinary има готово сваки канал.) Али то се ипак не може поредити са чаролијом густирања *Сито лудих ручкова Либер Марковића*, књиге коју бих радо и без гриже савјести отуђио из неке библиотеке, кад би је тамо уопште било. (Чуо сам за намјере неких издавача да је прештампају, али право на то редовно оспорава први накладник, прехрамбени гигант „Подравка” из Копривнице, који друго издање вјероватно никад неће тискати.) Пошто је пасуљ моје омиљено јело, овдје преносим Либеров рецепт за *Лађарски пасуљ*: „Пасуљ се увече потопа, а ујутру му се после два врења бацају прва и друга вода. Онда се у њега спушта мало кима и гњечена црна лука, и кува док не огрезне у води. Запршка му се прави на испраној свињској масти са црним брашном и алевом паприком. Кад је скоро готова, баци се неколико чешњева добро изгњеченог белог лука и скоро истог тренутка изручи на пасуљ у коме има врло мало воде. Тек тада се пасуљ измеша и остави да још мало проври, а затим се измакне на ивицу шпорета. У већ припремљено црево сипа се смеса од говеђег и овчијег млевеног меса с белим луком, туцаном паприком, сиром, хлебом и бибером. Кобасица се истог часа пржи на врелој масти, па се убацује у тањир где је сипан пасуљ. Усијаном машћу у којој се прже кобасице, пасуљ се прелива. Уз овај ручак једу се киселе паприке жуте као сунцокрет. Иначе, пију се бистра вина. Мелшпајз су јабуке печене у рерни, па попрскане ситним шећером. Који се за њих ухвати и по површини их обасја. После ручка обавезно је мало прилећи у кабини испод палубе и добро се до гуше покрити старим ћебетом. Сања се по жељи”.

У нашим библиотекама тешко се налазе и вриједна, вишетома кулinary дјела познатог композитора Војислава Вокија Костића (1931–2010), *Гастрономски дневник* и *Како сам појео себе*, инспиративна и препуна којекаквих занимљивих појединости, какав је и аутор био као човјек. И Воки је само једна у низу потврда да гастрономија иде под руку са умјетношћу, посебно књижевношћу и музиком, мада би се и међу ликовњацима сигурно могло наћи добрих примјера, али ми сад ниједан не пада на памет. Ријеч је о носиоцу импресивне биографије и ништа мање блиставог породичног педигреа. Отац Александар (1893–1983) и мајка Смиља (1895–1981) били су чувени лекари и професори, оснивачи Медицинског, али и Ветеринарског и Фармацеутског факултета у Београду, и уз то још и Института за хистологију и ембриологију. Обоје су медицину завршили у Страсбуру и били, поред Пјера и Марије Кири, једини брачни пар с одличјем Француске легије части. Прво их је са Универзитета, 1941. године, удалио њемачки окупатор, а онда, почетком педесетих, то исто су учинили и комунистички ослободиоци. Њихов старији син Иван (Вања) погинуо је 1942. као припадник Краљеве војске у отаџбини, а Војислав је након рата утамничен као активиста Гролове Демократске странке. Стицајем чудних околности, затвора га је спасила мајка Смиља, која је као врхунски педијатар излјечила, кад нико више није могао, тешко болесног Миша Броза, Титовог млађег сина. По мајчиној линији Воки је био чукунунук Томе Вучића Перишића. Музички дар наслиједио је од оца, који је поред својих медицинских знања знао много и о музици, књижевности, о археологији, музеологији и умјетности фотографије. Као свадбени дар својој жени, Александар је саградио чувену „белу вилу” на Дубочајском брду изнад Гроцке; кроз њу је за њихова, а послје Вокијевог и Вериног времена, прошла свјетска умјетничка елита двадесетог стољећа, између осталих Игор Стравински и Арам Хачатуријан.

Са оним својим помало мекетавим гласом, Воки је био прворазредан козер, захвалан телевизијски лик, и увијек је знао да одабере друштво. Велики број рецепата из његових куvara добио је од пријатеља, који су их скупљали са свих страна, знајући гдје ће се то најбоље сачувати. На једном од својих ходољубља, причао је Воки, Зуко Џумхур наврати у Почитељ да ту љепоту покаже Мому Капору. Пред обилазак те камене утврде, свратили су у неку кућу да Зуко уручи понуде једној старој муслиманки, давнашњој познаници. Кад су се вратили на ручак у исту кућу, дочекала их је – пршуља, а Зуковом руком исписан рецепт ускоро се нашао код Костића. То се јело спрема у већем земљаном суду, по могућности на огњишту, како је то чинила и стара Херцеговка, а за њега је потребно: кило и по јагњетине, најбоље бубрежњака; кило и по свјежих паприка; кило парадајза и исто толико црног лука; пола киле маслаца; со, бибер и лоровов лист. У посуду се, по слојевима, редају мањи комади меса, режњеви маслаца, колутони лука, кришке парадајза и половине паприка. На сваки слој иде лист лова и соли и бибер по жељи. Пече се отклопљено читава три сата. Најгорњи слој паприка, који служи као поклопац, баца се на крају печења. Е, па, изволите на ову дивоту чудног имена (пршуља – чуј то, молим те!), која се тако лако и сласно једе; само пазите да вам не пресједне, јер је ријеч о врло јаком јелу.

Рецепте из *Брачне кухиње* Славице и Игора Мандића не намјеравам наводити, али овај кулинарски приручник свакако морам поменути као веома добру и поучну лектуру. Гдје бих друго, рецимо, прочитао врло стару мудрост која каже да се „печењарем рађа, а кухаром се постаје”, која изворно припада Французу чије је име Jean Anthelme Brillat-Savarin (ето вас па транскрибујте!) и који се, са својим дјелом *Филозофија укуса* из 1825. године, сматра класиком европске гастрономије (и гастрозофије!). Све док ме Игор није просвијетлио, ја сам то двоје поистовјеђивао, а трагом поменуте разлике он открива још једну велику тајну: „Ево шта ми је једном објашњавао један познати кухарски маестро, наиме, зашто жене већином нису велики кухари, односно зашто готово уопће нису печењари. Пара, топлина и жар уз штедњак, а о граделама или роштиљу да не говоримо, лоше, па и катастрофално дјелују на женски тен и фризуру. Кухарице не смију бити нашминкане, јер се сав таке-цр отапа на дуготрајној топлини. Уз граделе или роштиљ све се те негативне одлике још потенцирају, па је зато ред да сви мушкарци, односно мужеви (јер ово је ипак *Брачна кухиња*) узму под своју компетенцију ватру и жар”. Гастрономија има и своју музику, Гастареју, поучава нас Мандић, а она је у тајном, интензивном дослуку с богом Еросом; отуда његов и његове дружбенице кувар има као мото реченице које то истичу у први план: „Преко трпезе до постеље и обрнуто. Кувајте љубећи се, љубите се кувајући”.

Од свих аутора који су писали о везама кулинарства и књижевности, Мандић је отишао најдаље тврдњом да је сва књижевност произашла из кухиње. Објаснио је то атмосфером породичног дома, посебно кухиње, тог древног женског посједа, као извором осјећања топлоте и сигурности из кога будући писци накнадно црпе сву своју умјетност. Зато је термин *кухињска књижевност* у његовом критичком рјечнику велика похвала, а управо због њега био је изложен оштрим нападима неких нервозних феминисткиња. Није им, мимо свог обичаја, полемички узвраћао осим што је и у *Брачној кухињи*, а под заштитом ауторитета своје љепше половине и њене музе, наставио да исписује похвале жени и кухињској књижевности: „Под заштитом музе Гастареје, ми гастрофори (тј. гурмани који носе свој трбух) натјечемо се с оном непрегледном и вјечном, тисућулетном поворком свих жена, мајки, бака, сестара, пуница, свастика и шогорица, тетака, стрина и иначка... које су нас уздигле, надахнуле, напојиле и надојиле, одгојиле, потапшале и пољубиле, штитиле и мазиле, које су нас научиле што је љубав уз огњиште, што су прошаптане приче у неком сумрачју, што је живот у којем су оне већином патиле, плакале и здајале, али увијек имајући снагу да све око себе одрже на животу”.

За крај сам оставио мени најдраже и, вјерујем, у свијету јединствено кулинарско дјело, праву правцату књижевну кухињу. Наслов *Код српског писца*, поднаслов *Кухињска дела*, приређивач пјесник Миодраг Мијо Раичевић (ко би други него он!), а издавач, угледан, „Службени гласник” из Београда. Колекција *Србија и коментари*, књига девета. Број страница 360, година издања 2011, мада све ове библиографске референце узалуд наводим, одавно је овај необични кувар распродат и не може више да се набави. (Можда се неко племенит у „Гласнику” сјети да избаци и друго издање, ради нас сиротих чије књижнице тугују без овог раритета. То чак и у библиотеци држе међу уникатима и не позајмљују, па сам морао да потегнем везе.) А ево чега се сјетио Раичевић: окупио је стотину двадесет (120) српских писаца и сваком дао слободу да приложи своје рецепте омиљених јела, обилно зачињених причом. Па човјек не зна је ли му слађе од тих кулинарских чудеса или од језика раслојеног на сва могућа наша нарјечја, дијалекте и идиолекте. Ријеч је о једној од оних књига које можете да читате сваки дан, а да вам никад не досади. Замислите само колико је разговора требало обавити с толиком књижевничком солдатеком, рачунајући притом њихову пословичну немарност и заборавност, као и запрдивања свих осталих врста, а највише запиткивања ко све ту још учествује. (И више их је било у плану, каже ми Мијо, али неки су одустали јер не би ипак, је ли, да се с некима нађу ни између истих корица.) Вјерујем да су телефонски рачуни били скупљи од иначе луксузне и по свему примјерне штампе, али и то се да поднијети кад иза себе имаш правог издавача.

„Каква књига! Можда није могуће применити баш сваки рецепт, можда негде нису поштована кулинарска правила... Али, као што је познато, и права књижевност и право кулинарство настају у оном тренутку када се правила одбаце, када се нешто по своме 'дометне', макар за прстохват. Уживајте у слободи!... Уз сагласност приређивача и лектора, писцима је остављено да пишу онако како се у њиховом крају говори, без много 'пасирања' кроз језичке норме. Па се тако ова трпеза полако раширила од Бање Луке до Пирота, од Суботице до Херцег Новог! Уживајте у језичком обиљу!” Ово је, између осталог, као похвалу *Кухињским делима* исписао на задњој корици уредник издања, романописац и приповједач Горан Петровић. А ево и неколико реченица из кратког приређивачевог предговора *Пером и кућлачом*: „У цркву и у кухињу не улази се с рукама у џеповима. У цркви то већ није пристojно; уђете ли у кухињу на тај начин, значи да сте залутали. У кухињу се, као и у брак, улази с озбиљним намерама. (...) Књиге су, рече неко, храна за главу. Кувар *Код српског писца* нешто је узвишеније од те висококалоричне чињенице. Ево и зашто. Он је храна за главу, која вам о истом трошку отвара апетит. А да кроз та отворена врата на апетиту не би ударала промаја, најбољи начин да се проблем реши јесте да странице ове књиге чаробним штапићем званим кутлача, из дана у дан, претварате у нешто што ће вас учинити поносним на себе, а оне који буду пробали заносно дело ваших руку поносним на вас. Како год окренете, биће на добитку и писци и читаоци. Сви осим буђелара”.

Загрцнут толиком љепотом и обиљем, стварно не знам шта бих могао изабрати као некакву илустрацију. Можда приказ прве слободне, српске и независне академије, ПАНУ (Пасуљске академије новинара и уметника писане речи) из пера једног од оснивача Мирослава Јосића Вишњића, или опис чарде *Крај света*, тамо иза манастира Ковиљ и манастирске шуме, у самом рогу Шајкашке, гдје се даље од Дунава нема куд, који је маестрално снитио Богдан Ибрајтер Тане, или... ко зна шта још, али све би то опет било недостатно. Поменућу само један од причом гарнираних рецепата који је књижи приложио пјесник Милан Ненадић. Зашто баш он? Зато што је један од посљедњих из плејаде великих који је напустио овај свијет, у недјељу 7. марта 2021. године. Да човјек не повјерује, њега и супругу му, пјесникињу Илеану Урсу, угушио је плин из неисправног котла у породичној кући у Петроварадину. Толике је године тако здушно радио на самоуништењу па ипак момачки одолијевао, а онда

му таква баналност дође главе! Милан иде у ону повелику скупину писаца ове јединствене књиге који су својим рецептима показали склоност ка јефтиним, сиромашким јелима, свакако као облик саосјећања са својим намученим и осиротјелим народом. За његово јело знаковитог имена *Насуво са кромпиром* потребно је кило брашна, пола киле кромпира, три-четири главице црног лука и, по могућности, исто толико јаја, нешто соли и слатке хоргошке паприке. Тај су чалабрчак још звали и *гренадир марш*, „јер су гренадири били војници и газили оштар маршевски корак кад се набокају издашног а јефтиног набоја. Како год било, ово јело од теста, кромпира и лука збиља је деликатес, посебно кад га припрема зналац за домаће тесто”. (Њему га је припремала његова Илеана.) „Кажу да је тесто најбоље умешено тек кад се таваница озноји.”

Мада сам свјестан да и нисам неки писац, искрено ми је жао (мада не и криво) што ме нема у овој књизи. Знам да би ме мој друг Мијо позвао само да сам му пао на памет, али ко би се свега и сваког сјетио. Једино још нисам начисто с тим шта сам ја оваквој ризници могао приложити; можда понајприје једноставно упутство за припрему сиротињске попаре⁶, коју добро спремам и за коју сам емотивно везан, јер сам на њој одрастао. Мада, нешто мислим, ипак бих се определијелио за уникатни пасуљ мога покојног оца, кога би и требало назвати *Владимиров пасуљ*. Док није обудовио, и он је био један од оних који ни јаје не знају попригати, али, кад нас је напустила наша домодржица Јелена, ствари су се знатно промијениле. Сестра се већ била удала па сам кухињу, принципијелно и преко ноћи, преузео ја, али се знало да је пасуљање очева мајсторија, тачно периодично усклађена с чишћењем фрижидера и оставе. Наиме, стизале су нама повремено разне пакетске ђаконије, рецимо шунка, сланина, кобасице и крвавице из Барање, или овчија, каткад и козја стеља из Херцеговине, па смо то таманили данима, док се не заситимо и преситимо. Онда би Владо ступао на сцену, купио све што је у виду разних окрајака остало непоједено и трпао у пасуљ који би, потопљен у води, обавезно преноћио, као и код Либер Марконија, само што га он сутрадан не би додатно прокувавао већ само испрао у двије-три воде. На луку и першуну био је издашан, а са осталим зачинима није претјеривао. Кад све то настави и кад вода проври, он би одлазио у башту да се бави својим поврћем, а брат или ја били смо задужени да одржавамо ватру у „смедеревцу”, која није смјела бити прејака. Подизање поклопца било нам је стриктно забрањено, а то би након непуне три сата учинио он и објавио да је ручак готов. (Запршку није практиковао; била је заиста сувишна, а то сам касније и ја преузео.) Никад ништа укусније нисам пробао, мада су моји пасуљи данас сасвим пристојни и знатно богатији у погледу састојака. Тврдо вјерујем да је сав холестерол у њему тад био здрав, толико је то било добро.

⁶ Њу смо у моме селу звали *масоница*, а тепали јој *маса* (дугуозлазно *а* из првог слога). Правила се од старог, скороног хљеба, са водом у којој је омекшавао, а уз додатак кајмака из мјешине или са шкипа, често и цијелог сира који се у њој растезао као ластиш. Сваки дан би требало обнављати сјећање на њу, у ово обезбожено доба када се Његово Величанство Хлеб баца или непрестано прогони из исхране, што су поуздани знаци да је нечастиви дошао по своје. Бесловеснике који то чине ваљало би подсетити да је ријеч о најсавршенијој прехрамбеној намирници, која је у себи сјединила све кључне елементе постојања – земљу из које ниче хлебна биљка, воду која је залијева, те ваздух и сунчеву свјетлост који земљу удахњују животодавну снагу и, најзад, ватру на којој се пече то савршенство.