

---

SANJA DOMAZET

---

# KNJIZEVNOST I HRANA

---

*Umetnost nam je u stomaku, duša u želucu.*

Pablo Pikaso

“Jedno od najljepših imena za mene je Madlen. Tako se, naime, zovu moji omiljeni kolači koje mi je majka kao detetu pripremala”, kaže Prust. Ukus kolačića koji se topi među detinjim npercima, šireći slast, za njega je bio tajni put za direktan ulazak u Eden detinjstva. Ako na početku svega jeste bila reč, na početku čovekovog života, to je bila – hrana. Odatle ona opsesija mlekom koja zahvati svet svakih nekoliko godina, u kojoj se proklamuje štetnost ili korisnost njegovog uzimanja. Nesumnjivo je samo jedno – mleko jeste prvo što je ljudsko biće osetilo i okusilo posle dolaska na svet i za tim punim ukusom u kome su se mešali toplina, dah majčinog tela i skliska belina, ono će žudeti do kraja života. Svet detinjstva svet je, naime, sačinjen od ukusa. Čak i deca koja su rasla daleko od roditeljskog doma, pamte hranu kojom su ih častili po domovima, bolnicama, prihvatilišima. Deca su nepogrešivo znala da je hrana simbol ljubavi, znak topline, ali i metafizička veza nepca sa drugim svetovima. Uostalom, i Hrist je nahranio svoje sledbenike. I to je možda najsnažniji primer u kome je hrana postala simbol, znak čiste ljubavi. I to i jeste bilo – čudo. (Autor ovih redova nije siguran da je Hrist baš morao da od malo ribe učini mnogo više, da bi se nahranio sav prisutan svet. Čini se da je samo njegovo prisustvo bilo dovoljno da unese mir, toplinu i beskrajnu blagost istinske, bezuslovne, dragocene ljubavi koja je prerasla strast i

postala – dobrota. I da je posle, u tom dragocenom i svetom iskustvu razumevanja i topline, bilo lako da se sa malo jestiva zasiti mnogo njih. Onaj ko je obedovao iz jedne posude sa nekim koga voli, prstima, birajući najlepše zalogaje za onog drugog, hraneći ga pri tom, znaće pravo značenje ovog primera).

Slučaj komedijant, želeo je da jedan od vodećih američkih pesnika dvadesetog veka, Čarls Simić, bude i sjajni esejist, a pre svega, hedonist. (On je, inače, rođeni Beogradanin, koji od 1953. živi u Americi. Gde je odneo zdrav, punokrvni, balkanski hedonizam. I nastavio da ga razvija dalje.) Neki od njegovih najlepših eseja posvećeni su – hrani. U eseju “Romantika kobasica”, kaže:

“Čak mi i njihova imena zvuče kao poezija: *chorizo, merguez, rosette, boudin noir, kielbasa, luganega, cotechino, zampone, chipolata, linguica, weisswurst*, da pomenem samo neke. Kome nije pošla voda na usta u dobro snabdevenoj mesari ili ljupkoj bakalnici pri pogledu na mnoge vrste kobasica, svežih i dimljenih, punjenih svinjetinom, jagnjetinom, džigericom, teletinom, srnetinom, živinskim mesom, začinjjenih travama, belim lukom, biberom i začinima kojih je toliko da se ne mogu nabrojati? Do pre deset godina, bila je jedna mala delikatesna radnja specijalizovana za francuske kobasice iz raznih regiona, u Ri Delambr na Monparnasu. U istoj onoj čuvenoj uličici gde je jednom živela Isidora Dankan, Men Rej imao svoj prvi atelje, a Hemingvej sreo Skota Ficžeralda u baru koji se zvao *Kod Dinga*. Svaki put kad bih ušao u tu radnju, iskusio bih talas emocija kao da ću da izgubim kontrolu nad sobom i napravim scenu. Pokazao bih jednu vrstu kobasica, predomislio se i pokazao drugu, a onda kupio obe. Kad bi mi ih već stručno upakovali i dok bih izlazio, često bih se vratio i kupio još par drugih vrsta. Moje posete bile su u razmaku od godinu dana, ali bi me vlasnik dobro zapamtio i sladeći put mi se obratio s osmehom prepoznavanja i s prizvukom zebnje.

‘One ti škode’ upozoravali su me neki moji prijatelji kada bih im priznao svoj greh, kao da je sve što stoji na putu između mene i večnog života jedna lepo pečena na žaru, bogato začinjena *andouillete*. Žao mi je što moram da kažem da ima ljudi koji smatraju da ljubitelji kobasica žive u nekoj vrsti nutricionističkog mračnog srednjeg veka, ne mareći za zbir holesterola i usisavanje kalorija. Za njih, svi ti Italijani, Grci,

Mađari, Severnoafrikanci, Kinezi, Nemci i Portugalci koji prže, roštiljaju, kuvaju i poširaju, žive srećno i blaženo, užasno pogrešnim životom. Oni gaje najveće poštovanje prema domaćim kuhinjama, ali kod kobasica podvlače crtu. Zar ne znate kakve sve odvratne stvari stavljaju u njih kažu mi, s nevericom, kad vide da me nisu ubedili. Naravno da znam. Neke od najstarijih i najpametnijih kultura na zemlji ih jedu, glasi moja odbrana. U Francuskoj čak postoji i neka organizacija pod imenom A.A.A.A.A. (Amicable Association of Appreciators of Atic Pork Tripe Sausages). Grupa čestitih građana, pretpostavljam, koji smatraju da su kobasice 'koje se prave od svinjskih creva punjenih seckanim odabranim iznutricama pomešanim sa svinjetinom i začinima' jedinstvene i idealne. U Finskoj postoji slično udruženje, čiji se članovi sreću jednom nedeljno da bi isprobali ono što zovu 'kobasičarskim gustiranjem' sedeći goli u sauni.

Kobasica poslužena u nekom naročitom restoranu može biti nezaboravni događaj. Besprekorno odeven i dostojanstven kelner upravo je podigao poklopac sa poslužavnika na kome leži dugačka kobasica od divljeg vepra, pored grančice peršuna. Pravi je užitek i da je samo gledate, ni prvi zalogaj nije razočaravajući, ali ipak, nešto nije sasvim u redu. Kobasica se više oseća kao kod kuće na nekom karnevalu ili u kuhinji punoj pare. Kobasice su druželjubive. Vruća tunižanska jagnjeća kobasica sasvim će lepo ići uz krompir iz Ajdaha. Privlačna pileća noga, pipci lignje i zeleni grašak iz bašte podjednako su odlično društvo. Portugalci, koji vole da kombinuju čudne sastojke u svojoj kuhinji, prodinstaju svinjetinu, *linguice* i račiće. Njihovo jedenje još nezaboravnijim čini veliko, mešovito i veselo društvo.

Moj stari drug Bob Vilijs, u Hejvordu, Kalifornija, imao je običaj da pravi savršene italijanske kobasice s papričicama. Pozvao bi pet-šest ljudi, dao nam nekoliko boca dobrog zinfandela i još boljeg kjantija, i za to vreme pozabavio se spremanjem hrane. Na kraju bi prosuo malo maslinovog ulja po cvrčecem tiganju u kuhinji tek da naši nosevi osete da se nešto zbiva. Zatim bi, u dogledno vreme, došao na red crni luk kako bi pravo uzbuđenje stvarno moglo da počne. Pre nego što bi stavio kobasice, doneo bi da nam ih pokaže kako bismo mogli da parimo oči i još više ogladnimo dok čekamo...

I stvarno, dosad su Bobove kobasice već počele da šalju tentalovske mirise u našem pravcu, i svi jure da sednu oko stola. Čak i nekoliko elegantnih žena koje, sudeći po izgledu ne jedu ništa sem kašica od povrća za bebe, bore se da dođu do daha u neviđenoj žurbi. Bob nosi korpicu sveže ubranih ljutih feferona iz bašte, da ih skrckamo, kako bi nam se lice zajapurilo, dok jedva hvatamo dah od zadovoljstva i njihove jačine, i nalivamo se vinom kao da je voda, slušajući kako nam kobasice izvode svoju razdraganu muziku na peći. Pošto je ovo neka vrsta ispovedanja, dozvolite mi da priznam i ovo: italijanske kobasice mogu biti veliko razočaranje. Umeju da budu prekuwane, papričice zagorele, kao i luk. Suština je u tajmingu, nepogrešivom tajmingu. Nagomilano iskustvo ovog kuvara u inspirativnom trenutku stvara malo remek-delo u tiganju, koje je nemoguće ponoviti na isti način.

U zemlji gde je gotovo svako stalno na dijati, prizor tolikih gomila kobasica što pristižu na sto uvek je šok. Uprkos svom heruvimskom izgledu i širokom osmehu, Bob me navodi da razmišljam o đavolu u nekoj srednjovekovnoj minijaturi što njiše nekim primamljivim zalogajem pred svecem dok ovaj kleči za vreme molitve. 'O, to je divno, ali nije za mene!' protestuje njih nekoliko u našem društvancetu, brzo proprativši ovu svoju svečanu tvrdnju rečima: 'Pa, možda, daj, malčice, tek da probam', dok posežu za viljuškama. Niko ne čeka da mu se servira. Nema dovoljno hleba, a kobasice nestaju pred našim očima kao da su deo nekog čarobnog čina. Malo masti je kapnulo na bleožutu svilu, ali njenom vlasniku nije bitno. Smeje se punim ustima. I svakom prostruji kroz glavu iznenadno, užasno saznanje: *Volim kobasice. Ubiću za još jednu kobasicu.* 'Samo ti donosi', glasno dobacujemo Bobu, koji je pozadi, u kuhinji, i on je više nego srećan da nas posluša."

(Ovaj briljantni mini-esej će se kod nas tek pojaviti, a pisac ovih redova je do njega došao zahvaljujući Vesni Roganović (prevodiocu), koja je, uz tekst poslala i jednu jedinu reč: "Uživaj!")

Evo šta Čarls Simić kaže o beskonačnoj metafizi špageta. Američki psiholozi-transakcionalisti, imaju jednu ljupku i tačnu rečenicu koja glasi: "Niko se ne može osećati nesrećnim i usamljenim pored tanjira špageta". U "Autoportretu sa činijama špageta", Simić kaže: "Nije mi neophodan hipnotizer da bih se

prisetio prve činije špageta koju sam pojeo u životu. Kasno sam upoznao italijansku kuhinju. Moja majka i baka pravile su knedle i makarone, ali ništa više od toga što bi se moglo opisati kao italijansko. U porodici moje majke, užasavali su se belog luka i maslinovog ulja, ta dva životna užitka bez premca, kao nečega čime svoju hranu posipaju ljudi sumnjive nacionalnosti i klase. Tek na pici, beli luk je u opscenim količinama dospeo u naš dom. Što se tiče špageta, iako su ih posluživale u činiji, poticale su iz konzerve kupljene u supermarketu. Istina, moj otac je jedan-dva puta doneo u kuću bocu kјantija, neku denovsku salamu i sir *provolone*, ali ih je uglavnom sam konzumirao prepušten mislima, pošto smo brat i ja oklevali da uzmemo učešća u tom ritualu kome se majka otvoreno protivila. U vreme kada se brak mojih roditelja urušio, nisam odmah shvatio, otišavši od kuće u osamnaestoj, da sam u italijanskim restoranima zapravo otkrio surogat doma.

Nakon što sam se preselio u Njujork, 1958, živeo sam u ofucanim hotelima i nameštenim sobama u Vilidžu i radio razne čudne poslove, sve, od knjigovodstva do prodaje košulja u robnoj kući. Pošto nisam imao dovoljno novca za izdržavanje, najpre bih proveo usamljeno veče kružeći ulicama i čitajući menije italijanskih restorana u tom kraju. Većina je služila uobičajeni jelovnik, ali bilo je jedno ili dva mesta sa neobičnim jelima koja su me stavljala na tantalove muke – pržene artičoke, linguine ala vongole, teleća džigerica u soteu – pokušavao sam da to probam kad god bih dobio novac. Kao iz daljine prisećam se kako bi me ljubazni, stariji kelner zapitao želim li svoje špagete *al dente* a ja bih pomislio kako mi predlaže da uzmem sos po imenu čuvenog toskanskog pesnika raja i pakla. Kelner Gvido, koji mi je postao drugi mentor, bio je uzdržan prema mom oduševljenju, sve dok moja žarka želja da se podvrgnem inicijaciji u tajne kapara, *funghi porcini*, škembića, lignji i čuvenih *barbaresko* i *barolo* vina više ne bi postala nesumnjiva. Trebale su mi godine da maturiram na italijanskoj gastronomiji i počnem da sanjam o studijama. I dok sam sebi jelom krčio put do više mudrosti, takođe sam učio o kulturi koja je išla uz tu hranu. 'Italijanski restoran' je zaista pogrešan naziv, jer je Italija zemlja mnogih različitih regionalnih kuhinja...

Do većine ovih otkrića došao sam sam. Gomila slikara i pesnika ispičutura s kojima sam visio u 'Sedar'

baru, 'Vajt horsu' i 'San Remu' nije mnogo marila za fina jela. Ja, međutim, što sam više pio, to sam bivao gladniji. Takođe, više sam voleo vino od viskija i džina. U to vreme maltene niko drugi nije pio vina. Sećam se ljudi koji su navaljivali, pa čak i nudili da plate, kako bismo mogli da izađemo i nešto pojedemo. Žene su bile još impresioniranije ako biste ih povelu u neki francuski reastoran u gornjem delu grada. Ipak, svi bismo najčešće završili na mom omiljenom italijanskom mestu, gde bih ispričao priču o Marselu Dišanu, koji je u svojim ranim siromašnim godinama u Njujorku, svaki dan ručao činiju praznih špageta sa buterom i sirom uz čašu crnog vina. Savršeno, mislio sam.

Italijanski restorani stvaraju ne samo epikurejce već i nadahnute kuvare. Godinama sam kupovao hladne odreske, sireve i masline u italijanskim dućanima u Bliker stritu. Tokom pedesetih i šezdesetih godina prošlog veka, gotovo niko u književnim krugovima nije znao da kuva, pa su moji skromni pokušaji bili izvanredno primljeni. Od tada pa nadalje, svaki put kad bih probao nešto novo u restoranu, pitao bih se kako je spravljeno, koji su začini upotrebljeni, i prisećao se drugih prilika kada bi to jelo ispalo drugačije. Moj život u malom zaseoku u Nju Hempširu, onako kako i sada živim i kuvam italijansku hranu, jeste nekakav produžetak tih komparativnih studija. Možda je to tautologija, ali jelo koje ne izaziva izliv uspomena nije nezaboravno jelo. Ne znam kako drugi pesnici zamišljaju svoje muze, ali moja muza je italijanski kuvar. Dajte mi činiju špageta i napisaću vam pesmu...

Odlazak u restoran je uvek avantura. *Nešto* nepredviđeno, od čega vam voda ide na usta, možda vam je nadomak. Čitajući jelovnik kod Alberta jedne večeri, učinilo mi se da on zvuči kao strasna, lascivna izjava ljubavi. Otišao sam kući i napisao pesmu – ili, tačnije, zatvorio sam oči i zamislio neki jelovnik:

Moja pileća supo začinjena lomljenim mladim bademima.

Moja mešana zimska zelen,

Najdraža taljateo s pečurkama, mirodijom, inčunima,

Paradajzima i sosom od vermuta.

Voljeni morski đavolku, s ukrčkanim lukom, kaparima

I zelenim maslinama.

Pruži mi svoj jezik s ukusom pasulja i belog luka.

Mala seksi ponudo *formaggia* i *frutta*!

Hoću da se skupa stopimo u belom vinu, kao kruška.

A zatim usnimo u želevu od divljih jagoda sa šlagom.

(I ovaj esej će u celosti objaviti beogradsko "Otkrovenje", baš kao i onaj prethodni, pikantno-kobasičarski.)

U romanu-autobiografiji, "Belo na crnom", ruski pisac Ruben David Gonzales Galjego, opisuje svoje detinjstvo provedeno po domovima i prihvatilištima. "Strahotnu tamu časova usamljenosti i tuge, presećali su ukusi peljemena (pužići od testa punjeni sirom ili mesom), toplina bogatih palačinki (blinji) ili prosto komadić mesa na dnu tanjira boršča."

"Votka od svih ljudi čini Ruse", rekao je Ivan Rebrof, "a čini se da prepuna trpeza učini da i zli i nesrećni, bar na trenutak to prestaju da budu. Prepuni stolovi podsećaju na praznike, na vedrinu i na nadu. Na rane dane detinjstva kada je biti voljen značilo i sedeti za roditeljskom trpezom, koja, kakva god da je bila, doživljavana je kao – božanska."

Kod najvećih pisaca svih vremena, u delima koja su menjala naše živote i sudbine, dijeta se, nikada ili gotovo nikada i ne spominje. Pošto lišavanje zarad lišavanja ima malo veze sa umetnošću koja je, po svojoj najdubljoj suštini svetkovina i pir, od kojih je, zasigurno jednom i potekla.

"Najiskrenija čovekova ljubav je ljubav prema hrani", rekao je negde duhovito Bernard Šo. A čini se da je i literatura koja govori o gastronomiji i gastronomskom, trenutno najtraženija kod bukinista širom sveta. Šta je to što je ljudima postalo toliko dragoceno i inspirativno u delima koja o hrani govore na sve moguće i nemoguće načine, i studiozno i naučno i senzualno i inspirativno i fenomenološki, kada znamo da je hrana, bar u ovom delu sveta, bila uvek dostupno zadovoljstvo, mada je u poslednjih desetak godina postala i gotovo jedino? Rat i ratovanja, u ljudima, naime, prvo ubijaju elan vital, radost življenja i mogućnost uživanja, kapacitete za zadovoljstvo, libidonosnu energiju... A pošto ljudi nepogrešivo osećaju da im uživanja izmiču u sopstvenim životima, žele da o njima makar čitaju. Junk food, koja

je preplavila naše živote sa velikom verovatnoćom da će nas i udaviti, kao lakmus papir nepogrešivo razotkriva naše živote kao – junk life. I dok svet beskonačno dosadno raspravlja o tome šta je zdravo a šta nije i šta moramo svakako, a šta ne smemo nikako, utešno je pobeći kod Gogolja koji nas nekako uvek spase i slatko se načitati o “knedlama koje se služe uz boršč, ćuretini sa pavlakom i grožđicama, ribi s renom, jelu koje veoma liči na čizmu potopljenu u kvas, sosu ‘labudova pesma’ prestarelog kuvara, koji se služi u jezicima vinskog plamena...”

Pa ipak, između gastronomskog i Logosa, postoji tajna veza. Nju su pesnici odavno naslutili. Tako Vesna Parun ima stih u kome kaže: “Reč je kora nara, koja puca na mom srcu”. Pesnici i pisci, naime, oduvek vole da sočnost, slojevitost i suštinu svojim stihovima dodaju pominjući voće, pomenimo da voće ispod slasti, u dubini svoje nutrine krije semenke – simbol besmrtnosti i suštine, Logosa, dakle. Tako Brajan Peten ima pesmu “Ukradena pomorandža”, koja počinje stihovima: “Kad sam izlazio, ukrao sam pomorandžu, Nosio sam je u džepu i osećao kao toplu planetu...” Šejmas Hini, Irac i laureat Nobelove nagrade za književnost, jednu od svojih najlepših pesama nazvao je “Dan bućkanja masla”. Ova pesma sadrži u sebi sav puni ukus mleka i kajmaka, u kojoj se skorup poredi sa “zgrušanim suncem koje su lovili”. Hrana, u ovom slučaju simbol je za dokazivanje postojanja alhemijskog procesa u ljudskim životima (od mleka, lupanjem, nastaje kajmak, “zlatne čestice počnu da poigravaju”), ali i života, jer kajmak podseća na “zgrušano sunce”. Hrana je ovde, simbol opstanka i života. Stanovnici ovih krajeva lako će se poistovetiti sa Hinijevim stihovima, pošto je na ovim prostorima mnogo puta biti sit značilo biti živ, a počesto i voljen. Ponovimo, Šejmas Hini je irski pesnik, a između Iraca i nas postoji nekakva čudna, bliska veza i velika sličnost: neverovatna potreba za ulaženjem u ćorsokake i poriv da se izgubi, da bi se osećalo pobednikom.

Mark Strend, američki pesnik (onaj fatalni Strend koji je na Kolumbiji predavao plavookoj studentkinji Eriki Džong, koja mu je, veoma zaljubljena, posvetila nekoliko odličnih pesama), napisao je pesmu koja se zove “Dinstana teletina”. Iza naslova koji je na granici poezije i gastronomije, krije se nežna, jednostavna pesma, u kojoj se stih po stih, pesnik seća detinjstva u kome mu je majka punila tanjir do vrha,

u Sibrajtu, u Novoj Škotskoj. U ukusu dinstane teteline, za Strenda je ostao skriven opojni dah detinjstva, u kome su sva čuda uobičajeno očekivana i u kojima je sinonim sreće i sigurnosti jedna nežna, gotovo floralna ruka koja tako često pruža hranu – majčina. Blez Sandrar (onaj isti pesnik koji je, vrativši se iz rata bez ruke lutao pustim, setnim ulicama Nice u oktobru i ljubio jednu ženu u Kanu tako kao da im oboma od toga zavisi život, a možda i jeste zavisio), napisao je poetsku tvorevinu kratko nazvanu “Jelovnik” u kojoj su, naređani jedno pored drugog pomenute i “pečene školjke i puževi francuski sa vanilom i šećerom i vino od pirinča sa ljiubičicama i džem od morskih algi”. Srpska poezija poseduje jednu neverovatnu, duhovitu i gastronomsku poetsku tvorevinu, u kojoj se nabrajaju sve vrste pita i, na kraju pominje i “pitino dete”.

Čitava moja rana mladost prožeta je jednim ukusom: ljiubičicama u šećeru. Ja ih nikad, naravno, nisam jela, ali sam o njima čitala, što je, možda i više nego da su mi se topile na nepsima. Njih Lorens Darel pominje u svom čuvenom “Aleksandrijskom kvartetu”. Njih u ustima topi niko drugi do neverovatna Justina, u koju je glavni junak ludo zaljubljen i njihovi poljupci liče na “prve oblike štamparstva”. Dakle, on je bezumno voli čitav prvi tom. Dok se voze na plažu malim, limenim tramvajima, on joj na plaži kupuje šarene, voćne sladolede “koje je toliko volela”. Sve se, naravno, događa u Aleksandriji, “muljači ljubavi”, a čitanje “Aleksandrijskog kvarteta” jeste gozba za najsnažnije čovekovo čulo – intelekt.

Strastveni čitalac primetiće još nešto: pisci koji u svom literarnom opusu govore o hrani, koriste je kao metaforu ili se poigravaju u svojim delima njom, veoma retko ili gotovo nikada ne izvršavaju samoubištvo. To važi čak i za ruske pisce, a ruska literatura, po rečima Danila Kiša, ima “ceo vagon samoubica”. Pisati o hrani, izgleda, znači i prihvatiti vedriju, čulnu stranu ovog i ovakvog života. Izgleda da je manje bolno “slagati varku na varku” (Andrić), ako se to čini uz probrano jelo i ista takva pića. Ruski pisac jevrejskog porekla, Aleksandar Genis, čitavu je jednu knjigu posvetio studiji o ruskoj kuhinji u Sovjetskom Savezu, dakle u – komunizmu. O suštini i apsurditetu komunizma, ona više govori od desetak toмова najpodrobnijih filozofsko-socioloških analiza. Iz Genisove knjige, a preko socijalističke trpeze, sa-

znajemo da je komunizam po svojoj suštini siv, dosadan i – bezukusan. Što će reći da prilično podseća na pakao.

Kad mi je nedavno iz Moskve prijateljica-spisateljica donela rusku čokoladu koja jeste opet najbolja na svetu, znala sam da za Rusiju ima nade. Narod koji proizvodi takav slatkiš neće nestati i u budućnosti će, nadajmo se, malo ratovati. Setimo se Švajcaraca i njihovih slatkiša. Najskuplja turistička tura na svetu jeste ona po Švajcarskoj, gde se obilaze fabrike čokolade i u svakoj je dozvoljeno degustiranje. Da pomenemo još jednom Čarlsa Simića, koji je, sećajući se detinjstva priznao da ga je majka, kad bi navalio da jede paradajz donesen sa pijace, molila da se sa džakom prebaci u kadu i tamo najede do mile volje. To je bio i jedini način da ga posle obroka valjano opere.

Proučavajući živote, sudbine i dela pisaca iz svih krajeva sveta, čija je literatura menjala naše živote, radoznanom posmatraču nameće se zanimljiva činjenica. Najveći pisci, čija su dela podjednako voljena i od publike i od kritike, a često i od Nobelovog komiteta, bili su često i najveći gurmani. Rableovo delo poziv je na epikurejsko shvatanje života (i uživanje u istom), Šekspir u “Hamletu” pominje kavijar, a Bela Hamvaš, grandiozni esejist proteklog veka, a svakako i najveći erudita, hrani je posvetio neke od svojih najlepših eseja. Poseban traktat napisao je o umeću uživanja u vinu, koji nije samo pohvala i oda najlepšim vinogradima i naprefinjenijim nepsima, već istinska pohvala onome što su Grci davno i tačno definisali kao “privatni život”, jedini koji nam je zbilja dat i jedini u kome zaista možemo uživati. Naime, sva naša javna delatnost je, po pravilu, diktirana strogo određenim pravilima smrtonosne sujete. I – lažna. Zatvoreni u blagodeti svojih istinskih, unutarnjih života (jer sloboda i sreća su iznutra, govorili su Latini), moguće je ponovo povratiti bar deo onoga što život čini životom. A to su – uživanja. (Ova istina bila je poznata i Alenu Boskeu, slavnom francuskom pesniku, koji je divno negde rekao: “U tridesetoj godini sam žene, slavu i moć dao za jednu kafu sa šlagom u Latinskom kvartu”).

Najbolji pisci srpskog jezika bili su, takođe, pristalice one krilatice Erazma Roterdamskog: “Život je gozba, ili pij ili idi.” Tako je Andrić voleo kiselo mleko koje se “seče nožem, a jede kašikom”, a Pekić u Rovinju plaćao večere sačinjene od najfinijih mor-

skih plodova – jednom stranicom neobjavljenog rukopisa, koju bi, pošto bi bila predata konobaru u ruke, bila izuzeta od štampanja. Vlasnik restorana bio je, naime, veliki poštovalac Pekićeve literature. Najlepše i najnežnije Kišove stranice pohvala su životu, teškom i nesrećnom, ali do bola lepom i bogatom. I – čulima. Sa njegovih stranica iz “Porodičnog cirkusa” odiše odijumski i raspevano i raskošno, bilje iz Božije bašte. I dim iz Aušvica koji se nadvija nad tim dahom. Pavićeva literatura takođe je pohvala čulnom i čulima. Ovaj pisac je na svojim stranicama dokazao da je intelekt najčudesnije čulo, a opisi najneobičnijih gozbi u njegovim delima sačinili su od hrane aktivan i živ segment literature i njegovoj prozi dali potpuno nov, raznolik i raskošan, teško odredljiv ukus. Ukus proteklog stoleća.

Raskošno su o hrani pisali i Rusi. Najlepša Bunjinova pripovetka, “Čisti ponedeljak”, počinje opisima baroknih ruskih gozbi i pijanki pred post. Bogat ukus punjenih palačinki i rezak poljubac votke duboko pod grlom, na kraju će prekriti miris tamjana, a slatko telo voljene žene, biće zamotano u crnu odoru iskušenice. Dugo se i sporo doručkuje i kod Čehova, gde se, preko šolja čaja pomešanog sa slatkim, često spliću i raspliću dalji životi junaka. I naši dalji životi.

U jednom od svojih eseja, Hamvaš spekulise o tome kakav bi ukus u ustima imalo telo voljene žene. (Korak dalje otišao je meksički slikar Dijego Rivera koji je tvrdio, udvarajući se Fridi Kalo i želeći da je impresionira, da je jeo telo mlade žene). I dolazi do zaključka da bi to morao biti ukus najfinije, mlečne čokolade, u kome ima malo od opojnosti šafrana i malo nečeg ljutkastog i nezemaljskog.

Prvi znak smrti, znak je odricanja od života i umiranja čula. (Jer mi čulima ne doživljavamo samo ovaj, već i onaj drugi svet). Ovaj milenijum doba je kada je sve manje vremena za duge gozbe i kada caruje ubrzanje. A akceleracija diktira bezukusnost. Naša planeta preplavljena je sirotim bićima koja više nikada neće naći ni jedan jedini trenutak izgubljenog vremena, jer su, žvaćući hamburgere, usput sažvakali i svoju budućnost i sopstvenu dušu. “Ja čuvam vreme”, rekao je negde jedan od najvećih pesnika dvadesetog veka, genijalni Rumun, Jon Karajon. Novi milenijum traži od Spasitelja nekog ko će mu sačuvati čula, odnosno nazad vratiti dušu. Ukoliko je to uopšte moguće.