МОНОГРАФИЈЕ
Књига 9

Др Александар Декански

Eo Ipso

Историјски архив „Срем“
Сремска Митровица
2014.

CIP - Каталогизација у публикацији
Библиотека Матице Српске, Нови Сад

821.163.41-94

ДЕКАНСКИ, Александар
Eo ipso / Александар Декански. - Сремска Митровица : Историјски архив "Срем", 2014 (Петроварадин : Alfagraf). - 381 стр. : илустр. ; 24 cm. - (Монографије ; #књ. #9)

Тираж 400.

ISBN 978-86-84955-16-8

COBISS.SR-ID 291017479

Др Александар **ДЕКАНСКИ**
Eo Ipso

Издавач
Историјски архив „Срем“

За издавача
Моравка **ТОДИЋ**, директор

Уредник
Нада **СИМИЋ ЛЕМАЈИЋ**

Лектура и коректура
Драгана ЂОНЛИЋ

Дизајн, слог и наслована страна
аутор

ISBN **978-86-84955-16-8**

Тираж
400 примерака

Штампа
ALFAgraf, Рељковићева 20, Петроварадин

Објављивање ове књиге финансијски је подржао
Град Сремска Митровица

На насловној страни:
Кућа Деканских коју је 1884. купио Вукашин, мој чукундеда, срушена у другој половини прве деценија XXI века.

САДРЖАЈ

ЗАШТО НАМ ТРЕБА КЊИГА О ЈЕДНОЈ ОБИЧНОЈ МИТРОВАЧКОЈ И БЕОГРАДСКОЈ ПОРОДИЦИ ____ **v**

ЗАШТО ? ____ **1**

НАДНИЧАР - БАШТОВАН ____ **3**

ГЕРТНЕР ____ **9**

Бошко ____ ***14***

Удицки ____ ***17***

ТРГОВАЦ ____ **23**

Шупути ____ ***26***

Смиља ____ ***37***

Тешка Милена ____ ***39***

Шкртац? ____ ***41***

Предратна и ратна времена ____ ***43***

Како се војњак претворио у баште ____ ***46***

СЛУЖБЕНИК ____ **51**

Црепајци ____ ***56***

Бизумићи ____ ***59***

Мирковићи ____ ***65***

Мима ____ *69*

ХЕМИЧАР И МЕНАЦЕР ____ **71**

Младенци ____ ***72***

Куле ____ ***73***

Мајка и деда Никола ____ ***76***

Бака и Деша ____ ***85***

Боба ____ ***90***

Назад у Деканске баште ____ ***96***

МАЛА АУТОБИОГРАФИЈА ____ **99**

Пинкијевац ____ ***99***

Гимназијалац ____ ***105***

Студентски брак ____ ***117***

Крај краја и почетак почетка ____ ***121***

Зијад ____ ***123***

Млади истраживач ____ ***126***

Кум Бане ____ ***130***

Војска ____ ***131***

Матићи и Калањи ____ ***133***

Тешке године и срећни дани ____ ***142***

Кадиз ____ *145*

Венчање ____ *147*

Лето 1991. ____ *147*

Булевар 149
Хиперинфлација 151
Глиђа 156
Докторат, дека Аврам 158
Кина 159
Олуја и Дејтон 160
Ања 161
Стан 164
Јана 169
5. октобар и после њега 171

ОД МЕНЕ ОВОЛИКО 175

ПУТОВАЊА 177

Шпанија 1989. 179
Краснојарск (Красноярск) 1993. 199
Либан 2010. 203
Транспорт 203
Градови и простори 206
Храна и пиће 217
Људи 220
Манастирима у походе 2010. 223
Јордан 2010. 237
Долазак 237
Мадаба 239
Планина Небо 245
Мртво море I 246
Аман 247
Околина Амана 248
Мртво Море II 252
Каср ал Абд 253
Молитва у петак 254
Цераш - Гераса 256
Ајлун 258
Ум Каис - Гадара 260
Пустињске палате 263
Ум ар-Расас 270
Ал-Карак 272
Кирбет Ал-Танур 273
Вади Дана 273
Петра 275
У врту Богородичином 281
Дионисијат и Свети Павле 286
Каруља и Катунаки 292
Скит Свете Андрије, Кареја, Кутлумуш 294
Ватопед 298
Свети Пантелејмон и Ксиропотам 301
Есфигмен и Хиландар 305

Регистар имена 313

НАШИ ОМИЉЕНИ РЕЦЕПТИ 321

ЗАШТО НАМ ТРЕБА КЊИГА О ЈЕДНОЈ ОБИЧНОЈ МИТРОВАЧКОЈ И БЕОГРАДСКОЈ ПОРОДИЦИ

Данашњи човек понекад размишља о прошлости. Та навика релативно је нова потреба људске врсте. Настала је оног момента када су се људи изборили да дођу до слободног времена. То је оно време за које можемо рећи да нам дневно преостаје ван оквира решавања егзистенцијалних потреба. Слободно време се користило на различите начине.

Ретки појединци бележили су догађаје из прошлости. Прво је то бележење догађаја имало митски, да би касније добило и историјски карактер. Показаће се да је та забава, а првобитно и рационализација антрополошких страхова од ствари које су прошле, а утичу на наше животе, имала и своју практичну примену. Стабилизовала је свест појединаца и група о томе ко су и одакле потичу, ко су им преци и шта су им као обавезу пренели за будућност. Ова практична примена историје, поготово на извесне моделе колективне свести, често је злоупотребљавана. Поготово се то дешавало у новим раздобљима развоја друштва. Тако је настала модерна историјска наука до данас распета између улоге служавке политике и дубоке потребе да објективније и целовитије сагледа прошлост. Државе су стале иза историјске науке која је за узврат обрађивала велика државна питања. Политичка и војна историја која је својим последицама утицала на многе људе постала је основни предмет истраживања. У многим елементима она је то остала до данас. Тек у новије време, када је већина држава добила своју историју, полуисторију или пседоисторију јавило се интересовање и за друге аспекте прошлости. Били су то аспекти везани за обичан свакодневни живот који нам је трагове остављао на друкчији, за многе и мање видљив начин. Јавило се интересовање за економску, културну и друштвену историју, а потом и за историју интиме, свакодневног живота, доколице, забаве, спорта. Проучавање ових аспеката историје донело је нове методолошке проблеме науци која је два века раније почела да успоставља чврсте методолошке норме засноване на проучавању документације различитих институција. За ову врсту нових истраживања и тема структура сачуваних докумената је била таква да што се ишло даље у прошост мање се о њој могло писати. Наиме, то су области које су биле ван интересовања званичних државних институција.

Зато је сваки индивидуални запис о тим обичним, интимним стварима велики допринос разумевању времена, обичаја и навика које се под утицајем глобалног друштва брзо мењају. Замислите само овај детаљ модерног времена, живело се без мобилног телефона до пре свега десет година, а данас је то ,,немогуће“.

Зато ми је било задовољство када ми је аутор кога познајем добрих десетак година, а сећам га се као гимназијалца из генерације пре моје, понудио да напишем рецензију и подржим штампање књиге.

Један од ликова ове књиге је и митровачки баштован, предак нашег аутора. Неко ће завапити и рећи шта ће нам књиге о баштованима поред разних хероја, значајних и знаменитих људи, великих догађаја. Па овај наш баштован је имао потомка, нашег аутора, способног да у причу о породици удахне дух времена и много од онога што утиче на живот садашњих Митровчана, а да они тога нису ни свесни.

Без ове књиге ретко ко би знао одакле назив Деканске баште за једно од најстаријих насеља града. Када је ово насеље изграђено добило је званичан назив примерен времену, по хероју Свети Младеновићу, човеку који је један кратак период живота провео у Митровици радећи на железници. Митровчани су насеље колоквијално називали Деканац. Тако су се стварни живот и званична идеологија нашли у сукобу да би после много година мали баштован победио и насеље већ двадесетак година носи назив Деканске баште. То је тек једна прича, а потом следи мноштво малих прича о обичним људима, о људима из породице Декански и њиховим пријатељима кроз које видимо Митровицу какву нам не може описати ни један документ. То је Митровица виђена и очима дечака и младића који је још становник Митровице из шездесетих и седамдесетих година, али и зрелог човека из Београда који на њу може да гледа очима човека објективног, на начин који доноси искуство. Зато књигу најтоплије препоручујем свима онима који воле овај град и желе да сазнају понешто о његовој прошлости.

Ненад Лемајић

ЗАШТО ?

Једини разлог због којег сам одлучио да ово пишем јесте да се од заборава сачувају моја, а још више сећања мојих родитеља и њихових родитеља, рођака, пријатеља, познаника, свих оних чије сам приче запамтио. Тема је, на првом месту, моја породица Декански, а онда и мој родни град Сремска Митровица у којем породица обитава више од 130 година. Жељу да напишем овај текст имам већ годинама. Много пута сам у глави исписао странице којих се сада више не сећам. Надам се да ћу истрајати и да неће све остати само на овом предговору. Иако сам наслов за ово писаније често покушавао да смислим, њега још нема, али надам се да ће се родити док не завршим.

Немам велике претензије и не верујем да сам добар писац, па од текста не очекујте више од збирке сећања. Уз то, од оне сам врсте људи коју не занимају чаршијске приче, које не интересују туђи животи, које не додирују трачеви. Зато сам већ на почетку хендикепиран и немам добре предиспозиције за писање оваквог штива. До мене нису дошли и не долазе многи подаци који би могли наћи место у овом тексту. Ипак сам одлучио да пишем, јер то, једноставно, желим. Када будем писао о Митровици, биће ту много рупа у причи, површности, можда чак и нетачности. Већ дуго не живим у њој, па иако јој се стално враћам, у Митровици сам, у ствари, странац, још од када сам као тинејџер отишао на студије.

Ове вечери, када почињем да пишем, немам а нећу ни покушавати да направим никакав план, никакав костур текста, једноставно ћу слагати приче како их се будем сећао. Иако ћу се трудити да прича тече хронолошки, сигурно ће се десити да то не буде тако, да ћу о истим догађајима писати више пута, можда ћу чак улазити и у противречности. За истинитост написаног не гарантујем, сем за сопствена сећања, мада ће и то некада бити под знаком питања. Давне догађаје често памтимо онакве какви бисмо желели да су били, а не какви су заиста били, јер некада субјективност толико надјача објективност да је запамћено другачије од истине.

Један део текста биће заснован на сећањима моје мајке, која је на моју молбу записала све битне догађаје у фамилији, онако како их се она сећа, или онако како су јој испричаване. Нећу их издвојити као посебан део, већ ћу их укључивати у поједине приче, тамо где припадају. На томе јој се неизмерно захваљујем, јер да није тих записа, вероватно не би било ни ове књиге.

На крају текста приложићу и неколико текстова који се најбоље могу описати као путописи, настали на молбу пријатељице Наде Симић-Лемајић, као рубрика, у наставцима, у локалним новинама Митровица. Никада, бар до сада, нису објављени у потпуности. С обзиром на мали тираж и скромност новина, које излазе врло спорадично, сумњам да је те текстове прочитало много људи. Нећу их прерађивати, па ће по стилу и начину приповедања одударати од остатка текста.

Разлог зашто их додајем тексту је двојак, зато што ми је жао да утиске са тих неколико путовања не поделим са другима и зато што су међу најлепшим сећањима које имам.

Како волим фотографију и нескромно мислим да сам, поготово последњих година, снимио доста добрих, текст ћу илустровати, надам се, умереним бројем слика. Не само својим фотографијама већ и оним из старих породичних албума.

На самом крају налази се и породични кувар, нека врста књиге у књизи. И он је настао независно од овог текста, овде је само преписан.

Немам намеру да текст преправљам, поново ишчитавам и поправљам, желим да што више личи на обичну причу намењену, пре свега, следећим поколењима, како онима из породице, тако и онима из града. Да не бих кварио причу сталним навођењем ко је са ким у каквом роду, на почетку је дато родословно стабло Деканских, из кога је лако закључити ко је коме ко. Трудићу се да даље родбинске везе увек наведем.

Београд, 7. фебруар 2012.

Наслов се родио негде у лето 2012, сам по себи!

Београд, 23. октобар 2012.

Приближава се већ и пролеће 2014. Текст је спреман за штампу. Неизмерно сам захвалан Нади Симић-Лемајић и њеном супругу Ненаду Лемајићу, који су сматрали да је ово што сам написао вредније од обичне породичне хронике, да је моје писаније вредно публиковања. Пре свега захваљујући њима и њиховим сугестијама Историјски архив „Срем“ је одлучио, а Град Сремска Митровица помогао да се финансира штампање књиге, овакве каква вам се налази у рукам. Велико хвала Нади и Ненаду, Архиву и Граду!

Драгана Ђонлић се прихватила тешког задатка да лекторише и коригује рукопис. Тешког, јер знам да јој није било лако да се избори са многим грешкама, а још теже да испрати стил и манире мог писања. Због тога јој се захваљујем од свег срца.

Породицу - Драгану,Ању и Јану, ноћима сам мучио дуго упаљеним светлом, куцкањем по тастатури и дуванским димом, а не ретко сам данима био потпуно неупотребљив у кући. Имале су разумевања, давале ми подршку, могу само да им кажем велико хвала и да се надам да је мој напор био вредан тога.

Београд, 22. фебруар 2014.

НАДНИЧАР - БАШТОВАН

Оно што се у породици Декански зна о њеној прошлости оштро је ограничено 1884. годином. Те године у Митровицу се доселио Вукашин – Вуја Декански и од извесног Станимира Томашевића купио кућу број 1024 у Савској, данашњој Улици Бранка Радичевића, за 1050 форинти. Како у Купопродајном уговору закљученом 15. студена 1884. године пише, купац је из (данас Бачког) Петровог Села, и сем куће купује и два врта уз кућу, а сведоци купопродаје су Т. Бараксадић и Сава Шиђанин, потписан као Шидианин. Уговор је оверен у Краљевском Котарском суду у Митровици три дана касније. Занимљиво је да је склопљен на обрасцу исписаном српским језиком, а сав текст, осим Вујиног потписа, је латинични. На полеђини уговора је 4. маја следеће године оверен и пренос власништва у Грунтовници Котарског суда, од стране извесног службеника Марковића.

О Вујином животу мало тога знам, а и то што знам обавијено је неким велом тајанствености и необичности, и питање је колико је тачно. Чињенице говоре да је у Митровицу дошао са шестогодишњим сином Лазаром, а о жени, ако ју је тада имао, не зна се ни слова. Кажем ако ју је тада имао, јер га је био глас да је био опасан женскарош, да се много пута женио, па и много млађим женама од себе. Уз то, породична историја памти да је у Митровицу дошао као назаренски, како се то у Митровици звало, нововерски свештеник. Прича каже да је тамо одакле је дошао, у Петровом Селу, као свештеник скупљао новац за изградњу цркве или храма, и када је та сума постала повећа, са новцем побегао у Митровицу и од тог новца купио кућу и имања. Са једне стране прича делује нереално. Аустроугарска је била озбиљна држава, и с обзиром да је некретнине купио легално, уз Уговор и упис у Катастар, мало је вероватно да је то могао учинити ако је злоупотребио службени положај. Тешко је веровати да га верници, чије паре је проневерио, нису тужили, тражили, јурили, а још мање да га власти нису могле пронаћи, с обзиром да се није крио и да је био релативно близу, у Митровици. Са друге стране, чудно је да је човек пореклом из једне, вероватно сиромашне породице, што се да наслутити на основу информација од Ђурђинке Декански из Новог Сада, чији су преци баш из Бачког Петровог Села, (са којом сам пре десетак година успоставио контакт) дошао у други град и одмах купио кућу и мало имање. Још више сумњи у тачност ове приче уноси чињеница да моја породица, од када памти, слави Светог Николу, баш као и Ђурђинкина по мушкој линији. Истина је највероватније негде између. Можда је Вуја, заиста привремено, променио веру са планом да то искористи и обогати се. Можда је он на неки легалан, али морално неприхватљив начин (нпр. велика провизија) дошао до малог богатства, али је из родног места отишао, не бежећи од закона, већ од погледа суграђана. Довољно далеко, али не толико да му се начин живота и обичаји промене.

Био је врло предузимљив и вредан човек, куповао је суседне, мочварне и подводне плацеве, а затим их исушивао и тако ширио имање око куће. На стотине кола

земље довезена су из околине града, добрим делом вероватно и са поседа које је купио. Комад те земље који је остао у власништву породице све до педесетих година прошлог века био је потес између данашњег аутопута и хиподрома, када је на њему за потребе изградње пута Братство-јединство подигнута бетонска база и шљункара. По завршетку градње земља није доведена у првобитно стање, била је неупотребљива, а како моји нису имали начина да то сами ураде, напустили су је. Колико знам, доспела је касније у друштвено власништво, мислим КПД-а. Крајем XX века земља нам је враћена, додуше не та, већ одговарајућа негде на Радиначком путу, али како се породица Декански давно престала бавити земљом на било који начин, сем оном у саксијама, моји родитељи су је продали.

Једини писани документ из XIX века, сем гореспоменутог Купопродајног уговора, везан за моју породицу, за који знам, су четири гимназијска дневника у којима се налази и име мог прадеде Лазара, Вујиног сина. Први је из школске 1888/89, само четири године након што су се доселили у Митровицу. Под редним бројем 6, међу ученицима првог разреда уписано је овако:

prezime: Dekansky

ime: Lazar

dan, mjesec i god. rodjenja mu: 20. studena 1878.

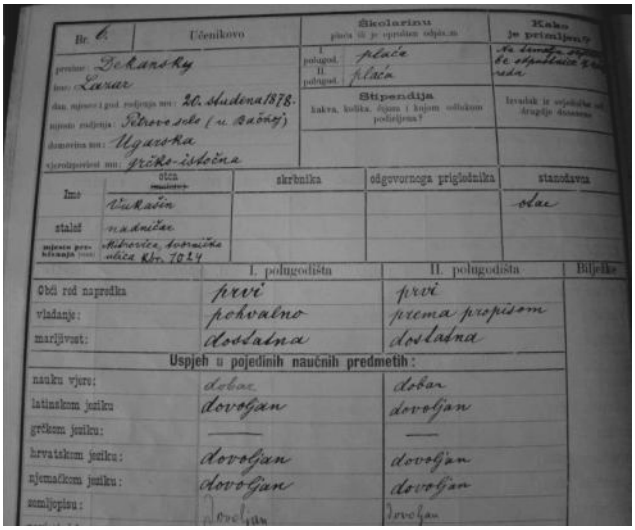
mjesto rođenja: Petrovo selo (u Bačkoj)

domovina mu: Ugarsaka

vjeroispovest mu: grčko-istočna

Као **ime otca** наведено је Vukašin, **stalež:** nadničar, **mesto prebivanja** (**stan**)**:** Mitrovica, Tvornička ulica kbr. 1024. Између осталих података, у дневнику стоји да школарину сам плаћа, а у рубрици **Kako je primljen?** наведено је: na temelju svjedočbe odpusnice 4. razreda. Мисли се на четврти разред основне школе. Скоро истоветни подаци уписани су и у дневнику из школске 1889/90. када је Лазар био ученик другог разреда. У дневнику из 1890/91. када је Лазар поново ученик другог разреда (срамота, иако није једини Декански који је понављао), презиме је овог пута исписано како га данас пишемо, Декански, а сталеж оца сада је баштован, а школарина за прво полугодиште му је отписана (наводи се број и датум неког документа – 13/III 1891, бр. 2934). Следеће године Лазар је ученик трећег разреда, али га нема у списку ученика гимназије за школску 1892/93. што, вероватно, значи да гимназију није завршио.

Ових неколико, на први поглед, обичних података, још више замагљује причу о Вујином досељавању у Митровицу. Како је могуће да један надничар има пара да плаћа школарину сину и одакле уопште потреба да надничар уписује сина у гимназију? Укупан број ђака у гимназији био је око 60-70, у сва четири разреда, а сваки разред имао је само једно одељење са не више од 20 ђака. Како је надничар успео да по досељавању купи кућу и имање, стално га проширује и предузима опсежне радове исушивања? Да су ти радови били успешни говори податак да је 1890. године као Вујино занимање уписано баштован, што подразумева поседовање већег комада земље.



Br. 6	Učenikovo	Školarina plaća ili je oprošten odjela	Kako je primljen?
prezime: Dekansky	I. polugod. plaća		
ime: Lavar	II. polugod. plaća		
dan, mjesec i god. rođenja: 20. kolovoza 1878.	**Stipendija** kakva, koliko, čijom i kojom odlukom poništena?		
mjesto rođenja: Petrovo selo (u Bačkoj)			
domovina ili: Ugarska			
vjeroispovijest ili: grčko-istočna			

Ime	Otca	skrbnika	odgovornoga prigledatelja	stanovnika
	Vukašin			obao
stalež	nadničar			
mjesto prebivanja (ulica)	Ribarica, Varoška ulica Kbr. 7024			

	I. polugodišta	II. polugodišta	Bilješke
Obći rod napredka	prvi	prvi	
vladanje:	pohvalno	prema propisom	
marljivost:	dostatna	dostatna	
Uspjeh u pojedinih naučnih predmetih:			
nauku vjere:	dobar	dobar	
latinskom jeziku	dovoljan	dovoljan	
grčkom jeziku:	——	——	
hrvatskom jeziku:	dovoljan	dovoljan	
njemačkom jeziku:	dovoljan	dovoljan	
zemljopisu:	[illegible]	Dovoljan	



(лево) Лазарева страница из гимназијског дневника из 1888; (десно) Најстарија породична фотографија, с краја XIX или самог почетка XX века, у фотографској радњи Braun Menyhért у Будимпешти. Не зна се ко је на фотографији, сем да је мушкарац, вероватно Лазар Декански.

Још нешто смо сазнали из ових дневника. Наиме, у породици се мој чукундеда увек спомињао као Вуја, на документима које поседујем увек се тако и потписивао, а веровали смо да је то скраћено од Вујадин. Тек смо у дневницима видели да му је крштено име Вукашин. Када смо код имена, пажњу ми је привукло и исписивање нашег презимена са латиничним ипсилон на крају (Dekansky). Још као дете сам од свог деде чуо да је његов отац Лазар, желећи да сазна порекло породице и презимена, ангажовао неког генеолога. Изгледа да он није пронашао никакав веродостојан податак, али је тврдио да је презиме пољског порекла. То може да објасни писање презимена као Dekansky. Генеолог је оставио и могућност да смо далеки потомци Стефана Дечанског, чији су потомци због сукоба у породици побегли у јужну Угарску и презиме модификовали у Декански. Мислим да је ова друга прича врло мало вероватна, нисам сигуран да су Стефан Дечански и његови потомци то Дечански сматрали презименом, а ако и јесу, да би га ради заметања трагова тако незнатно променили. Сумњам и да има историјских потврда да су неки потомци Стефана Дечанског икада дошли у Угарску. Међутим, прва прича о пореклу презимена има врло реалне основе. И данас у Пољској, али и широм света, као пољски иселеници, постоје породице са презименом Dekanski. Постоји и неколико варијанти облика презимена, чак и De Kansky. Интернет ми је омогућио да и сам покушам да нађем неку информацију. Сем тога што нисам нашао презиме Декански које је у вези са неким другим народом, осим са Пољацима и Русима, изузетак је неколико особа у нашем телефонском именику. Једини интересантан податак је да је породица Декански била члан пољског клана Сас, основаног још 1421. по једним или 1464. године по другим подацима и имала право да користи грб тог клана.

Ево шта сам нашао на Интернету, у питању је сажет приказ информација са неколико сајтова: САС је источноевропски грб који су носиле неке шљахте (ниже племство у Пољској и Литванији) у време Пољско-литванске уније (1569-1791). По неким историчарима име и порекло грба везани су за Саксонију (на пољском Сас је име за Саксонију). Много је вероватније да је порекло имена и грба везано за влашког племића и молдавског војводу Драгоша (владао 1351-1352) и његовог сина са именом Сас (владао 1353-1357), који су носили сличан, али једноставнији грб, штит са полумесецом, звездама и стрелом. Сасов син Стефан се заједно са 64 породице влашког племства настанио у Црвеној Рутенији, области у Галицији (обухвата данашњу западну Пољску и источну Украјину са Лвовом као седиштем). Њихови потомци створили су клан који је од пољског краља добио дозволу да носи САС грб. По том грбу, који се некада зове и Драг (по Драгошу), и клан је добио име и временом постао део пољског племства. На пољском сајту под именом Geneologia Dynastzczna (Династичка генеологија) http://www.jurzak.pl/, у списку династичких и аристократских породица наведена је и породица Декански са убележеним једним чланом: Felicjan Dekanski, са САС грбом, рођен у XIX веку, жена Maria Byszewska, из такође аристократске породице са грбом Јестрзебиец. До сада је право да носи овај грб стекло 507 породица, од којих је једна и породица Декански. Да ли и моја породица води порекло од те породице Декански, не знам.

Ево још једне занимљиве информације са Интернета. На једном руском сајту који се бави пореклом презимена постоји овакав податак: „Фамилия Деканский возникла из Яранск (Кировская область). В хрониках города Василев – боярин Всеволод Деканский (1560). Написание – Diekanskii или прозвище Деканск, а национальность Ашхарец в 35 % случаях.“ Не знам руски, али превод је отприлике овакав: Порекло презимена Декански је из града Јаранск (Кировска област). У хроници Васиљев – бољар Всеволод Декански (1560). Спомиње се – Diekanskii или надимак Деканск, националност Ашхери (?) у 35 % случајева. Нисам баш сигуран колико је ово веродостојно, али чињеница је да облик презимена Деканский постоји у Русији и Украјни и данас. Пронашао сам бар 30-ак људи са тим презименом на разним друштвеним мрежама.



САС грб

Да се вратим причи о Вуји. Већ сам споменуо да се више пута женио али друге деце, сем сина Лазара, није имао. Породица памти да је свака жена односила и део имања, кућу или њиву, а мене то поново наводи да се вратим малој мистерији његовог досељавања у Митровицу и имовног стања у том тренутку. Делује невероватно да је неко ко је надничар имао толико имање и да је куповао куће и потом их преписивао својим женама па их губио, а истовремено исушивао мочварну и подводну окућницу, такође купљену од суседа. То доводи у питање и разлог због чега је себи одузео живот. Наиме, прича каже да га је потпуно залудила нека много млађа Мађарица, којој није могао да одбије ниједну жељу. Тако је на њен наговор купио

велику кућу у Новом Саду, и ко зна шта све још не, у којој је са њом требало да живи. Но, када јој је преписао кућу и део имања, она га је оставила. То није могао да поднесе и, верује се, због тога одлучио да сконча живот. Начин на који је то учинио помало је страшан, бар за мог деду који је, мада тек мало дете, био сведок тог чина. Како је живео близу Саве, Вуја је често одлазио да плива и са собом водио свог унука Ђорђа, старог тек три-четири године. Једног дана када се скинуо и пошао ка реци рекао је унуку: „Деда иде да плива јако далеко. Немој ме чекати, већ када више не будеш видео деду, узми моје ствари и врати се кући!" Можете замислити како је било у кући када се мали Ђорђе вратио без деде, са његовим стварима и испричао шта се догодило. Вујино тело Сава је избацила негде код Шапца, где је и сахрањен. Све се то десило негде 1906. или 1907. године.

Иако сам често тражио да ми причају шта знају о деда Вуји, ни деда ни отац никада нису били причљиви на ту тему. Као да је у његовом животу било нечега што је породица желела да сакрије од јавности, чега се на неки начин стидела и као да је желела да поштеди потомке неке срамоте. Док ми је деда био жив, био сам исувише млад и само сам слушао приче, данас бих знао шта и како да питам не бих ли дошао до детаља тог дела породичне историје.

ГЕРТНЕР

Лазар, у причама мојих родитеља увек деда Лаза, се још за Вујиног живота придружио оцу у баштованском послу. Већ сам констатовао да, изгледа, није завршио гимназију, трећи разред (данас 7 разред основне школе) завршио је 1893, само четири године пре него што ће се оженити својом вршњакињом, Вукосавом Јаковљевић (1878-1930), Вуком како су је сви ускоро звали, из имућне иришке породице. Са њом је имао троје деце: Бошка (1898-1973), Љубицу (1900-1987) и Георгија или Ђорђа (1902-1976), мог деду.

Да је био успешан у баштованском, па и цвећарском послу, а да га је волео, говори чињеница да је годинама био градски вртлар. Два најстарија митровачка парка, онај у центру града, тада много већи јер није било трга, и онај од католичке цркве до Хрватског дома, практично је зачео деда Лаза. Међу породичним документима сачуван је и један који то потврђује, прилично оштећен али скоро у потпуности читљив, а чији садржај преносим у целости, подражавајући оригинални формат.

Лазару Зеканском

вртлару

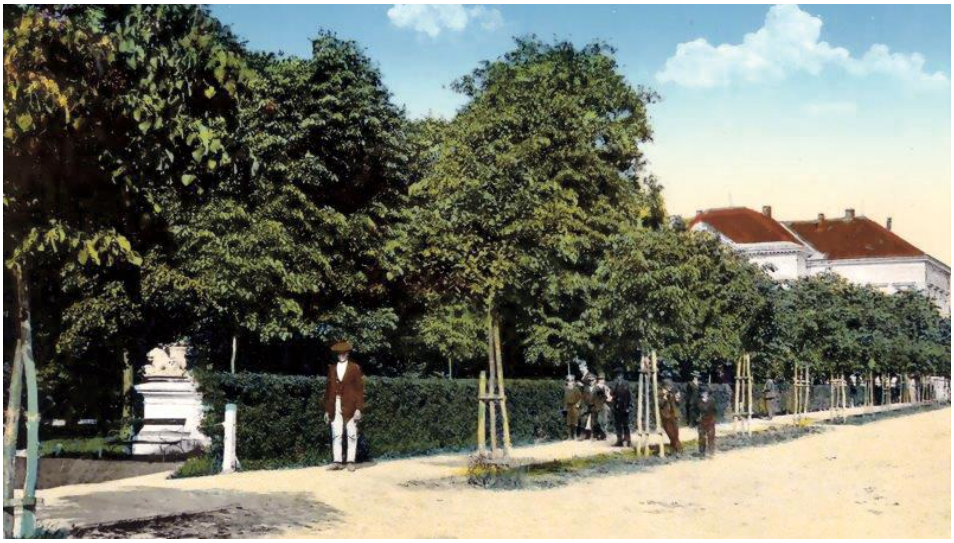
у Митровици

Овоградско заступништво у својој седници од 30. јула 1904. под бр. 78 однашло је Вашу молбу, да Вам се ода градска шеталишта на уређење уз досадашњу годишњу награду градског вртлара уступи – уважити, те Вам се градска шета" листа од 1. јануара 1905 год. на уређење предати уз годишњу награду с износом од 960 Кр. и ста" ном у нараву.–

О чему се знања и равнања ради ода" вештујете.

Градско поглаварство

У Митровици, 29. августа 1904.



Разгледница Митровице с почетка XX века, са приказом парка када га је одржавао деда Лаза.

Лист хартије, на којем је исписан, на врху и дну је отцепљен, тако да први и последњи ред нису потпуно видљиви. Лист је скоро квадратног облика и на њему нема никаквих потписа или печата. Претпостављам да су се налазили на тим отцепљеним деловима, а када и зашто су уклоњени, не знам. Занимљиво је да је документ исписан врло читким и уредним рукописом, ћирилицом (да подсетим, у питању је град у Аустроугарској).

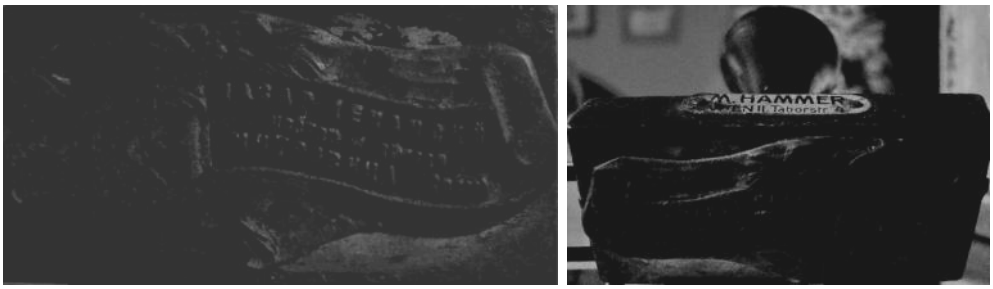
Паркови су били уређени другачије него данас, са много цветних рундела, стазама оивиченим ниским дрвеним оградама, а поред клупа у парку су се налазили и салетли*. Деда Лаза је често путовао у Пешту, Беч и широм Аустроугарске, обилазио градске паркове и сајмове, набављао ново семе и расад, а стечено знање и искуство примењивао у парку у Митровици. Парк је био за углед, а о томе сведоче и старе разгледнице Митровице на којима је парк био чест мотив. Деда је често спомињао како се увек радовао очевом повратку са пута јер је, поред робе у пртљагу, увек био и поклон за сваког укућанина.

Да Лазар није био само градски вртлар, већ да се врло интензивно бавио вртларством и повртарством говори и стари печат, који се прилично излизао од употребе, али је на њему још увек могуће препознати раскошни букет цвећа из којег се пружа широка трака на којој је исписано у три реда: Лазар Деканскй – цветар / вртлар – МИТРОВИЦА Срем.

Памтим приче старих Митровчана како се некада није могао замислити одлазак у неку посету, поготово на свадбу или славу, док се не оде код Деканских по цвеће и да је било могуће добити га практично у свако доба дана и године. Посао је очигледно ишао јако добро, имање се и даље ширило. Од суседа из Савске (Бранка Радичевића) и Водне улице куповао је задња дворишта и баште, и даље насипао подводне терене, оплемењујући их и претварајући их све већим делом у воћњаке.

* Дрвене конструкције у парковима, најчешће округлог облика. Неколико степеника изнад тла, са оградом и надстрешницом, некада и клупама. У оним већим, недељом и празницима, одржавали су се променадни концерти.

Тако је временом сав простор од пиваре до Саве, осим кућа уз улице и малих окућница, постао његово власништво са напредним и уређеним воћњаком. Део имања ближе кући и даље су били повртњаци и цвећњаци. Једино је дужином од око 70 метара, од куће ка Сави, воћњак излазио на саму Савску улицу.



Фотографије Лазаревог печата, лева је обрађена да би се могао прочитати текст.

Гајио је скоро све врсте воћа, од шљива, крушака, јабука, трешања, вишања и кајсија, до дуња, рибизли, мушмула и понеке бресквe. Куповао је и обрадиву земљу у пољу, ван града, држао радне коње и живину за своје потребе. Земљу није обрађивао сам, имао је слуге и изнајмљивао раднике који су бринули о коњима и ораницама, али воћњак и баште није препуштао никоме. Сво воће, осим шљива, продавао је на велико пиљарима, некада и ђутуре, још на дрвету, па су купци тада сами организовали брање. Да је воће било квалитетно сведоче бројне награде на сајмовима и изложбама, мислим да још увек негде у мајчиној кући постоји и златна медаља коју је за квалитет шљива добио на сајму у Новом Саду 1928. године. Највећи део шљива био је за ракију коју је сам пекао за кућне потребе, али и за продају.

Преко дана најчешће је боравио у воћњаку, чак и када није имао посла волео је да седи у својој плетеној фотељи испод највеће крушке, на месту одакле је могао да види и контролише све што се дешавало око куће. Као старији, у воћњаку је све мање радио сам, имао је слугу, који је увек радио искључиво под његовим надзором.

Неколико година пре него што је Вуја трагично завршио живот, у фебруару 1902. године, Лазар је са њим склопио „Даровну погодбу“. Погодба има три тачке, које препричано изгледају овако:

- Лазар дарује своме отцу половину своје куће означене бројем 1024 (исте оне коју је Вуја купио пре 18 година) на доживотно уживање са правом грунтовног уписа.
- Лазар се одриче права да ово даривање опозове, и
- Вуја даривање прима у целости.

Дародавац се потписао латиницом као Dekanski Lazar, а дародримац ћирилицом као Вуја Декански, док су сведоци потписани са: Prodanovitz Gavra и Gjura Rukavina. Погодба је таксирана и оверена печатом који је сада нечитљив. Иако погодба стоји у породичној архиви већ 110 година, зашто је направљена, нико није знао да ми каже, а ја претпостављам да је Вуја раније имање и кућу већ преписао на сина, можда и под његовим притиском, с обзиром на то како се отац односио

према имовини, да не кажем да га спречи да све списка, а да је део тог договора био и да син на овај начин оцу гарантује останак у кући. Ко зна, можда се ту негде крије и разлог за Вујино самоубиство, две или три године касније, али то вероватно нећу никада сазнати.



Лазар и Вука са децом: Љубицом, Бошком и Ђорђем, вероватно 1904.

За време Првог светског рата, тада тридесетшестогодишњи Лазар мобилисан је у аустроугарску војску и са њом отишао на фронт у Галицију. Да ли је знао да је то можда земља његових предака? Тамо су му током зиме, како је он говорио, „промрзле" очи. Након тога је, да ли зато што му је сметало свако јаче светло, или су очи због промрзлина биле ружне, но он је стално носио веома тамне округле цвикере све до краја живота. По њима је био особен и препознатљив у граду, па и ко га није знао по имену, знао га је по цвикерима, а најбоље су га познавале кафеџије, тамбураши, свирци и глумци.

Волео је кафану, друштво, музику, а посебно позориште. Митровица није имала професионално позориште, али су често гостовале позоришне трупе. Лазар је био редовни посетилац тих представа, а не ретко је глумце након представе одводио својој кући, и уз музику их гостио до дубоко у ноћ. Волео је добро да поједе и попије и на томе никада није штедео. Знао је и целу ноћ са друштвом да обилази своје кафане, а оне који би издржали његов темпо често је у рану зору, са

тамбурашима, доводио кући на доручак. Чим би фијакери ушли у Савску улицу, викнуо би: „Вукоооо!“, и жена, која га је будна чекала целу ноћ, знала је да треба да постави сто и дочека госте, а слуге су трчале да отворе капију. Али, све је то чинио господски, са мером. Када су ми баба и деда о томе причали, то је увек бивало уз осмехе, неком врстом симпатије и оним тоном који је увек присутан када се прича о старим добрим временима. Никада, кажу, није било непријатних ситуација, лома или гужве. И кад је целу ноћ пио, никада није препио, шприцере или вино испијао је полако, уживајући обавезно уз мезе, које је стално било на столу. Такве ноћи нису биле честе, имао је увек и у свему меру.




(лево) Берба у винограду који се налазио на месту данашњег насеља Деканске баште; (десно) Деда Лаза и баба Вука са синовима Бошком и Ђорђем и две девојчице (старија је можда ћерка Љубица)

Никада није запостављао породицу, децу је желео да школује и да им омогући улазак у друштвену елиту, којој он, и поред пристојног иметка и завидног статуса у граду, није припадао. Старији син Бошко, уписао је студије права, док је млађи, Ђорђе уписао подофицирску школу са намером да започне војничку каријеру. И док је старији успешно завршио школовање и добио државну службу, Ђорђе је због своје помало преке нарави био приморан да одустане од војног позива. Учествовао је, или можда чак изазвао инцидент који се завршио тако што је припит, у кафани исукао сабљу и њоме ранио другог питомца школе. Једна верзија тог догађаја каже да се то десило у кафани Код златног јелена, на углу Занатлијске улице и Казанџилука (бронзани јелен се и данас налази изнад врата те зграде), да је Ђорђе ујахао у кафану на коњу и исукао сабљу на некога ко му се замерио. Да ли је због тога напустио школу, како је причао, или је из ње избачен, што је вероватније, али од официрског позива није било ништа. Иако је волео да попије, често и много, након овог инцидента се заклео да више у животу неће никада и ништа попити. Обећање је заиста одржао, изузеци су биле свечаности или породична славља. У тим приликама понекад је, на инсистирања присутних, наздрављао са пола чаше пива или шприцера од вермута, па и тада би попио само гутљај или два.

Бошко

Бошко Декански (1988-1973) се 1923. године оженио Милевом Ивковић (1903-1980) из богате сеоске фамилије из Лаћарка, ћерком Чедомира (1884-1944) и Лепосаве (1882-1966), и са њом имао четворо деце: Лазара (1924-1942), који је као прворођени унук добио име по једном деди, Чедомира (1925-1925), име добио по другом деди, Радомира (1928-1928) и Наду (1929-1968). Радомир и Чедомир су умрли убрзо након рођења, док су трећег сина стрељале усташе и Немци 1942. године. Лазар је био симпатизер комуниста и вероватно активан у отпору према власти и окупаторима. Зато је постојала опасност да буде ухапшен и затворен или чак убијен. Знајући за то, он је са својим друговима планирао да преплива Саву и побегне у Србију (Митровица је тада била део НДХ), али га је отац у томе спречио, мислећи да ће га моћи заштитити својим везама са влашћу чији је део на неки начин и био. Ипак, једног дана су усташе закуцале на врата породичне куће, тражећи Лазара. Први на кога су наишли био је мој отац Бранислав – Бата, који их је упитао којег Лазара траже, старог или младог, деду или унука. Како они, који су дошли по Лазара, сем имена нису знали ништа више о човеку кога је требало да одведу, одвели су обојицу. Када су установили који је Лазар тражени, деду су пустили, али је претходно морао да учествује у копању рака за оне које су тога дана намеравали да стрељају, па и за свог унука који је био међу њима.

Тај догађај је оставио дубоког трага у породици. Деда Лаза је до краја живота носио терет тог дана, а на Ђорђа и Бату пало је тешко бреме Бошкових оптужби, јер је сматрао да су њих двојица, посебно Ђорђе, добрим делом одговорни за смрт његовог сина. Бошкови наследници верују да је тада дошло до потпуног раскида веза између браће и њихових породица, што ће трајати све до пред крај XX века. У Ђорђевој породици један други догађај је разлог тог прекида веза, о којем говорим у наставку.



Нада, Милева, Лазар и Бошко Декански, тридесете године XX века

Бошко није имао интереса ни да остане на имању, ни да се бави воћем, већ се као правник запослио у државној служби. Отац му је на супротном крају оног дела имања, које је излазило на Савску улицу, саградио кућу, док је Ђорђе, који му је, поред воћења трговине, како је постао трговац мало касније, помагао око воћњака, остао да живи са њим. Као државни службеник Бошко је с времена на време био премештан у друге градове, а током година напредовао је у служби, а као сремски начелник (тада врло висок државни положај) службовао је у Руми и неколико банатских градова, па и у Алибунару где га је затекао почетак Другог светског рата. Банат је био под немачком окупацијом, а Бошко је силом прилика постао део окупационе власти. Претпостављам да би на сваки начин покушао да из те „власти" некако изађе да је знао шта га чека после рата, поготово што је имао где да оде и од чега да живи. С друге стране, претпостављам да је веровао, да као део те власти, може да заштити породицу, посебно свог младог сина, гимназијалца. Међутим, место сремског начелника значило је и обавезу да са окупационом војском присуствује заплени, боље речено, пљачки кућа, имања и добара по селима среза. Иако неми посматрач, формално представник цивилних власти, то му након рата није заборављено. Осуђен је на дугогодишњу робију и одузета су му сва грађанска права. Истовремено је Милева, његова жена, као мајка жртве немачког и усташког терора примала новчану помоћ. Након изласка из затвора, негде средином педесетих, Бошко је без посла, без социјалне и здравствене заштите, а парадоксално, иако државни непријатељ, преживљава од помоћи коју та иста држава даје на име сина којег је стрељао исти непријатељ којем је отац „служио".

Након Лазареве смрти 1948. године, његово имање је подељено међу браћом, Бошком, који је тада у затвору, и Ђорђем. Та деоба наслеђа, којом је, како је мој отац причао, Бошко био незадовољан због начина како је извршено разграничење, прецизније ко је какав излаз на улицу добио, а на које из затвора није могао да утиче, по причи мог деде су разлог разлаза два брата. Могуће је да је том разлазу допринело и то како се Ђорђе понео према братовој породици, а касније када је изашао из затвора и према брату. Но, ако је сукоб међу браћом постојао још од 1942. године и трагичне Лазареве смрти, тешко да је Ђорђе могао помоћи брату и његовој породици више него што су они желели да прихвате. Прекид везе је био такав да се у деда Ђорђевој, па и у кући мојих родитеља, Бошко и његова породица нису скоро ни спомињали, иако су живели у Митровици.



(лево) Нада и Лазар са дедом Чедом; (две у средини) Лазар са другаром и Бошко, Милева и Лазар; (десно) Нада као студенткиња са другарицом

Као дете знао сам тек за имена и да Бошкова ћерка Нада која има двоје деце, мојих вршњака, живи у Суботици. Контакте са Бошковом породицом одржавали су његова сестра Љубица (Удицки) и њена породица, а док је Нада била жива и Ђорђева деца, посебно ћерка Вукосава, која је са њом била врло блиска. То је тако било све до 1992. године, када више међу живима није било ни Ђорђа, ни Бошка, ни Љубице, и када смо се брат и ја на свадби Љубичине унуке, такође Љубице – Бубе Удицки, срели са Весном и Мирославом – Батом Капор, Бошковим унуцима. Ако је и било разлога за кидање везе између породица два брата, они нас нису оптерећивали, па смо од тог тренутка покушали да надокнадимо све што нам је претходних година било ускраћено.

Весна је била удата за извесног Маринка Моросиука, али се давно развела, пре него што смо поново успоставили контакт. Из тог брака родила се Нада, која је добила име по својој рано преминулој баки. Бата се оженио Магдаленом – Магдом Зеленка и са њом има сина Дамјана и ћерку Лену. Од тренутка када смо се срели, па следећих неколико година, интензивно смо се дружили, посебно са Батом и Магдом. Чешће смо ми одлазили у Суботицу, понекад и са Мимом, мојом сестром од тетке, и сваки пут се сјајно провели. Током тих посета упознали смо Лидију – Лилицу и Бранислава – Банета Сегединчев, са којима смо се спријатељили и касније дружили и независно од наших Суботичана. Скоро неизоставно, сваки наш одлазак подразумевао је неки роштиљ у Батином или Веснином дворишту, једном и на Палићу у викендици њиховог оца Милована, а зими целоноћно дружење уз мало хране, а више пића. Бата се бавио музиком, мало је сам компоновао, мало свирао по клубовима, па нам никада није било досадно. Ако Бата није имао свирку, остајали бисмо најчешће у кући или дворишту, а бар део ноћи, или слушали Батине снимљене композиције, или певали уз Батину свирку на гитари. Знали смо да заглавимо и у кафани или на некој чарди. Магда је одувек волела цвеће, једно време имала је и прилично велики стакленик, па и данас у стану имамо биљака, највише кактуса и сукуленти, које смо добили од ње. Крајем деведесетих, када су нам се свима породице проширили, дружења су се веома проредила и свела на повремене кратке сусрете, ретко када породичне, углавном када неког од нас пут нанесе у Суботицу, или када Бата дође послом у Београд.



(лево) Милован и Нада Капор; (у средини) Бата и Весна са Милованом; (десно) Милован Капор са унуком Надом

Удицки

Како је почетком двадесетог века било ретко да се женска деца школују, ћерки Љубици Лазар је обезбедио спрему, добар мираз и она се са 19 година удала за Бошка Удицког, кожарског трговца и салашара из Митровице. Иако је од оца Милана наследио чизмарску радњу и трговину кожом, нису га интересовали ни занат ни трговина, све је продао и купио земљу од које је живео. Љубичином удајом за Бошка остварени су веома блиски односи између ове две породице и још увек су такви, а једни друге сматрамо блиском родбином. Имали су четири сина: Милана (1920-1926), Лазара (1924-1942), Константина (1926-1926) и Предрага (1936-). Уместо да ја причам о породици Удицки, преносим од слова до слова интервју, који је новинар Жељко Марковић направио са Бошковим и Љубичиним сином Предрагом – Пеђом, објављен 30. децембра 2011. године у новосадском Дневнику. Осим неколико датума и имена и не знам више од оног што је у интервјуу наведено, а ту је и једна лепа прича. Фотографије нису део преузетог текста.



Венчање Бошка Удицкоī и Љубице Декански, друīи с лева у ūоследњем реду је Јован, младожењин, а са црним цвикерима Лазар, младин оūац

„Госūодин Предраī Удицки из Сремске Митровице, власник куће на Житном трīу, човек у осмом круīу живоūа с изразом скоро неūрекидне осмехнуūости и динамичне īестикулације рукама, своје мисли (сећања) изражава разīоветно и ūрецизно, духовито, ūоīађајући с лакоћом у саму суштину ствари (сваки новинар ūожелео би таквоī саīоворника) и доīађаје, ситуације и даūуме ређа са скоро фактоīрафском систеūаūичношћу, чије ūорекло можда ūоūиче из њеīове ūравничке биоīрафије. И ūремда се, с времена на време, као да нам се ūравда, ūожали у шаљивом тону на извесна мала закречења у меморији, њеīову сумњу на блаīу деменцију, ūослужимо се језиком њеīове струке, сматрамо неоснованом, с обзиром на то да је, бар током нашеī разīовора, īосūодин Пеђа ūоказао брилијантну сūособност реконсūрукције доīађаја од ūре седамдесеūак īодина и само два ūуūа био минимално кориīован од своје суūруīе īосūође Анкице. Она је, дубоку и траīичну историју суūруīове ūородице, ūроūудирала, каже, скоро до најсиūнијих деūаља, делом из њеīових истраживачких сазнања и сећања, делом из ūородичне архиве и заоūављшūине Удицких; њене драīоцене диīресије и

додатна објашњења омогућили су нам да уђемо дубље у сложени и деликатни венски систем ове старе српске војвођанске породице.

Откуд Удицки у Сремској Митровици? Чизмар кикиндски Милан Удицки, дека мог саговорника, и његова супруга Јелена, Сремица из Јарка, доселили су се с два детета у пограничну војничку Митровицу 1882. Године. „Рано је остала без родитеља, учитељско дете и морала је бити смештена у неки дом у Кикинди, где су се спанђали", додаје у шали господин Удицки. Живели су најпре у кући у садашњој Краља Петра улици и држали чизмарски дућан на Житном тргу, а у међувремену су рађали потомке, десеторо деце на броју, међу њима и Јован (Еуген), потоњи књижевник, и Бошко Удицки, кратко чизмар, затим кожарски трговац, земљорадник и салашар, отац мог саговорника господина Предрага. „Мој колега са правосуђа нашао је старо српско презиме Удицки у Темишвару", додаје господин Удицки. Госпођа Анкица, рођ. Дамјановић, Београђанка, жена која води бригу о датумима, каже ми да ће у априлу 2013. године бити тачно век откада Удицки живе у својој кући на Житном тргу. Бошко Удицки оженио се за Љубицу Декански из познате старе митровачке породице, с њом је добио четворо деце, пред рат алалио кожарску трговину, посветио се куповини земље, јутро по јутро, и основао салаш Удицких код Великих Радинаца. Сва земља и салаш биће им одузети после рата, али кажу: „Успели смо да вратимо 34 јутра".





(лево) Лазар Удицки са братом Миланом; (десно) Лазар са родитељима, Љубицом и Бошком

Хронологија смрти у породичном гнезду Бошка и Љубице Удицки из Сремске Митровице, започела је са шестогодишњим Миланом, првим и тада јединим њиховим дететом, када је малишан пао са чардака, покрљао обе ноге и, последично, умро од туберкулозе костију. И, ако сада, бар изазовемо у себи слику анђела који је до јуче трчао за лептирићима по дворишту, а данас, пред очима очајних родитеља, прикован за постељу умире у боловима од туберкулозе, покушајмо, ако је то уопште могуће, да „визуализујемо" али и да разумемо застрашујуће величанствену драму живота и смрти, умирање једног (Милан) и рађање другог детета (Константин). Госпођа Анкица, којој је супруг препустио овај део приче, каже ми да је Константин – Коља, друго дете, рођен као медицински феномен, срце му је било на десној половини грудног коша, јетра и панкреас такође испремештани. Добио је фрас са шест месеци и умро је као беба. После две детиње смрти, рођење Лазарево, десило се Бошку и Љубици као некакво чудо божије. И, премда обележен трагедијом, живот у породици Удицки полако

се стабилизује и, последично, 1. јануара 1936. године, у њиховој великој кући на Житном тргу, рађа се и Предраг – Пеђа, четврто и последње њихово дете.

Човек чију животну причу објављујем у Дневнику тачно на његов 76. рођендан, господин Пеђа Удицки, заменик окружног тужиоца у пензији, аутор је једанаест књига поезије и прозе, па каже: „И ове књиге су доказ да сам, можда, залутао у правосуђе!", а као сликар аматер додаје: „Почео сам са сувим пастелом откако сам у пензији и то испуњавајући обавезу према академском сликару, професору Брани Јолеру, код којег сам имао петицу из цртања." Каже ми да су његово одрастање и сазревање протицали под оптерећењем „црних марама", и покушава да ми приближи стање своје мајке Љубице, жене која се до смрти заковала у црнину и коју је породична трагедија довела до дољег камена душевног бола, али и жене чије је срце, претрпевши застрашујуће ударе, осуђено на живот у другој димензији, смогло снаге да све то издржи сачуваног разума, да се не распрсне, да опрости. Господин Удицки имао је шест година када су у њихову кућу на Житном тргу 1942. године бануле униформе са словом „U" на капама, одвели су му оца Бошка и осамнаестогодишњег брата Лазара, да би три године касније, када истражитељи ратних злочина буду ископавали масовне гробнице на ледини поред митровачког православног гробља ради идентификације стрељаних грађана, једна жена у црном, Љубица Удицки, и њен деветогодишњи син Пеђа, били вођени од тела до тела, све док она није идентификовала свог супруга Бошка Удицког. „Увек нам је било криво када се неодређено говорило и писало да је масовно стрељање у Митровици починио окупатор", каже господин Пеђа. „Чему прикривање? Масовно стрељање извршиле су усташе!" Гимназијалац Лазар Удицки није био међу стрељанима у Митровици. Убили су га у Јасеновцу. Госпођа Анкица (отвара кутију): „Лазарева дечачка љубав била је Вера Вујашковић, касније професорка француског језика у митровачкој Гимназији. Сачували смо њихова писма. Пеђа је био поштар."

Кућа Удицких на Житном тргу била је у првом комшилуку немачке команде, смештене у згради некадашњег хотела „Звезда" (данас Музичка школа „Петар Крањчевић"), неколико десетина метара од великог бетонског крста у средишту трга, постављеног на плочама с неколико степенастих нивоа и ограђеног украсним гвожђем с ланчаником од дебелих карика на стубовима, згодним да их деца са Житног трга употребе као љуљашку. Осмогодишњем Пеђи Удицком бетонски крст је био испод прозора, и сваког дана силазио је на љуљашку, и не слутећи да га с прозора немачке команде неко посматра...

„И једног сунчаног мајског јутра, четрдесет четврте, таман сам се заљуљао на ланчанику крста, кад одједаред из правца команде искрсну немачки војник у сивозеленој униформи, опасан дугом белом кецељом", прича господин Удицки и из витрине узима своју књигу На клацкалици живота, прелиставa је на тренутак и каже: „Да, ево те приче... Mund hartonika, тако сам је назвао!" И с прстом међу страницама књиге, стојећи на сред собе, наставља причу: „Спустио ми је шаку на раме, ево, овако, пријатељски, вероватно не очекујући да ћу се тако уплашити... А баш ме је изненадио и препао! Трзао сам се у страху, скоро изгубио равнотежу на љуљашки и, да се ни бих изврнуо на бетон, махинално сам се ухватио за руку тог војника, кувара у команди. Знате, усташе су ми убиле оца и рођеног брата, и брат од ујака Лазар Декански стрељан је у Митровици, живео сам у овој кући са мајком Љубицом, увијеном у црнину, сломљеном тугом и кошмарним ноћима, живео сам са женом којој су два детета умрла, једно дете и муж стрељани...



Кућа Удицких на Житном тргу, око 1920.

Био сам јој последња утеха и једини смисао који је још одржавао у животу. И можда, тада још нисам разумевао смисао мајчиних речи и понашања, дубину њене туге и презира према крволоцима у немачким и усташким униформама, који су пролазили тргом, испод наших прозора, поред крста, стражарили испред команде са заставом Трећег рајха, али зато сам имао перманентни тињајући страх и зазор од тих непријатељских униформи са сјајним металним дугметима и значкама с кукастим крстовима", реконструише ми господин Удицки догађај од пре седамдесетак година, који је заувек обележио његов живот. Немачки војник ухватио га је за руку, пријатељским тоном и гестикулацијом охрабрио је уплашеног дечака да пође са њим у зграду команде, где је за њега, Пању, а по наређењу мајора Лукшића, припремио једну немачку посластицу.

„Глад је била саставни део мог ратног детињства, о посластици сам могао само да сањам у оно време, уосталом као и друга деца у Митровици, па ипак сам слагао војника да сам доручковао – није ми било до њихове ужине – само да избегнем одлазак у њихову команду, само да се вратим мајци горе на спрат у нашу кућу", прича господин Предраг Удицки и овако у својој литерарној верзији тог догађаја у другом лицу описује унутрашњу сценографију „немачке градске куће" на Житном тргу у којој је резидирао мајор Лукшић: „Ушли су у лепо намештену већу собу са урамљеном, на зиду, великом сликом Адолфа Хитлера. Мама му је рекла да је то најгори човек на свету, највећи кривац за рат који је за њега бескрајно дуго трајао. Ноге су му одмах упале у мекоћу великог чупавог тепиха... У углу собе, а поред другог прозора, налазила се пространа кожна фотеља, а у другом углу се шепурио сјајни црни пијанино..." У кожној фотељи седео је мајор Лукшић.

„Ноге су ми дрхтале од страха. Мајка је о фашистима и њиховом вођи говорила све најгоре... да, све најгоре... а сада, ево, стојим пред њиховим официром Лукшићем и тај беспрекорно уредан човек у униформи, топлог осмеха и културног и пријатељског опхођења, одједаред руши све оно што сам о Немцима чуо..."

„Презиме Лукшић не звучи ми баш немачки", прекинух на тренутак господина Удицког. „Домаћи Шваба? Хрват? Лужички Србин?"

„Чех!"

„Чех?"

„Чех, да-да... А, како је, питате се, мајор Лукшић досао да буде официр Трећег рајха? Био је уцењен животом своје породице: или сви заједно у логор, он, чешки официр са тек завршеном академијом, његова млада жена, синчић и тек рођена ћеркица, или у војску Трећег рајха, заједно са осталим младим чешким официрима, који су такође стављени

пред ултиматум окупатора на самом почетку рата када је Хитлер анектирао њихову земљу", објаснио ми је случај мајора Лукшића господин Пеђа Удицки, али и из мене истерао неколико дилема. Како све то зна? Може ли се веровати у искреност официра који је већ четири године служио у фашистичкој војсци?

„Како све то знам? Месец дана након што ме је војник довео у команду на пословицу, мајор Лукшић је дошао код нас и разговарао са мојом мајком Љубицом, одлично је говорила немачки."

„Чиме су вас послужили у команди?"

„А, да! Гриз преливен слатким од трешања. Посадили су ме за сто и ставили ми портиклицу око врата. Смазао сам пословицу великом брзином, халапљиво, појео сам чак и мрвице. Мајор Лукшић ме је све време посматрао са осмехом и добронамерно. Говорио је на чешком језику, па сам донекле разумевао оно што жели да ми каже. Уз помоћ мајке, којој сам све испричао, реконструисао сам тај наш први сусрет. Схватио сам да у Чешкој има сина мојих година и да ме је више дана посматрао кроз прозор кад сам се играо на крсту", рече господин Удицки и из витрине извади кутијицу са усном хармоником с угравираним иницијалима: M. HOHNER – MADE IN GERMANY.

„Ову мунд хармонику поклонио ми је мајор Лукшић оног дана када ме је позвао у команду на пословицу", настави господин Удицки. „Сећам се, прво је пришао пијанину, засвирао неку пријатну мелодију, а онда ударао по диркама... до-ре-ми-фа... и захтевао да га пратим... Гут! Гут! Онда ми је тутнуо у шаку кутијицу са усном хармоником. „Од данас је твоја", рекао је, али морам да научим да свирам... Како? Он ће ми бити учитељ! Вежбаћемо сваког дана. Кад год изађем на крст, морам са собом да понесем мунд хармонику, а он ће ме звати на час у команду кад ме угледа кроз прозор. И тако сам сваког дана одлазио код мајора Лукшића! И, сад, ево да вам одсвирам прву мелодију коју ме је научио... Ову арију, коју је прославила Марлен Дитрих, сматрали су фашистичком химном број два. Много година после рата песма је доживела сатисфакцију да није фашистичка песма", рече господин Удицки, хармонику принесе устима и одсвира прве тактове песме Лили Марлен.



Породица Удицки данас. (десно) стоје: Предраг и Анкица са унуком Душаном, испред Предрага је њихов син Бошко, а испред Анкице ћерка Љубица – Буба, поред Бошка је његова жена Ирина са сином Растком, а поред Бубе њен муж Дарко Жилић – Жики. (десно) Анкичино место заузео је Бубин старији син Милош.

„И, да наставим, месец дана касније, али тад смо се нас двојица, већ, добро познавали, мајка је, разуме се, била упућена у моје часове хармонике у команди, затражио је да га одведем у нашу кућу, да од мајке чује како су страдали мој отац и брат. Згрозио се над

бестијалношћу усташа. У души је мрзео Хитлера. Рекао је мајци да је свестан да ће због тога што је учинио, премда је то учинио да спаси своју породицу од уништења, до смрти живети осрамоћен, ако уопште успе да се врати у Чешку. Имао је осећај кривице. „Ја сам", каже, „издао моју Чешку." Наша кућа на Житном тргу постала му је нека врста исповедаонице, долазио је код нас, разговарао са мајком, отварао душу... Чак ме је и фотографисао, па можда те слике и данас постоје негде тамо у Чешкој. Дуго је мајка била сумњичава. Али нешто је у његовим очима говорило да је искрен и да се у њега може имати поверење. И мајка и ја смо му веровали. И данас мислим да нисмо погрешили."

„Шта се с мајором Лукшићем догодило после рата?", упитах саговорника. „Да ли се вратио у своју Чешку?"

„Кад су се Немци повлачили из града, дошао је код нас да се поздрави. И рекао је мами на немачком да ће се једном, ако преживи, ако га не осуде као официра фашистичке војске, вратити у Митровицу да чује да ли је његов ученик научио да свира на мунд хармоници..."

„И јесте ли?"



Анкица и Предраг на венчању

„Јесам, имам их неколико... Ретко свирам. И не знам нотално. Али хонерица мајора Лукшића, има за мене посебан значај!", рече господин Удицки и одсвира нам још неколико мелодија. Затим настави: „И тако, Немци су напустили град... И кад сам сутрадан изашао на крст да се играм, са хармоником у џепу, а мајора Лукшића није било на прозору команде да ме позове, било ми је празно око срца. Прошле су многе године, хармонику сам чувао и повремено свирао. И онда се мајор Лукшић, једног дана, баш као што је обећао, вратио у Сремску Митровицу." Господин Пеђа Удицки узе у руке своју књигу, На клацкалици живота, с причом о мајору Лукшићу, погледа у своју супругу Анкицу, њено лице обасја осмех, и настави: „Док је трајала промоција моје књиге, и кад сам се машио хармонике која ме је као жеравица пекла у џепу, одједаред сам у публици угледао мајора Лукшића! Био је у униформи чешке војске. Био је млад и леп тридесетпетогодишњак, исти онакав каквог сам га упознао 1944. године. Седео је у публици и смешио ми се..."

Прихватих ову емотивну литерарну завршницу саговорника и упитах га у истом тону: „Како сте мајора Лукшића уопште препознали после толико година?"

„Срцем", рече господин Удицки.

И била је ово једна од најлепших прича о искупљењу и праштању које сам забележио на континенту Срему.

ТРГОВАЦ

Мој деда Ђорђе постао је трговац зато што је пропала његова жеља за војном каријером. Морао је да напусти подофицирску школу због инцидента који сам већ описао. Претходно је морао да заврши занат, али када сам покушао да сложим хронологију догађаја, установио сам да ту нешто није у реду. Наиме, родитељи су ми рекли да је на занат кренуо након што је напустио војну школу, што значи да је морао имати близу двадесет година када се то десило. Са друге стране, постоји документ да је испит за калфу положио 1919. године, када је имао само 17 година, код познатог и у то време чувеног суботичког трговца Гезе Клајна (Gëza Klein). Калфенско писмо које је тада добио, данас стоји урамљено на зиду мог стана, а сем штампаног меморандума писма, на њему скоро ништа није видљиво. Моја непажња и дугогодишња изложеност светлости резултирали су тиме да је сав текст искуцан писаћом машином скоро потпуно избледео. Пре бих рекао да је он занат већ имао у рукама када је одлучио да покуша да се ишколује за официра, и да је сва срећа да га је имао када је морао да се врати кући[*]. Да ли пре или после подофицирске школе, Ђорђе је прво врло кратко време био месарски шегрт, али како му се тај занат није допао, напустио га је и постао шегрт код најчувенијег митровачког трговца, Бранка Радака. Крупним словима исписано име Радак може се и данас прочитати на фасади зграде на Тргу светог Стефана. Већина Митровчана зна да је то она зграда уз музеј, поред које је пролаз за Соларски трг и пијацу.

Као и сваки шегрт становао је код газде, морао је врло рано да устаје, почисти, послуша газдарицу, наложи, очисти обућу... Како је и сам Ђорђе говорио, од тада му је остала манија чистих ципела. Његове су увек биле навиксане и изгланцане, да се човек огледа у њима, а знао би, чак и у позним годинама, свакоме из фамилије ко би заноћио у његовој кући, а посебно унуцима, рано ујутру, док смо још спавали, да очисти ципеле. Ако би се појавили са прљавим ципелама по лепом времену, он би их, чим смо се изули, узео и очистио, без обзира које је доба дана.

Претпостављам да још из тих шегртских дана, а поготово оних када је већ био калфа, потиче и његова особина да у јавности увек буде добро обучен, уредан и чист, показујући тиме да је добар и успешан у послу и да цени муштерије. Много пажње посвећивао је својој одећи, која је увек била класична, али врло елегантна. Сећам се да је у свакој и мало свечанијој прилици везивао лептир-машну, да су кошуље увек биле изузетног квалитета, беспрекорно чисте, са пажљиво изабраним дугметима за манжетне и фишбајном у крагнама. Чак сам као момак од њега наследио пар кошуља, од којих и данас једну понекад обучем, иако је стара

[*] Неколико недеља након што сам ово написао моју претпоставку је потврдила тетка Вукица. Ђорђе јесте завршио занат пре одласка у подофицирску школу, али је испит за мајстора и мајсторско писмо добио када се из ње вратио.

најмање 50 година. У питању је бела памучна кошуља са дискретним дезеном у ткању, са двоструким манжетнама које на себи нису имале нашивену дугмад, широка и комотна. Као млађи често сам је носио испасану, па и раскопчану, са заврнутим рукавима, као неку врсту лаке летње јакне, али и испод одела у најсвечанијим приликама. Једна друга кошуља, коју сам такође наследио, била је од оне врсте која се носи искључиво испод сакоа. Већи део кошуље, који се испод сакоа није видео, био је од најобичнијег платна, али је део на грудима био од изузетно квалитетног материјала, са белим везом и са малом гајком испод, која се закопчавала за дугме од панталона тако да је кошуља увек изгледала као да је управо изашла испод пегле. Сама кошуља није имала крагну, или да кажем имала је руску крагну, а на њу се монтирала самостална крута висока крагна испод које се везивала лептир-машна, или стављала она готова, са ластишем. Нешто слично је, мислим, постојало и на рукавима, круте манжетне. Нисам никада деду видео у таквој кошуљи. Ја је нисам носио тако, а због лошег квалитета њеног „невидљивог" дела брзо је и пропала.





(лево) Ђорђе Декански као соко седи у првом реду као трећи с лева. (десно) Ђорђе на коњу предводи параду Сокола. Обе слике су из средине двадесетих година XX века.

Још једна његова навика, сам је то тврдио, потиче из тих дана, веома брзо је јео. Разлог томе је било правило које је важило у кући Радакових, вероватно и многих других породица, поготово занатлија који су имали шегрте и калфе. Сви су обедовали заједно са газдом, а јело се сипало по реду, прво газда, па породица, па помоћници и калфе и на крају шегрти. Но, без обзира ко је када сипао и колико је ко појео, оног тренутка када је газда окончао оброк, сви су га морали завршити и устати од стола. Како је Ђорђе, као шегрт, увек био међу последњима, брзо је схватио да само ако веома брзо једе неће остати гладан кад газда Бранко устане. Та му је навика остала до краја живота, па ју је пренео и на своју породицу, мада у својој кући обичај Радака није увео. И мој отац је јео веома брзо, брат и ја тек нешто спорије.

Да би се поштовало радно време трговине, ручак је сваког дана морао бити у исто време, у подне. Ђорђе, или боље речено његов стомак, толико се навико на то, да је до краја живота, чак и када више није био свој газда већ обичан трговац у државној продавници, узимао паузу и долазио кући, увек неки минут пре дванаест. Тешко Смиљи, његовој жени, ако ручак није био на столу. Тако је бивало чак и недељом и празницима, па и кад су на ручак долазили гости, било из фамилије или не. Доручак и вечера су такође, по правилу, почињали у исто време, мада је ту постојала одређена мера флексибилности, зависно од доба године и заузетости,

али генерално доручак је био одмах након што се устало и спремило, уз обавезан чај од нане, а вечера између шест и седам увече, лети касније, а зими нешто раније.

Зна се да је средином двадесетих година двадесетог века Лазар сину отворио трговину мешовитом робом, шпецерај. Сазидана је непосредно уз кућу, заједно са свим пратећим објектима, магацином, подрумом, шупама... Налазила се на месту данашње самопослуге на улазу у Насеље Деканске баште (ех, да су стварно Деканске). Посао је ишао добро, врло брзо Ђорђе је стекао репутацију доброг и поштеног трговца, добио је пристојан број сталних муштерија. Убрзо, 1927. године, један део трговине је претворио у нешто, што би се данас звало бифе. *У поседу сам Уверења издатог 26. октобра 1927. године од стране Великог Жупана Сремске Области, којим се Госп. Ђорђу Деканском „признаје лична професионална способност за обављање точења пића стојећим гостима" и да му се „подељије за то Лично право"*. Само пар година касније, бифе је прерастао у праву крчму, а натпис КРЧМА на прочељу куће, иако прекречен, био је читљив све док она није срушена 1971. године.



Поплава у пролеће 1932. Снимљено испред ТРГОВИНЕ МЕШОВИТОМ РОБОМ Ђорђа Л. Деканског. Следећа је стара кућа Деканских, купљена 1884. Ниједна зграда са десне стране више не постоји.

Поред вођења трговине, Ђорђе је помагао оцу у врту и воћњаку, али је бригу о њима преузео тек након његове смрти. За разлику од оца није био кафански човек, што не значи да кафане није посећивао. Радије је одлазио на балове и прославе са плесом, важио је за одличног плесача и волео је да плеше. Увек је био дотеран и обучен по последњој моди. Волео је и спорт, био је члан Соколског друштва, врстан гимнастичар, најбољи на својој омиљеној справи, вратилу. Са уживањем је вежбао и волео да показује своје умеће. Никада није говорио о неким такмичењима, ако их је и било, њему нису била мотив, спортом се, верујем, бавио само из задовољства. Био је и одличан јахач, па је на слетовима Сокола, најчешће он на коњу, предводио

поворку кроз град. Волео је и фудбал, био редован на свим утакмицама 1919. године формираног клуба Грађански, а касније Срема, како је било ново име истог клуба после Другог светског рата. Често је путовао са клубом на гостовања, а када је као трговац стекао и углед у граду, постао је и члан његове управе. Фудбал му је остао велика љубав и задовољство све до смрти. Никада нисам видео некога ко је, као он, тако страствено а тако тихо, без гласног навијања, скоро без испуштеног гласа и коментара, навијао и пратио утакмице. И код куће на телевизији, али и на Сремовом, чак и када је већ био старац, мој Деша, сваку акцију свог тима пратио је телом, нагињући се, или покретима руку учествовао у игри, као да је покушавао да помогне да се лопта пребаци у напад и постигне гол. Не једном сам, седећи поред њега на старим дрвеним трибинама Сремовог стадиона (његово место је било седиште испред трећег стуба, гледајући од свлачионица, који је држао кров и који му је служио као наслон), осетио његову пуну тежину када се нагињао у смеру у којем је желео да буде упућена лопта. У кући је, за време преноса, фотеља увек препознатљиво шкрипала, пратећи његове покрете у настојањима да „помогне" свом клубу. Нисам рекао, навијао је за Звезду, уосталом као и сви из фамилије Декански.

Шупути

Не знам где, када и како је Ђорђе упознао своју будућу жену, Смиљану Шупут (1912-1996), коју су сви звали краће и једноставније Смиља, а из куће је понела име Милка. Чињеница да су живели у истој улици, на само стотинак метара растојања и да су имали прилику да се свакодневно срећу, сигурно су имали утицаја на то. Када се удала, Милка је имала само 17 година, била је ученица шестог, данас би то било другог разреда гимназије.

Смиља је била најмлађе дете Данета Шупута (1862-1918) и Јозефине (1872-1955), рођене Скупек (или Шкупек). Дане је био пореклом Личанин, православац, а Јозефина Чехиња, католкиња, па су се на венчању договорили да сва мушка деца буду крштена у православној, а женска у католичкој цркви. Дане је био државни службеник, финанс, и службовао је у разним местима Аустроугарске. Пре Смиљане имали су два сина, Данила и Љубомира – Љубу (1903-1946) и две ћерке, Даницу – Дану (1900-1982) и Марију –Марицу (1908-1990). Јозефина је Смиљану родила у својим позним годинама, 7. јула 1912. године у Петрињи, где је Дане био са службом. Дете је било слабашно и мало, па су родитељи страховали да неће дуго поживети. Зато су одлучили да је што пре крсте, а како у Петрињи није било католичке цркве, крстили су је у православној. Смиљана је ипак поживела, па је имала две сестре католичке вере, а она је била православка. Дане и Јозефина су се непосредно пред Први светски рат доселили у Митровицу, вероватно због Данетовог посла, где су живели до краја живота. Променили су неколико станова као подстанари, једно време живели су у данашњој Улици Стевана Сремца, да би се двадесетих година двадесетог века преселили у Тирову кућу, како је старији Митровчани зову, у Улици Бранка Радичевића број 2, на углу са Улицом Светозара Милетића, само стотинак метара даље од куће Деканских. Кућа је добила име по шустеру Тиру, некадашњем власнику који је у њој имао и своју занатску радњу. Тирови потомци, породица Дивић, и данас живе у истој улици, неколико кућа даље.



Јозефина и Данe Шупут са децом: Љубомир и Данило стоје иза, Смиљана, беба у мајчином наручју, Марија и Даница стоје десно. Најстарија особа вероватно је Данетов отац. Трећи дечак није из породице.

О Шупутима не знам много, а и оно што знам је из записа моје мајке. Изузетак је Марија, или тетка Марица како су је сви звали, коју сам као дете често посећивао, а као момак нешто ређе. Неке од Шупута никада нисам ни видео ни упознао, а са некима сам имао само повремене и обично врло кратке сусрете. Српски сликар Богдан Шупут (1914-1942), припада истој породици Шупут. По причи тетка Марице њен отац, или деда, не сећам се тачно, и Богданов отац или деда били су браћа од стричева. Иначе, Богдан је страдао у рацији мађарских фашиста 23. јануара 1942. године у Новом Саду. Када сам већ код сећања тетка Марице, она је била пуна прича, често сумњиве веродостојности, али мени као детету увек је било занимљиво да их слушам. Поменућу само две мени најзанимљивије. Прва се тиче порекла презимена Шупут. По њој, Шупути су пореклом из Црне Горе или Херцеговине и давно су, зато што је неки њихов предак убио неке Турке, морали да избегну. Кренули су за Лику и до ње стигли кроз неки шупљи пут, па су по томе у новој средини и добили презиме. Друга, још мање вероватна прича је да, Шупути у себи, па и ја једним делићем, имају и јапанске крви. Наводно, неки њихов предак, није никада наводила ни који, ни када, био је морепловац и на једном од путовања заљубио се у неку Јапанку, па ју је оженио и довео кући.

Најстарије дете Данета и Јозефине, Данило, оженио се извесном Мандицом (ни слова више од тога не знам) и са њом је имао једног сина, Милана. Милан је био доктор пољопривредних наука и још од 1939. године професор ратарства на Пољопривредном факултету у Земуну. Оженио се ћерком добростојећег трговца из Београда, који се, по мишљењу моје мајке, бавио дрветом и дрвеном грађом, Јеленом – Лелом Поповић. Она није завршила никакве школе, довољно је било што

је лепа и из богате куће, што би се рекло добра миражџијка. Кажу да је била помало уображена и надмена, жена професора која је на остатак фамилије гледала мало са висине. У сваком случају није баш била омиљена, бар не у мојој фамилији. Милан и Лела су имали двоје деце, Илију – Иљу и Гордану. О Иљи сам, пре него што сам га упознао, чак не знајући да се иза надимка крије обично име Илија, много пута слушао од моје баба-тетке Марице и увек ми је то име звучало чудно и помало мистериозно, па сам имао жарку жељу да га упознам. Кад сам га упознао сва мистериозност је нестала, у питању је сасвим обичан човек. Завршио је електротехнички факултет, радио је у бившем ПТТ-у, данас „Телекому", једно време и у Митровици, где је упознао и своју жену Катарину, професорку социологије у средњој шумарској школи. Једно кратко време са њом је живео као подстанар код тетка Марице. Тада сам се повремено сретао са њима, а једног лета смо заједно провели неколико дана на одмору у тетка Маричиној кући, у Премантури код Пуле. Откада су се преселили у Београд, већ дуги низ година их нисам видео, мада повремено долазе у Митровицу. Иља и Катарина имају две ћерке, Јелену и Тијану, у тренутку када ово пишем, оне су студенткиње. О Гордани, Иљиној сестри, само пар врло оскудних података. Завршила је факултет, али се нико не сећа који, имала је неуспешан брак који се завршио разводом, у којем се родио син Милан. Живи у Београду. Очигледно је да немамо никакве контакте са њом, никада је нисам упознао, једва да сам и чуо за њу.

Љубомир, други Данетов и Јозефинин син, оженио се Милом Стокановић (тетка мр Слободана Стокановића Суље, познатог Митровчана, политичара и градског функционера, активисте и једно време старешине Извиђачког савеза Србије) и као службеник се запослио на Дрвном комбинату, али је још доста млад смртно настрадао у несрећи у кругу фабрике. Иза себе је оставио сина Душана, који се, након што је завршио средњу бродарску школу, запослио у Југословенском речном бродарству. Вероватно је касније завршио и факултет, јер је дуги низ година радио у представништвима тог предузећа у разним подунавским земљама, најдуже у Бечу. И он, са женом Радмилом – Радом, има само једног сина Војкана, којег сам као дете неколико пута срео код тетка Марице, са којом су скоро сви Шупути одржавали контакте. Војкан се два пута женио, и, колико је мени познато, из сваког брака има дете. До нас су стигле информације да има неке психичке проблеме, да постоје сукоби у тој породици, а како се такве ствари обично скривају од јавности и како и иначе имамо мало контаката са њима, те су информације нејасне и непроверене.

Најстарија ћерка Шупутових, Даница, удала се за Бохумила (или Богумила) Храбака, вероватно Чеха пореклом, војног музичара и одселила се из Митровице. Са њим је имала двоје деце, ћерку Јулијану – Јулкицу (1925-1990) и сина, такође Богумила (1927-2010). Док се Јулкица, која је била учитељица у Бечеју, удала за Ђуру Латића (1916-1993), наставника техничког, Богумил је свој живот посветио науци. Постао је врло признат српски историчар, никада се није женио, колико знам, није марио за родбину. Уместо да напишем оно мало што знам о њему, са сајта **Историјска библиотека**, енциклопедије историје и књижевности на српском језику (www.istorijskabiblioteka.com), у наставку преносим чланак о Богумилу.

***Богумил Храбак** (11. јануар 1927, Зрењанин — 12. децембар 2010, Београд) је био српски историчар. Храбак је био историчар изузетно широких истраживачких интересовања, а са четрдесетак објављених књига и више стотина студија, расправа, чланака и других написа убраја се међу најплодније српске историчаре.*

Основну школу и гимназију завршио је у Зрењанину и Сенти. Студирао је на филозофској, а затим на историјској групи Филозофског факултета у Београду између 1946. и 1951. године. Докторирао је на Филозофском факултету у Сарајеву 1957. године са докторском тезом Дубровачки извоз житарица из Отоманског царства до почетка XVII века. *Био је учесник Народноослободилачке борбе од октобра 1944, а демобилисан је децембра 1945. године. Од марта до дипломирања био је књижничар у библиотеци Семинара за националну историју. Био је асистент на Филозофском факултету у Београду од фебруара 1951. до децембра 1957. године. Радио је затим у Војноисторијском и Институту друштвених наука до септембра 1965. године. Предавао је на више високошколских установа, између осталог и на Филозофском факултету у Приштини (до новембра 1979. године). Био је хонорарни директор Института за историју радничког покрета 1976/77. године. Редовни професор у Новом Саду био је од новембра 1979. до фебруара 1993. године када је пензионисан. Био је редовни члан Академије наука и уметности Косова од маја 1978. до укидања Академије 1990. године. Био је утемељивач Одељења за историју на Филозофском факултету у Приштини на чијем је челу био током осам година. Храбак се и након пензионисања интензивно бавио научним радом. Умро је у Београду 12. децембра 2010. године, а сахрањен је у Новом Бечеју.*

У својим радовима Богумил Храбак се бавио темама које су хронолошки и тематски биле веома разноврсне. Писао је о привредној историји позног средњег века, турско-млетачким односима, Српској револуцији, а посебно Првом српском устанку а бавио се и политичком и привредном историјом Краљевине Југославије, спољном политиком социјалистичке Југославије, историјом српско-албанских односа, историјом Дубровачке републике и другим темама. Богумил Храбак је такође при Војвођанској академији наука и уметности оформио фонд који финансира издавања необјављених докторских дисертација које се односе на историју Војводине, историју других делова Србије и историју Босне и Херцеговине.

Важнији радови

- *Извоз житарица из Османлијског царства у XIV, XV и XVI столећу*, 1971.
- *Записници са седница Делегације Краљевине СХС на мировној конференцији у Паризу 1919-1920*, 1960 (заједно са Богданом Кризманом).
- *Штрајк аеронаутичких радника у Београду и Земуну 1940. године*, 1960. (заједно са Д. Лазаревићем).
- *Србија 1918: Политика и напори Србије у ратној 1918. години* (1968, са Д. Јанковићем).
- *Записници Министарског савета Србије 1915-1918*. (1976, са Д. Јанковићем)
- *Арбанашки устанци 1912*, 1975.
- *Југословени заробљеници у Италији и њихово добровољачко питање 1915-1918*, 1980.
- *Дубровчани у рударству и увозно-извозној трговини Косова 1455-1700*, Врањски гласник 17 (1984).
- *Арбанашки упади и побуне на Косову и Метохији од краја 1912. до краја 1915. године*, 1988.
- *Идеје о федеративној Југославији у Првом светском рату*, Врањски гласник 21 (1988).
- *Југословени у Швајцарској 1915-1918*, Историјски записи 3-4 (1988).
- *Влашка и ускочка кретања у северној Далмацији у XVI столећу*, 1988.
- *Дубровачке насеобине у Прокупљу*, Врањски гласник 23 (1990).
- *Привреда, друштвени односи и политички живот Чачка 1918-1941*, Зборник Народног музеја у Чачку 24 (1994).
- *Дезертерство и зелени кадар у југословенским земљама у Првом светском рату*, 1979.
- *Из старије прошлости Босне и Херцеговине*, 2003.
- *Џемијет: организација муслимана Македоније, Косова, Метохије и Санџака: 1919-28*, 2003.
- *Јевреји у Београду: до стицања равноправности (1878)*, 2009.

Ђура и Јулкица имали су два сина, Радивоја – Рацу (1952) и Слободана - Бату (1954-2001). Породица Латић живела је у Новом Бечеју, а повремено су долазили у Митровицу у посету родбини. Како су Бата и Раца тек нешто старији од мене, понекад смо се дружили, мада су та дружења била изузетно ретка. Сретали смо се и у тетка Маричиној кући у Премантури. Ђура је био вешт и вредан, способан да поправи или направи скоро све, па је учинио много у одржавању и опремању те скромне куће током шездесетих и седамдесетих када је она за многе била једино место где се могло летовати. Претпостављам да је такав био и у својој кући. Бата је имао неког уметничког дара, увек је нешто цртао, правио, био је вешт као и његов отац, али није волео да учи. Покушао је да заврши средњу уметничку школу, прво у Сарајеву, па у Новом Саду, колико знам, безуспешно. Запослио се као радник у фабрици керамике у Новом Бечеју, оженио се и добио сина Александра (1985). Но, како се одао пићу, брак није био срећан. Са женом, чије име не знам, много пута се растајао и мирио. На несрећу, жена му је рано умрла, а и Бата убрзо потом. Бригу о малолетном сину преузео је његов старији брат Раца, уз помоћ родитеља Александрове мајке.

Раца се ожено Надом, са којом има два сина, Николу (1987) и Ненада (1989). Виђамо се ретко, али што смо старији све чешће.



Храбак Даница и Богумил седе, Јулкица Латић, Марија Шупут, Смиља Декански и Ђура Латић стоје у првом реду, Бата Латић, Ђорђе Декански, Илија Шупут и Радивој Латић стоје у другом реду. Снимљено крајем седамдесетих на породичном скупу поводом 50 година брака Данице и Богумила.

Тетка Марица, Марија Шупут је 1927. или 1928. године завршила Реалну гимназију у Митровици, у то време врло високо образовање и убрзо после тога се запошљава у Пореској управи. Како су јој се сва браћа поженила и сестре поудавале, остаје да живи са мајком чији је муж Дане рано умро. Као државни службеник, по декрету је премештана у многе градове у Војводини: Ириг, Рума, Велики Бечкерек (Зрењанин), Стари Бечеј. Мајка се сели из града у град заједно са њом и живе заједно све до Јозефинине смрти. Док је живела у Бечеју, заљубила се у једног професора (можда је некада и рекла његово име, али га се не сећам), веза је била

врло озбиљна, али, из мени непознатог разлога, није се завршила браком. Марија је била висока, витка и веома згодна жена, чак и као старица, како је памтим.



Тетка Марица у Загребу тридесетих XX века

Пратила је моду, увек била елегантна и дотерана и водила богат друштвени живот. На послу упознаје шефа Управе прихода у Сремским Карловцима, Миленка Ђурића, породичног човека из Ужица или околине, где су му живели супруга и четворо деце. За разлику од Марије, био је низак, дебељушкаст, ћелав и не баш леп човек. Био је познат као женскарош, па је почео да се удвара и Марији. Обасипао ју је поклонима, водио на путовања, најчешће у бање или у веће градове, у провод. Марица није одолела свој тој пажњи, и на крају, после врло дуге везе, Миленко се развео и они су се венчали. Убрзо по венчању, у истој улици у којој је живела њена млађа сестра, само неколико кућа даље од куће Деканских, у Улици Бранка Радичевића 11, почели су да зидају велику и лепу кућу. Међутим, брак је трајао краће од изградње куће. Не знам разлог распада брака, али крајем Другог светског рата, када се Марија враћа у Митровицу и даље радећи у Пореској управи, усељава се заједно са мајком у незавршену кућу. На кући су недостајали само фасада и олуци, а тераса није завршена*. Временом је и то завршено и куће се сећам као простране и лепе, са дивном терасом која је гледала ка малом, не баш увек уредном, али лепом врту, препуном зеленила и цвећа. Изнад терасе, па и бетонске стазе испод ње, која је водила до помоћних просторија и одвајала врт од куће, налазила се винова лоза, чардаклија. У питању је била сорта под именом француз или отело. То је она црна сорта са врло дебелом опном зрна и интензивним мирисом, за коју кажу да од ње није добро правити вино, а за јело није нарочито укусна, али је врло отпорна, не захтева много пажње, издашно рађа и прави дебелу хладовину. То је ваљда и разлог што се најчешће сади као чардаклија. Карактеристичан мирис тог зрелог грожђа, које је често необрано падало на земљу, једна је од слика која је у мојим сећањима исто што и лик тетка Марице. Поготово што је она од тог грожђа правила врло сладак, не баш превише укусан сок, којим нас је, брата и мене, нудила када смо јој долазили у посету. Понекад је тај сок додавала као арому у посластицу коју је она звала шам. Мислим да је основни, ако не и једини, састојак те посластице снег од беланаца са доста шећера, укуван на пари.

Разним реорганизацијама посао који је радила тетка Марица сели се из једне у другу институцију, од Пореске управе, Управе прихода и Комуналне банке, до Народне банке и на крају СДК (Службе друштвеног књиговодства), у којој је и пензионисана. Одмах након одласка у пензију, од уштеђевине, тетка Марица је у

* Та кућа и данас постоји са истим кућним бројем. Након тетка Маричине смрти наследници су је продали, нови власник је почео да је реконструише, али та реконструкција још увек није завршена, мислим да у њој више нико не живи, па кућа већ скоро двадесет година изгледа као да је у изградњи.

Премантури, месту десетак километара удаљеном од Пуле, последњем насељу према рту Камењак, шпицу Истре, купила мали плац и на њему почела изградњу мале куће за одмор. Не знам како је и зашто изабрала баш то место, вероватно је познавала некога ко је тамо већ имао кућу, јер када сам први пут тамо отишао на летовање, тетка Марица је имала много познаника и пријатеља у комшилуку. У питању је била врло скромна кућа. Фасада никада није окречена, имала је свега две мале собе препуне кревета, и оних на спрат, просторију са већим столом и једним лежајем, где је тетка Марица спавала када је имала госте, кухињом, не већом од два квадратна метра и исто толиким тоалетом. У њој су некада у исто време летовале и две породице и боравило и десетак особа. Сав намештај у кући је био полован, купатила није било, туширало се помоћу црева иза куће, а понекад и у кампу при повратку са плаже, као ни канализације, па се веома много водило рачуна о пуњењу септичке јаме која се врло често „чула". Кућа је имала релативно мало двориште, а како се налазила на косини, након поравнавања терена за изградњу куће, један његов део, изнад ког се разгранала огромна смоква, био је доста нижи и брзо је добио име Рупа. Али, то је свима био најомиљенији простор. Сви су се отимали за место у дебелој хладовини испод смокве, по подне је ту старијима било идеално за дремку на пољским креветима или душецима на надувавање. Ту се понекад и обедовало, али најчешће на смену на малој тераси испред улаза, а само када је било лоше време, у кући, на столу испред тетка Маричиног кревета, око којег је увек било тесно.



Бранко и Боба испред тетка Маричине куће у Премантури. Десно је смоква и Рупа испод ње.

Мислим да сам први пут са породицом тамо летовао 1971. године, а након тога још неколико пута. Последњи пут 1987, прве године када тетка Марица није дошла на летовање, јер су је старост и слабост онемогућили да путује. Иначе, она би већ почетком јуна закључавала своју кућу у Митровици и следећа три-четири месеца живела у Премантури, повремено дочекујући и испраћајући родбину која је на смену долазила на летовање. Последњих година није могла да путује сама, па сам ја био, на моју велику радост, задужен да је пратим и будем пар дана са њом и помогнем јој да кућу доведе у ред. Како је кућа стајала око девет месеци закључана, повремено би је само обишао неко од мештана, тетка Маричиних пријатеља, требало ју је проветрити, почистити, пустити воду и струју, али и платити комуналије, порезе, дажбине и сл. Нашао бих времена и за купање и сусрете са локалним друштвом, ако је ко од њих већ стигао.



Сестре Шупут: Даница, Смиља и Марија

Као што сам већ рекао, Тетка Марица је имала у Премантури много пријатеља и познаника са којима се интензивно дружила, од неких мештана куповала млеко или поврће. Волела је море и купање, мислим да је тамо уживала. Уживали смо и ми. Када се данас сетим тих летовања, а мислим да сам, што са родитељима, што сам, тамо дуже или краће летовао бар десетак пута. Летовања су била врло скромна, без великих прохтева и скупих провода. Путовало се возом, другом класом, ретко кушет колима, целу ноћ. По доласку требало је пешке, са гомилом кофера стићи до Каролине, почетне станице приградских аутобуских линија, која баш и није била близу, а онда и у Премантури допешачити до тетка Маричине куће. Ако је само моја породица била на летовању, било је одлично. Мама и тата су имали своју собу а брат и ја своју, али ако је тамо било још некога, а знала је да буде још читава породица са двоје деце (најчешћи гости су били Латићи из Бечеја), онда би се сви четворо сместили у једну собу, не већу од шест-седам квадратних метара, са четири кревета од којих два на спрат. Хранили смо се скоро искључиво у кући, при чему је моја мајка добар део времена трошила на кување. Током летовања бар једном бисмо отишли на ћевапе у један од два-три скромна ресторана у центру села, а главни проводи биле су дуге шетње предвече, уз обавезан сладолед или колач, или седење на клупи код цркве и прича са вршњацима. Као тинејџер викендом сам одлазио у диско-клуб, направљен од једне учионице у сеоској школи. Неупоредиво највеће уживање и најважнији догађаји током летовања били су повремени одласци на Фестивал југословенског филма у Пулској Арени. Дотерани и узбуђени одлазили смо у Пулу још поподне, пре одласка на филмску пројекцију шетали по Пули, понекад уз неку ситну куповину, частили се у некој посластичарници и радосни улазили у Арену. Куповали смо увек јефтиније карте и седели на каменим трибинама, на јастучићима које смо вадили из торбе.

Током једног од првих летовања, почетком седамдесетих година, родитељи су одлучили да одемо у шопинг до Трста. За брата и мене било је то прво, а доста дуго, и једино путовање у иностранство. Кренули смо рано да бисмо имали довољно времена за куповину и обилазак. На нашу несрећу, само пола сата након поласка, у месту Бале доживели смо судар. Нити је био страшан, нити је било повређених, али због њега смо изгубили много времена чекајући да стигне нови аутобус и наставимо пут. С обзиром на радно време продавница и да смо касно стигли, боравак се претворио у јурњаву. Мало чега од Трста се сећам, сем улазака у многобројне продавнице и два комада одеће које сам добио, фармерке, али по

квалитету и кроју далеко од левиски, рифли или вранглерица, како смо звали тада чувене и популарне марке, и кратке „кожне" лаковане јакне, са сјајном металном копчом на појасу. Исто је добио и брат, а да ли нам је купљено још нешто не сећам се, ако и јесте, то су биле неке обичне ствари, мајице, пуловери или слично.

Тетка Марица је била претерано штедљива, да не кажем шкрта особа. С обзиром на скромну пензију, пазила је на сваки динар и више него што је било неопходно, ништа није бацала, често непотребно чувала ствари, чак и храну, поготово ону квалитетнију коју су куповали само гости. Тако се дешавало да у фрижидеру, старом и једва функционалном, затекнемо потпуно убуђале месне прерађевине или сир, покварена јаја или флашу киселе воде толико стару да јој је и метални чеп зарђао. Ионако мала кућа била је препуна старих, трошних и често неупотребљивих делова намештаја, а столњаци и постељина били су крпљени небројено пута. Како тетка Марица није могла, а ни желела да сваког дана одлази на купање (Премантура је смештена на врху брдашца, два-три километра удаљена од најближе обале), често би се понудила да она спреми ручак док смо на плажи. Колико је то било лепо од ње и свако би се обрадовао таквој понуди, толико смо ми то избегавали измишљајући разне разлога, а моја мајка је најчешће спремала ручак још рано ујутру или претходне вечери. Тетка Марица је у својој штедљивости припремала тако неукусне, скромне, па и по здравље опасне оброке, да је то било на граници јестивог. У сећању ми је остала супа направљена од масноће, коју су претходне вечери испустиле пржене кобасице, уз двадесетак закуваних звездица од теста. Са старошћу и хигијену је све лошије одржавала, па је уз гомиле старудија које је скупљала, кућа била прилично запуштена. Гости су, па тако и моји родитељи, успевали да само делимично, често и тајно, без њеног знања, неке ствари мало доведу у ред и одржавају минималну хигијену.



Са оцем Бранком и мајком Софијом у Рупи у Премантури 1987.

Те, 1987. године, када сам последњи пут тамо летовао, било је то велико, и мислим, последње породично летовање. Брат је био са својом, тог пролећа венчаном женом, Сабином, која је била у другом стању, а ја, са Драганом која ми је тада била још само девојка. Драгана је стигла неколико дана касније, била је студент и имала испите. Како смо се у кући нашли без тетка Марице, имали смо прилику да је детаљно прегледамо, претресемо, очистимо, дотерамо. То се претворило у тродневно велико спремање током којег смо изнели огромне количине крша, сваки кутак куће детаљно опрали и почистили, дотерали двориште, поправили или заменили неопходно. Да смо имали више времена, вероватно бисмо предузели и озбиљније захвате, као што је кречење или промена санитарија. Ипак, дошли смо на летовање. Срећа моја да је Драгана стигла када је све било готово, ко зна колико би остала са мном да сам је довео у кућу какву смо затекли и да је морала да учествује у њеном оспособљавању за боравак.
Као и увек стигли смо возом, али сам одлучио да за Драгану и мене донесем бицикле како бисмо истраживали околину и били независни од аутобуса кад су у питању одласци у Пулу. Колико је то било добро, јер смо лако стизали до пустих плажа и били покретљивији, показало се погубно за Драганина рамена. Директно из собе и многих дана проведених над књигама, дуге вожње на бициклу по јаком сунцу, повезане са боравцима на плажи, учиниле су да Драгана добије праве опекотине и ране на раменима. Добрим делом сам крив за то јер сам инсистирао на одласцима тамо и овамо, да јој покажем ово или оно и да будемо што више сами, далеко од других. Никад ми то није опростила, а и данас има ожиљке са тог летовања. Ипак, то је било једно од лепших летовања које памтим. Поготово што се наставило путовањем бродом од Пуле до Задра, па затим на Дуги оток у посету другу из војске. Драгана и ја смо испратили остатак породице, остали дан-два дуже и сачекали Иљу који је након нас дошао на летовање и предали му кључеве. Испоставиће се, неколико година касније, да ће Иља наследити ову кућу након тетка Маричине смрти, али од почетка деведесетих, када је Хрватска постала друга држава, мислим да нико више никада није тамо летовао.

Не знам да ли је Иља кућу продао или ју је изгубио, али након двадесет и једне године искористио сам боравак у Истри, посетио Премантуру и отишао да видим кућу, у ствари, место где се кућа налазила. То више није био крај места, већ средиште потпуно новог блока вишеспратница са апартманима. На месту тетка Маричине куће још је била у току изградња једне такве приземне зграде, са још увек видљивим деловима зида који је делио плац од суседног. Уместо прашњавог пута испод куће који је водио ка рту Камењак, сада је била широка асфалтирана улица, а зграде дуж ње потпуно су заклањале видик ка мору и Медулину са друге стране истоименог залива. Премантура је одувек била пуна Словенаца који су, или ту имали своје викендице, или су долазили да кампују у неком од многобројних кампова у околини. И сада су они били најбројнији власници кућа чији се број умногостручио и променио изглед места. Једино је центар остао непромењен, са црквом, препознатљивим торњем и школом, у којој, колико сам видео, више није радио диско-клуб. Кафу сам попио у једној од посластичарница која је постојала и пре више од двадесет година, и коју, како сам сазнао, и даље држи иста породица Горанаца.

У великој кући у Митровици, тетка Марица је, након мајчине смрти живела сама, па је примила станарку, колегиницу са посла, извесну госпођу Анулу. Откада памтим, она је увек живела у скоро увек замраченој соби, била је хрома и кретала се искључиво уз помоћ штапа. Ситна и у мојим сећањима потпуно седа жена, увек обучена у црно. Нисам се никада питао ко је и у каквим је односима са тетка Марицом, она је једноставно увек била у својој соби и ретко сам је виђао ван ње, а изван те куће никада. Као деца, брат и ја, посећивали смо је скоро сваки пут када смо долазили до тетка Марице. Верујем да смо јој били ретко друштво, ако не и једино. Она нас је научила шаху, а открила нам је и неке непознате друштвене игре. Не знам да ли су то права имена, она је једну звала блеки, састојала се у томе да се одређени број пластичних или дрвених жетона величине новчића, помоћу другог истог таквог жетона, притискајући им ивицу натерају да „скоче" и тако убаце у цилиндричну чинијицу на средини стола. Победник је био онај који је све своје жетоне убацио у чинијицу из мањег броја покушаја. Друга игра, коју моја деца знају као микадо, звали смо једноставно игра штапића. Сноп разнобојних танких дрвених штапића, при чему свака боја има своју вредност у поенима, распе се по столу. Играчи наизменично узимају штапиће са гомиле, али уз услов да не помере ниједан други штапић, у противном, штапић остаје на гомили а на потезу је следећи учесник у игри. Победник је онај који је са гомиле узео штапиће са највећим збиром поена. Око Ануле је, за мене, увек лебдео неки облак мистерије, али волео сам да је посећујем. Мислим да је она била прва особа која је са мном комуницирала као са одраслом особом, иако сам још увек био право дете. Никада није потцењивала моје мишљење, није се у разговорима спуштала на дечји ниво беспотребно упрошћавајући ствари и поједностављујући објашњења како би их лакше схватио, што ме је често нервирало код одраслих. Не сећам се када је умрла. Како сам растао, више времена сам проводио са својим вршњацима, имао друга интересовања и све ређе одлазио у посете и тетка Марици и Анули и једноставно сам је заборавио.

Не споменути Божић и имендан, два најзначајнија дана у години за тетка Марицу, и окупљања код ње тим поводом, био би прави грех према њој. Уз незнатне варијације, увек су биле присутне исте особе, моја породица укључујући деда Ђорђа и бака Смиљу, госпођа Нада, стара учитељица, ако се не варам учитељица и мојој Баки, врло духовита и отресита жена и у својим позним годинама. У питању су увек биле вечере, служене у неком старом и врло лепом сервису, у розенталу или нечем сличном. Менији су били скоро истоветни сваке године, уз ситне варијације, али и поред намере да буду богати, одавали су тетка Маричину шкртост. Никада јој нико није замерао ни на малој количини у односу на број гостију, ни на избор најјефтинијих нарезака за предјело, али сви памтимо неколико случајева када смо након вечере имали проблема са стомаком због, у најмању руку, не баш свежих састојака. При томе је, као добра домаћица, тетка Марица непрестано нудила госте, докле год је било хране на столу, па је било тешко и одбити јела сумњивог изгледа и укуса. Годинама, па и данас када неко помене тетка Марицу, неизоставно се помене један од Божића када су за десерт биле послужене лондонске штанглице направљене од ужеглих ораха. Више пута сам био сведок у њеној кући а још чешће у Премантури, када је она јела храну сумњиве исправности без икаквих последица по њен стомак и њено здравље.

Пред крај живота тетка Марица је била тешко покретна и благо сенилна. Како је њена кућа била само педесетак метара удаљена од зграде где су живели моји родитељи, некако је природно било да моја мајка преузме најосновнију бригу о њој. Ишла је у набавку, доносила сваких неколико дана кувана јела, прала јој веш и сл. Мислим да је повремено долазила и нека жена која је одржавала кућу и помагала тетка Марици око свакодневних послова. И ја сам врло ретко, јер сам живео у Београду, одлазио у посете и учинио јој понеку ситну услугу или нешто обавио за њу. У једном тренутку, тетка Марица је оптужила моју мајку да је поткрада, да износи ствари из њене куће, постељину, накит и сл, а мене да сам јој украо неки новац, иако месецима нисам ни ушао у њену кућу. Нисам томе придавао никакав значај, било је очигледно да је деменција узнапредовала, али моја мајка је била помало увређена. То је вероватно био и разлог што није прихватила понуду коју је тетка Марица дала свим рођацима, да са њом потпишу уговор о доживотном издржавању, с тим да ће они који га потпишу наследити сву њену имовину. Још више се увредила када је схватила да су обавезе потписника скромније од онога што је она чинила за тетка Марицу и без уговора и без молбе и без накнаде. Иако је та понуда важила и за мене, мало због тога што нисам био заинтересован, мало под утицајем мајчине љутње, понуду нисам прихватио. Прихватило ју је троје рођака: Душко, син њеног брата Љубомира, Илија – Иља, унук најстаријег брата Данета и Зоран Мирковић, Смиљин унук, син Смиљине ћерке Вукосаве. На мени непознат начин, мислим још пре него што је уговор сачињен, Иља је, као што сам већ напоменуо, дошао у власништво куће у Премантури, или ју је он самостално наследио. Убрзо након што је уговор склопљен, тетка Марица је у мају 1990. године умрла и сахрањена на Католичком гробљу у Митровици, а троје наследника је њену кућу врло брзо продало. Моји родитељи нису од тетка Марице наследили ништа, чак ни симболично.

Смиља



Смиља Декански

Претпостављам да се Смиља удала за Ђорђа из нужде јер је, врло вероватно, била трудна. Венчање је било у лето 1929. године, а већ почетком фебруара следеће родила је ћерку Вукосаву – Вукицу. Две године касније, 18. марта 1932. године, родио им се и син Бранислав (Бранко или Бата), мој отац, који је добио име по Браниславу Радаку, газди код којег је Ђорђе шегртовао. Тог пролећа била је последња велика поплава у Митровици, а како је кућа Деканских била близу Саве и она се нашла под водом. Зато су Смиља, тек рођени Бранко и двогодишња Вукица неколико месеци провели код свекрвине, бака Вукине фамилије у Иригу. Након повратка у кућу чекао је замашан посао, поправке и отклањање штете коју је направила поплава. Последице изгледа нису биле велике јер се у фамилији причало само о поплави, а не о ономе што је остало иза ње.

Две године после Бранка родила се и друга ћерка Олгица која је умрла још као беба. Мало је недостајало да и Бранко свој живот заврши као беба, на дан

сопственог крштења. По повратку из цркве укућани заузети око гостију, у првом реду око кумова, за тренутак су занемарили Бранка који је кењкао у колевци или креветићу. Тек нешто старија сестра Вукица, мислећи да је мали брат гладан, нахранила га је великим комадом кифле. Бранко је кифлу могао само да сиса, али је зато престао да плаче. Омекшала кифла му је напунила уста и Бранко је почео да се дави. Мајка Смиља је, не чувши више плач, дошла да види да ли је син заспао и стигла у последњи час да га спасе. Од тада је Бранко, кад год му је сестра нудила помоћ или услугу, то у шали одбијао, подсећајући је на њену брижност коју је једва преживео.

Као деца Вукица и Бата имали су свој посебан мали сто и одговарајуће столице, за којим су обедовали. Како Вукица није волела поврће, а нису били стално на оку старијих, Вукица би брзо појела месо из свог тањира, а онда користећи ауторитет старије сестре, тражила од брата да замене тањире. Бата је наивно пристајао и сестри давао свој тањир са месом и поврћем, а он добијао њен без меса.

Само што се задевојчила, Смиља се удајом нашла у новој средини у којој су је чекале многе, њој до тада непознате обавезе, скоро преко ноћи постала је жена. После само годину дана свекрва јој је изненада и рано умрла и цела кућа је пала на њена плећа. Иако је имала послугу, посла је било од јутра до вечери. Уз бригу о малој деци често је морала да испомаже у трговини и крчми. Но, са свим изазовима се изборила и постала права газдарица куће. Како је у кући Деканских квалитетна и укусна храна била једна од најважнијих ствари, Смиља је брзо постала одлична куварица.



Свадба Смиље и Ђорђа Декански. На крају десно Вука седи, Лаза стоји иза ње, 1929.

Кад год се сетим те добре и надасве вредне жене, која је била веома значајна особа у мом детињству, не могу да се отмем утиску да никада није престала да жали што се удала тако млада (неважно да ли својом или туђом вољом), пре него што је завршила школе и себи отворила могућности за другачији живот. Мислим да је увек остала незадовољна својим животом. Удајом у богату и угледну породицу очекивала је да ће постати госпођа, али породица Декански је и била богата и угледна управо зато што су у њој сви радили, жене су у њој увек биле домаћице и раднице, а не газдарице. Њене амбиције остале су неостварене, пре свега у образовању. Била је испред свога времена, по духу и карактеру савремена жена

којој су место и време, у којима је живела, онемогућили да то и постане. У кући, каква је тада била кућа Деканских, обавезе нису остављале ни трунке времена за личне склоности и задовољства, посла је увек било више од времена. И поред тога увек је била отворена ка новинама, усвајала их је и трудила се да их и другима приближи. Читала је много, али ретко књиге, углавном часописе и новине, посебно оне делове са популарним темама, новостима и практичним саветима које је врло често усвајала и користила. Откада сам научио да читам, она ми је сваког петка обезбеђивала примерак Политикиног Забавника, који је и сама прочитала од слова до слова. Када се појавила телевизија, уживала је у документарним и научнопопуларним емисијама. Без обзира на све то, цео живот јој је био везан за кућу коју је држала у савршеном реду. Била је сјајна куварица, посебно добар мајстор за колаче. Сем домаћинских јела често је испробавала рецепте до којих је долазила, понекад и експериментисала или модификовала старе, посебно када су ситни колачи били у питању. Знала је од три-четири теста, пар додатака и зачина да направи на десетине различитих посластица. Иако јој је муж био строг и конзервативан, увек га је подржавала, а док су имали трговину и крчму, помагала му кад је то било потребно, а за време рата једно време је и у потпуности бринула о њима.

По речима њене ћерке, увек је била у некој врсти сукоба са својом сестром Марицом, па и са свима у својој околини за које је сматрала да су боље прошли у животу. Као да је била завидна и љубоморна. Када јој је муж умро као да је покушавала да надокнади све пропуштено, па је водила врло активан друштвени живот и често путовала са пријатељицама.

Тетка Милена

Милена Ћураковић, рођена 1907. године, била је сестра од тетке мог деде Ђорђа, ћерка Софије Јаковљевић, рођене сестре Ђорђеве мајке Вукосаве – Вуке и Лазара Ћураковића, ћурчије и крзнара из Митровице. Имала је млађу сестру Аницу и још млађег брата Богдана, који је тек што је завршио студије права стрељан на митровачком гробљу у једном од многих покоља 1942. године. Аница је била службеница, никада се није удавала и већи део живота живела је са сестром. У познијим годинама је ослепела и ментално оболела, или је била тешког карактера и тешко се мирила са својим слепилом, па је ретко излазила из куће, а и тада само да би се прошетала по дворишту. Због те болести ретко смо је виђали чак и када смо долазили у посету тетка Милени, да ли зато што није било могуће са њом комуницирати, или зато што су је скривали од света. И у тим ретким приликама скоро увек је била у спаваћици или скромној кућној хаљини, прилично запуштеног изгледа и мрзовољна. Не сећам се да сам је икада видео ван куће и дворишта. Умрла је 1965. године.

Тетка Милена је завршила неколико разреда гимназије и након тога Домаћинску школу. Као девојка активно је играла хазену*, пре рата врло популаран спорт међу

* Хазена је рукомет на отвореном, на терену величине 45x30 метара. Тим је чинило седам играчица а правила су била слична онима у данашњем рукомету. Треба је разликовати од великог рукомета који се играо на терену величине фудбалског, са 11 играча. Хазена је настала у Чешкој почетком XX века, а велики рукомет, врло популаран у Немачкој (олимпијски спорт у Берлину 1936) био јој је конкуренција. На наше просторе донели су је прашки студенти и у Југославији је врло брзо постала јако популаран спорт међу девојкама. Основана је и међународна федерација у чијој организацији су одржана

девојкама. Верујем да јој је то био један од лепших периода живота јер се често сећала својих хазенских дана. Пред рат се удала за извесног господина Франетића, службеника из Загреба. Иако су је, с обзиром да је он био Хрват, а она Српкиња, у његовој фамилији лепо примили, брак је био веома кратак, што због импотентности господина Франетића (не знам како је, када и од кога моја мајка добила ту информацију, али она ми ју је саопштила), што због тога јер су живели одвојено, он је радио у Загребу, а она се као службеник (ако се добро сећам рачуноводства) запослила у болници у Митровици.




(лево) Бака Вука са унуцима, Бранком и Вукицом, иза њих су тетка Милена, Смиља и Миленина сестра Аница; (десно) На једном од породичних скупова седамдесетих: Деша, Софија (окренута леђима), бака Смиља, Вукица, тетка Марица.

Живела је у Улици Бранка Радичевића, у којој су живели и Декански, у пространој кући број 26, са лепим двориштем и малим воћњаком, прекопута куће Бошка Деканског. Двориште није било нарочито уређено, али је донекле одржавано, увек са доста цвећа. Уз суседни плац налазио се низ помоћних просторија, које су у мом сећању остале као прилично неуредне и без посебне функције, тек да се у њима држи нешто алата и одбачених, али можда употребљивих старих ствари или да служе као остава. Ни воћњак није био нарочито одржаван, највише га је пазио мој деда, али у њему је увек било воћа, од трешања и вишања до јабука и кајсија. Као врло мали често сам са бака Смиљом одлазио у редовне посете тетка Милени, некако сам мислио да је лепо да јој и ја одлазим у посете јер јој недостаје друштво, посебно након што јој је сестра умрла. Тетка Милена је увек била насмејаног лица и весела, лице јој је било округло и скоро увек су јој се иза осмеха видели зуби. И данас ме њен лик асоцира на насмејано сунце, онако како га цртају деца, само што је ово имало наочаре. Као старија оболела је од ангине пекторис и упадљиво се трудила да контролише своју исхрану. Но, волела је добро да поједе, па ми је незаборавна остала њена реченица, коју је често понављала на породичним скуповима, прославама или славама, прихватајући се, након инсистирања домаћина, хране коју не би требало да једе: „Па добро! Нема то сваки дан.“ Мирне савести је након тога уживала у храни коју је волела, а и ја се данас понекад послужим том њеном реченицом, када схватим да сам претерао у јелу.

два светска купа. На првом одржаном 1930. године у Прагу Чехословачка је била прва, а Југославија друга, а у Лондону 1934. године редослед је био обрнут, након победе Југославије 6:4 у финалу. Након тога федерација се распала, превагу је однео велики рукомет, али је и један и други спорт потиснут данашњим рукометом (последње светско првенство у великом рукомету одржано је 1966).

Када је пред крај живота онемоћала, о њој су бринули унуци њене тетке Вуке, Вукица и Бранко Декански и Предраг Удицки. Највећи терет је поднела моја мајка јер смо становали у блиском комшилуку, она јој је кувала и прала. Када је умрла, децембра 1981. године, тестаментом је све оставила Вукици и Предрагу, али су они наследство поделили и са мојим оцем.

Шкртац?



Ђорђе Декански

Иако је важио за шкртог човека, Ђорђе никада није жалио пара да купи најбоље, поготово када је храна у питању. Волео је добро да поједе и није жалио новца за квалитетну и укусну храну. Месо, млечни производи, а касније када је нестало имање и воће и поврће, увек су били најбољег квалитета. Исто тако испуњавао је све Смиљине жеље када је у питању опремање куће или било шта од кућних потрепштина које је Смиља само напоменула у разговору. Био је слаб и према деци, касније и унуцима, посебно према миљеници, прворођеној кћери Вукици. Кад год би одлазио у набавке за трговину, у Пешту, Нови Сад или друге веће градове, враћао се не само са поклонима за укућане, посебно децу, већ је обавезно понављао кућу, новим сервисом, розенталом, кристалом, посуђем, сликом или каквим другим украсним детаљем. Зато не бих рекао да је био шкрт, пре рационалан и мудар човек. Желео је да само он располаже новцем који је зарађивао. Зато је врло ретко некоме другоме давао новац да нешто купи, било за кућу или за себе, скоро увек је он куповао, али је са друге стране ретко одбијао захтеве и молбе укућана, сем уколико су били неодмерени. Сећам се само неколико изузетних прилика, осим када сам проналазио дукат у чесници за Божић, да сам од њега добио новац, али сам врло често добијао поклоне, и то пажљиво одабране. Претпостављам да је памтио моје јасно или скривено исказане жеље, или се распитивао код родитеља, али поклони су ме врло ретко разочарали. Такав је био према свима у породици. Никада се није разбацивао парама, мислим да никада није дошао у искушење да купи непотребну ствар, зато што се некоме у породици, а поготово њему, само свидела. Украсни предмети су куповани ретко али са много пажње и укуса, а чак ни висока цена није била препрека. Сви у породици су се прилагодили оваквом његовом карактеру, а коментари на његову шкртост више су били шала и задиркивање него што му је неко то озбиљно замерао.

Могло би се рећи да је, с обзиром на рационалност, потпуно природно то што је Ђорђе био веома организован, педантан и уредан човек. Да је био вредан, то је ваљда јасно из онога што сам до сада написао. Већ сам помињао његов беспрекоран изглед кад год је био ван куће, његову скоро опседнутост чистим ципелама и прецизну сатницу оброка. Такав је био и у послу, трговина и крчма су увек биле чисте, уредне, свака ствар је имала своје место, увек се знало где шта стоји. Није било другачије ни када је после рата радио као трговац у продавници шпецераја, касније претворену у продавницу кондиторских производа „Кандит“ у главној митровачкој улици, данас пешачкој зони, тачно наспрам балкона на Српском дому. Када је изгубио своју трговину, рафове и полице из ње пренео је у

помоћну зграду, некадашње складиште трговине, коју смо сви звали једноставно магацин. У фиоке, на полице и у разне преграде уредно је послагао кућне потрепштине, алат и прибор. Ексери, шрафови, канапи, жице, чекићи, шрафцигери били су сложени по величини, дебљини, намени.... Изгледало је као да је у питању продавница која је спремна за отварање и чека прве купце. Ђорђе је био од оне врсте људи који нису знали да не раде ништа. Није постојала ствар у кући која је чекала да буде поправљена или уређена. Увек се трудио да искористи све што се у кући налази, а више није имало основну функцију. Сећам се како је старе гајбице за воће, холандезе, развезао у плоче и од њих направио кокошињац. То је било тако вешто урађено да не само што је било функционално и стабилно, већ је и лепо изгледало, много лепше од кокошињаца направљених од плетене жице за ограду. Од дашчица јачих гајби, неколико година касније направио је гаражна врата. Таквих рукотворина је било на претек. Када правог посла није налазио, знао је данима да премешта ствари у магацину са једне на другу страну, прави нови размештај, чисти алат или брише прашину. Старе, зарђале и искривљене ексере би пажљиво и прецизно исправљао чекићем и спремао их за поновну употребу.

Када је од огромног воћњака остао само са баштом и неколико стабала воћа у о-кућници, неколико вишања, јабука и шљива и по кајсијом и крушком, она је увек била уређена и дотерана као парк. И кад није било потребе за послом у повртњаку, он је шетао кроз њега, проверавао да ли је све како треба, чупкао све до задње влати корова и траве. Воћке су мажене и пажене и сваке године су богато рађале, довољно да се спреми зимница за њега и Смиљу, али и за породице њихове деце.



Бранко и Софија лево, Смиља и Ђорђе у средини, Вукосава десно, Мима и ја испред и Зоран у мајчином наручју, испред магацина, 1960.

Кад сам код особина мог деде Ђорђа, морам истаћи још једну, имао је јаку вољу. Већ сам описао како је оставио пиће након инцидента који је направио пијан и који га је спречио да постане официр. Слично је било и са цигаретама. Пушио је много и то јаке цигарете од црног дувана. Последица је била да је већ у тридесет и

којој години свако јутро имао нападе јаког кашља који су трајали неколико минута, док не би избацио наслаге у грлу и плућима. Једног јутра, непосредно пред почетак рата, у пролеће 1941. године толико се закашљао да га је ухватила несвестица, изгубио је равнотежу и да би се одржао на ногама махинално је покушао да се ухвати за клајдершток, тешки стојећи дрвени чивилук. Међутим, оборио га је на сина и повредио, а мало је недостајало да повреда буде и врло тешка. Тог тренутка је одлучио да престане да пуши, и до краја живота више није запалио цигарету.

Предратна и ратна времена

Предратне године протичу у породици Деканских радно и полетно. Трговина и крчма раде све боље, воћњак захваљујући Лазаревим напорима, који га уз помоћ сина пажљиво негује и унапређује, доноси значајне приходе, као и њиве ван града. Крајем тридесетих година Лазар одлучује да према Савској улици, која је већ променила име у Улицу Бранка Радичевића, двадесетак метара унутар воћњака, негде на средини између своје и куће старијег сина Бошка, сазида омањи објекат, који су сви од почетка звали вила. Разлог је, вероватно, што је архитектонски личила на огромне виле које су припадници имућнијих слојева све чешће градили, иако је у питању била скромна грађевина од свега шеснаест квадратних метара у основи. Имала је два нивоа са по једном просторијом, сутерен који је служио као место за сортирање, паковање и складиштење воћа, и просторија за одмор изнад њега, у којој је деда Лаза практично живео цело лето. Испред виле било је огромно, старо дрво крушке које је обезбеђивало дебелу 'ладовину током летњих жега.

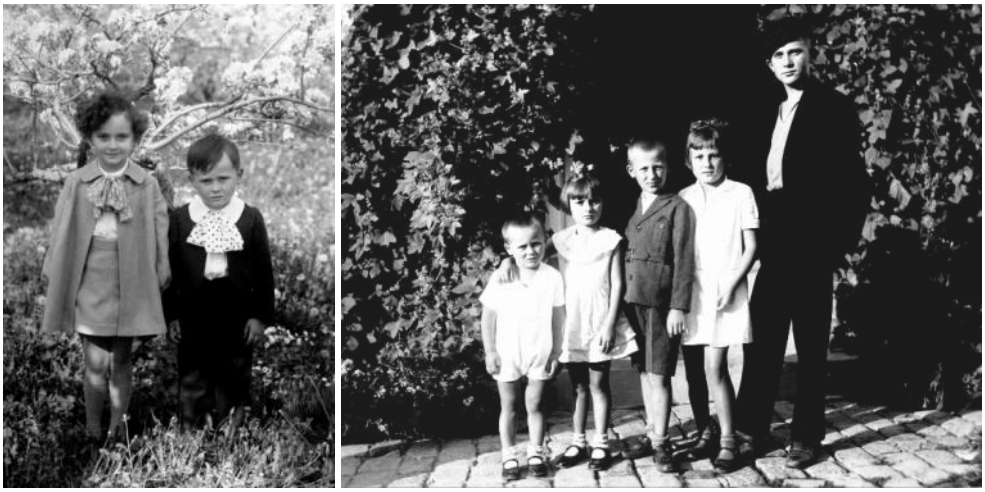


Деда Лаза, Ђорђе, Смиља, Бранко и Вукица у воћњаку, 1933.

Без обзира што се имовно стање стално поправља, што се Декански већ убрајају у богатије Митровчане, сви чланови породице раде. Може се рећи да су стекли завидан углед у граду. Своју децу, Ђорђе и Смиља желе да васпитавају и образују у складу са савременим трендовима средње класе. Вукица, очева мезимица, учи француски језик, одлази на часове клавира, има приватне учитеље. Жеља и родитеља и Вукичина је да се школује и достигне завидан друштвени статус, да не буде само домаћица и газдарица, као њена мајка и баба.

Бранка, међутим, по угледу на оца, више интересује спорт, па је покушај родитеља да га, као сестру, дају на часове француског и виолине био унапред осуђен на неуспех. Још као дете проводи много времена на игралишту фудбалског клуба Грађански, са оцем редовно одлази на утакмице. Знали су га и фудбалери и управа клуба. Дешавало се да је са њима у договору често кришом улазио у аутобус када крену на гостовање, па се оцу, који је скоро увек пратио клуб, јављао тек када се одмакне од Митровице и када није било могућности да га врате кући. На игралишту је често играо фудбал са вршњацима или старијима, понекад и неприкладно обучен, па је, када се прљав и знојав враћао кући, од педантног оца, коме је то изузетно сметало, добијао озбиљне грдње, па и батине. Друго омиљено место су му били тениски терени на Променади недалеко од куће. Налазила се на месту данашњег градског стадиона, или како га старији Митровчани зову, Сремовог игралишта. Но, тамо је само гледао тенисере и понекад, на своју велику радост, скупљао лоптице.

Тврдио је да је био одличан тркач још као дечак. Причао ми је да је на кросевима често трчао са старијима од себе, а да је током трка обавезно у руци морао да има неки папир или крпу коју је непрестано стискао, као да је на тај начин себи уливао додатну снагу. И побеђивао је на тим тркама, а из начина како је препричавао те победе јасно је да је посебно уживао у пажњи која га је након њих окруживала.



Деца Деканских: (лево) Вукица и Бранко; (десно) Бранко, Вукица, Лазар Удицки, Нада и Лазар

У причама о тим дечачким временима скоро неизоставно је препричавао и једну своју незгоду, која му је оставила чудан ожиљак до краја живота. Како у кући није било текуће воде, за пиће се доносила са јавних артеских бунара или чесми*. Једна од првих дужности малог Бранка била је одлажење по воду, коју је доносио у стакленим, оплетеним балонима. Једном приликом, док се враћао са пуним балонима, спотакао се и пао. То му није било први пут, већ неколико балона је разбио и

* За техничке потребе постојале су у двориштима пумпе којима се извлачила подземна вода. Мислим да је у кући Деканских било више њих, а једна је преживела и функционисала све до седамдесетих година када је и кућа срушена. Због своје мекоће, за прање веша али и женске косе, скупљана је и кишница. Сви олуци сливали су се у подземну бетонску цистерну, смештену уз саму кућу. И та цистерна преживела је све док је кућа постојала, а бака Смиља, моја мајка и тетка знале су понекад лети да оперу косу кишницом из ње.

био кажњен због тога, па је током пада подигао руке не би ли балоне спасао. Зашто и како је исплазио језик ко зна, но на његову несрећу у близини је била отворена лимена канта од коломасти (никад није објаснио где се то све десило, откуд канта ту и да ли је била празна па немарно бачена или још пуна), а он је језиком погодио право на оштру ивицу канте. Крв је шикнула, било је доста муке да се заустави, али балони су остали читави, а он је добио ожиљак на језику који је показивао кад год би препричавао догађај. Кад боље размислим, можда нисам добро запамтио, можда није била у питању вода него вино, разлог више да се балони сачувају читави.

Крај тридесетих и почетак четрдесетих година XX века за породицу Декански представљао је доба стабилности и угодног живота. Деца су поодрасла, трговина и воћњак су, уз пуно рада, доносили стабилне приходе, све је обећавало лепу будућност. Чак су и догађаји у свету и ратови који су букнули изгледали далеко. Па и када се рат веома приближио и било извесно да ће ускоро захватити и нашу земљу, нико није могао ни претпоставити какве ће то последице имати по породицу. Већ сам писао шта је током рата и непосредно после њега снашло породице Ђорђевих брата и сестре, Бошка и Љубице. Два брата истог имена, два Лазара, синови Бошка и Љубице стрељани су, Бошка је злурада судбина оставила без имања и грађанских права и на неколико година га сместила у затвор. Ђорђева породица је прегурала рат и поратна времена и остала на броју, уз много среће и Ђорђеву сналажљивост.



Бранко Декански са другом Пицаном у прозору гимназије, 1942.

Митровица је након кратког Априлског рата постала Хрватска Митровица, део Независне Државе Хрватске – НДХ, што је неминовно донело много мука српском становништву. Породица Декански је, са изузетком Бошковог сина Лазара који је био, у најмању руку симпатизер партизана и комуниста, покушавала да се не меша у политику, да пронађе начина да уз што мање мука живи и преживи и сачува стечено. Уз воћњак, башту и трговину која је још увек некако радила, имали су довољно, а добри односи са сугрђанима који су у новој држави постали део власти или били блиски са њом, омогућавао им је да немају ни великих проблема са том влашћу, али није дуго све остало тако. Деца су морала да се учлане у Усташку

младеж, додуше без присиле за икакво посебно ангажовање у њој, али је претила стална опасност да одрасли чланови породице буду депортовани на присилан рад. Морало се стално пазити шта се, како и где прича, коментарише или критикује. Лако се могло десити да неодмерена изјава направи проблеме. Једну такву десетогодишњи Бранко је, незадовољан стањем у школи, упутио својој учитељици назвавши је краставом жабом. Срећом, то није имало политички или антидржавни призвук па је, уз силна извињавања и поклоне мајке Смиље, ова потенцијално опасна ситуација некако превазиђена.

Нажалост, ништа није помогло када је у пролеће 1942. године Ђорђе отеран на присилан рад у Немачку, у град Хиделсхајм (Hildesheim). У кући су настала тешка времена, Смиља је морала уз сву бригу о кући сама да води трговину и крчму, док је деда Лаза, уз помоћ пар радника, некако успевао да одржава воћњак. Оскудица је била све већа, полако се расипало до тада стечено.


Rückkehrschein

Der Kroate Đ. K., Djordje,

aus Kroatien, Mitrovica,

geb am 16. 11. 07, beschäftigt gewesen als Arbeiter,

ist berechtigt, ab 1 August 42 in seine Heimat zurückzukehren.

Grund der Rückkehr Lt. entsprechl. Attest nicht einsetzf.

Der Inhaber dieses Ausweises ist erkrankt — arbeitsunfähig — ungeeignet — hat seinen Arbeitsvertrag im Betriebsheft erfüllt — Sein Arbeitsverhältnis ist ordnungsmäßig beendet

Der Rückkehrer hat Fahrkarte bis Reichsgrenze erhalten.

Der Rückkehrer ist über die für die Mitnahme von Geldmitteln in deutscher bzw. der betreffenden ausländischen Währung geltenden Bestimmungen unterrichtet worden.

Hildesheim, den 2 Juli 194

Vereinigte Deutsche Metallwerke A.-G.

Bescheinigung des Arbeitsamts Hildesheim.

Die Erteilung des Sichtvermerks zur einmaligen Ausreise wird bescheinigt.

Hildesheim, den 2 Juli 1942 194

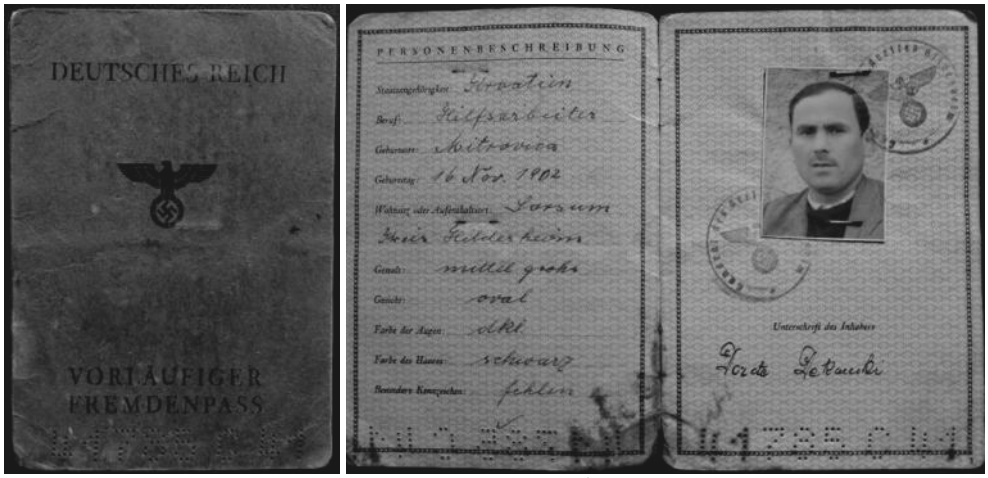
Документ са којим се Ђорђе вратио кући, у исто време и отпуст са посла, и карта до куће

Ђорђе је у Немачкој за то време смишљао начин како да се врати кући. Вишемесечни напоран рад у жељезари поред високе пећи све га је више исцрпљивао. Иако није био заробљеник, нити је био у логору, гледао је како људи око њега подлежу од тешког рада. Зато је одлучио да симулира болест, јео је све мање, од атлете са 96 килограма, колико је имао када је дошао, спао на жгољавка са мање од 70. Почео да се жали на чир на желуцу, гутао је згужван папир, пио мастило и јео сиров кромпир како би добио температуру. На рендгену, папир и мастило су изгледали управо као чир, а слабо опште стање је то и потврђивало. Зато је након годину дана рада, као неспособан и болестан, пуштен да се врати кући.

Код куће се брзо опоравља, наставља да ради у трговини и крчми, али је у сталном страху да га поново не депортују на присилан рад, или чак ухапсе или стрељају, што се све чешће догађало у граду. Зато се труди да је што мање у јавности, у трговини су најчешће жена и деца, а он скоро никада не ноћи у кући, спава код пријатеља и рођака, лети често и у воћњаку, а зими у штали на сену. Тако, скривајући се, дочекује и крај рата.

Како се воћњак претворио у баште

Ослобођење је донело олакшање и наду у боља времена. Иако у Ђорђевој ужој породици није било драматичних догађаја, послератне године су полако однеле скоро све што се претходних 60 година стицало.



Привремени пасош за странце са којим се Ђорђе вратио са принудног рада

Скоро одмах након рата конфисковано му је све из трговине и крчме, а како приватна трговина није била дозвољена, запошљава се у државној фирми као обичан квалификовани трговац, док су многи, који су код њега завршили занат, постали висококвалификовани, па чак и пословође. Мислим да је цео радни век провео у истој продавници, прво шпецерају, који је почетком шездесетих претворен у, старијим Митровчанима познати „Кандит", продавницу кондиторских производа. Иако обичан трговац, својим угледом, искуством, а посебно односом према купцима, уживао је поштовање и колега и муштерија. Увек љубазан, педантан, систематичан и вредан, сви су се према њему односили као према првом човеку продавнице, иако формално то никада није био. Никад није био без кравате, белог беспрекорно чистог и испегланог кепер мантила и качкета од истог материјала, најчешће са мастиљавом оловком за уветом. Како је роба већином била у ринфузи, одмеравање и рачунање на оловку је било сасвим уобичајено. У првим послератним годинама избор је у свим продавницама био врло оскудан, па је деда Ђорђе, навикао на своју добро снабдевену радњу, чак и за време рата боље него што је била она у којој је тада радио, често у шали спомињао како је тих дана скоро редовно муштерије поздрављао речима: „Добар дан желим! Изволите? Нема молим!"

„Кандит" је био продавница штаницли, тегли са слаткишима, свилених бомбона, кромпир шећера... Нека од мојих најранијих сећања везана су управо за ту продавницу. Кад год сам могао долазио сам да посетим деду, знајући да ћу добити бар једну од чаробних бомбона из тегли које су стајале на тезги и мамиле ме. Понекад би то била и читава папирна кесица са неколико бомбона, а најрадоснији сам био када бих добио пралине. И данас могу да осетим необичан мирис који је владао у тој продавници, мешавини слаткастих мириса робе и помало нападног мириса неке црне масти којом је одржаван шкрипутави дрвени патос.

Као обичан трговац Ђорђе је дочекао и пуну пензију 1965. године, а у стаж му није урачунато време проведено на присилном раду, иако је било уобичајено да се то укључује у двоструком, па и троструком трајању. Додатне, мада скромне приходе, доноси воћњак који Ђорђе уз велике напоре гаји заједно са оцем. Добробит од тог рада била је увек воћем и поврћем пуна кућа, и његова и све родбине. Када је деда Лаза умро 1948. године, о воћњаку се брине само Ђорђе, јер му је брат у затвору.



Ђорђе Декански у „својој" радњи, „Кандит", шездесете године XX века

По сред њива, које је Ђорђе имао у близини града, након рата прешла је траса аутопута Братство-јединство, а остатак је био привремено заузет као база градилишта, складиште шљунка, бетонска база, паркинг за машине..... Иако му је део земље, сада са обе стране пута, након што је деоница поред Митровице завршена, поново стављена на располагање, она је остала неупотребљива за обраду. Било је потребно уложити много новца и рада тешким машинама да би се очистила од шута и отпада, преорала... Породица није имала ни једног ни другог, па како је земља остала у парлогу, након извесног времена намени ју је привела економија Казнено-поправног дома и једноставно је присвојила. Након педесетак година, крајем XX века земља је враћена наследницима, мом оцу и његовој сестри, али не на истом месту. Ни он, ни она, као ни ми, њихова деца, нисмо ни знали, ни могли, ни желели да земљу обрађујемо, чак ни да је дајемо у закуп. Зато је продата, а сви ми наследници, који смо добили део пара од продаје, мало смо се поткрпили током тих тешких деведесетих година.

Бивша трговина и крчма након затварања стоје без функције, а скоро век стара кућа је прилично пропала. Скромна примања не дозвољавају ни да се кућа довољно добро одржава, а камоли да се озбиљно поправи и реновира. Зато Ђорђе 1954. године одлучује да прода кућу, а добијени новац уложи у адаптацију много млађе зграде, у којој је била трговина, у скромну двособну кућу за становање. Како је првобитна намена грађевине била другачија, кућа је прилично некомфорна и нефункционална: две собе су до улице, у другу се улази само пролазећи кроз прву, а кухиња, не велика, истовремено и трпезарија, одвојена је од соба ходником и шпајзом. Купатила нема, а клозет је у дворишту, иза економских зграда, летње кујне и бившег магацина. Срећом, постоји вила која, поготово лети, смањује гужву у кући.

Воћњак се све теже одржава, још теже обнавља, али и поред сугестија многих у његовој околини, па и у породици, да га прода: „Тешко да ће воћњак опстати у скоро самом центру града, узеће ти га", он то одбија говорећи: „Чувам га за унуке, они ће га користити и уздићи". Када му је брат Бошко изашао из затвора, браћа су поделила воћњак и Ђорђе одлучује да скромну уштеђевину, чији највећи део чини

преостали новац од продаје куће, уложи у обнављање свог дела. Попуњавају се празна места настала пропадањем старих стабала и подиже нови шљивик. Након две године воћњак је у пуном роду и изгледа да се улагање исплатило. Али...! Већ у мају те исте 1960. године донета је у граду одлука да се на месту воћњака гради стамбено насеље. Ђорђе и Бошко немају избора, могу само да прихвате понуду власти. Ђорђе за свој део добија 750 000 динара за стабла, а за земљу обвезнице на 50 година, са по два полугодишња ануитета, по цени много нижој од тржишне и без ревалоризације. И прве исплате су биле скромне, а након пар година скоро симболичне. Да се износ не би потпуно обезвредио, помогао је породични пријатељ и тадашњи председник општине Милан Марић, који је десетак година касније успео да издејствује да се остатак суме за земљу исплати одједном. И тај износ мора да је био прилично мали и без утицаја на породичне финансије јер га се нико у породици не сећа, чак ни приближно. Практично, имовина је одузета.

Сума исплаћена за воће била је једнака двогодишњој плати приправника са средњом школом, или како је то деда Ђорђе израчунао, мање од потенцијалног прихода од воћњака за две године. Од огромног воћњака остали су само окућница са највише десетак стабала, скромна башта и име. Стамбена четврт, које је изграђена, одмах је названа Деканске баште или скраћено Деканац, иако јој је званично име било Стамбено насеље Свете Младеновића, по народном херојуиз села Сараоце код Смедерева (!!??). Не сећам се тачно када, негде крајем XX или почетком XXI века, када партизани и народни хероји више нису били популарни, и званично име насеља промењено је у Деканске баште, то име и данас носи.



Преостала башта, након што је воћњак одузет, снимљено 1971. Данас је ту самопослуга.

Од новца, који је добио за одузети воћњак, Ђорђе одлучује да уз кухињу дозида скромно купатило и уведе воду у кућу. Купатило је, ако га упоредимо са данашњим, било то само по имену, без плочица, са неозиданом обичном кадом, врло мало, али у то време није свака кућа у Митровици имала ни текућу воду, још мање њих купатило, тоалет или топлу воду. Говорим о старим кућама, не о новим становима. Још неколико година преживела је вила недалеко од кућа, у њој сам и

ја проживео прве месеце живота, чак је се и сећам, али је и она већ почетком шездесетих срушена да би уступила место такозваној „официрској згради“, како се популарно звала троспратница која једина у насељу гледала на Улицу Бранка Радичевића. Тих година је срушена и кућа Ђорђевог брата Бошка. Његова породица није живела у њој, давно се преселила у кућу у Шећер сокаку, код родитеља његове жене Милеве. Кућа у Бранка Радичевића издавана је јер, док је Бошко био у затвору, па и након што је изашао, то им је био драгоцени део прихода.

Десетак година, уз скромна улагања за одржавање куће и окућнице, Ђорђе и Смиља живе у миру у тој кући. Деца су им одрасла, засновала су своје породице. Вукица не живи у Митровици, али Бранко је са породицом увек негде у комшилуку, па је тако моје и братово детињство добрим делом проведено у тој кући и њеном дворишту. Од 1965. године и моја породица живи у згради подигнутој на тлу дединог воћњака, у згради број 5 Стамбеног насеља Света Младеновић. Вукица често са породицом долази у посете, а њена деца летње распусте делом проводе код Баке и Деше, како су их сви у фамилији почели звати када су добили унуке. Много лепих успомена имам из тих година. Међутим...

Међутим, 1971. године градска власт је одлучила да за већ повелико насеље у Деканским баштама изгради самопослугу. Иако је можда било и других решења, одлучено је да буде подигнута на месту куће Деканских. Овог пута Ђорђе је могао само да се избори да за кућу добије кућу, чак и већу, новију и бољу од оне коју је имао, такође са двориштем и нешто мањом баштом. Али то је била мала и само материјална утеха. Након нешто мање од 100 година живота на том месту породица Декански се са тугом сели у потпуно други део града, у Улицу Максима Горког бр. 7, на обод једног другог новог блока зграда у граду, Стамбеног насеља Матије Хуђи. Једина успомена је стара кућа Деканских, која је већ прилично оронула и даље стајала одмах уз новоизграђену продавницу. Та кућа, последњи материјални траг Деканских у Савској улици, убрзо је напуштена, а крајем прве деценије XXI века и она је срушена. Од имања: две куће, виле, трговине са крчмом, ораница, великог воћњака и баште, остало је само име – Деканске баште.



Вила, фотографисано са тавана куће, 1956.

СЛУЖБЕНИК

Мој отац Бранислав – Бранко – Бата Декански пошао је у гимназију (након тада четворогодишње обавезне основне школе) током рата, у време НДХ. Након рата наставио је, али је није завршио из цуга. У новембру 1947. године, избачен је као ученик шестог разреда. Повод су била два временски блиска догађаја те јесени, а разлог претерана амбиција неког омладинског активисте жељног напредовања. Ево како је то он препричавао.



Бранко из момачких дана

Када је у Митровици гостовала загребачка Локомотива, као загрижени љубитељ фудбала, није могао пропустити до тада најважнију утакмицу Срема, па је побегао из школе, не слутећи да ће га то скупо коштати. Када је требао да оправда изостанак, он је наивно рекао истину. Али у међувремену је у школу стигла пријава како је неколико дана пре тога, у вечерњим сатима са друговима напао групу омладинаца која је лепила пропагандни материјал по граду. Занемаривање школе на рачун фудбала је само допринело да буде избачен из гимназије због те пријаве. Тим пре што је био син богаташа, кулака коме су конфисковали трговину и који је сигурно био против власти. Напада на активисте, у ствари, није ни било, био је то само несташлук Бранковог друштва које је, враћајући се са игранке, а да би још мало било заједно, одлучило да Ганцу, кога је мој отац звао и Мали Пргави, испрати до куће. У друштву су сигурно били поменути Ганца, пуним именом Миленко Јанковић, Милан Тимотин Кића и Мика Богић, а можда и још неко, давно беше, ни отац се није сећао тачно. Негде у Железничкој, данас Улици Краља Петра I, на једној тараби или капији угледали су мачора и почели да га гађају камењем. На њихову несрећу, у близини су били и већ поменути активисти који су протумачили да су они мета напада. Да ли је мачор био само изговор за бацање камења, или су Бранко и другови заиста неправедно оптужени и није толико битно, али последица те непромишљености за Бранка, али и Кићу, била је избацивање из школе. Остали су прошли само са укором.

Иако је већ био новембар Бранко је, да не би изгубио читаву годину, успео да се упише у средњу фискултурну школу у Новом Саду. Била је то прва генерација у тој тек основаној школи. С обзиром на велику љубав, па могло би се рећи и страст за спортом, то му и није тешко пало, напротив. Чим је дошао у школу био је укључен у припрему наступа југословенских вежбача за Свесоколски слет у Прагу следеће 1948. године. Делегацију је чинило 3000 вежбача и 700 морнара, а Бранко је са 16 година био један од најмлађих међу њима. Непосредно пред почетак слета објављена је Резолуција Информбироа, али наступ вежбача из Југославије није

отказан. Како није било времена пре пута, у самом возу су на приручном гештетнеру штампани леци са демантима онога објављеног у Резолуцији, како би их делили током проласка кроз Мађарску и Чехословачку. У Мађарској то није било могуће јер је композиција била закључана, под строгом контролом полиције и забраном било каквог контакта са становништвом. У Чехословачкој су леци дељени на свакој од станица где се воз зауставио.

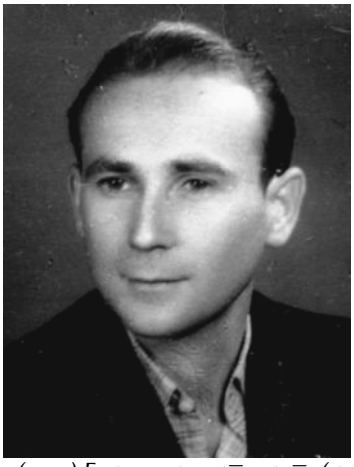
Слет је одржан на стадиону Страхов*, највећем стадиону на свету. По очевим речима југословенски вежбачи оставили су најјачи утисак, посебно атрактивни били су морнари, сви поцрнели, голи до паса, науљени. Једино су они два пута изводили свој програм, и поред изузетно атрактивних совјетских представника у центру чијег наступа су били гимнастичари који су своје вежбе изводили на справама монтираним на моторцикле, кружећи стадионом. По томе колико је и како Бранко препричавао то своје искуство, верујем да му је то била једна од најлепших успомена у животу.

Након повратка из Прага, имао је толико времена да оде до куће и спреми се за летње логоровање са школом. Нажалост, на њега никада није отишао. При повратку у Нови Сад, да не би пешачио од станице до интерната, одлучио је да искочи из воза у близини интерната, одмах након моста на којем воз веома успори. Да ли је погрешно проценио брзину воза, или је незгодно доскочио, али скок се завршио са поломљеном бутном кости леве ноге. Уследио је дуг опоравак, три месеца лежања у кориту са гипсом до груди, са дугом рехабилитацијом. Када је након скидања гипса сазнао да кости нису добро намештене, на месту лома крајеви су срасли један уз други, и да је неопходно да му ломе спој и поново намештају кости, са нових три-четири месеца у гипсу – он то одбија. Зато остаје са око два сантиметра краћом левом ногом, а последице ће га пратити целог живота, нарочито у познијим годинама. Прва је била да је морао напустити фискултурну школу. Срећом успева поново да се упише у гимназију и заврши је пар година касније. Но, и поред свега, наставља аматерски да се бави спортом, једно време игра велики рукомет, окушао се и у боксу. Касније, када се запослио, био је редовни члан тимова који су учествовали на радничким спортским играма, у различитим спортовима, и кроз маглу се сећам одбојкашких утакмица на теренима од црне шљаке иза данашњег хотела „Сирмијум“, где је постојао мали стадион.

Након школе одмах одлази у војску, у Школу резервних официра у Пожаревцу. Тамо једини пут у животу пушта бркове и добија надимак Деда јер је са двадесет година био један од старијих у класи. За разлику од многих мушкараца није скоро никада причао о војсци, па немам шта више да напишем о томе.

---

* У питању је стадион који је подигнут 1936. године на месту старијег дрвеног из 1922. године, наменски грађеног за масовне слетске вежбе, капацитета 240 000 седећих места, површине терена од 63 500 квадратних метара. За потребе овог Свесоколског слета комунистичких земаља, реконструисан је те 1948. а од 1975. године, када је урађена последња реконструкција, више није у функцији. Данас је он тренажни центар Спарте са 8 фудбалских терена (6 великих и 2 за мали фудбал) и место где се одржавају велики рок концерти. Ту су свирали The Rolling Stones, август 1990. и август 1995. (више од 120 000 гледалаца оба пута), Guns N' Roses, мај 1992, Aerosmith, мај 1994. (преко 150 000 гледалаца), Pink Floyd, септембар 1994. (преко 120 000 гледалаца), U2, август 1997, AC/DC, јуни 2001, George Michael, јуни 2007.




(лево) Бранко као матурант; (десно) Бранко, у средини, са другарима из Митровице, у војсци

Након повратка из војске 1953. године уписује Природно-математички факултет у Београду, Одсек хемије. У пролеће следеће године добија камен у бубрегу, па није у стању да спрема испите за јунски рок. Мислим да му је то само послужило за добар изговор, никада није био привржен књизи и учењу, па није чудо да напушта факултет и следеће јесени ванредно уписује правни факултет, са надом да ће лакше доћи до дипломе. Вероватно схвата да је и то много теже него што је мислио, па већ у пролеће следеће 1955. године користи прилику да се запосли. Почиње да ради на Дрвном комбинату као материјални књиговођа и потпуно напушта идеју о студирању. У јесен исте године мења посао и запошљава се у Среском одбору Сремске Митровице, Одељење финансијске инспекције. Негде у исто време раскида са дугогодишњом девојком Миром и да би јој се осветио изненада се жени двадесетогодишњом Олгом Томић из Београда, коју једва да познаје. Она не жели да се пресели у Митровицу, он не жели да изгуби посао и пређе у Београд, па се брак своди на стална путовања између та два града и распада се за мање од три месеца.

Бранко наставља момачки живот, једини је у друштву који ради, сви остали студирају. Чест је гост кафана, редовно посећује игранке, не пропушта фудбалске утакмице, као ни отац му Ђорђе, често путује са фудбалерима на гостовања. Један од провода, током којег се попило мало више, завршио се у притвору, а резултирао је и једномесечним затвором. Прича је занимљива, не служи му баш на част, али је истовремено идеална илустрација духа који је владао у његовом друштву и начина како се забављало средином педесетих прошлог века.

Неколико другара, по Бранковој причи било их је седморица, а како сам детаље сазнао од мајке, знам само за шест имена: Стева Банић, Браца Јагодић (Браца му вероватно није било крштено име), Цане Малетић, Мика Богић, Момчило Нићковић Паор, мој отац и још један, су у предновогодишњој атмосфери, 30. децембра 1956. године добро потегли. Када су се кафане по граду затвориле нису желели да се разиђу, па су, као што се то чинило и годинама пре и након тога, могли да наставе дружење само на штајги, у бирцузу на жељезничкој станици. Радио је целу ноћ, са кратком паузом за чишћење, коју су гости проводили седећи

на перону или у чекаоници станице. Пошто су и огладнели, Паор је сврнуо до куће и узео мало кобасица, шваргле, чварака... и 'леба, и све то донео у кафану. Већ припити, весели и .... нити су им требали тањири, нити нешто на чему ће све то сећи, неко је имао брицу и храну су почели да сецкају на хартији, на столу. Конобар их је опоменуо да не могу да једу своју храну у локалу, а поготово не да секу донето на столу, просећи ће, измастиће столњаке. Друштво је скочило на конобара, нису се обазирали на његове захтеве, викали су, смејали се, све су доживљавали као добру забаву. Када келнер више није могао да их трпи, а немоћан да их доведе у ред, отишао је до милицијске станице која је на жељезничкој станици непрекидно дежурала. Ни долазак милиционера није их смирио, наставила се вика, завитлавање, смех. Милиционери су, по својој процени, најтрезнијег и најозбиљнијег издвојили Мику Богића и одвели га у своју просторију да пробају да га уразуме и замоле да смири другове. Остатак друштва, сем Паора који је остао да чува храну, кренуо је да „ослободи" друга. „Они да нам хапсе Мику!", и нагрнуо на врата милицијске станице. Ту је неминовно дошло до гурања, грубих речи, један од два милиционера је и ухваћен за гушу.

Настала је општа гужва која се завршила тако што су сви сем Паора приведени у затвор (налазио се поред зграде тадашњег суда, данас Музеја Срема, на почетку Пушкинове улице, данас Вука Караџића, прекопута ЗКС-а) и у њему преноћили. Покренут је и судски поступак. Захваљујући пријатељима, познатијим адвокатима у граду, са којима се један део другара добро дружио уз карте и пиће, суђење се развукло, а казне су биле симболичне, по месец дана затвора. Само суђење било је посебна прича јер су у публици били пријатељи окривљених, на челу са Паором, који су све време добацивали и задиркивали оне на оптуженичој клупи. Када се узме у обзир да су их бранили превејани адвокати, није ни чудо што је на крају теже било нападнутим милиционерима него окривљенима. Они су се толико збунили и преплашили те гужве да су на молбу судије да покажу оног ко је био најгрубљи и који их је физички напао, показали на Паора у публици. Један од милиционера је изјавио да су окривљени, док су их спроводили у затвор, међусобно причали неким страним, али њему непознатим језиком. У питању су биле речи без значења, тешке за изговор, нека врста измишљених брзалица. Сваки члан друштва имао је бар једну своју омиљену, а коришћене су тек тако да се нешто каже, да се буде занимљив, духовит или да се збуни незнанац у друштву. Мој отац се понекад, па и до своје дубоке старости, када је био добро расположен и желео да насмеје околину, изненада обраћао неком у друштву речју михилилихимили, једном од речи тог „страног језика".

Иако је казна изречена, нико није позиван да је издржава, па су се сви сем једног (моја мајка више се не сећа ко је то тачно био) пријавили да је одслуже у лето 1958. године, када им је то било најлакше учинити без великих последица. И само служење казне није прошло без занимљивих прича. За време издржавања сваког дана су са другим осуђеницима спровођени улицама града, на рад преко пруге ради зидања зграде Ауто-мото савеза. Радили су као обични помоћни физички радници, антлогори. Паор је, да би их завитлавао, сваког поподнева, када су се враћали са рада, скупљао децу и потплаћивао их да за његовим другарима улицама вичу: „ЛОПОВИ! ЛОПОВИ!" Ове је у почетку то љутило, али касније су прихватили шалу и као љутито уђуткивали децу. Занимљива је и прича о извесном Либанону из

Добринаца, који је „тамновао" са њима, а осуђен је због Титове жене Јованке. Једном приликом се толико напио да је завршио у каналу из којег је, тетурајући, безуспешно покушавао да изађе, псујући Јованку (ко зна зашто је она била крива што је завршио у каналу). Неко га је чуо, пријавио и то га је коштало неколико месеци затвора, а део је провео са Бранком и друговима.



(лево) Софија и Бранко испред виле; (десно) У воћњаку са Ђорђем и Софијином другарицом Зорицом, лето 1957.

У периоду од тих годину и по дана, од инцидента на штајги до одласка у затвор, Бранко је успео да упозна, забавља се и ожени се мојом мајком, Софијом Црепајац. И још више од тога, био је на путу да постане отац. Тако је Софија, смењујући се са родбином других затвореника, с времена на време, у седмом-осмом месецу трудноће, мужа и његове пријатеље дочекивала испред затвора када су се враћали са рада и доносила им храну, бољу од скромне затворске.

Бранко је Софију упознао, а где другде него на фудбалској утакмици. Другог маја 1957. године синдикат Среског одбора, где су обоје радили, Бранко у Одељењу за финансије, а Софија у Заводу за статистику, организовао је излет, одлазак на фудбалску утакмицу Борово – Срем. На излет се ишло камионом, а сав комфор су биле клупе испод цираде. Софија је волела спорт и фудбал и била је жустар и гласан навијач. Међутим, на гостујућем терену у Борову једном од домаћих припитих навијача је то засметало и покушао је да је физички уђутка. Сви другари су скочили да је заштите, а најпредузимљивији је био Бранко. Тај заштитнички поступак се већ у новембру исте године окончао браком који је трајао више од 54 године, све до Бранкове смрти 2011. године.



Софијина и Бранкова свадба, новембар 1957.

Црепајци

Софија је кћер Бојане, рођене Бизумић, и Радивоја – Раде Црепајца, рођена 1. новембра 1936. године. Црепајци су се, по Радиној причи, негде у XIX веку доселили у западни Срем из села Црепаја у Банату. Презивали су се Николић, али су их у новој средини сви звали Црепајци, по месту одакле су дошли. Приликом неког пописа становништва пописивач није у кући затекао никога сем ситне деце, па је, знајући их само као Црепајце, то уписао као презиме породице.

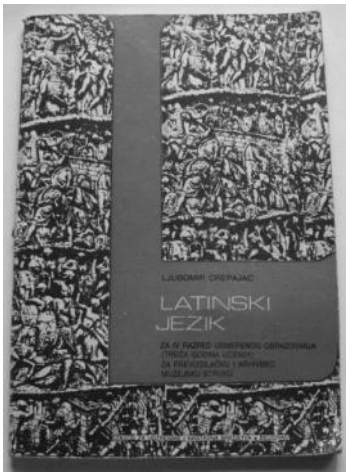
Радин отац Љубомир – Љуба (1866-1935) радио је као нотар (бележник) у многим сремским селима: Босуту, Илинцима, Грку, Вашици, Бачинцима, Батровцима, Кукујевцима. Био је ожењен Софијом Борић (1874-1927) из Грка (Вишњићева), по којој је и моја мајка добила име и имали су петнаесторо деце. Само њих осморо, четири сина и четири кћери је одрасло: Милена (1895-1974), Јелица(1897-1990), Радивој (1900-1951), Миливој, Александар (1903-1998), Никола (1905-1951), Душанка (умрла 1979) и Вида после ње (1910-1981), док су остала деца рано умрла. Како се са службом стално селио, свако од Љубине и Софијине деце рођено је у другом селу. За време службовања у Бачинцима, Љуба је на падинама Фрушке горе, недалеко од манастира Привина Глава, купио кућу и имање од скоро два катастарска јутра*, највећим делом под виноградом. Моја мајка је увек истицала да није у питању била *колеба*, већ права озидана двособна кућа. Показаће се да је то била врло корисна инвестиција.

Из Бачинаца породица се 1910. године доселила у Митровицу где купује кућу број 28 на Савском кеју (једно време Кеј краљице Марије, па Кеј Ђуре Салаја, данас Рибарска обала). Кућа и данас постоји, али није у власништву породице, продата је

* Једно катастарско јутро (kj) или ланац иноси 5754,64 m^2 или 1600 квадратних хвати (kh). Имање Црепајаца је било велико 1 kj и 1200 kh, односно 10 064 m^2, дакле нешто више од 100 ари.

крајем XX века, а старији Митровчани ће је се сетити ако кажем да се у њеном приземљу годинама налазила продавница „Синтелон". С обзиром на велику породицу, кућу надограђују, зидају још један спрат. Са приходима од чиновничке плате и од имања Софија и Љуба успевају да школују сву децу.

Милена, најстарија кћи, завршила је за наставницу женске стручне школе, како се то онда звало – Домаћинска школа. Службовала је по многим местима Србије и Македоније и никада се није удавала. Јелица није завршила гимназију, али јој је седам разреда било довољно да се запосли у Електрани у Митровици где је провела цео радни век. Пред сам Други светски рат удала се за Словенца Луку Лукмана, официра Краљевске војске. Гестапо га је ухапсио на самом почетку рата и од тада му се губи сваки траг. Претпоставља се да је настрадао у једном од београдских логора (Сајмиште, Бањица, Јајинци).



Уџбеник латинског језика Љубомира Црепајца

Миливој – Мика похађао је техничку школу, али није матурирао. Оженио се удовицом Марушком са двоје старије деце и са њом је имао сина Љубомира. Љубомир је завршио хеленистику и оженио се колегиницом Љиљаном, касније редовним професором класичне филологије на Филозофском факултету у Београду на којем је и сам био професор. Бавили су се и превођењем са класичних језика, старогрчког и латинског (Аристотелова Политика, Софоклов Цар Едип или Тацитови Анали). Породица никада није прихватила Миливојеву жену Марушку, јер је била удовица, јер је имала децу и јер је била Мађарица, па је и Мика био изопштен из фамилије. Када је Миловој рано умро, а недуго за њим и Марушка, њихов син Љуба, још средњошколац, као да није постојао за породицу.

Душанка је завршила гимназију и уписала студије права. Није их завршила јер се удала за др Николу Белосавића, лекара из Београда, прилично старијег од ње, тешког инвалида. Током Првог светског рата изгубио је обе ноге испод колена и користио је протезе. Са Душанком се оженио као удовац са двоје одрасле деце, сином и ћерком, али са њом није имао деце.

Најмлађа Вида завршила је малу матуру, можда неки разред више, удала се за службеника Славка Црнковића, са њим имала кћер Ингеборг, удату Радовић, која живи у Београду.

Александар и Никола су били официри, завршили су Краљевску војну академију. Млађи Никола је Други светски рат дочекао као капетан прве класе са службом у Травнику. Са женом Милесом – Мемом (1906-1963), учитељицом, склања се у Пожаревац, где проводи скоро цео рат. Мобилисан је пред сам крај рата и учествује у биткама на Сремском фронту и ослобођењу земље. Одмах после рата се демобилише и ради као службеник. Са Милесом није имао деце.

Старији Александар, са надимком Шандор, био је официр и рат је дочекао у чину мајора 44. пешадијског пука у Оточцу, у Лици. Још у Априлском рату је заробљен и

одведен у логор у Немачку. Тражећи информације о фамилији Црепајац на Интернету, наишао сам на једну необичну страницу под називом: A Tribute to the late Aleksandar & Wilma Crepajac, у слободном преводу: Посвећено покојним Александру и Вилми Црепајац (http://www.babamim.com/wwii_crepajac_library). На њој сам пронашао информације које су потврдиле мајчину причу о његовој судбини, али и неке које нисам знао. По Софијиним речима у логору Оснабрик код Дортмунда дочекао је савезничко бомбардовање, када је и озбиљно рањен. У болници где се опорављао, Немица Вилма била је сестра у коју се заљубио и са којом се венчао и отишао у Америку када се излечио. Подаци са сајта, поткрепљени копијама докумената говоре да је био војни заробљеник са бројем 140 у официрском логору Oflag XXI-C (скраћено од *Offizierlager*) смештеном у Вартегауу (Warthegauy) у данашњој Пољској, делу који је 1939. године окупирала Немачка. У том логору били су углавном заробљени норвешки официри и изгледа да је у каснијим годинама рата расформиран, па је могуће да је Шандор крај рата дочекао у Оснабрику.



(лево) Шандор седи и Радивој, око 1930; (у средини) Никола; (десно) Шандор у логору у Вартегауу

По одласку у Америку Александар ради у Пулман компанији (Pullman, Inc.), заједно са својим пријатељем Властимиром Ђорђевићем. На поменутом сајту постоји неколико занимљивих фотографија, међу којима су и прослава Божића 1919. године, вероватно у Митровици, групна слика петог разреда гимназије (али не Александровог, већ брата Николе), фотографија Александра као питомца академије из 1924. године, као и пано целе класе из исте године. Ту је и фотографија из Александровог картона из логора Oflag XXI-C, као и копија самог картона са личним подацима. Посебну пажњу су ми привукле две фотографије на којима је Шандор са краљем Петром II. Испод једне, на којој је Шандор у униформи, пише да је у пратњи краља при његовој првој посети Америци (краљ је веома млад и могуће је да је у питању посета још од пре рата), а друга је снимљена у кући извесног Властимира Томића у Аликипи, малом граду у Пенсилванији, у којем је и Александар живео. У питању је групна фотографија виђенијих људи српске емиграције који су угостили краља током посете Америци, по мојој процени крајем педесетих година прошлог века.




(лево) Александар је иза краља; (десно) Александар стоји први са леве стране. Властимир Томић је у средини.

Сајт је нека врста захвалнице Александру Црепајцу што је своју, очигледно богату библиотеку, завештао српској цркви у Аликипи, а део је, заједно са другим донацијама, послат у село Прањане код Горњег Милановца. На сајту је и много других необичних садржаја, слика насловних страна књига о четницима штампаних током Другог светског рата у Америци, часописа које је издавала српска емиграција, фотографија са скупова емиграције разним поводима, одломци из књига о Дражи Михајловићу. Ауторка сајта је извесна Мим, Милна Бижић, Американка српског порекла.

Софијин отац Радивој је у доба велике економске кризе, крајем двадесетих година, у два наврата одлазио у Аргентину у потрази за послом и бољим животом. Највише је радио у Буенос Ајресу, не бирајући послове, али му је знање које је стекао у техничкој школи, иако је званично није завршио, омогућило да у неколико наврата ради и као грађевински пословођа. Међутим, када му је отац 1935. године умро, враћа се у Југославију. Исте године упознаје Бојану Бизумић, жени се њоме и већ следеће године добијају ћерку Софију, моју мајку. Посао налази у Државној фабрици авиона у Краљеву, као технички цртач у фабрици авиона, али врло брзо, да би био са породицом, прелази у Боротину фабрику у Митровици, где ради исти посао, јер фабрика израђује делове авиона који су се правили у Краљеву.

Бизумићи

Моја баба по мајци, Бојана, рођена је у Добринцима (општина Рума) 3. јануара 1917. по новом или 21. децембра 1916. године по старом календару. Њен отац Димитрије – Мита Бизумић оженио се Ружом Ристић из Великих Радинаца, као удовац са сином Миланом од пет година.

Ружа је била једно од троје деце Беље и Стане Ристић (рођене у Шовама, данас Равно Село у Бачкој). Имала је старијег брата Дамјана и млађу сестру Јелену. Дамјан се оженио Вуком из Чепина и остао да живи у породичној кући у Великим Радинцима. Имао је осморо деце: Милана, Марину, Ђоку, Даницу, Софију, Илију, Ацу и Гордану. У тренутку када ово пишем у животу је још Гордана, удата Хованец, која живи у Митровици, док у Радинцима са мајком живе Ружица и Марина, Илијине ћерке.



Свадба Бојане Бизумић и Радивоја Цревајца

Ружина сестра Јелена удала се за Раду Банца из Дарде у Славонији, шефа жељезничке станице Осијек – Тврђа. Имали су само једну ћерку, Зорицу – Зорку, која је из два брака имала сина Мирослава, са Јосипом Словачеком и Мирјану са Мирком Штромором. Мирјана, удата Варлам и данас живи у Осијеку. Повремено сам у контакту са њом посредством Facebook-а, док се брат са њом среће и лично при Мирјаниним врло ретким доласцима у Митровицу. Док су Зорица и Бојка биле живе, поготово када су била млађе, често су се посећивале, па су Зорица и њена деца ретке особе из фамилије са мајчина стране са којима сам имао ближе контакте. Незаборавна ми је остала братова и моја посета негде крајем шездесетих година прошлог века. Имао сам мало више од десет година и било је то једно од мојих првих самосталних путовања. Родитељи су нас сместили у аутобус до Осијека, где нас је тетка Зорица дочекала. Оно због чега ми је посета остала незаборавна је огромна количина слободе коју смо тамо имали, али и неколико непријатних догађаја за које смо и сами делом били криви. Да би се показала као добар домаћин, тетка Зорица, али и Мирјана појиле су нас и храниле, нудиле и нудиле толико да сам се чак и ја, који сам увек имао добар апетит, за сваки оброк преједао. Уз све то, и данас ми је потпуно нејасно зашто смо нуђени и цигаретама. Нисмо знали да пушимо, само смо пућкали, али је и то било довољно да ми једне ноћи, након што сам се опет прејео, буде лоше. Осетио сам да ћу повратити, па сам кренуо ка купатилу. Нисам стигао, а да бих спречио да се исповраћам по поду запушио сам уста рукама. На моју несрећу из стомака је наврла толика количина несварене хране да је нисам могао задржати у устима и она је испод мојих руку

прскала по намештају, зидовима... Тетка Зорица је била љута, али њена грдња ми је изгледала претерано оштра. Разлог је изгледа био што нас је она позвала у госте без знања свог мужа, који је био на путу, па су зидови морали хитно да буду прекречени. То сам схватио врло озбиљно, па сам увређен наговорио брата да побегнемо и то скочивши кроз прозор, што је ствари учинило само још горим. Не морам да причам како се непријатно завршила та посета, која ми је остала као једна од најнепријатнијих успомена из детињства.

Мита Бизумић је рођен у Нерадину 1883. године, али се преселио у Добринце где је био сеоски брица. Као и већина берберa у то доба био је помало и зубар и лекар. Вадио је зубе свима у селу, а знао је и да ставља пијавице. Берберски занат је изучио угледајући се на стрица Николу Бизумића, рођеног у Нерадину 1823. године.

Никола је завршио основну школу у родном селу, а једини посао који је могао да нађе у селу било је чување свиња. Није се мирио са мишљу да остане паор или надничар, па је напустио село и отишао у Руму, надајући се да ће га послужити срећа. Судбина га је довела до брице Петра Јовановића, који је требао помоћника у берберници, па је почео да изучава берберски занат. Још док је био шегрт дошао је на идеју како да конструише машину која би убрзала и олакшала посао берберима, јер је шишање маказама било споро и напорно, те је број оних које је један мајстор могао да услужи био мали, па је и зарада била мала. Мајстор Пера га није схватао озбиљно, па га Никола напушта након што је 1846. године положио калфенски испит. Идеју о машини за шишање потпуно је разрадио, а када је покушао да скупи 100 форинти да направи прототип машине и да је патентира, околина, не само што није желела да му помогне, него је и збијала шале са њим. Разочаран, али решен да не одустане, готово празног новчаника, 1855. године напушта свој завичај и одлази у Енглеску, а само деценију касније берберницe широм Европе не могу се замислити без Николине машине за шишање – нулерице. У Лондону, где се настанио, нашао је финансијере за свој изум, који су новац уложили и у производњу машиница. Како је изум био патентиран, свака новоподигнута производња Николи је доносила значајне приходе. Да би лакше успео у свету бизниса за псеудоним узима типично и обично енглеско име Џон Смит. Да се у том свету одлично снашао потврђује мноштво акција у фабрикама и банкама широм Енглеске, али и велика атрактивна вила у отменој лондонској четврти у којој је живео. Његово богатство се стално увећава и када је умро у Лондону 1906. године, имовина му је процењена на 22 милиона фунти (вероватно пар стотина милиона у данашњим фунтама). На нашу несрећу, нас његових потомака, немаром тадашњих среских власти у Иригу, ово богатство је остало власништво британске државе, иако је Никола тестаментом све оставио својој родбини у Нерадину, до шестог колена. Недуго после његове смрти извршиоци тестамента су тражили наследнике нерадинског брице у Иригу, среском центру, али су добили одговор „да такви не постоје у Иригу", а живели су у петнаестак километара удаљеном Нерадину. Узалуд су били каснији покушаји фамилије да дођу до тог





Никола Бизумић и његова нулерица

наследства. Први пут је покушано 1929. године, у сред велике економске кризе, а онда још два пута 1957. и 1984. године, али сваки пут безуспешно. Да ли зато што бивше државе Аустроугарске више није било, што се нису могле доказати родбинске везе или што су паре већ биле потрошене или... ко зна зашто. Детаље не знам, а од Николиног богатства вајде су имали само адвокати које је породица ангажовала у напорима да дође до наследства.

Мита, међутим, није много волео берберски занат, па се посветио млекарству. Имао је праву малу мини млекару, откупљивао је млеко од мештана Добринаца и околних села, прерађивао један део и даље дистрибуирао, а део прерађивао у сир, милерам и путер које је сам продавао. Земљу, коју је поседовао, није обрађивао већ ју је издавао у наполицу. Свој занат није потпуно запустио, па би понекад шишао и бријао сељане и извадио понеки зуб. Лети је то често радио у дворишту куће, па су се јауци оних, које је ослобађао зубобоље, чули далеко у селу. Моја мајка се сећа да је берберско-зубарска столица постојала у кући све до Митине смрти.

Митина жена Ружа била је енергична и врло способна жена, веома уважена и поштована у селу. Током Другог светског рата прикључила се партизанском покрету и у селу, захваљујући свом угледу, успевала да организује акције прикупљања и достављања помоћи борцима. Преко ње су размењиване поруке, достављана обавештења о кретању Немаца и усташа, скривани партизани. Била је и организатор одбора АФЖ-а у селу. Међутим, једне јулске ноћи 1943. године непозната лица, партизани или њихове присталице, одводе је из непознатих разлога заједно са још неким мештанима у непознатом правцу. Од тог тренутка о њој се не зна ништа, причало се да је стрељана на неком салашу у доњем Срему. Само се у једном документу Месног одбора у Добринцима, послатом као одговор на захтев Општинског суда у Руми да им се доставе умрлице Мите и Руже Бизумић ради оставинске расправе, након Митине смрти 1948. године, наводи да је Ружа „ликвидирана од стране НОВ-е као народни непријатељ“. Остаће вечита загонетка ко ју је и зашто одвео и ликвидирао.



(лево) Ружа и Бојана; (у средини) Мита у Добринцима; (десно) Радивоје, Бојана и Софија Црепајац на веранди куће у Митровици, 1937.

Мита је некако преживео рат, али је умро већ 1948. године. Млекара је после рата затворена и Мита скромно живи од земље коју даје у наполицу, сам је никада није обрађивао, а и године су га притисле. Његова кћи Бојана је једини наследник и након очеве смрти земљу и даље изнајмљује јер са породицом живи у Митровици. После очеве смрти власт приморава све да своју земљу дају у задругу, са обавезом да и раде у њој. Иако је пристала да уђе у задругу, Бојка није у стању да испуни радну обавезу јер живи у Митровици и брине о болесном мужу, па јој земљу одузимају и додељују је задрузи (ушла је у посед земљишног фонда), без накнаде. Када је почетком овог века најављено враћање одузете имовине, моја мајка је покушала да у Катастру у Руми пронађе документе којима би доказала да је земља одузета, али земљишних књига из тог времена у Катастру нема. Тражене су и у Архиву Срема и у Архиву Војводине у Новом Саду, али безуспешно. Добијани су одговори: „Покушајте тамо... Можда су код оних... Напишите захтев онима...", али сви покушаји, чак и уз ангажовање пријатеља и познаника, остали су безуспешни (бар за сада). Постоје записи из година непосредно после рата о Митином и Бојанином власништву над тим парцелама (доказ о власништву се види и у решењу након оставинске расправе након Митине смрти), као и каснији уписи о власништву других људи над тим истим парцелама, али нигде нема записа на који начин је дошло до промене власништва. Незванично, након што је задруга расформирана, та земља је додељена некој породици. У међувремену године су учиниле своје, више нема сведока, моја мајка је у Добринце одлазила још као девојчица код бабе и деде, тако да ни она не зна много, а брат и ја знамо отприлике онолико колико смо чули од мајке и колико сам овде записао.

По избијању рата Рада и Бојка са малом, тек пет година старом Софијом, у страху од нових власти НДХ, могућих хапшења, одвођења у логор или чак стрељања, напуштају кућу у Митровици и одлазе на имање изнад Бачинаца. Тамо бораве све до 1943. године. Пристојно имање и прилично пространа кућа, две собе, кухиња, остава, трем, подрум, сада су се показале као одлична инвестиција Радиног оца и омогућавали су породици пристојне услове за живот. Како се кућа налази ван села, у њој се скупљају прво симпатизери партизана, касније понекад ту и партизани свраћају. Кућа постаје нека врста споне, транзитне станице за прелазак бораца са Фрушке горе у Босну или обрнуто. Немци и усташе су сазнали за њену функцију и у лето 1943. године, за време једне од казнених експедиција су је спалили. Стицајем срећних околности укућани су на време обавештени, чак су се на 500 метара од куће и мимоишли са јединицом која је кренула у акцију спаљивања, али неким чудом нису легитимисани (ваљда су журили).

До краја рата, скоро годину дана траје потуцање породице по околини. Када и буду примљени код неких мештана, не могу дуго да се задрже пошто су проказани као симпатизери партизана, сви се плаше казне и одмазде. У јесен Софија полази у школу, али је брзо напушта. Усташе покушавају да ухапсе Раду, па он одлучује да оде у Босну, а Бојка са ћерком мора стално да мења место боравка. Потуца се од једног до другог рођака или пријатеља у Грку (Вишњићеву), Добринцима, Бачинцима.... До јесени следеће године ситуација се за Бојану и Софију смирује и Софија у Бачинцима поново креће у први разред. Бачинци су ослобођени у децембру, па се породица поново окупља у својој кући у Митровици.

Кућу затичу потпуно уништену. Скоро одмах, након што су је напустили, у њу се уселила породица неког усташког достојанственика, која бежећи пред ослободиоцима кућу демолира. Изваљена су сва врата и сви прозори, разбијен скоро сав намештај, чак је и електрична инсталација почупана. Кућа није за становање, па Рада и Бојка са ћерком одлазе у Добринце, код Бојаниних родитеља. Софију шаљу код очевих сестара у Београд да би наставила школу, док се не оспособи кућа у Митровици. Она тамо 1945. године завршава први разред, а да би надокнадила пропуштену годину истог лета ванредно полаже и завршава и други. У трећи разред креће у Добринцима где је школа оспособљена, али већ у пролеће следеће године једна просторија куће у Митровици је оспособљена за становање, па се породица враћа и Софија завршава тај разред у Митровици.

Рада је, захваљујући свом искуству и знању, лако нашао посао у Грађевинском предузећу „Обнова" и ради на обнављању разрушених сремских села: Дивоша, Сусека, Свилоша. Касније ради на изградњи пута Братство-јединство, а потом се запошљава у Војном грађевинском предузећу и ради у Митровици и Мостару. Иако скромније него пре рата, породица успева пристојно да живи.



Софија, око 1951.

Изненада, 1951. године Рада се разбољева и врло брзо умире од рака, остављајући жену и ћерку у веома тешкој ситуацији. Сва документација о његовом предратном раду је уништена заједно са свим стварима у кући, па је пензија коју је добила Софија веома, веома скромна. Једини сигуран приход сем тога, имају од издавања доњег дела куће, локала ка улици и скромног двособног стана у дворишном делу куће. Приходи од земље у Добринцима су изгубљени, губи и пола куће и винограде у Бачинцима након тужбе Радиних сестара које оспоравају очев тестамент, којим је све то остављено најстаријем сину. Након неколико мучних рочишта, плашећи се да ће јој суђење однети много пара и још више живаца, Бојана препушта мужевљевим сестрама све што су захтевале и остаје без свих прихода, сем мужевљеве пензије. Од тог тренутка су скоро у потпуности прекинути односи са осталим Црепајцима. За свог живота нисам видео ниједног од њих и све што о њима знам, сазнао сам од мајке. Још неколико пута су се Црепајци огласили, искључиво када су тражили нека своја права или оспоравали нешто Бојки и Софији. Сећам се када је Ингеборг тужбом захтевала да се ексхумира други Бојанин муж када је сахрањен у породичној гробници Црепајаца на митровачком старом гробљу, иако у тој гробници сем Бојке више нико неће бити сахрањен.

Након свега овога Бојка и Софија живе и више него скромно, али одлучују да Софија, по завршеној гимназији 1955. године, упише студије географије на Природно-математичком факултету у Београду. Нада се стипендији од факултета или општине и смештају у студентском дому. Иако није добила ни једно ни друго, некако је завршила прву годину и стекла услов за другу, стално покушавајући да нађе посао у Београду који ће јој омогућити да паралелно студира. Како је и то било безуспешно, у јесен 1956. године напушта студије, а у пролеће следеће године запошљава се у Среском одбору, у Заводу за статистику. На синдикалном излету 2. маја, на фудбалској утакмици у Борову, наочити Бранко Декански, исти Џемс Дин,

штити је од насилног навијача противничке екипе. И да поновим реченицу већ исписану десетак страница раније: Тај заштитнички поступак се већ у новембру исте године окончао браком који је трајао више од 54 године, све до Бранкове смрти 2011. године. Неколико месеци пре Софије, лета исте године, Бојана се удаје за Николу Батала, службеника у ауто-транспортном предузећу.

Мирковићи

Бранкова сестра Вукица у то доба је већ шест година у браку са Цвијаном – Цилетом Мирковићем, сином Јована Мирковића (1888-1934), управника поште у Митровици и Милице Деметар (1896-1977) из Липика у Славонији. О старијим генерацијама породице Мирковић, не знам много, тек толико да је пореклом из Сремске Раче, где је Цвијан и рођен 1929. године и да је Цвијан имао брата Драгана, ожењеног Вером из Ињоша, са којом је имао сина Предрага – Пећу. Пећа је ожењен Ољом чије девојачко презиме не знам, и са њом има двоје деце, Нађу и Јована.

Циле и Вукица су се венчали 1951. године као студенти. Он је студирао металургију на Техничком факултету, данас је то Технолошко-металуршки факултет, а она биологију на Природно-математичком факултету у Београду. Поред грађанског склопили су и црквени брак, тог венчања се сећа и моја мајка. То је тада било једно од малобројних венчања у цркви а она се случајно нашла пред црквом и очарана призором задржала се много дуже него што је обећала родитељима, па је по повратку кући добила озбиљне грдње. Тада није ни слутила да је гледала венчање рођене сестре свог будућег мужа, знала је само да је млада из породице Декански.



Свадба Вукице и Цилета, Смиља седи прва лево, Ђорђе је изнад ње, а Цилетов брат Драган иза њега, Бранко је други десно од младожење.

По завршетку студија Вукица се запослила као професор биологије у Основној школи „Јован Јовановић Змај", у Митровици, а 2. јануара 1954. родила је ћерку, Миомиру – Миму, Ђорђево и Смиљино прво унуче. Исте године Циле добија посао у жељезари у Варешу, недалеко од Зенице, где одлази са породицом. Тамо као

млади и образовани стручњаци добијају велики стан на коришћење и имају, за тадашње прилике, врло висок стандард. Са њима живи и Цилетова мајка која је рано остала без мужа. Након пет година, 1959. Циле добија посао у Београду (мислим прво у некој државној служби, Министарству рударства, а касније у Пројектантској компанији „Ливинг"), па се породица сели за Београд. Вукица је у себу из Вареша у Београд кренула у поодмаклој трудноћи и случај је хтео да сина Зорана роди у Митровици, где је код родитеља чекала да се оспособи нови стан. Тако се мој брат од тетке родио у Митровици у којој није живео ни један једини дан. Одмах по изласку из породилишта Вукица је са њим отишла у Београд.





(лево) Мима и Вукица, 1957; (у средини) Зоран и Мима, 1962;
(десно) Зоран и ја негде на Фрушкој гори, 1976.

У почетку свих петоро живе у врло скромном и малом стану, али непуну годину дана касније добијају велики предратни салонски стан на Врачару, у Дубљанској улици, у којем Вукица живи и данас. Без намере да оговарам или паметујем, морам констатовати да Мирковићи, у првом реду Циле, нису доносили баш најсрећније одлуке када је у питању стамбени простор. Нисам сигуран да је баш све тачно што ћу написати, али суштина сигурно јесте. Стан који су добили у Дубљанској 68 био је леп, велики, близу центра, а опет у мирном делу града. Потпуно је онда разумљиво што су одбијали да га замене за неки нови, можда и већи стан, али у новоградњи на Новом Београду или другим периферним деловима, иако су имали прилике да то учине више пута. Тада је, као и данас, стан у центру имао многе погодности и предности. Једина мана му је била и остала што није њихов и што га никада нису могли, нити ће моћи да откупе. У туђем приватном власништву је, они су само стекли станарско право. Време је полако чинило своје, стан је захтевао озбиљнија инвестициона улагања, али, да ли зато што нису могли, или што нису хтели, Мирковићи то нису чинили, бар не довољно да би стан задржао све своје квалитете. Тако је данас стан у прилично лошем стању, као и зграда у којој се налази, захтева сталне ситне интервенције које само крпе или поправљају неопходно. Без обзира што је на врло атрактивној локацији, потенцијални инвеститори заобилазе зграду, иако су у околини све старе зграде срушене и на њиховим местима изграђене нове. Сем власника, скоро сваки од пет-шест станова има кориснике са станарским правом, па се било каква инвестиција на плацу не исплати. Ћерка и син су временом напустили Вукицу и Цилета, засновали своје куће, Циле је преминуо 2011. године, тако да Вукица живи сама у том великом некомфорном стану, са

дотрајалим инсталацијама, без централног грејања, потпуно нарушене структуре због неколико адаптација које су одрађене силом прилика.

Моја сећања сежу до шездесетих година прошлог века, када је стан био у свом пуном сјају. Мени је он, као детету из провинције које је живело у скромној новоградњи и много времена проводило у скромним кућама баба и деда, изгледао велелепно и богато, поготово што се и налазио у једном од лепших крајева Београда, на Неимару, пуном предратних вила. Иако нисмо често одлазили у посету тетки и течи, сваку посету сам дуго памтио. Брат Зоран, који је мој вршњак, помало ми је надобудно откривао своје просторе за игру, упознавао ме са својим друговима, а касније ме са њима водио на Звездине утакмице. Ми смо се више и равноправније дружили у Митровици, у којој је Зоран код бабе и деде проводио велики део школских распуста. Ту сам био на свом терену, па сам сада, вероватно, ја био надобудан и правио се важан, откривајући Зорану своја места и своје другове. Највећи део времена смо проводили у дединој и бакиној кући, односно у њеном дворишту, посебно док су живели у старој кући, а ми били основци. У игри би нам се придруживали и мој млађи брат Боба и Зоранова старија сестра Мима. За дивно чудо, Мима је била толерантна према нама као млађима, а и ми према Боби, па је ретко долазило до сукоба. Од игара поменућу друштвене: картање (црни Петар, седмице, касније тач), човече не љути се, микадо, блеки, занимљива географија, подморнице... Једна од омиљених летњих била је игра породице, са прављењем куће од кутија и ћебади у дворишту и имитирањем живота наших родитеља. Играли смо се и жмурке, шуге или вије како смо је звали, дрвених лутака, нека бије-нека бије, кликера и незаобилазних каубоја и Индијанаца или партизана и Немаца. Зоран и ја смо посебно волели да испред дедине и бакине куће играмо главомета, зид са једне и два згодно постављена багремова дрвета са друге стране правили су идеалне голове, на идеалном растојању за наш омиљени спорт. Лети смо са родитељима често одлазили на купање на Саву и то најчешће на Коњску плажу (названа тако вероватно зато што се ту вадио фини песак тако што би се запрежна кола натерала у плићак и у њих лопатама песак товарио директно из реке). Данас та плажа не постоји, зарасла је у шибље и траву, ваљда зато што више нико тамо не вади песак.



Боба, Смиља, Вукица, заклања је Софија, Мима, ја, Циле и Бранко, лето 1976.

Не баш увек у пуном саставу, али скоро увек у присуству неких пријатеља или рођака који нису били стални на тим скуповима, обавезно уз роштиљ и често уз неку друштвену игру у којој су сви учествовали без обзира на године, најчешће пикадо, размењивали смо информације, сазнавали шта се коме дешава у животу, бистрили политику... Како су године, пролазиле тако су се мењали главни организатори. На првим скуповима, на којима смо Мима, Зоран, Боба и ја присуствовали као деца, главна куварица била је бака Смиља, шеф параде деда Ђорђе, а главну реч водили су Бата, Софија, Циле и Вукица. Поред нас скоро увек су били присутни тетка Милена и тетка Марица, Анкица и Предраг Удицки, Бојка и Никола. Касније је моја мајка преузела Смиљину улогу, уз Вукичину асистенцију, ми, њихова деца, почели смо да доводимо девојке, момке, пријатеље и били присутни до иза ручка, а онда тражили боље друштво од родитеља, баба и деда. Данас смо брат и ја организатори и реализатори скупова. Наших бака и деда већ одавно нема, напустили су нас и Бата и Циле, Вукица више није увек присутна, Зоран и његова породица још ређе, од Мирковића још је само Мима скоро увек ту. Али зато су се појавили момци и девојке Бобине деце, а неће проћи дуго и моје ћерке ће довести нове чланове фамилије. Једино је још роштиљ истог укуса, а и један сто је исти, поуздано нас служи већ скоро 40 година, мада смо му морали мало скратити ноге јер су почеле да труле од стајања на земљаном поду Бобиног подрума.



Вукица, Смиља, Ђорђе, тетка Милена, Бранко и Софија, Циле између Бобе и мене, 1976.

Зоран је завршио права, и сада је успешан адвокат, 1988. године оженио се Тањом Недељковић, такође правником, која је једно време била судија, али је касније и она прешла у адвокате. Имају сина Филипа (1988) и ћерку Ану (1992). Филип је пошао очевим стопама и сада раде у истој канцеларији, а Ана још студира.

Што смо бивали старији, све смо се мање дружили. Свако је имао неко своје стално друштво, своја интересовања, више обавеза у школи, појавиле су се девојке.

Временом је дружење скоро сасвим престало. Као студент у Београду врло ретко сам одлазио у кућу Мирковића, а још ређе проводио време са братом Зораном. Једно кратко време укључио сам се у играње преферанса са његовим друштвом, али како сам лош играч, а уз то нередован на сеансама, брзо сам одустао. Када смо одрасли, почели да радимо, поженили се, контакти су се свели на повремена породична окупљања на славама, свадбама и сличним догађајима. Једино што је преживело је скоро традиционално окупљање Деканских, Мирковића и родбине у дворишту, некада Бакине и Дешине, а данас братове куће, за Ускрс или Први мај.

Мима

Мима је дуго времена живела са родитељима, иако је имала много веза, ниједна није била довољно снажна да би се претворила у заједнички живот, све до друге половине двехиљадите када је упознала Лација, László Pálinkás, са којим је ускоро засновала дом иако се званично (још) нису венчали. Увек је водила врло активан живот, као млада бавила се уметничким пливањем, била је једна од првих која се тим спортом бавила у Југославији, члан репрезентације и најзначајнији наступ био јој је на VIII медитеранским играма у Сплиту 1979. године. Дуго је певала и у хору АКУД „Иво Лола Рибар", (данас само „Лола") и са њим пропутовала добар део света и Југославије. Често се сећа велике америчке турнеје када су скоро три месеца крстарили по тој земљи, одржавши неколико десетина концерата. Најупечатљивији остали су јој одласци у Анси (Annecy) у који је хор „Лоле" годинама одлазио, одржавао концерте по граду и околини, боравећи у дому за хендикепиране особе, чији су на неки начин били и гости.



(лево) Са Мимом и Глиīом на Охриду, 1995; (десно) На ŧераси сŧана на Бежанијској коси, 1997.

Мима је завршила студије математике и највећи део радног века провела у XIV београдској гимназији. Прво радно место било јој је у Митровици у средњој техничкој школи, још крајем седамдесетих. Тада је становала код Баке и Деше, али чим јој се указала прилика, вратила се у Београд. Професорске плате су увек биле мале, па је Мима, одувек држала приватне часове, па и сада када је у прераној пензији. Зарађено је најчешће трошила на путовања. Путовала је много, увек са друштвом или са момком. Током деведесетих када је била са Глигом, и када смо се и Драгана и ја са њима интензивно дружили, неколико пута смо заједно летовали на Охриду, одлазили на краће или дуже излете. Тих година често су нам били у кући, и то је тако трајало све до раних двехиљадитих када су се Глига и Мима разишли. Након тога нисмо прекинули блиске односе, али се са Мимом виђамо много ређе. Томе је допринела и несрећа која ју је задесила. Због проблема са



Мима и Лаци

кичмом, лошег и погрешног лечења, остала је инвалид. Десну ногу, практично, не може да користи. Иако може да се ослони на њу, не може да хода без штапа, а и то веома тешко. Покретљивост јој је врло ограничена и за сваки озбиљнији одлазак из куће мора да рачуна на нечију помоћ, најчешће Лацијеву. Степенице су јој посебно велики проблем и то је разлог што нас врло ретко посећује. Са друге стране остарели родитељи, обавезе према породици и свакодневни послови остављају Мими и Лацију премало слободног времена, па је разумљиво што су нам се сусрети врло проредили.

Ако се узме у обзир да је Мима увек била физички веома активна, редовно пливала, одлазила у дуге шетње, најчешће на Аду Циганлију, волела сунце и сунчање, путовала, човек би очекивао да је изгубила ведрину и оптимизам. Иако јој није лако, Мима је и даље врло активна, држи часове, са Лацијем често негде путује, посећује концерте и представе, понекад оде на пливање, али и редовно обилази и брине о Вукици која живи сама у стану у Дубљанској. Уз то, заједно са Лацијем, понекад обилази и његову мајку и фамилију у Зрењанину, прима у госте Лацијеве унуке, па им и организије мувања по граду. Када се зна да Лаци ради у психијатријској болници, да има неуобичајено радно време, понекад и дежурства од по 24 сата, да обилази и пацијенте по кућама, човек не може друго него да јој се диви.



Мима са својом браћом и њиховим женама.
Чучимо: ја, Боба и Сабина, стоје: Драгана, Мима, Зоран, Пеђа, Оља, Тања и Лаци, 2013.

ХЕМИЧАР И МЕНАЏЕР

Први део књиге* поделио сам на поглавља која сам назвао по занимањима својих директних мушких предака. Први пут постоје два потомка која настављају лозу Деканских, па поглавље у наслову има два занимања, занимање мог брата и моје. Ако неко из следећих генерација Деканских одлучи да се надовеже на ово моје писаније, и користи истоветан начин називања поглавља, моје ће занимање нестати из наслова овог поглавља, једини мушки потомак Деканских је син мог брата, Стефан. Али нисам због тога започео о насловима поглавља, већ зато што сам дуго тражио најпогоднији назив за ово, како због брата тако и због мене. Бавим се науком, можда боље речено истраживањем у области хемије, али ми је НАУЧНИК звучало врло претенциозно за наслов, себе не доживљавам као научника, бар не онако како научника замишља просечан човек. Термин ИСТРАЖИВАЧ, као друга опција, у нашем језику се првенствено користи за човека који открива нове географске просторе и проучава живот у њима. Зато се одлучих за реч која чини први део наслова. Кад је у питању занимање мог брата, било ми је још теже, не знам како бих назвао то чиме се он бави. Зато сам посегао за потписом у e-mail поруци коју сам баш данас добио од њега, а тамо пише: Референт за бизнис услуге у Компанији „Телеком Србија". Тај израз сам поједноставио овим у наслову, бољи нисам нашао.

Када сам већ почео да образлажем поступке, да образложим и поднаслове. Већ сам на првим страницама написао да пре почетка писања нисам имао јасан план, нити сам одредио структуру текста. Када сам у причи долазио до места посвећених некој особи или породици, одлучио сам да у континуитету пишем о њима, а тим деловима давао поднаслове по презименима или именима. Када сам странице посветио неком посебном времену или догађају, поднаслови су у складу са тим. Немам ни воље, ни жеље, да систематизујем те записе, па понекад скачем из једне у другу причу, понављам се, гомилам информације, али надам се да читање није напорно, и да се без тешкоћа може докучити ко је коме ко, шта се када десило.

Са почетком овог поглавља почињем опис времена којих се сећам и догађаја којима сам био сведок, па ће бити више детаља и информација, али то неће бити права аутобиографија. Иако имам намеру да пишем хронологију свог живота, планирам да причам о догађајима и људима битним више за целу породицу Декански, него за себе лично.

---

* Тешко сам се одлучио да напишем ***књиīу***, јер ми то звучи превише претенциозно узимајући у обзир шта и како пишем, али прикладнији термин нисам нашао.

Младенци



Софија и Бранко као младенци

Након венчања Софија и Бранко живе у вили у воћњаку Деканских, али само након две недеље брака њему се указује прилика да уз стипендију упише Вишу пословну школу у Новом Саду, Смер буџет и фондови. То је шанса која се не пропушта и Бранко одлази на судије, али је сваког викенда, а понекад и средом, код куће. Исте зиме Софија је затруднела, па се већ тог лета пресељава у кућу Бранкових родитеља, тим пре што је Бранко одлучио да за време распуста одробија већ поменутих месец дана затвора. Као ватрени љубитељ спорта не пропушта ниједну прилику да оде на сваку утакмицу која му је доступна. Иако је фудбал на првом месту, гледао је и рукомет, одбојку, бокс. Софија је такође волела спорт, па је и она често ишла са њим на утакмице, углавном у Митровици, а свој омиљени Срем заједно су пратили и на гостовањима. Али Бранко је био и ватрени навијач Црвене Звезде, па је често посећивао своју сестру у Београду, верујем више да би отишао на неку важну утакмицу. Причао је да је једном чак из Новог Сада или негде из Инђије или Пазове, не сећам се више ни где је ни зашто био, али због неке обавезе свакако, по сваку цену желео да стигне на неку утакмицу у Београду, па како није нашао никакав превоз, убедио је једног возача камиона да га пусти на врх брда репе коју је возио за шећерану на Чукарици. Могао је да се држи само за репу и мислим да је право чудо да није са ње пао негде на путу до Београда.



Фудбалски тим Више управне школе. Бранко је голман, четврти с лева.

Тим својим интересовањем за спорт заразио је и брата и мене, па обојица и данас интензивно пратимо спорт, мада не тако ватрено као он. Када сам поодрастао повремено сам са њим одлазио за викенде у Београд, у посету тетки. Отац је на станици увек куповао новине, у то доба Дневник и Спорт и у возу детаљно проучавао сатнице свих могућих спортских догађаја тог и наредног дана у Београду. Са станице бисмо често одлазили на неку нижеразредну утакмицу, па тек онда код сестре у посету. Након ручка, већ у рано поподне би се покупио и кренуо у реализацију свог унапред направљеног плана. Враћао би се тек касно увече, а сутра ујутру би све кренуло од почетка. Ја, а касније и Боба, нисмо га увек и свуда

пратили. Њему није било важно ко игра, колико је утакмица квалитетна или значајна, није гледао само тимове за које навија, једноставно је уживао у спорту, највише у фудбалу. Гледао је све што може да стигне. Дешавало се да током шетње, када наиђе на децу из краја која играју на мале голиће, стане и одгледа утакмицу, или бар део, док га жена или деца не повуку за рукав.

Љубав према фудбалу га је некако природно усмерила ка руководству Фудбалског клуба „Срем“. Био је секретар, благајник, делегат клуба у одговарајућим фудбалским савезима, често вођа пута на гостовањима, а једна од омиљених функција му је била делегат на фудбалским утакмицама. Из непосредне близине, као дужност, могао је да прати мечеве које иначе не би имао прилике. Слободно време проводио је на стадиону, гледајући чак и тренинге свог клуба, а мислим да његовој срећи није било краја када смо се 1972. године уселили на седми спрат зграде у Улици Бранка Радичевића 17, непосредно уз стадион. Са прозора стана могао је у сваком тренутку да прати све што се дешава на игралишту. Касније, када је остарио, на његову велику срећу на телевизији се фудбал или неки други спорт могао гледати без престанка. Проблем је био само одабрати да ли ће викендом да гледа шпанску, италијанску, енглеску или неку четврту, пету лигу.




Бранко у препознатљивим спортским ситуацијама. На десној слици, у горњем левом углу, назире се зграда у коју смо се доселили 1972.

Да је та љубав према спорту била на граници порока показује дан када сам се родио. Срем је 17. септембра 1958. године у Руми играо важну утакмицу са вечитим ривалом Словеном, коју мој отац никако није желео да пропусти, иако је Софија била пред самим порођајем. Како није нашао други начин да оде на утакмицу решио је да иде бициклом, старим вогањским путем. На повратку, скоро одмах након што је кренуо, пукла му је гума. Како је знао да је Софија можда већ у болници, а можда га је мало и гризла савест, желео је да што пре стигне кући, па враћање у Руму да окрпи гуму или нађе други начин превоза није долазило у обзир. Срећом, имао је пумпу са собом, па је мало-мало стајао и пумпао гуму, а онда из све снаге по макадаму возио док гума не испусти и тако све до Митровице. Не знам да ли је он пре стигао у Митровицу, или сам се пре ја родио, али Софија му је често спомињала тај дан.

Куле

Све до јуна 1960. године, када је Бранко дипломирао, Софија живи са свекром и свекрвом, а онда одлучују да заснују своје домаћинство и враћају се у вилу у воћњаку. Имају само једну просторију, која је и дневна, и спаваћа, и дечија соба,

док сутерен представља импровизовану кухињу. Ту живе само преко лета, јер већ у септембру исте године добијају стан у Кулама, како се у то време незванично називало стамбено насеље између пијаце и трга на којем се налази црква, иза Модне куће која је направљена много година касније. Иако је у питању био мали стан, било је то неупоредиво веће и боље од виле, али и тако мали стан требало је опремити. Основу су чиниле старе ствари Бранкових деде и бабе, које Ђорђе и Смиља више нису користили, док остало најнеопходније купују на кредит, али доста тога остаје да се купи касније. По речима моје мајке, живе врло скромно и тешко.

Моја прва сећања везана су управо за тај стан, али тај скроман и тежак живот нисам осетио. Иако су у питању само поједине слике, а не догађаји и ситуације, не сећам се ниједне ружне или непријатне. Изузетак је ситуација када сам имао не више од четири-пет година, када ми је разбијена глава током игре са родитељима. Док су ме, једно држећи за ноге а друго за руке, љуљали лево-десно, у једном тренутку сам у тако малом и скученом стану ударио главом о оштру ивицу кревета. Не памтим колико је та повреда била заиста озбиљна, али се сећам капи крви на зидовима каде, изнад које су покушавали да оперу рану и зауставе крварење, да је отац био прилично успаничен, а да је мајка смирено реаговала. Не сећам се ни да ли сам завршио код лекара, да ли ми је расекотина шивена.

Када сам већ код тих најранијих сећања, претпостављам да су свима нама она врло снажна, али су то углавном кратке сцене, или само поједине слике догађаја који су врло снажно деловали на нас. Ако су нам те најраније успомене већином лепе и пријатне, верујем да можемо рећи да смо имали срећно детињство, без обзира колико је оно било тешко и без обзира у колико добрим или лошим временима смо га провели. Како смо, по Софијиним речима, тада живели скромно и тешко, родитељи су учинили све да ја, а верујем и мој млађи брат, то не осетимо. Напротив. Ево још пар таквих мојих слика:

Лето 1962. или можда 1963. године, Макарска – Деда Ђорђе нас дочекује у друштву унуке Миме на аутобуској станици. Он и бака Смиља су у Макарској (не сећам се да ли је још неко од Мирковића ту) већ неколико дана, а моја породица стиже на летовање да им се придружи.

Пролеће неке године између 1962. и 1964 – Са прозора стана посматрам војнике који у дворишту касарне испред зграде, која је била само команда гарнизона, на терену од шљаке играју одбојку.

Опет нека година са почетка шездесетих – Отац и ја смо као и сваке недеље изашли у шетњу пре ручка. Након шетње по обичају завршавамо у градској кафани, на месту данашње библиотеке. Време је лепо, седимо у башти поред парка. Столице и столови направљени од металних профила и летвица, у неколико боја. Бранко је у разговору са неким, а ја се, пошто сам попио своје пиће, играм у парку. Тата се запричао, кафана и парк су се испразнили а мени је досадно. Занимацију налазим у томе да се пењем на столице празних столова и испијам последње капи из празних чаша, не бирајући садржај. Повратка кући се не сећам.




(лево) У Макарској, ја имам капу, задњи десно стоји Бранко, 1963;
(десно) Цела породица у берби код Бедричића у Манђелосу, 1964.

Опет нека година са почетка шездесетих – У посети су нам мамине пријатељице на кафи. Да бих био миран смештен сам у дубак, онај што се може преклопити у високу столицу, па и ја могу да седим за столом. По обичају добијам кафу, мало зацрњену топлу воду. Али, овог пута сам приметио да то није права кафа, љутим се, хоћу кафу као сви други и од тога не одустајем. Мајка ме умирује, уверава ме да је моја кафа права, али ја не попуштам. Љута, изнервирана, она на крају моју кафу просипа у судоперу иза мојих леђа. На изненађење свих ја то примам достојанствено, уз поглед у судоперу преко рамена и коментар: „Оде моја кафа у очин!" Речник је, без сумње, покупљен од баба Бојке.

Најнепријатније сећање из раног детињства је из пролећа 1964. године. Добио сам ангину, жестоку упалу крајника, такву да сам, да ли због тога што је захватила и средње уво или је само утицала на центар за равнотежу, имао јаке, несносне вртоглавице. Сцена, која се најснажније урезала у сећање, је боравак у парку. Толико сам био несносан, плакао и кукао да је мајка мислила да ће ми излазак из куће и шетња мало олакшати муке, али вртоглавица је била неизрецива. Никада више у животу нисам доживео тако нешто, то више није била вртоглавица већ сам имао осећај да се ја и све око мене крећемо у једном смеру. Већ сам урликао и тражио помоћ, а када ме је мајка питала шта ми се дешава, нисам знао како то да опишем па сам панично понављао:„Све се креће према Београду! Идемо према Београду!" Доктор Баленовић, код кога су ме одвели, констатовао је да се морају вадити крајници, али пре тога морала је да се смири упала, па сам на операцију отишао крајем лета. У болници сам кревет делио са неким одраслим мушкарцем, а страх од операције ми је разгонило сазнање да ће део постоперативног третмана бити и велика количина сладоледа коју ћу појести.

Другог, вероватно још непријатнијег догађаја се не сећам, али је он на мене оставио последице које и данас осећам. Откада знам за себе, плашим се паса. Када је пас миран, само покушавам да га што лакше и брже заобиђем, али ако случајно залаје или, не дај боже, појури ка мени, хвата ме паничан страх. Ако је у питању пас под контролом власника, миран и добар, страха нема, а ако сам у друштву успевам да савладам страх, чак и да заштитим слабије. Са нелагодом се сећам како сам као војник једном приликом закаснио у касарну, јер ми је пут пресекла група паса луталица поред којих нисам смео да прођем. Морао сам да се враћам и идем другим, много дужим заобилазним путем. А све вероватно потиче из једне шетње са

мајком, које се не сећам, нисам имао више од три године. По мајчиним речима, потрчао сам далеко испред ње када је из неке капије изашао огроман пас, за главу виши од мене и залајао ми у лице. Претпостављам да сам се укочио од страха и да ме је прошла иста она језа коју и данас осетим при сваком сличном сусрету са псом.



(лево) Тата и ја у Занатлијској улици, 1961; (десно) Мама са пријатељицом, брат и ја, 1964.

Као и сва деца имао сам своје верзије неких речи које родитељи, бабе и деде памте и дуго препричавају. Ево неколико најзанимљивијих: тубум – подрум; талале – грамофон, али и радио, транзистор; банокиш – кишобран; краткор – трактор. Мој брат није био тако „маштовит" или се његови бисери не памте, али он је као сасвим мали често глас ј на почетку речи изговарао као љ. Сви смо га учили да изговара правилно, па му је неко једном навео пример: „Пази! Ј, ј као – јаје!", а он је са муком поновио: „Ј – љае!"

Најраније детињство, до поласка у школу 1965. године, проживео сам у Кулама, али сећања на то време више су везана за дане које сам проводио код баба и деда. Већ сам спомињао како смо их звали, али да поновим, биће ми лакше да у наставку текста не спомињем стално њихова имена. Бранкове родитеље, Смиљу и Ђорђа, звали смо Бака и Деша (намерно пишем великим словима јер су за мене и данас то њихова имена), а Софијину мајку и поочима, Бојану или Бојку, како су је често звали, и Николу, ословљавали смо са Мáјка* и деда Никола. Како су сви они били врло важне особе у мом детињству, још много тога ћу написати о њима.

Мáјка и деда Никола

Дуго нисам знао да деда Никола није мој рођени деда. Зашто је то и требало да знам? Не сећам се када сам сазнао, али то није баш ништа променило у мојим осећањима. Он је био тих, благ и добар човек, изузетно толерантан и доброћудан. Родом је био са Кордуна, село Примишље, у које је с времена на време одлазио у посете фамилији, често и са Бојком. Један од његова три брата, Дођа, инвалид из Другог светског рата, живео је тамо. Имао је и неке родбине у Митровици, Пазови

* Да не бих стално писао Мáјка, са обележеним акцентом, кад год ту реч напишем великим словом, односиће се на Бојку.

и Београду, а добро се сећам само његовог брата Манета, Дољиног близанца, који је често долазио у посете, исто тако тихог и смиреног човека, скоро увек црвених, помало буцмастих образа. Живео је као самац у малом стану у Булевару Револуције у Београду, где сам га и ја, више се не сећам којим поводима, неколико пута посетио, пратећи или Мајку или деда Николу. Тај мали стан делио је са сином брата близанца (оног у Примишљу), такође инвалидом у колицима, ако се добро сећам, зове се Мићà. Четвртог брата, Славка, сећам се само по лику: висок, мршав, увек ме је подсећао на Николу Каровића, популарног певача шездесетих и седамдесетих година. Деда Никола је прво радио у градском транспортном предузећу као кондуктер, а потом у предузећу „Инсталатер", као благајник, али о свом послу није никада причао (тешко да је и имао шта). Интензивно се дружио са комшијама, па сам често проводио време по двориштима суседа.

Нарочито сам волео да одлазим код Милоша, ужара, кога сам звао Бо, а чијег се презимена не сећам. Тако су га звали и Мајка и деда Никола, али му је надимак био Бугаран или скраћено Буре. Био је то онизак, дебељушкаст човек, отуд му вальда надимак, увек насмејан и спреман на шалу. Његова кућа била је друга од Мајкине, али како су Бојка и Никола живели на првом спрату, преко суседног дворишта видели смо њихову кућу, увучену у двориште. Са улице је била ужарска продавница, па су се често преко тог дворишта међусобно довикивали, позивали на кафу, и размењивали аброве и вести. У ту кућу сам одлазио много ређе него у Боову ужарску радионицу, која се налазила уз Мајкину кућу, али са друге стране. Мени чудна, занимљива и привлачна справа за плетење ужади, која се пружала дуж целог дворишта радионице, видела се и са Бојкине веранде. Најчешће сам са веранде посматрао како се плету ужад, а мојој срећи није било краја када би ме Бо позвао у радионицу, а поготово када би ми дозволио да држим вретено и сам плетем уже. Не знам како се зове та дрвена справица кроз коју са једне стране улазе четири или више нити, тањих канапа, а са друге излази уплетено уже. Нити, тање или дебље, разапете су између два сталка, од растојања зависи коначна дужина ужета, а од броја нити дебљина. Код једног сталка се на одређени начин удену у вретено и потом се креће ка супротном сталку. Испред вас су нити, а иза вас уплетено уже.



Бранко, Боба, деда Никола, ја и Мајка испред куће на кеју Ђуре Салаја, 1972.

Друго омиљено место за игру било је двориште Мајкине и деда Николине куће. У средини се налазило велико, старо дрво ринглова, а испод њега олупина, ко зна када дотераног камиона. На точковима су још биле исцепане гуме, полуприколица за терет је служила за одлагање дасака, стубова и других сличних ствари, али је кабина још увек била цела, са функционалним вратима, воланом, неколико полупаних инструмената и скоро читавим седиштем са федерима и жимом. Колико ли смо само километара брат и ја превезли тим камионом.

И сама Мајкина кућа је прича вредна да се забележи. То је једноспратна кућа на Рибарској обали, број 28. У приземљу са улице се већ дуго налази локал, прва продавница у њему, које се сећам, припадала је фабрици „Синтелон", али је продавала само платна, постељину, завесе и слично. Касније је „Синтелон" почео да производи и у овом локалу продаје само тепихе и сличне производе. Наследио га је дисконт пића, који и данас ради. Поред локала, а испод дела спрата је ајнфорт* дубине десетак метара, са тешким дрвеним вратима и подашчаним подом, и на њему дрвеним вратима за улазак у подрум. Иза ајнфорта је циглом поплочано двориште, које се пружа петнаестак метара дуж куће, а иза ње шири на целу ширину плаца. Завршава се након још двадесетак метара шупом за огрев и кокошињцем са једне, а свињцем са друге стране. Између њих је била тараба са капијом за улазак у башту. Од суседних није била одвојена никаквом оградом, а завршавала се Балатином, слепим каналом, који је скупљао вишак воде у баштама, из којег је пумпом и цевима, постављеним испод једне од суседних кућа, вишак воде избациван у Саву.

На спрат куће пењало се дрвеним степеницама подигнутим с чела куће ка дворишту, а испод којих се налазила још једна шупа за огрев. Степенице су временом прилично пропале, дрво је почело да трули, ограда се расклиматала, па су осамдесетих година замењене металним. Зими су, када би их оковао лед, и једне и друге биле изузетно клизаве, па су их Мајка и деда Никола редовно посипали пепелом. Водиле су до покривене веранде која се пружала дуж неколико просторија, оставе, једне мање и једне веће собице, све до главног стамбеног дела на супротном крају. Остава је била пространа, увек је мирисала на сушено месо и кобасице, била пуна лука, пасуља, кромпира, зимнице свих врста, посуђа, алата. У доба када није било фрижидера користили су се дрвени сандуци за чување хране, а један такав се налазио у овој остави. У питању је велика кутија димензија сличних данашњим замрзивачима сандучарима, при чему је поклопац заузимао две трећине горње странице и био постављен под углом од око 45 степени. Отварао се нагоре, а унутрашњост се састојала само од неколико дрвених полица на које су се слагале посуде са храном, да би се заштитиле од мува или мишева. Како се просторија није грејала, зими је имала функцију савремених фрижидера.

Бојка је дуго, још од раних педесетих собе, у које се улазило са веранде, издавала самцима да би попунила кућни буџет. Обе су биле врло скромне: кревет, сто, столица-две, орман, лавор. Сећам се једног од тих самаца, извесног Жикице, који је годинама као сенка промицао преко веранде. У соби би само преспавао, ујутру се умио, а онда нестајао. Враћао се касно, тихо, скоро неприметно. Тек понекад би

* Ајнфорт (модификована немачка реч Einfahrt) означава покривени колски улаз у двориште, велику улазну капију кроз коју могу ући кола, велики улазни ходник.

промолио главу кроз врата куће и поздравио се. По њему су те две просторије сви звали Жикина соба. Када више није било самаца, собе су слабо коришћене, тек понекад би се ми, деца у њима играли, или је преспавао неки гост када није било места у кући. Као ни цела кућа, ни оне нису имале ни водовод, ни канализацију.



Деда Никола, Бојка и непознати пријатељ на веранди. Прва врата десно су улаз у оставу, друга су улаз у Жикину собу, а у дну је улаз у кућу.

Цела кућа се служила клозетом који се налазио на најудаљенијој тачки веранде, близу степеница, у самом ћошку зграде. Била је то доста пространа и чиста просторија са дрвеним седалом. Веома се пазило да се папир не баца у клозет већ у кутију у углу, као и да се не испира водом, сем при повременом прању. Све што би се бацило ишло је у септичку јаму уз саму кућу, до које је са спрата водила широка цев. Уместо четке служила је једна кратка мотка, а скромна примања дуго нису дозвољавала луксуз куповине тоалет папира, већ су коришћене старе новине. Све је то одржавано задивљујуће добро, сви смо научили правила коришћења. Јама се редовно празнила и не сећам се да је из ње или клозета икада смрдело. Купатила такође није било, умивало се и бријало у лавору уз помоћ канте са чесмицом, или великог плеханог бокала, а на шпорету или пећи увек се налазио лонац са топлом водом. Купало се такође у лавору, великом, али углавном лети. Зими су најмање једном недељно, а лети повремено, Мајка и деда Никола долазили код нас у посету да би се окупали. Чак и када су негде крајем седамдесетих увели воду у кућу, није било ни техничких, ни материјалних могућности да направе купатило, па су посете и купање потрајале све док су живели у тој кући. Увођење воде значило је једну славину и одвод за канализацију у углу велике просторије која је била и кухиња и дневна соба, без бојлера, али и то је било велико олакшање, јер је до тада сву воду требало донети са неке чесме и попети уз степенице. Много касније додати су још једна чесма и одвод да би се прикључила машина за веш. За најобичније потребе, заливање баште и прање подова, користила се кишница која



Деда Никола

се скупљала у један отворени бетонски базен сазидан уз кућу, непосредно уз почетак степеница.

Деда Никола је брата и мене освојио својом благошћу и мирноћом, волели смо његово друштво. Он нас је прихватао много озбиљније него што су то чинили други, али не извештачено и неискрено, како то старији често знају да раде. Од њега смо научили да играмо карте, прво црног Петра, а онда седмице, шнапс, ајнц и рауб и радо смо их играли са њим. Дозвољавао нам је, са пуно поверења, да му помажемо у ситним пословима, а од њега сам, када сам поодрастао, научио да уживам уз пиће и мезе. Мислим да је и он уживао кад год смо уз причу испијали комовицу, коју је сам пекао, и боцкали мезе. Уз неку кобасицу, крвавицу, сир (посебно сам волео шкрипутави са Кордуна), чварке, зими је ишла туршија а лети парадајз, лук, паприка, краставци. Бојкина кухиња није била богата и превише разноврсна, али је била врло укусна. Данас се са носталгијом сећам њене домаће супе, крезли, пребранца, гибанице, туршије, реформ торте. То су они укуси, који са одласком бака нестају из наших живота, које спомињемо у реченицама које обично почињу са: „Е, а како је то правила моја бака (мајка, тетка, стрина...)". И заиста, ниједан од укуса тих њених специјалитета никада више нигде нисам осетио, чак ни у мајчиној кухињи. Изузетак је укус реформ торте коју сам обожавао, па сам још давно од Мајке научио рецепт. И данас је понекад направим, укус јој је потпуно различит од свих других које сам пробао, али исти као оне коју је Бојка правила, или то само умишљам, носталгично се сећајући детињства.

Бојка никада није била запослена, али је била вредна жена, од младости приморана да се стално довија како да састави крај са крајем. Откад је памтим била је везана за земљу, башту, воћњак, виноград, њиву. Тако је за породицу обезбеђивала највећи део воћа и поврћа, а понешто би и продала. Стари Црепајчев виноград код Бачинаца радила је све до 1961. године када је продат да би моји родитељи купили први фрижидер. Међутим, и пре тога је често одлазила и помагала својој пријатељици Мари Самарџији* на малом поседу у атару села Дивош у подножју Фрушке горе. Налазио се у Кељинцу, узаној долини између два брда, Куњата и Вађинаца, на око два километра од села. Поред малог винограда и повеће баште била је сграђена кућица од ћерпича, како се то у Срему зове – колеба. Чинила ју је само једна просторија са земљаним подом, два кревета, столом, креденцом и бубњаром, малом металном пећи. Одмах иза куће почињао је багрењак, у исто време и извор дрва и згодно место да се у њему сакрије пољски клозет.

* Ћерка Марине сестре Санде, Зорица, била је најбоља пријатељица моје мајке, умрла је врло млада, 1969. године, у 31. години живота.



Бојка са непознатим дететом испред Маринe куће у Кељинцу

Са Мајком сам тамо проводио велики део лета, али се те тетка Марине кућице сећам врло слабо. Много боље се сећам веће колебе коју је Мајка направила на мало већем комаду земље, који су Мајка и деда Никола купили неколико година касније, само стотинак метара даље од Марине. Сем што је била мало већа, била је једнако (не)комфорна. Налазила се у углу винограда који је чинио највећи део поседа, око 540 чокота, посађених на стари начин, са чардаклијом испред улаза, кухињом прислоњеном уз једну ужу страну куће, у ствари шупа, у којој се кувало, да би се сачувала хладовина у соби и неколико ораха који су раздвајали виноград од баште у његовом наставку. На почетку винограда, одмах уз пољски пут, налазило се неколико редова вишања, а на пар места у самом винограду и десетак стабала виноградарских бресака. Било је цвећа на све стране, а у башти свега, од салате и лука до парадајза, кромпира и купуса. Кишница за заливање и шприцање винограда скупљала се у металну бурад, а за кување и прање снабдевало се са оближњег бунара. Нисам сигуран, али мислим да бунар није имао власника јер су се сви суседи у том крају долине са њега снабдевали водом. Вода за пиће се доносила из села или манастира Кувеждин, који се налазио у долини са друге стране брда Ваћинци, можда два километра далеко.

У манастир сам са Мајком често одлазио, она се спријатељила са три монахиње које су живеле у њему. Најстарија Александра имала је сигурно преко 70 година, Јелисавета је била најмлађа и најокретнија, она је водила манастир, мада не знам да ли је била и игуманија, док је трећа, Марта, била задужена за најобичније послове, од муже крава до рада у башти. Марта је касније напустила манастир, а на њено место дошла је прво монахиња Антонина, а после ње Серафина, али то је било када сам већ поодрастао и много ређе долазио у манастир. Сећам их се више по Мајкиним причама и по имену. За разлику од највећег броја данашњих манастира, била је то мала и сиромашна заједница која је живела врло скромно, скоро искључиво од свог рада и имања. Црква и конаци манастира, срушени у Другом светском рату, били су зарасли у коров, а монахиње су живеле у дугачкој приземној, у потпуно бело окреченој згради стотинак метара даље. Просторије су се настављале једна на другу, од гостопримнице преко трпезарије до келија монахиња. Насупрот те зграде, тридесетак метара даље, налазиле су се штале, оставе и шупе у скоро исто толико дугачкој згради. Крајеве зграда спајала је ограда, окренута ка старом манастиру лепа и уређена, а са супротне најједноставнија, тек да огради двориште. Испред манастира налазио се озидан, у бело окречен каптирани извор са увек хладном водом, до којег се силазило преко десетак степеница. Високо изнад цеви, из које је у танком млазу стално цурила вода, била је мала слика Богородице која ми је увек изазивала неко страхо-

поштовање. Извор се налазио на ивици, некада вероватно лепо уређеног парка, од којег су остала само читава стабла шимшира, између којих су се назирале некадашње стазе, рунделе и леје. Са западне стране тог парка био је дрворед огромних, старих стабала кестенова.



(лево) Изглед манастира Кувеждин почетком осамдесетих; (десно) Данашњи изглед извора

Како је црква била у рушевинама, важнији обреди обављани су у капели на манастирском гробљу, на брдашцу недалеко од манастира, док су свакодневне службе и молитве обављане у једној просторији у конаку, која је служила као капела.

Манастир је поред крава, свиња и живине имао доста земље и шуме у поседу, поред оранице и винограде, шљивике и баште. Монахиње нису могле све то да обрађују саме па су плаћале надничаре, а у помоћ су им долазили и мештани, поготово када су у питању биле бербе или жетве. Бојка им није помагала у пољу, али је знала да помогне у башти, нађе се око свакодневних послова, а редовно је долазила као испомоћ када се спремала манастирска слава, ако се добро сећам Преображење. Од имања манастир је успевао сам себе да издржава, већину хране је сам производио, а од продаје вишака обезбеђивао је новац за остале потребе. Нешто новца стизало је и од прилога верника, али то се не може мерити са данашњим временима.

Иако није необично да сеоски поп, или по сремачки попа, често посећује манастир, мислим да је Никодим, парох у Дивошу, посећивао Кувеждин више из световних него из духовних разлога. Волео је добро да попије, пре свега вино, а како га је у манастиру увек било, често је обилазио монахиње. И својим ликом, али и духом више је подсећао на Деда Мраза него на свештеника, низак, дебео, потпуно беле дуге косе и још дуже браде, црвених образа, весељак и шаљивџија. Колико је волео вино говори прича коју сам чуо од оца: Нека комисија која је по селима митровачке општине контролисала вина по кафанама и подрумима, једном приликом пронашла је прављено вино* у неком подруму у Дивошу, у којем је Никодим био редован гост. Вино су морали да проспу, а газду да казне. Никодим

* Мислим на синтетичко вино, најчешће се прави од вреле воде, шећера, винске киселине и сувог грожђа, мада постоје и другачији рецепти.

није могао да прежали што се толико вина просипа, па се без имало стида, већ добрано пијан, ваљао и сркао вино које се разливало по циглама којима је било поплочано двориште.

Бојка и Никола су већи део лета проводили у Кељинцу. Мајка скоро непрекидно, а деда Никола колико год му је то посао дозвољавао. Брат и ја смо са њом, ретко заједно, обично наизменично, добар део лета проводили са њима. Већи део посла око винограда и баште радила је Мајка, од заламања и везивања до шприцања. Брала је воће, правила џемове и зимницу, и све то чинила је до дубоке старости. Тако је негде раних деведесетих, када је имала већ преко седамдесет, пала са вишње и сломила кључну кост.

Бојка је била гласна, причљива, оштрог језика, бритких и духовитих коментара, није се либила да опсује, мада никада вулгарно. Волела је друштво и пуну кућу, брзо и лако је склапала пријатељства па је познавала пола села и све своје суседе у Кељинцу. Сви су радо свраћали у њену колебу, а она је била добродошла у њиховим кућама. И ја сам упознао многе од сељана, био у многим кућама, али сам запамтио само пар имена. Најбоља пријатељица била јој је имењакиња Бојана код које је често боравила, а када је требало и преспавала код ње у селу. Породица Гајдаш, не знам да ли им је то било презиме или породични надимак, имала је земљу непосредно уз Мајкину, па су јој често помагали када је требало шпартати виноград плитким плугом, који је вукао коњ, дуж редова чокота сећи коров, одвести до, или довести из села велике терете, на пример грожђе након бербе, или неки новонабављени стари комад намештаја, или обићи колебу током зиме. Можда и не треба да спомињем, сав транспорт је обављан запрежним колима, таљигама које су вукли коњ или два. За мене је пешачење од села до колебе било напорно, па сам био пресрећан када су Гајдаши имали посла у Кељинцу и повезли нас. Памтим их и по великој трешњи на ивици њиховог имања на падини Кућата, са огромним и слатким руштевима.

Мој најомиљенији лик био је деда Ђока. Он је сем тетка Маре и Мајке једини, на крају Кељинца, још одавно имао колебу. У њој је проводио цело лето, тек понекад би отишао до села да се снабде неопходним. Испред ње налазио се огроман орах, на чијој је једној грани увек висило чудо технике – транзистор, а испод њега је био сто са клупама. Волео сам да одем до њега, често и сам. Кад год би се деда Ђока враћао из села, истрчао бих на пут, попео се на кола и правио му друштво до колебе. Кола је вукао већ прилично стар, бели коњ Дечко, рекао бих скоро пријатељ деда Ђокин. С времена на време, долазећи на бунар да напоји коња, дозвољавао би да га јашим на путу назад. Јахао сам га без седла, а деда Ђока је био ту да ме пази. Ипак, једном сам пао са Дечка. Након јаке и дуге кише, део пута испод крошњи великог дрвећа још је био прилично блатњав, иако се на отвореном већ добро просушио. Дечко је нагазио на стрму ивицу пута, нога му је клизнула по блату, па се добро зањихао, а ја сам склизнуо и завршио иза њега на земљи. Срећно сам приземљио, а олакшање на деда Ђокином лицу, када сам устао неповређен и насмејан, препознао сам тек много касније када сам схватио да пад са коња није нимало безазлена ствар. Иако је деда Ђокина колеба бар 500-600 метара удаљена од Мајкине, Бојка се није либила да ме дозива, а глас, који је имала, није ми остављао могућност да кажем да је нисам чуо.




(лево) Бојка у дворишту куће у Митровици; (десно) Бојка са Дечком у Кељинцу

Берба је, као и у сваком винограду, била посебан догађај. То је увек била моба, комшије су одлазиле једни код других у испомоћ, све се морало урадити за један дан. Тако је било и код Мајке и деда Николе. У винограду су имали и стоних и винских сорти: хамбург, краљицу, сланкаменку, ризлинг. Стоне сорте су паковали у велике гајбе (холандезе), раздвајајући редове листовима лозе и носили у Митровицу где су их продавали на капији своје куће. Количине нису биле велике, али је новац од продатог добродошао да допуни скромну дедину плату*. Остало грожђе је у корпама, бурадима, кацама, уз помоћ пријатеља, запрежним колима, трактором или ауто-приколицом, такође допремано у Митровицу и од њега је прављено вино и печена ракија. Нису то биле велике количине па је цео процес обављан приручним средствима. Тако је грожђе муљано ручно преко великог решета, вино прављено у неколико малих бурадиили у великим балонима. Мешале су се све сорте, а резултат је било обично али врло питко вино, нешто између белог и розеа. Како је у вину скоро увек било и нешто хамбурга имало је врло пријатну арому. Понекад би деда Никола, кад је хамбург добро родио, а није био довољно квалитетан за продају, правио вино само од њега. Ракија се пекла од комине, уз додатак шећера, а користила се и патока, за облоге и скидање температуре. Све што је произведено, попијено је у кући, једино сам ја касније добијао по коју литру да понесем у Београд.

Када сам порастао, много ређе сам одлазио у Кељинац, али не са мање задовољства. Тада сам озбиљније помагао, посебно када је била берба, али сам слободно време користио за истраживање околине. Пешачио сам по околним брдима, често са братом одлазио до манастира, чак и до нешто удаљенијих Рохаљ база, нову 1983. годину са друштвом дочекао у колеби, уз бубњару. Необично је да моји родитељи нису ни волели, ни желели да одлазе у Кељинац. Чинили су то врло ретко и то зато што су морали, када је била потребна нека помоћ. Када су Бојка и Никола остарили, а поготово после 1994. године, када је деда Никола умро, виноград је постао више терет него задовољство. Бојка је могла све мање да ради у њему, а нико од нас млађих није имао ни знања, ни времена, ни воље да јој помогне, или преузме бригу о њему, па је врло брзо продат. Од тада нисам био у Кељинцу, а вероватно га не бих ни препознао. Још крајем осамдесетих почеле су да

* Бојка није имала примања, тек је негде крајем осамдесетих добила скромну борачку пензију јер је током читавог рата помагала партизане.

ничу викендице, виногради су полако нестајали, замењивали су их воћњаци и оранице. Губио је пударску душу и претварао се у полуурбано викенд насеље, стигла је струја, долази се аутомобилима.

Као што већ рекох, брат и ја смо у детињству велики део времена проводили код баба и деда. Најчешће један код Баке и Деше, а други код Мајке и деда Николе, врло ретко заједно. Да ли је било свађе ко ће код кога, не сећам се, ја сам подједнако волео да боравим у обе куће. Свака је имала нешто привлачно. Пре него што смо пошли у школу, може се рећи да су нас чувале бабе и деде. Кад смо кренули у школу, боравци су били све ређи, осим за време распуста. Како су Бака и Деша живели близу нашег стана, скоро редовно смо после школе свраћали код њих, увек дочекани питањем: „Јеси ли гладан?" Ја сам увек био.

Код Мајке и деда Николе зими је било неугодније него код Баке и Деше. Цео живот се одвијао у једној просторији, великој соби која је једним великим кухињским креденцом постављеним попреко, негде на трећини просторије, била подељена на дневну собу и кухињу. У њу се улазило директно са веранде, кроз дупла врата. Зими су увек, као и прозори, била затрпана јастуцима или крпарама да не дува. На супротном зиду од улаза била је пећ „краљица" на којој је увек био лонац са водом, а иза ње мачак. Уз пећ је била и шамлица на којој се обично седело по уласку споља, док се не угреје. Типична слика у кући је била оваква: Ја на отоману под прозором читам или се играм, деда Никола прелистава Новости док му у крилу преде мачак, кога он мази и повремено му се обраћа са: „Ћућак-мућак." Мајка у кујни спрема ручак, меси резанце за супу. Обожавао сам да гледам како развлачи тесто, намотава га на оклагију, а онда након што оклагију извуче, великим ножем реже резанце неједнаке дебљине или прави флекице. Слике су се низале: деда и ја играмо карте; када је купљен ТВ, гледамо неку утакмицу или школски програм; имамо неког комшију или комшиницу на кафи; најгласнија је Бојка, стално нешто богара, уз понеку псовку, али нико то не узима за озбиљно, стално је у покрету, ако не у кухињи онда је на веранди, у дворишту или у башти.

Најнепријатније било је одлажење на спавање. Две собе које су гледале на улицу нису се грејале, спаваћа никада, а она друга са великим трпезаријским столом само за Божић и славу, или када су долазили неки бројнији гости на ручак или вечеру. Зато је одлазак на спавање био врло непријатан, прво улазак у ледену собу, а онда неколико минута дрхтања и цвокотања док се не угрејем испод перјаног јоргана. Понекад бих измолио да спавам на отоману у главној соби. Тада би и устајање било у већ топлу просторију, јер би Мајка или деда Никола рано наложили. У противном сам морао да скупљам храброст да из топлог кревета устанем у ледену собу и што брже претрчим у ону топлу, где ми се одећа грејала уз пећ.

Бака и Деша

Код Баке и Деше није било тако, они су спавали у соби која се грејала, а брат и ја смо код њих зими спавали врло ретко, становали смо само стотинак метара даље па није било потребе да код њих ноћимо, чак ни када смо остајали до касно у ноћ. Оно што код њих није било пријатно је то што су кухиња са трпезаријом и соба у којој се живело били раздвојени хладним предсобљем. Већи део зиме су се

повлачили у собицу иза дневне собе, било ју је лакше грејати. У њој су била само два кревета, две фотеље, сточић и нафтарица, пећ на лож-уље. Због тога је у соби мирис био као у гаражи или котларници, али се он увек мешао са мирисом нагореле коре поморанџе или јабуке, које су Бака и Деша увек стављали на плотну пећи. Та специфична мешавина мириса заувек се увукла у мој нос и могу да је осетим и данас.

Преко дана боравило се у кухињи, око стола, а у собу се повлачило са мраком. Док је Деша радио, преко дана скоро да и није био у кући. Одлазио је рано, враћао се на ручак, увек у подне, обавезно дремнуо и враћао се у трговину. Кући је долазио када би већ пао мрак, вечерао и повлачио се у собу. Телевизор су купили још почетком шездесетих година па су вечери, од када их памтим, проводили уз њега. Бака Смиља је често време проводила читајући, најчешће илустроване новине, или решавајући укрштене речи. Посебно је волела текстове са практичним саветима, новотаријама за кућу и око ње, али и научнопопуларне чланке. Мислим да је на њену иницијативу одлучено да Деша, а не родитељи, купују Политикин Забавник за брата и мене. Чекао нас је сваког петка на повратку из школе, а пре тога га је, сигуран сам, Бака прочитала од прве до последње странице, укључујући и стрипове. Знала је за Дениса, Дикана, Мандрака, Фантома, Изногуда. Захваљујући Баки и Забавнику, мислим да сам стекао склоност ка истраживањима, путовањима, науци. Како су с времена на време у Забавнику излазиле серије чланака на неку тему, да би их сместио на једно место, резао сам их и лепио у свеске и тако добијао мале књиге о уметничким стиловима кроз историју, о развоју аутомобилизма или о грчким митовима.



јули 1971. (лево) У дворишту Бакине и Дешине куће, Мима и Циле у првом плану, Зоран и Боба у позадини; (десно) Бака, Деша и Мима

Оно што би прочитала, Бака би често примењивала у кући, од нових јела до набавке ситних помагала и апарата. У кући Деканских увек се добро јело и доброј храни придаван је велики значај. Бака Смиља је била одлична куварица и волела је да кува и експериментише, али је њена кухиња била пре свега традиционална. Сваког дана је морала бити нека супа или чорба, месо или вариво са месом и нешто слатко. Ретко када би то било нешто од јуче, остаци од ручка су се најчешће појели за вечеру. Посебно памтим славске и ручкове за Божић или Ускрс. Увек богата и разноврсна трпеза, како је ред, од супе и ринфлајша, преко неког печења, а на крају огроман број разноврсних ситних колача бајковитих укуса. Спремали су се данима унапред и слагани су у простор на крају предсобља, сакривен иза завесе. Моји омиљени су биле бајадере, бомбице од чоколаде и ораха и пингвини,

направљени од марципана у две боје. Торти је ваљда било, али ме оне, поред оваквих ситних колача, никада нису привлачиле. Смиља је била посебно добар мајстор за прављење зимнице, од почетка лета и првог воћа, јагода и вишања, пунио се Бакин шпајз теглама џемова, компота, сокова, туршије. Никада ниједно воће и поврће није изостало у зимници. Посебно укусан био је компот, колико је био здрав не знам. Бака је имала неки фантастичан рецепт који је укључивао сумпорисање воћа пре стављања у тегле и стерилисање напуњених тегли у рерни, а након тога њихово хлађење у перјаним јастуцима. Воће је остајало тврдо, скоро да није губило боју, а укус ниједног компота који сам икада пробао није био ни близу Бакиног. У данима када се спремала зимница, најчешће викендима, двориште је личило на радну акцију. Од раног јутра до вечери спремало се за три куће, поред Бакине и Дешине, и за моју и за кућу Мирковића. Зато су и Софија и Вукица увек помагале, а касније и Мима. Мушка деца, Зоран, Боба и ја, помагали смо симболично, понекад нешто донели или однели, као већи прали тегле. Деша је био задужен за снабдевање, сумпорисање, ватру, понекад заједно са Бранком, Цилетом и децом за брање воћа из остатка некадашњег воћњака, које је још истог дана претварано у зимницу. Вишње, које су се спремале, потицале су искључиво са десетак стабала у дворишту, мараска са крупним, сочним и за вишње слатким плодовима. Кајсије и крушке су докупљиване када су стабла у дворишту слабо родила, док је остало воће већином куповано на пијаци. Слично је било и са поврћем, мањи део је потицао из баште, а већи са пијаце.

Лети се преко дана живот у Бакиној и Дешиној кући селио у двориште. У кућу се улазило само колико се мора, испод кухињског прозора био је сто са хоклицама, ту се често ручало и обавезно пила кафа. Деша је увек имао неког посла, да ли у башти или у магацину, око живине или ситних поправки. Ако ништа друго, седело се и одмарало, разговарало, листале новине, дочекивали гости. Ми деца смо смишљали игре, правили кућице од картона, на простртим ћебадима играли карте, човече не љути се, шах. У дворишту су се играли и кликери, али и одбојка и између две ватре, уз Дешино негодовање, јер је лопта често правила штету у башти. У њему смо се дивили новом волвоу Мирковића, правили породичне фотографије, ту сам научио да возим бицикл.

Када је Деша отишао у пензију суочио се са вишком слободног времена, па је тражио начин како да га потроши. Оно што је морао и могао да ради у кући и око ње није било довољно да му испуни дане. Зато је одлучио да купи виноград на Фрушкој гори. Како су Мајка и деда Никола већ имали свој у близини Дивоша и познавали много људи у селу, пронашли су му продавца који је нудио баш оно што је Деша желео. Виноград се налазио на Округлици, падини брда северно од манастира, наслоњеном на Ваћинце, који су били источно од Кувеждина и преко којих се стизало до Мајкиног поседа. Од једног до другог винограда није требао ни пун сат лаганог хода.

Најлакши приступ Дешином винограду био је са друге, западне стране села, преко Растика, пољског пута који је водио ка Рохаљ базама и манастиру Ђипша и од којег се одвајао још мањи споредни пут за Стару Бингулу. Ми смо више волели да идемо другим путем, кроз манастирски прњавор, па поред манастира, а затим узбрдо, стазом кроз шуму до подножја винограда, па поред њега до врха и кућице коју је

Деша по пола сазидао заједно са власником суседног винограда. Била је то једна грађевина са две, као у огледалу истоветне јединице. За разлику од Мајкине, ова је била сазидана од цигле, а Дешину половину сачињавале су две просторије, соба и кухињица и мали трем, а уз кућу је био озидан и клозет са септичком јамом. Са те, највише тачке поседа, пружао се поглед на цео Срем до Саве, по лепом времену све до Митровице, чија су се светла видела сваке ноћи. Поред куће, између пута и винограда налазио се празан простор на коме су посађени орах и неколико воћака. Орах је требао да обезбеди неопходан хлад, а док се чекало да порасте, сто и клупе су смештени у обалу, како се у Срему зове растиње, дрвеће и шибље које расте уз пут, и која нас је штитила од радозналих погледа пролазника, и била једино место где се колико-толико могло седети у хладовини.



(лево) Кућа у виноīраду на Округлици; (десно) Деша у īослу

Деша је, какав је био, виноград доживљавао више као радни задатак него као задовољство. Одлазио је кад год је било посла око поседа, савршено одржавао и виноград и простор око винограда, стално дотеривао кућицу и око ње, али чим би завршио све што је неопходно, одмах се враћао у Митровицу, јер је након тих неколико дана одсуства увек било нешто што је чекало да се уради. Одмарање, уживање и беспосличарење су му били страни. Да би олакшао транспорт до и од винограда и поједноставио пут до Округлице, наговорио је сина, мог оца, да положи возачки испит, а он је купио половну стару кампањолу, теренско возило слично џипу, које се по лиценци правило у „Застави" у Крагујевцу. Мој отац није био одушевљен идејом. Са једне стране, јер га виноград баш и није занимао, а опслуживање оца, што је подразумевало када треба, а не када је Бранко могао, падало му је као нежељени терет а не уживање, а са друге стране није имао склоности ка вожњи.

Ипак, успео је да положи возачки испит и дошло је време да кренемо први пут кампањолом у виноград. Деша је отишао раније да поспреми и поради шта је требало, а тета Циле, Бранко, Софија, Смиља, Боба и ја, можда је још неко био у кампањоли, не сећам се, у суботу ујутру, са гепеком пуним ствари, кренули да му се придружимо и проведемо дан на пикнику у винограду. Бранко је, уз Цилетов надзор, пошто му је то била прва самостална вожња, возио полако и опрезно. Ишли смо аутопутем Братство-јединство, од КП Дома до скретања за Чалму и Дивош. Тај пут ка Чалми био је неасфалтиран, чак и без макадама, обичан земљани пут са много рупа и разлоканих путања за њихово обилажење. Непосредно, пошто смо сишли са асфалта, пао је прилично јак пљусак. У кампањоли је закључено да због пљуска нема смисла да се иде на пикник, па је одлучено да се вратимо, мада

мислим да је стварни разлог био страх новог возача како ће по блатњавом путу стићи до одредишта. Показало се да је одлука била апсолутно погрешна. Пљусак се изручио на врло малом простору, на само пар километара, а на Округлици није пала ни кап. Поред тога, само што смо се укључили на аутопут, стигао нас је и отпозади ударио аутобус којем су отказале кочнице. Срећом, није се кретао брзином много већом од наше па није било већих последица, неколико разбијених тегли у гепеку, чији се садржај просуо на одећу, укључујући и мој џемпер, и лагана посекотина на лакту бака Смиље. Највећа штета била је што је мој отац доживео трауму и никада више у животу није сео за волан ниједног аутомобила. Уследила је брза продаја кампањоле, уз још мање интересовање мојих родитеља за виноград. Деша је још неко време, више не могу да проценим колико, радио тај виноград, организовано је још неколико пикника целокупне фамилије и пријатеља, али највише две-три године након овог догађаја продао га је, верујем на задовољство свих осим нас деце.

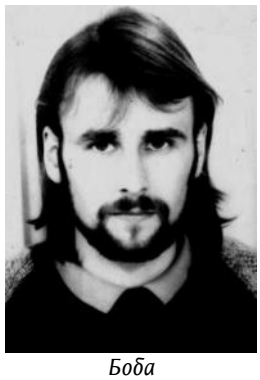


Вукица и Деша стоје, ја сам испред њих; седе на земљи: Софија, Бранко, Бојка (Мајка), Радојка Бијуковић, породична пријатељица, њен муж Младен је на столици иза и Смиља на крају десно, испред њих Боба и Зоран; на столици иза Бојке је тетка Марица, а у лигештулу тетка Милена. Са леве стране је сто у обали. У винограду, 1967.

Брат и ја смо наизменично боравили или у Дешином или у Мајкином винограду, некада и истовремено један у Кељинцу а други на Округлици, па смо се посећивали. Деша није био толико друштвен као Мајка, у складу са својим карактером, и даље је ретко у винограду боравио дуже него што су то захтевали послови. Изузетак су била породична окупљања. Али ја сам имао довољно времена да истражујем околину и упознајем се са комшијама. Тако сам упознао и сеоског чобанина, Мирка, Дешиног парњака и сапатника са принудног рада за време рата. Он се, заједно са Ђорђем, успео вратити из Немачке жив и здрав. Чувао је овце по ливадама око села, а с времена на време долазио је и на ливаде са друге стране Растика, у непосредној близини Дешиног винограда. На супротном крају ливаде постојао је бунар са ђермом, на коме је Мирко појио стоку, за мене магично привлачан, али којем ми је био забрањен приступ, сем у пратњи одраслих. Зато сам једва чекао да Мирко наиђе на ту ливаду, па сам из близине могао да гледам како

се из бунара захвата вода. Мирку је, као и свим чобанима, десна рука био један пулин. Како сам се плашио паса, није се ретко дешавало да одустанем од дружења са Мирком, кад год сам био сам, а пулин између њега и мене.

Боба



Боба

Мој брат Слободан – Боба, родио се 18. јуна 1961. године, а ја се његовог уласка у наше животе не сећам. Он, иако млађи од мене, одувек постоји у мом животу, баш као и родитељи. Како то често бива, иако браћа, прилично смо различити, па никад нисмо били јако блиски, али се никада нисмо ни озбиљно сукобљавали. Док смо живели са родитељима, блискост је била већа, а сукоби озбиљнији. Ти сукоби, из данашњег угла гледано, нису били озбиљни ни по интензитету, ни по поводима, ни по садржају, али морам признати да сам често био тај који их је изазивао. По природи сам још као дете био систематичан, организован и одговоран, све сам морао довести у ред, све је морало бити по пропису. И данас сам такав, али су године и искуство учинили да сам умеренији и толерантнији. Понекад је то било и преко мере, а када се томе дода да су ми родитељи често давали задатак да пазим и одговарам за млађег брата, није чудо да смо се често сукобљавали. Своје обавезе сам схватао преозбиљно, па сам често малтретирао брата. На пример, када би нам Софија оставила за ручак пре школе нешто што се њему не свиђа, он би пре у школу отишао гладан, него да то поједе. Али, као одговоран старији брат, то нисам дозвољавао и ето разлога за сукоб. Боба је опет био пргав, па када не би могао више да издржи мој пресинг или вербалну гњаважу, знао је и физички да се брани, или би једноставно побегао, а ја сам остајао без могућности да га доведем у ред, киптећи од беса. Тако сам једном приликом остао без пола зуба, негде око моје десете године. Не сећам се како сам га и чиме толико изнервирао да ме је он љутит, док сам стајао пред огледалом, толико снажно гурнуо да сам зубима ударио у то исто огледало и сломио јединицу горе лево. Сем што је сломљен, зуб је и данас здрав.

Не бих могао рећи да су нас родитељи различито третирали, знате оно старије и млађе дете. Нисам никада био љубоморан на њега, бар се не сећам. Шта би Боба рекао о томе не знам, али никада се није жалио. Оно што је сигурно, увек је морало бити по моме, па старији сам и мислим да је брата то често нервирало. Са годинама, како је то што сам старији три године постајало безначајније, и тога је нестало. Боба је као мали био веома стидљив, проблем је био улазак у продавницу, обраћање некоме са киме није близак, некада се пре одрицао жељеног него да се обрати неком непознатом.

Школа му није ишла, тачније никада у школи није чинио колико је могао. Није волео, није имао воље и није налазио мотива да учи. Ако се томе дода да није имао склоности или интересовања ни ка једном предмету, осим физичком, није тешко закључити да није био добар ђак. Не могу рећи да је имао озбиљних проблема да заврши основну школу, али је у средњој техничкој (ТШЦ) доста кубурио. Ипак школу је завршио и након што је одслужио војску, покушао је да студира. Са успехом из средње школе није баш могао да бира, успео је ванредно да упише

Вишу геодетску школу у Београду. Учинио је то, вероватно, више да би умирио родитеље, него што је и сам веровао да је може завршити. Како сам ја живео у Београду, а он није имао обавезе да долази на факултет, чешће сам ја одлазио у школу да покупим информације или купим књиге. Та прича је трајала врло кратко, нисам сигуран да ли је уопште и излазио на неки колоквијум или испит, мислим да није. Толико је био заинтересован за ту школу да у њу није отишао чак ни да узме своја оригинална документа када је од студирања дефинитивно одустао. Касније, када су му затребала, огласио их неважећим и извадио нова.



Одувек смо Боба и ја имали задатке у кући, прање судова у стану у Свете Младеновића 5

На његову срећу указала се прилика да се преквалификује за посао ПТТ монтера. Школа, коју је завршио, била је довољна да се након шест месеци додатног образовања запосли у пошти. Иако, верујем, то занимање није било у складу са његовим амбицијама, био је срећан што је дошао до свог динара. Отклањање телефонских сметњи и кварова, постављање инсталација и нових линија било је оно чиме се бавио. Из завитлавања понекад сам га називао – бандераш. Врло брзо се, колико сам могао да проценим, из његових прича и понеке информације са стране, показао као врло одговоран, савестан и добар радник. Чак мислим да је и заволео тај посао. Доста дуго је био теренац, али посвећеност у послу, знање које је стекао, па и то што је капирао ствари, омогућило му је да пређе у централу, у службу пријаве кварова и сметњи. Не знам да ли је имао формалне квалификације за тај посао, али и њега је радио исто тако добро као и претходни. Још увек је понекад, било у оквиру посла или тезгарећи, излазио на терен али временом је и то престало. И поред силних реорганизација, сталног смањивања броја запослених, јер је техника полако замењивала људе, радно место му никада није било угрожено. Шта више, пре неких десетак година постао је, како сам у уводу овог поглавља већ рекао, референт за бизнис услуге у Компанији „Телеком Србија“.

Када већ пишем о његовом послу морам да наведем да је једно време, током деведесетих, на пример у периоду од 1992. до 1998. године, заједно са женом

Сабином, поред редовног посла продавао Zepter посуђе и козметику. Прво је само пратио жену, док је она била обичан сарадник, а касније и активно као Сабинин сарадник, када је она аванзовала у менаџера. Иако је то био врло напоран посао, понекад и непријатан и подразумевао примену научених и од компаније прописаних поступака и процедура у наступу, обично у супротности са сопственом природом и личним афинитетима, зарада је била значајна. То им је помогло не само да лакше преживе те страшне године, већ и да адаптирају и дотерају кућу, уведу грејање, купе ауто. Понекад су све у фамилији гњавили својим причама и понудама, а ми куповали и нешто што нам баш и није било потребно или лако доступно, али смо исто тако, морам признати, добијали екстра понуде, поклоне које нисмо заслужили и до којих сигурно не бисмо никада дошли да није било њих. Када су плате постале веће и од њих се могло пристојно живети и када им је постало и сувише напорно и, мислим, чак ментално тешко да тако додатно зарађују, окончали су своју каријеру у Zepter-у.

Док је био млађи Боба се, као прави син свог оца, потпуно посвећивао спорту, али за разлику од њега, не активно. Не могу рећи да се није бавио спортом, посебно је волео да игра баскет са друштвом, али мислим да никада није ништа тренирао. Можда неко време кошарку, али ако и јесте то је било кратко и површно. Већину слободног времена, а себи га је стварао више него што га је објективно било, посвећивао је праћењу спорта, посебно Звезде за коју је навијао, као и сви Декански. Количина информација са којима је располагао и шта је све знао о фудбалу, кошарци, рукомету, била је невероватна. Касније, као тинејџер почео је да се занима и за музику, мислим да сам га ја заинтересовао за њу, али нисам имао претерани утицај на његов укус. Делимично смо делили интересовања, али је сваки имао и своју омиљену музику коју је онај други мање слушао.

Боба се дуго забављао са Весном Покрајац, још од средњошколских дана. Она га је сачекала и да се врати из војске. Једном приликом смо га заједно и посетили, мислим док је служио у Хан Пијеску. И нову 1983. годину дочекала је у мом друштву, био је то већ споменути дочек у Мајкиној колеби у Кељинцу. Весна је била мила и тиха девојка и свима у фамилији драга. Међутим, везу су раскинули негде средином осамдесетих, можда негде 1984. године. Зашто и како нити знам, нити сам брата икада питао, нисмо се петљали један другом у интиму.

Мислим, али само мислим, да је Боба још давно бацао око на Сабину Фазлић, али да није имао успеха у покушајима да је освоји. Да ли је било неких покушаја и док се забављао са Весном и да ли је то имало неке везе са раскидом са њом, не знам, али чим то спомињем не искључујем ту могућност. У сваком случају, Боба је био упоран и на крају је успео да освоји Сабинино срце, и то за цео живот. Након пар година забављања венчали су се априла 1987. године у Београду.

Сабина је рођена исте године када и ја, али је раније нисам познавао, ишла је у Економску школу и није била у друштву са којим сам имао контакте. Њени родитељи, Ханка и Сулејман, родом су из Градачца или околине, у Босни. Не знам када су се доселили у Митровицу, али и данас Сабина у Градачцу има доста фамилије. Она, као и њен старији брат Смајо, рођени су у Митровици.




(лево) Сабинино и Бобино венчање; (десно) седе: Софија, Бранко, Сулејман и Бојка; стоје: дедa Никола и Сабина, Стефан је између

Смајо је завршио војну школу и радио у војсци, па је зато рано напустио Митровицу. Док је службовао у Словенији упознао је своју садашњу жену Соњу, са којом има двоје деце, Санелу и млађег Данијела. Већ годинама живи у Чрномељу (или како Словенци кажу Чрномљу). Војску је напустио давно и као инжењер радио је у многим компанијама, словеначким али и међународним, доста је путовао по Европи, а однедавно је у пензији па има времена да дотерује и улепшава прелепу кућу коју је саградио у Стражњем Врху недалеко од Чрномеља. Санела је завршила факултет и са својим, још увек момком, Бором Битенцом, у Љубљани води приватну апотеку „Битенц“, док је Данијел на самом крају студија, нечега што бих ја назвао политичке науке, али везано за безбедност, мада не знам који је факултет тачно у питању. Смајо и Соња бар једном годишње обиђу фамилију у Митровици, Данијел долази чешће, а Санела врло ретко. Сабина, Боба и Ханка повремено отпутују на пар дана у Словенију. Драгана и ја смо само једном били у Стражњем Врху, а овог лета смо се, на путу ка средњој Европи, један дан у Љубљани дружили са Данијелом, Санелом и Бором.

Сабина је завршила агроекономију на Пољопривредном факултету у Београду и ради у Шумском газдинству „Сремска Митровица“, огранку Јавног предузећа „Војводинашуме“, више од 30 година. То што је по рођењу Муслиманка или, како би се то данас рекло Бошњакиња није нашој фамилији ништа помогло да боље упозна ту културу и њене обичаје. Не разликује се, ни она па ни цела њена породица, ни од једног припадника своје генерације у Митровици. Ханка и већ покојни Сулејман помало су у говору откривали своје порекло, а једино чиме су неговали (Ханка и данас) муслиманску традицију јесу прославе Рамазанског и Курбан Бајрама, али на исти начин као што смо и ми у породици обележавали славу, Божић и Ускрс као традиционалне празнике, а не из верских убеђења.

Након венчања Сабина и Боба су живели код Софије и Бранка у стану, у некадашњој братовој и мојој соби. Ту им се у октобру 1987. родило прво дете, син Стефан. Како су обоје радили, а нису имали засебно домаћинство, полако су скупљали паре за опремање сопственог дома. Након неколико година одлучили су да се преселе у кућу у којој је бака Смиља већ дуго живела сама. Распоред у кући им је омогућио да од дела ходника, испред купатила, Баки направе малу кухињу, па је са још две собе она добила засебну стамбену јединицу, а они су од остатка куће, претварањем оставе у купатило, добили пристојан једнособан стан. Ћерка Александра – Сандра,

родила им се 1. децембра 1990. године. Врло добро се сећам тог дана. Драгана и ја смо, са малим закашњењем, били на свадбеном путу у Будимпешти и 30. новембра увече стигли у Митровицу да ту проведемо остатак празника. Боба и Сабина са стомаком до зуба, били су код Софије и Бранка јер су одлучили да пре и након порођаја буду ту због већег комфора. Само што смо стигли и раскомотили се, Сабина је добила контракције и одвезао сам је у болницу где је неколико сати касније, на свој 32. рођендан, родила Сандру. Зато њихове рођендане не могу да заборавим.

Убрзо након што је бака Смиља 1996. године умрла, Боба и Сабина су уз помоћ уштеђевине стечене од рада у Zepter-у, мислим и неког кредита од поште, предузели значајну реконструкцију куће. Деда Ђорђе је тестаментом кућу оставио деци и то тако да је Бранку припало три, а Вукици једна четвртина, док је плац подељен на једнаке делове. Како је Бранко свој део пренео на Бобу, договорено је да Вукици припадне оригинално купатило, кухиња направљена испред њега и једна соба у коју се улазило из те кухиње, а остали део куће Боби. Једино што је до свог дела куће Вукица морала да прође кроз ходник који је раздвајао једну собу Бобиног дела од остатка куће. Боба и Сабина су са дворишне стране дозидали још једну собу (спаваћу), другачијим преграђивањем уз кухињу и дневну собу добили још једну малу собу за Сандру, док је соба са друге стране споменутог ходника припала Стефану. Уместо малог застакљеног улаза са дворишне стране, доградњивањем су направили мало предсобље, оставу и пространу терасу, коју су пре неколико година и покрили, па је сада то пријатно место за седење, чак и по киши.

Када су се Бака и Деша доселили у кућу у Максима Горког, већи део окућнице био је башта, само мањи, уз саму кућу испод ораха, место где се могло седети и уживати. У башти је посађено десетак стабала вишања, једна јабука и једно младо дрво ораха. Испред куће ка улици, већ је постојао један бор, а други је пренесен из старе куће када сам се ја као најстарији унук родио. Око њих је, као и уз ограде и суседне куће, било посађено најразноврсније цвеће, кадифице, невени, лале, хортензије, руже, јорговани, а уз кућу су се из подрума сваког пролећа износиле огромне саксије са олеандерима. Као и у старој кући, у башти је било свега по мало, од лука и салате до краставаца и парадајза, па чак и два реда лозе уз стазу по средини. Временом се башта смањивала, већ повелике вишње једна по једна су вађене, површина под травом се повећавала и на крају потпуно заменила башту. Стари орах се толико разгранао да је почео да угрожава кућу па је и он посечен, али је онај други, даље у дворишту, стасао, па се данас испод њега одржавају традиционална породична окупљања, роштиљ и котлић, дружења са пријатељима. У дворишту је никла и гаража, по мени подигнута на не баш одговарајућем месту, сувише близу куће, али Боба се труди да је закамуфлира бршљаном, као што је то већ учинио са оградом ка улици.

Стефан и Сандра су били добри ђаци, не фантастични, али су лако завршили школе. Стефан је завршио факултет, ишколовао се за програмера и то веома доброг. Брзо је нашао посао, па га чак и променио и данас ради на развоју апликација за мобилне уређаје у међународној компанији Spoiled Milk, у огранку у

Београду, али већ размишља о новом и бољем послу*. Као и већина људи, који се баве таквим послом, потпуно је заокупљен њиме, па се скоро сваки разговор, пре или касније окрене ка компјутерима, мобилним телефонима и софтверу. Сандра је уписала менаџмент у туризму у Новом Саду и пред дипломирањем је. Из њених прича о искуствима са пракси током студија, рекао бих да воли тај посао.



Промена изгледа дворишта у Максима Горгоī 7.
Боба и ја са родитељима, 1972; тетка Милена, Смиља, Софија, тетка Марица и Бранко, 1975; Софија, Циле и Бранко, 1981; на фотографији где смо Боба, мој пријатељ Зијад Ел-Куса и ја види се како двориште изгледа последњих 20-ак година, 2013.

Причу о брату желим да завршим кратким описом једне црте његовог карактера. Још као дете, касније као момак, па и данас скоро опсесивно води рачуна да при куповинама добро прође. То је, у суштини, врло добра особина, али мој је брат, чини ми се, мало претерао. Често изгуби толико времена да тражено нађе по што повољнијој цени, да се поставља питање да ли је то уопште било вредно труда; или у жељи да направи повољну куповину, купи не много јефтинију али много лошију ствар. У најтежим временима редовно је посећивао бувљаке, и онај на Новом Београду и онај у Панчеву, сам или породично. Тамо се могло купити много добрих и јефтиних ствари, али понекад би се, бар на основу онога што нам је показивао, ту нашле и само јефтине али не баш квалитетне ствари. Често је повољније цене траженог налазио негде у Београду, па је мене молио да му то купим и донесем, или је долазио у Београд и сам или уз моју помоћ, одлазио чак и у други крај града до продавница или препродаваца. Иако му то никада нисам признао, у пар наврата сам оно што је тражио куповао и по нешто вишој цени од оне коју је он пронашао, само да не бих морао да идем на супротан крај града, штедећи време и гориво.

* Док сам завршавао књигу променио га је, за сада једном, а на помолу је и други пут.

Последњих година су такве молбе врло ретке, али и данас, скоро при сваком сусрету са братом, чујем од њега како је ово или оно нашао по врло повољној цени, како је искористио супер прилику скупљајући неке поене или маркице, или како планира да нешто набави користећи неку нову повољну понуду. Пошто верујем да ће и он читати ово, надам се да ће доћи и до ове странице, или бар желети да прочита шта сам написао о њему, надам се да ми неће замерити на горе написаном, јер можда су баш због такве Бобине штедљивости успели да своју кућу, стару већ око 50 година, одржавају у одличном стању, стално је чине бољом и комфорнијом. Сем озбиљне реконструкције и проширивања мењани су прозори, уведено грејање, урађена изолација и још много других ситница. Уз све то, одшколовали су два студента.

Био бих незахвалан када не бих истакао и чињеницу да захваљујући брату и Сабини нисам морао и не морам да бринем за родитеље. Увек сам био сигуран да постоји неко ко ће им се наћи и помоћи када је потребно. И сада, када је Софија сама, Боба и Сабина је редовно обилазе, снабдевају, помажу. Када дођем, у просеку сваке треће-четврте недеље, обавим једну велику набавку на пијаци и у продавници, средим ако има шта у кући, али већину тога ипак обави брат.

Назад у Декански баште

Софија и Бранко су 1964. године добили нови већи стан у насељу насталом на месту некадашњег воћњака Деканских, тада са именом Насеље Свете Младеновића. Усељење је заказано за Први мај, али су га моји родитељи одложили за који дан касније јер је обилна киша раскаљала прилаз згради. Могло би се рећи да смо се враћали на дедовину. Брат и ја смо били непожељни у стану током паковања и припрема за сеобу, мислим да је Боба био код неких од баба и деда, а ја сам остао са родитељима, али сам истеран да се играм испред зграде. То испред зграде се тог дана претворило у игру у улазу. Ко зна шта сам се и како играо са пар комшија и другова (била је бар једна девојчица), али игра је била везана за непрестано отварање и затварање огромних стаклених врата са металним, у светлоплаво офарбаним рамом, и у улажење и излажење из зграде. Зашто сам гурнуо руке између врата и металног довратка, са оне стране где су шарке, ко зна, али на моју несрећу неко је затворио врата и згњечио ми прсте. Изгледало је на први поглед много горе и страшније него што се касније испоставило, али је било врло болно. И данас ме прође језе када се сетим тога, а на зглобовима прстију сам заувек добио ожиљке. Ништа није било сломљено, ваљда сам довољно јако урликнуо да онај ко је врата затварао схвати да су моје руке укљештене. Добио сам завијене обе руке и следећа слика које се сећам је: камион или трактор са нашим стварима полако Пушкиновом улицом иде ка Деканцу, а ја за њим јурим на трициклу, држећи корман шакама у завојима и не могу потпуно да обухватим дршке на крајевима.

Зграда у коју смо се уселили носила је број 5, а било их је десетак. Неке још нису биле завршене, неке ће се зидати тек неколико година касније, па насеље није било уређено. До зграда се долазило земљаним стазама, због блата су посипане црном шљаком, али након великих киша и та шљака се претварала у црну житку масу. Да би се иоле чистих ногу стигло до зграда, постављане су бетонске плоче на растојању дужине корака, али и оне би убрзо потонуле у блато.



Поглед на насеље са наше зграде почетком седамдесетих. Зграда у коју смо се касније преселили још не постоји, а у позадини се види Сремово игралиште.

Моја мајка је имала срећу да су Бака и Деша живели уз само насеље, па се код њих преобувала, а растојање од зграде до њих преваљивала у каљачама.Лети је било много боље, поготово нама деци јер смо имали обиље згодних простора за игру. То је тако трајало све до почетка седамдесетих, када је насеље добило коначан облик и када је плански уређено. Асфалтиране су стазе, постављене клупе, направљени травњаци, рунделе са цвећем, дечија игралишта, па и једно асфалтирано игралиште за мали фудбал. Аутомобили нису могли да уђу у централни део насеља, већ само до неколико паркинга и блокова гаража по ободима, сем једног улаза из Улице Бранка Радичевић, уз саму кућу Деканских, а постојала су још два из Водне улице (тада Јанка Чмелика).

Цело насеље било је окружено приватним кућама са малим окућницама, које су мање или више залазиле у насеље. Тако смо из нашег стана на петом спрату гледали у дворишта која су била удаљена од зграде само неколико метара. Неминовно је било да понека ствар избачена кроз прозор неког од станова заврши у тим дворштима. Брата и мене Софија је, кад је требало и врло убедљиво спречавала у томе, али и поред тога ми бисмо понекад понешто, тајно зафрљачили преко терасе. Стан је имао две терасе, једну мању на коју се излазило из кухиње, која је гледала на Водну улицу, Јалију, стрелиште, тополе дуж Саве и шећерану и „Матроз" у даљини. На другу, много већу, излазило се из братове и моје собе и на њој сам често знао да учим или читам. Са ње се видео део пиваре, ватрогасни торањ, врхови свих цркава у граду, а по лепом времену у даљини Фрушка гора. Сем хотела „Сирмијум", мислим да је то тада била највиша зграда у граду, уз њу су ка Сави, скоро истовремено, али нешто мало касније, усељене још две истоветне, са тада ретким централним грејањем из сопствене котларнице на угаљ. Зато је зими на врху пурњала црни дим, а из подрума бљувала врелу, црну и смрдљиву шљаку. Но, ништа није могло умањити комфор који је пружала увек топла кућа, у којој нико није морао да води бригу о ложењу.

Зелене површине, стазе и игралишта од тог времена нису претрпела никакву промену, односно све је запуштено и прилично пропало, укључујући и гараже, паркинге и фасаде доброг дела зграда. Једино што је тада посађено дрвеће израсло и данас је велико и моћно.



Трка у центру града 1964. Ја имам бр. 8, а препознајем још: Жику Борића, бр.1, Драгана Цвријића Цивру, бр.5 и Небојшу Живковића без броја, десно.

МАЛА АУТОБИОГРАФИЈА

Већ сам написао двадесетак страница које следе када сам се вратио на ову страницу и поглавље поделио на два дела. Схватио сам да сам на тим страницама, иако то нисам намеравао, започео управо оно што горњи наслов каже.

Пинкијевац

У први разред Основне школе „Бошко Палковљевић Пинки“, кренуо сам у јесен 1965. године. Школа је простор делила са другом Основном школом „Јован Јовановић Змај“, чија је зграда изгорела пар година пре тога. Те две школе су у то доба биле, верујем и данас су, велики ривали, па су Пинкијевци и Змајевци увек били противници. Важиле су и за елитне школе, смештене у централном делу града, док су преостале три биле, вероватно без правог разлога, сматране за школе нижег ранга. Како није било довољно простора за све ђаке, у први разред сам кренуо у бараку која је, ако се добро сећам, припадала Змајевој школи, а налазила се на месту данашње спортске хале (тачније мало јужније, близу зграде Техничког школског центра). Нижи разреди обе школе, нпр. први и други, ишли су по сменама у ту зграду, а остали, такође по сменама, у зграду у којој је и данас Пинкијева школа. Можда још пре краја те школске године завршена је зграда средње педагошке школе*, непосредно уз Пинкијеву, па сам ниже разреде наставио да похађам у тој новој, лепој и добро опремљеној згради. Свим одељењима у тој згради ученици педагошке школе су понекад држали часове, као део практичне наставе. Када је неколико година касније сазидана нова зграда Змајеве школе, сви разреди Пинкијеве су се вратили у своју зграду, нижи у једну, а виши у другу смену.

Прва учитељица била ми је Мара Силвестровић, али само током првог разреда. Сви ђаци су је волели и било нам је жао када се одселила из Митровице, а ми добили нову учитељицу, Јулку Броцић. Како је она била блага, тиха и сталожена особа и њу смо врло брзо заволели. Уз мало напора могао бих да се сетим имена скоро свих другара и другарица, наводим их испод фотографије снимљене на крају другог разреда, испред главног улаза педагошке школе.

Већ првих дана у школи заљубио сам се у Славку Пупавац (данас Билбија), чија је мајка била учитељица другог одељења у истој школи. Љубав није била узвраћена, јер стидљив, какав сам био, нисам је никада ни изјавио (а и респектовао сам што је учитељичина ћерка). Много касније сазнао сам од Славке да је она знала (тешко је било видети) за моју заљубљеност, али нисам је питао зашто на њу није узвратила. Како је ствар била безнадежна, заљубљеност је брзо прошла, а моја нова дугогодишња симпатија постала је, са истим исходом, Весна Цундра (удата Купрешан). Како сам са Весном дуго ишао у исто одељење, моја патња била је

* Касније је прерасла у вишу школу, а данас јој је име Висока школа струковних студија за образовање васпитача.

много дужа, али се полако претворила у другарство, па иако ми се допадала, постало је неизводљиво да постане нешто више од тога. Са Славком се понекад сретнем када дођем у Митровицу, обавезно се испричамо на прославама годишњице матуре, док Весну нисам видео дуги низ година. Она годинама живи у Јужној Африци, понекад разменимо по коју поруку преко Facebook-а, али и поред напора да се сретнемо при њеним ретким доласцима у земљу, то још нисмо успели.



II$_1$ разред ОШ „Б.П. Пинки“, чуче: Дамир, Зоран Ђурђевић, Ђорђе Ковачић; први ред: Љиљана Пјевић, Верица Богдановић, Славка Пупавац Цаца, Снежана Стаменов (сада Сарајлић), не сећам се имена, Снежана Константиновић (сада Стојковић), Љиљана Цветковић (сада Балашћак), Мара Кнежевић (сада Неговановић); други ред: Гордана Шпановић, не сећам се имена, Зорица Јовановић, Весна Цундра (сада Купрешан), Ружица Марић (сада Ерак), Јасмина Салкић, Мирјана Асурџић (сада Шкрбић); трећи ред: Бора Јовановић Буша, Мирослав Јовановић, Горан Мулић, Јовица Латас, ја, не сећам се имена; четврти ред: не сећам се имена, Радица Колибар, Рајко Јешић, Жикица Борић, Небојша Опачић; учитељица Јулка Броцић

Кроз читаву основну школу нисам имао потешкоћа ако се изузму читање и енглески језик. Нисам чак ни превише учио, али сам се трудио да слушам на часу, а у савладавању градива ми је, мислим, највише помагало што ствари нисам никада бубао, све сам морао себи да разјасним, повежем узроке и последице, пронађем неку логику у ономе што сам учио. Био сам радознао, све што је на било који начин долазило до мене морао сам да схватим, себи разјасним или демистификујем. Са читањем сам у првим годинама школовања имао проблема, читао сам споро, поготово наглас, често напамет (речи нисам читао већ на основу првих пар слова и тока реченице их претпостављао), што ми се и данас понекад деси, па знам потпуно погрешно да меморишем информацију коју сам, као, прочитао. Са енглеским језиком била је друга врста проблема, правила, граматика туђег језика су се морале научити без икакве логике, једноставно набубати, а мени је то било тешко и мрско. Како енглески никада нисам учио ван школе, и данас је, с обзиром на то колико га дуго користим, моја граматика катастрофална, а изговор тек мало бољи. Мислим да имам завидан фонд речи, немам страх од грешака и без

проблема комуницирам на том језику, чак и писмено. У томе ми помажу многи компјутерски програми и Интернет.

Током основне школе нисам имао неко стално и уско друштво, подједнако сам се дружио са децом из комшилука као и са друговима из школе, али и са децом из обданишта. У обданиште сам кренуо још као предшколац, али сам дружење наставио и у нижим разредима школе. Како су и Софија и Бранко радили, било је најједноставније да пре подне, када сам ишао у поподневну, или пар сати након школе, када сам ишао у преподневну смену, проведем под контролом васпитача и да сваког дана имам ручак. Обданиште „Пчелица" налазило се на месту где је данас спортска хала. Учионице и трпезарија биле су уз улицу где је сада широки плато испред хале која је подигнута у средини некадашњег великог дворишта, опремљеног реквизитима за игру (љуљашке, клацкалице, вртешке). Учионице су се налазиле у кући, трпезарија у реновираним помоћним просторијама, а игралишта у пространој башти некадашњег имања неког богатог предратног газде. Улаз у кућу је био преко прекрасног и покривеног, неколико степеника издигнутог трема квадратне основе. Кров су носила четири дрвена стуба повезана дрвеном оградом, све офарбано у зелено. У њему су се играле маказице: пет играча, четири се налазе у угловима трема, с времена на време замењујући места, док пети покушава да некоме преотме место у углу. Поред ове, популарне су биле и игре:



У забавишту, обучен сам у пругасти џемпер, мај 1963.

Нека бије-нека бије: група играча стоји у кругу око лопте, чекајући чије ће име иза „Нека бије, нека бије..." изговорити играч који стоји са стране. Прозвани треба што пре да стигне до лопте, а остали да побегну што даље од ње. Када прозвани додирне лопту и викне „Стој!", сви играчи морају да се зауставе. Прозвани тада бира кога ће покушати да погоди лоптом. Ако успе, погођени добија негативан бод, или слово неког погрдног имена (нпр. магарац), ако промаши, бод или слово добије он. Гађани мора да стоји на месту, али може извијањем тела да избегава

лопту. Када скупи договорени број бодова, или сва слова имена, играч испада из игре. Победник је онај ко остане последњи.

Одузимање земље: у центру предњег дворишта испод ораха налазио се озидан квадратни пешчаник, који је остао без песка, али је дно било утабано и скоро идеално равно. Као поручено место за ову игру, сложенију верзију претходне. Четири играча би линијама поделила територију на четири квадрата. Свако стоји на ивици пешчаника у углу који припада његовој територији. Игру почиње неко од посматрача, бацајући штап дебљине прста и дужине десетак-петнаест сантиметара у нечије поље. Власник поља мора што пре да дође до њега, а остали да отрче што даље. Наставак је исти као и код претходне игре, али се гађало штапом уместо лоптом, а уместо негативних поена освајала се или губила територија. Разлика је била и у томе што гађани није смео да се помера. Ако погоди, играч има право да од погођеног одузме онолико земље колико може да опцрта штапом, али стојећи у својој земљи. Ако промаши, онда је ствар била обрнута. Када смо успевали да прошверцујемо неки нож, или било какву оштру алатку способну да се забоде у мекану земљу, постојао је још један захтев. Пре одузимања земље нож се морао бацити и забости у противниково поље, а линија одузимања земље, повучена у једном потезу, морала је да буде глатка, пређе преко и прати правац трага који је оставио нож.

Кликери: мислим да не треба да објашњавам како се играју, само да напоменем да смо играли и на велику и на београдску ропу, зашто београдску немам појма, звали смо је и београдска пинда, и на троугао.

Труле кобиле: играо сам је само као већ мало старији. Прилично груба игра, па су нам је бранили и играли смо је у тајности. За оне који не знају, једна екипа, најчешће од четири члана, скаче на леђа чланова друге, који су савијени и поређани један за другим, са главама између ногу оног испред себе. Првом у низу, у састављеним шакама у висини стомака, главу држи најслабији члан. Кад сви скоче труде се да у року од 10-15 секунди, љуљањем, скакањем или како већ знају, сруше оне испод себе. Ако успеју бод добијају они, ако не, противници. У следећој рунди екипе мењају улоге. Игра се до унапред договореног броја освојених поена, или док вас не открију васпитачи или наставници.

Далеко од тога да су то биле све игре. У обданишту и ван њега играли смо се и жмурке, партизана и Немаца, каубоја и Индијанаца, између две ватре, пикали фудбал на мале голиће, и још много других игара.

Како нам је отац био у управи фудбалског клуба Срем, није било чудно да смо брат и ја врло често одлазили на Сремово игралиште. На радост наших другова имали смо повластицу да играмо фудбал на помоћном терену, понекад чак и на главном игралишту. Посебна част и срећа била је и за Бобу и за мене што смо на свакој Сремовој утакмици добијали дрес и били скупљачи лопти иза голова, али ниједан није био ни талентован, ни заинтересован, па фудбал никада нисмо тренирали.

Једна утакмица са другарима умало се није завршила кобно по мене. Ради проширивања помоћног терена срушена је нека тараба, а како проширивање није никако почињало, зарасла је у траву. Трчећи по јако шутнуту лопту, нагазио сам на ексер, који је вирио из тарабе, и скоро пробушио стопало. Рана је била дубока али

није деловала опасно, па су ме код куће само превили и ставили у кревет. Током ноћи добио сам грозницу са врло високом температуром. На истом спрату живела је кума Мира*, која је радила у лабораторији Дома здравља, па је организовала да одмах примим антитетанус серум. Да ли ми га је она самоиницијативно дала, или је ангажовала неког лекара, не сећам се, али добро памтим ту кошмарну ноћ. Недељама, ако не и месецима, носио сам завој и тешко ходао. Тада сам благо искривио стопало, што се и данас види када легнем, испружим и опустим ноге, лево мало пада на спољну страну.

Пар имена другова, са којима сам се најчешће дружио, морам да поменем: Радица Колибар, Ђорђе Николић Пикси, Жика Борић Дикси, Јовица Латас (нажалост преминуо је пре пар година). Пикси и Радица су били мали мангупи и моји родитељи баш нису волели што се толико дружим са њима. Од њих сам добио надимак Кисели Врабац, разлога није било сем што се римовало са Деканац, како су ме звали у друштву. Како је у том узрасту дружење дечака и девојчица ретко, нисам био изузетак, мада сам се често, уз дуге разговоре, из школе враћао у друштву три девојчице из комшилука: Мирјаном Асурџић (данас Шкрбић), Љиљаном Цветковић (Балашћак), њеном нераздвојном другарицом и нешто ређе Зорицом Јовановић.

Први разредни старешина у петом разреду била ми је Добрила Јанковић Пинкилица, професорка географије. Након годину дана она је прешла у гимназију, а ми добили новог разредног старешину, Браниславу Крагл, наставницу енглеског. Прелазак од учитељице до наставника или професора за сваки предмет за мене није био проблем, ако изузмемо енглески. Нисам био ни најбољи, ни беспрекоран ђак, али нисам ни са једним предметом имао проблема. Зато се тих година више сећам по ономе што се дешавало ван школе. Не баш уобичајено за те године, нисмо се дружили искључиво по половима, иако су постојала женска и мушка друштва, често смо се дружили и заједно. То је било поготово често током зимских месеци када смо се скупљали у кућама, играли друштвене игре, правили журке и седељке. Чак је један део нас, који смо се интензивно дружили, формирао полутајно друштво под именом „МИ“. Имали смо и печат од кромпира, редовне састанке, организовали акције, на пример скупљање старе хартије или чишћење дворишта, али и помагали у учењу слабијим друговима. Најпопуларније игре биле су занимљива географија, пантомима, асоцијације и фоте, поготово масне. Ту су падали први пољупци, знало се ко кога симпатише, па је било и намештања. Све је било наивно и безазлено, и колико се сећам, није се из свег тог дружења родила ниједна веза.

С времена на време у разред су долазили нови ученици, а неки одлазили. Од свих поменућу само њих троје који су дошли. Прво извесну Марију Гашпар, која је из неког разлога, можда зато што је била понављач, била бар две година старија од нас. Можда је чак била и избачена из неке школе, јер је од првог дана у разреду била прилично насилна и проблематичног понашања. Дошла је у шестом или седмом разреду и већ својом појавом разликовала се од осталих девојчица. Била је већ скоро жена, висока и снажна, стасом и гласом личила је на мушкарца,

* Мира Тимотин је жена Милана - Киће, кога сам већ спомињао као очевог другара из момачких дана. Био је венчани кум Софији и Бранку.

прилично груба, страх и трепет за све у разреду. Све то не би био довољан разлог да је споменем да од ње нисам добио најстрашнији и најјачи шамар икада. Разлога се не сећам, али сламоте и отиске њених прстију на образу памтим врло добро.

На почетку седмог разреда у одељење су дошла два нова ђака, Божидар – Бошко Каралић, који се доселио из Ужица, и Горан Кнежевић, који је дошао из Загреба. Некако се погодило да су њих двојица, баш као и ја, имали тада популарне пони бицикле, Горан тамнозелени, Бошко светлозелени, а ја бели. И сва тројица смо уживали у вожњи, па смо постали и позната тројка која шпарта улицама Митровице. Није било улице којом у току месец дана нисмо бар једном прошли. Омиљена рута, што смо доживљавали и као мали подухват, била је вожња кроз град до новосаграђеног надвожњака на истоку града, а затим повратак уз пругу до жељезничке станице. Уске и кривудаве стазе градског парка биле су омиљено место за показивање вештина у вожњи (немојте ни помислити да то има и најмањег додира са вештинама данашњих мајстора акробација на BMX бициклима). Како је вожња у парку била забрањена, стално смо ратовали са милицијом, чак су нам једном бицикли заплењени, па су родитељи морали да плате казну како бисмо их добили назад. Ни након тога нисмо престали да возимо кроз парк, али смо били много опрезнији.



Охридско језеро, на великој екскурзији у осмом разреду основне школе. Горан Кнежевић је први са леве, а ја са десне стране.

Горанов отац био је официр, ако се не варам, потпуковник и заменик команданта гарнизона у Митровици. Становали су у, како се популарно звала, официрској згради, подигнутој на месту виле Деканских. Како му је отац био прилично крут и строг, прави војник, а Горан баш није био најбољи ђак, њих двојица су стално били у некој врсти сукоба. Са друге стране ја и поготово Бошко (мислим да је живео само са оцем) имали смо толерантне родитеље и доста велик степен слободе, па Горан није могао увек да прати све наше акције, што је сукобе са оцем још погоршавало. Могуће је да је то круто васпитање утицало да Горан није имао духа, да је био нетолерантан на шале и често имао непримерене реакције на безазлене ситуације и завитлавања. Зато су га у друштву звали Лудница, али како се он због тога љутио, само када није био присутан. И поред свега тога нико није могао претпоставити да ће у првом разреду гимназије побећи од куће. Очигледно је било да је одлуку донео на пречац, ништа није указивало на то, на пут је кренуо потпуно неспреман, без ствари, без хране, без пара, како ће се касније испоставити.

Пошто сам му био најбољи друг, а он син високог официра, био сам на мети инспектора који су ме више пута испитивали, што у СУП-у, што код куће. Неколико дана један од њих ме је пратио од јутра до мрака. Та стална пресија, чудна и провокативна питања која су ми постављали, шта су све претпостављали да се са

Гораном десило, како су ме провоцирали не би ли открили да ли нешто кријем, учинили су да ми је у једном тренутку прекипело, па сам се побунио због односа према мени. То је очигледно имало ефекта јер је притисак на мене после тога престао, а само дан или два касније Горан је пронађен у Ријеци, када је покушао да се укрца на неки брод као бродски мали. Показало се да је разлог за бекство био у слабим оценама пред сам крај школске године и вероватан пад на поправни, и претпостављам, претње које је добио од оца ако се тако нешто догоди. Дружење је након тога скоро потпуно престало, чини ми се више на притисак Горановог оца, него што је то Горан желео. Да ли због целог овог догађаја или је Горанов отац добио планирану прекоманду, али током распуста Горанова породица се одселила из Митровице и више нисам имао никакве контакте са њим.

Гимназијалац

Причом о Горану додирнуо сам гимназијске дане, једно од најбурнијих доба мог живота. Могао бих вероватно да напишем серију књига о тим годинама, али овде ћу поменути само оне тренутке за које сматрам да их је вредно сачувати од заборава.

Први разред сам уписао 1973. године, а у истом разреду било је и неколико другова и другарица из основне школе. У другом, када смо се поделили на друштвени и природни смер, одељења су поново променила састав и тада је формирано моје ново друштво. Иако сам имао пријатеља и ван одељења и ван гимназије, највећи део слободног времена проводио сам са онима са којима сам делио и учионицу.

Разредни старешина у првом разреду био ми је Миливоје Вучетић, професор физике, кога су ђаци звали Промаја, због великог размака између јединица у горњој вилици. И он је знао за тај надимак, али никада није показивао да му смета. Да је гимназија много озбиљнија ствар него што сам мислио, показале су моје оцене на крају првог полугодишта. Верујући да је довољно оно што запамтим на часу и ослањајући се на речитост коју сам имао, наређао сам тројке и четворке и постигао само врло добар успех. Било је то довољно упозорење, уозбиљио сам се и разред завршио са одличним.



Моја ђачка књижица из другог разреда гимназије

Од другог разреда разредни старешина ми је био Миле Мишић, професор математике. Миран и сталожен човек, знао је да пренесе знање, па захваљујући томе ни на факултету нисам имао озбиљнијих проблема са математиком. Као разредни старешина више је био наш пријатељ него професор. Прилазио нам је као одраслим особама, са нама је разговарао и дискутовао, а није делио лекције и кажњавао. На екскурзијама нам се знао придружити као друг, чак учествовати у неким ситним несташлуцима. Зато смо сви имали поверења у њега, што је и њему помагало да нас држи под контролом.

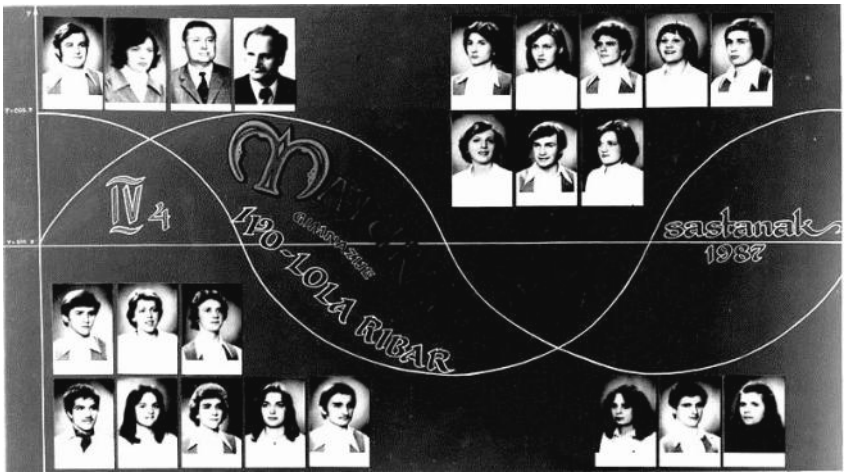
Професора је, као и у свакој школи, било различитих, од оних које су ученици лако успевали да обрлате и који нису имали ауторитета, на пример професорка биологије Бранислава Ковачевић, са надимком Фока, преко оних који су били строги и ауторитативни, али коректни и предусретљиви, као на пример Фердинанд Подушка Ферда, професор нацртне геометрије, или Анђелија Грабовац Ђија, професорка ликовне уметности, која нам је свима персирала, чак и када би нас укорила, нпр. „...ви сте један непристојан мангуп...“. Било је и оних само пар година старијих од нас, тек што су завршили факултет, који су нас најбоље разумели, и зато били омиљени. Издвојићу професорку физичког васпитања, Марију Лош, која је била врло згодна и распаљивала машту мушке половине ђака, и професорку географије, чијег се имена не сећам, која је предавала само једну годину, али била прави друг, ван школе се дружила са нама у пуном смислу те речи. Најстрожа и на најлошијем гласу била је професорка латинског Вера Соколовић, чувена Вујка, (Вујка од девојачког презимена Вујашковић), пред којом смо дрхтали од страха, неки чак и буквално. Могао бих о скоро сваком професору коју реченицу, али то остављам за неко друго писаније.

У то доба, како у оквиру школе, тако и ван ње, било је сијасет могућности за ваншколске активности, али за разлику од данашњег времена, потпуно бесплатно. У школи су то биле разне секције, а ван ње спортски клубови и омладинске организације. Тада сам искрено веровао у вредности социјализма и искрено покушавао да се укључим у друштвени живот. Нисам се гурао у форуме или друштвенополитичке организације, али сам био члан Марксистичког кружока, похађао сам чувену Борбину Политичку школу, био активан у Младим горанима. Волео сам да дискутујем, расправљам о актуелним темама, увек сам имао шта да кажем о свакој теми о којој се расправљало на кружоку. Понекад сам и мало паметовао, па сам неке у околини вероватно нервирао, али искрено сам веровао у све то. Професорима то није промакло, па како је сваке године требало у школи примити и неколико ђака у Савез комуниста, ушао сам у групу оних који су предложени а касније и примљени као ђаци четвртог разреда. Кандидати су предлагани од стране Разредне заједнице, сви смо по дефиницији били чланови Савеза социјалистичке омладине. Како су жустре и дуге биле дискусије око



Ја са родитељима и братом

предлога. А ја сам их, као председник разредне заједнице те године, морао водити. Било је ту и озбиљних вербалних сукоба, прегласавања, али верујем да смо се, ма шта се о томе данас мисли, научили демократији. Сувише смо били млади и незаинтересовани за положаје, па смо све што смо чинили, чинили искрено. Сличне дискусије су се дешавале и када смо доносили одлуку како ћемо дизајнирати и које све професоре ставити на матурски пано. Резултат је ипак био на задовољство свих, а може се видети на фотографији паноа.



Матурски пано мог разреда, с лева на десно, од горе на доле: Миле Мишић, разредни старешина, Верица Шавија, професор биологије, Тривун Миланковић, директор, Миливој Вучетић Промаја, професор физике, Миленко Богдановић Пишкец, Љиљана Ракић (Стефановић), Небојша Опачић Кебе, Снежана Константиновић, (Стојковић), ја, Јадранка Боричић (Павичевић), Миодраг Стојковић Мића Црв, Љиљана Крчединац (Дрљача), Горан Јурић Јуре, Мирјана Станојев (Јукић), Мирослав Кендришић Кемба, Урош Калаузовић Калауз, Весна Машић (Вујучић), Дарко Матковић Барбара, Зорана Ердељан, Владимир Обрадовић Прћа, Драгица Буђановац (Павличевић), Александар Оршанић Орша и Бранка Ванек (Миросављевић). На паноу није Нада Николић (Лазаревић) која се одселила после трећег разреда.

У Покрет горана упао сам помало случајно. Још у основној школи сви ђаци су учествовали у одржавању горанског расадника, оног дела који се налазио непосредно уз зграду школе. То је било више обавезно него добровољно, понекад и у оквиру редовних часова техничког образовања или домаћинства*. Као средњошколци сваког пролећа учествовали смо у организованом уређивању града. Чистило се, чупао се коров, прекопавале и травом покривале запуштене површине, понекад садило дрвеће. У пролеће 1976. године гимназијалци су добили у задатак да новим садницама попуне веома прорећен дрворед у Жаљезничкој улици (Бориса Кидрича, а данас Улица краља Петра I). Прво стабло са десне стране, када се крене од Старог шора ка центру, посадио сам сâм, па га сматрам својим дрветом.

* У завршним разредима основне школе имали смо предмет домаћинство, у оквиру којег смо учили пре свега практичне ствари које ће нам кад-тад у животу затребати. Тако смо кували, стављали зимницу, учили да зашијемо дугме, окрпимо чарапе и сличне ствари. Наставница је била већ времешна, али врло окретна, виспрена и добродушна Вера Ивановић (рођена Мећешковић). Кухиња је била добро опремљена, намирнице смо доносили од куће, а све спремљено на крају часа бисмо појели.

На челу градске организације Покрета горана, или у његовом руководству, био је познаник мојих родитеља Миша Петровић, који је запазио моје друштво и мене у тој акцији. Након тога ме је позвао са питањем да ли бих се прикључио Покрету горана и преузео бригу о Клубу горана који је требало ускоро да се оснује. У питању је била једна релативно мала просторија у згради Дома омладине (зграда суда из доба војне границе, подигнута у XVIII веку), познатија по томе што се у њој налази ЗКС (Завичајни клуб студената), али и Рецитаторски студио „Калиопа", Омладинска задруга, разне учионице и радионице.



Радна акција на озелењавању града, 1. април 1976. Чучим последњи десно. Имена већине на слици се не сећам, нека чак ни онда нисам знао, али ту су Мића Црв (са наичарима), Сиктер (чучи лево од мене), Пишкец (стоји изнад мене), Буља (вири између Црва и Пишкеца), Весна Машић (десно од Пишкеца), Слађа, Снежа и Драгица (стоје једна до друге на крају десно) и иза њих старији од браће Жеравић чијег имена не могу да се сетим, али надимка Магарац се сећам.

Понуда је била врло привлачна. Сем неколико кафана (Ловац, Риболовац, Стражилово, врло ретко хотел „Сирмијум" или Бриони) и дискотеке викендом, ЗКС је био једино место где се могло провести слободно време ван куће. Али, чланови су могли бити само студенти и ученици завршних разреда средњих школа. Ми смо се сналазили и преко дана некако успевали да уђемо, али кад год је у њему било диско вече, неки концерт или било какво дешавање, приступ нам је био ограничен. Зато сам без размишљања прихватио понуду и врло брзо се моје најшире друштво почело окупљати у том клубу. Покрет горана купио је једну шаховску гарнитуру, домине, плаћао струју и грејање. Донео сам свој стари грамофон, а свако је додао још понешто најнеопходније, чашу, шољу, неку друштвену игру.

Сада смо након обавезног одласка на Мајмунац* у раним вечерњим сатима, где се увек могао пронаћи свако кога сте требали, имали где да одемо а да нам при том не треба ни динар за улазницу или пиће. Пре него што смо добили тај клуб,

* Мајмунац је простор на источном крају централног трга у граду, прекопута зграде МУП-а (ондашњег СУП-а) који се налази у згради подигнутој 1873. године за Петроварадинску имовну општину (претечу Шумског газдинства). Термин се односио на, почетком 21. века срушену, циглом озидану рунделу цвећа димензија око 25 пута 5 метара, на којој су, по речима неког старијег Митровчана, млади висили као мајмуни.

најчешће бисмо остајали на Мајмунцу цело вече, препричавали догађаје, планирали проводе, летовања, облетали око девојака. На Мајмунац се редовно долазило и на мали и на велики талас. Како су све школе у граду радиле у две смене, у периоду између поднева и једног сата по подне одигравала се смена. Они који су у преподневној смени имали пет часова излазили су из школе нешто пре дванаест сати и обавезно долазили на Мајмунац, на мали талас, док је већина стизала после шестог часа, нешто после пола један, на велики талас. Они који су ишли те недеља у поподневну смену пре школе су такође долазили на Мајмунац, да не би нешто пропустили. После школе било је довољно времена, бар нама који смо становали релативно близу, да одемо до куће, нешто прегриземо и изађемо у град, поново на Мајмунац. Ретко када би се, сем викендом, остајало дуже од једанаест сати увече.




(лево) На Мајмунцу седимо пред велики талас: ја, Кемба, Пишкец и Дарко, стоје: Туција, Јадранка и Љиља; (десно) Пишкец, Буља и ја на плажи, у средини је Лорд.

Врло често смо се међусобно посећивали и не ретко слушали музику. Први грамофон који смо брат и ја имали био је неки прастари „Супрафон", Бранков и Софијин и на њему су се годинама слушале синглице из њихове младости: Bobby Solo, Rocco Granata... понеки народњак (као сасвим мали обожавао сам песму „Марамица свиленица") и популарне шансоне из шездесетих (посебно памтим компилацију са путујућег фестивала Песма лета 68. Извођачи: Аленка Пинтарич, Арсен Дедић, Ђорђе Марјановић, Габи Новак, Ивица Шерфези, Ладо Лесковар, Лола Новаковић, Миња Субота, Нада Кнежевић, Вице Вуков. Умало да заборавим химну Црвене Звезде.

Када сам купио прву LP плочу, група Black Oak Arkansas, албум Rock´n Roll, најтежи могући hard rock, већ смо имали много модернији, први стерео-грамофон РИЗ-а из Загреба, Трубадур ГП 4842. Иако су на њему могле да се пуштају и LP плоче, диск је био величине синглица, па су лонгплејке штрчале преко њега и, у случају нашег примерка, гребале прекидач за избор броја обртаја. Како се све нисам довијао да решим проблем, лепио шибице и комадиће сунђера по диску, подметао гумени диск са старог „Супрафона", али се нисам смирио док нисам измолио нови грамофон, такође РИЗ-ову Тоску 5. Био је то најновији модел и мојој срећи није било краја, имао сам један од најбољих грамофона у друштву.

Иначе, нисам се посебно занимао за музику све док нисам упознао два вршњака, Саву Ранисављевића и Влајка, Дебелог како смо га звали, чијег се правог имена више не сећам. Било је то у првом разреду гимназије, 1973. године. Од тог тренутка музика је полако постајала мој велики хоби, знатан део времена, џепарца и

зарађених пара трошио сам на њу. Дружио сам се са момцима сличних интересовања, поред већ споменуте двојице да поменем Љубишу Марковића Буљу, његовог брата Супру*, Миленка Богдановића Пишкеца и Бојана Кртинића Крцка.

Било би сувише дуго и заморно да пишем зашто и како сам заволео то што сам слушао, биће довољно да наведем имена, мада ћу нека сигурно заборавити. Редослед нема везе са икаквим вредновањем, наводићу како ми шта падне на памет: Led Zeppelin, Taste, CSNY, Cream, Pink Floyd, Hubmle Pie, Canned Heat, Jimi Hendrix, Doors, Allman Brothers Band, Fleetwood Mac, 10 Years After..... The Beatles и Rolling Stones, домаћи Нови талас (од Хаустора и Филма до Идола, Електричног оргазма и ЕКВ), Смак, Steely Dan, The J. Geils Band, Grand Funk Railroad, Emerson, Lake & Palmer, Mountain, Kraftwerk, Tangerine Dream, Вангелис, Andresa Volenwieder, Jean Michel Jarre. Можда ће бити занимљиво да наведем и коју музику нисам волео. Пре свега ону која се звала диско, као типичне представнике навешћу следећа имена: Donna Summer, The Bee Gees, KC and the Sunshine Band, Van McCoy, Gloria Gaynor, The Village People, The Jacksons. Затим ону коју сам звао комерцијална, а користи се назив Glam rock, а издвојићу имена Sweet, Slade, Mud, Rod Stewart, Elton John, Queen, Alvin Stardust. Одувек сам волео електронску и инструменталну музику што се да наслутити и са горњег списка, али и етно музику, од старих народних песама па све до World music. Временом, када више нисам био толико залуђен за музику, све сам се више окретао таквој музици, па данас најчешће слушам музику серије Buddha Bar (да препишем из Википедије: „компилација lounge, chill out и world музике"), са више стотина нумера из целог света, домаћу групу Врело, дует Kruder & Dorfmeister у свим варијантама и комбинацијама, Gotan Project, македонску групу Анастазија, Вангелиса, понекад Huun-Huur-Tu, групу из Туве која негује грлено певање, поготово ремиксе њихових песама. Да се зауставим овде.



Бобина и моја соба средином седамдесетих. Бранко је лево, а ја десно.

* Право име му никада нисам знао. Митровачка легенда по много чему, нажалост, највише по томе што је рано постао алкохоличар па је релативно млад и умро, ако не од, оно сигурно због алкохола.

Све док сам био средњошколац и првих година на студијама брат и ја смо имали заједничку колекцију плоча (касете су се тек појавиле, а о CD, DVD или mp3 није постојала ни идеја). Куповали смо их, прво скоро искључиво ја, а касније обојица, од џепарца или зарада од послова које смо лети радили преко омладинске задруге. Доступност нових плоча била је врло ограничена па су се куповале половне, ређе скупи оригинали у комисионима, а чешће оне које су (пре)продавали пријатељи и познаници. Цена је мање зависила од очуваности и квалитета, а више од тога колико је плоча била доступна, односно колико је примерака плоче уопште било на тржишту. Када сам пренео грамофон у Београд, плоче смо некако успели да поделимо, а брат је убрзо себи почео да склапа линију, грамофон, рисивер са појачалом, звучнике, касетофон, све Technics. Мало су му помагали родитељи, али је већину купио сам. Како је почео да ради, а није имао животне трошкове, успео је да за релативно кратко време комплетира цео стуб. Након тога свако је правио своју колекцију плоча, па су се исти наслови почели појављивати у обе. Обе су расле и достигле завидну бројност, преко 200 албума свака. Ја сам „Тоску" заменио мини линијом чувене фирме ARBI, купљеном поузећем из Швајцарске, која је поред грамофона имала дупли дек, двоструки касетофон, појачало и радио. Касете су полако почеле да потискују плоче, музику сам све чешће преснимавао са других на прве, плоче престао да купујем и све мање их слушао. Већ деведесетих замењују их CD-ови*, па су само скупљале прашину и заузимале драгоцени простор у малом стану. Одлучио сам да их однесем у Митровицу и поново спојим са Бобином колекцијом. Откада је и Бобин Technics након неколико поправки стао, плоче чаме у неком братовом орману. Двадесетак њих, пре него што сам их поклонио једном младом љубитељу винила, снимио сам у mp3 формату и понекад их у том облику послушам. У међувремену је још мања мини линија SONY, са CD плејером али без грамофона, заменила ARBI, који је завршио код Софије и Бранка уместо радија. Данас не слушам музику ни са касета, скоро ни са CD-ова, чије су појединачне колекције веће него што је некада била колекција плоча, већ скоро искључиво са компјутера, а у аутомобилу са меморијских картица или USB-а. Колекција музике је многоструко већа од свих до сада заједно и могу да је понесем у џепу где год кренем. Касете и добар део CD-ова скупљају прашину на полицама и у кутијама по стану.

Многи су вечери у петак и суботу проводили у дискотеци Дома омладине, у великој сали некадашњег и садашњег Хрватског дома, недалеко од католичке цркве. Диско музика није била блиска мом друштву, па сем ако није била у питању љубав, није било разлога да се тамо одлази. Уместо тога у нашем клубу слушали смо музику по сопственом укусу, доносећи плоче од куће. Време смо проводили уз бескрајно играње шаха и коцкица (yumb), понекад домина, пантомиме, асоцијација.

Најревноснији чланови клуба били су: Миленко Богдановић Пишкец, Небојша Опачић Кебе, Владимир Обрадовић Прћа, Слободан Поповић Сиктер, Жика Цвејић, Бранко Игњатовић Игња, Мирослав Кендришић Кемба, Миодраг Стојковић Мића Црв, Љубиша Марковић Буља, Петар Барбуловић Пера Барбус, Драган Јо Цанки. Девојке су ретко залазиле у клуб па смо и даље, кад год смо могли, одлазили

* Први уређај за слушање CD-ова донео сам из Хонг Конга, дискмен који сам повезао са ARBI појачалом. Не може се ни замислити колико смо Драгана и ја били срећни.

и у ЗКС, поготово када смо постали матуранти. Тамо је ипак било веће друштво, мешовито, постојао је и шанк (сокови, чај, кафа, викендом увече и пиво – све по смешним ценама). За шанком су по недељу дана радили чланови клуба, за малу плату и много већи бакшиш. Тако сам и ја једном поткрпио џепарац.

Једне јесени, дискотека у Дому омладине је затворена, ни тада нисам знао тачно зашто, причало се да су они који су је водили нешто мували са парама од улазница. Нас неколико из друштва смо се договорили да покушамо да искористимо прилику, и у холу испред сале покренемо нашу верзију дискотеке. То је требало да буде клуб у којем би се организовале тематске музичке вечери, без претензија да се зараде велике паре. Неки од нас су имали справе довољног квалитета и јачине да озвуче ту просторију, а плоче бисмо сви доносили, у складу са темом вечери. Успели смо да се договоримо да викендом увече добијемо просторију, с тим да смо од продаје улазница морали покрити трошкове (унапред договорен, релативно мали износ), а остатак је ишао нама. Првог викенда улаз је био бесплатан, сами смо правили плакате, позивали познанике, са надом да ће се већ следећег викенда посао исплатити и да ћемо нешто зарадити. Прве вечери је било тек десетак-петнаест посетилаца, а следеће, са плаћеним улазницама, тек пар њих више. Атмосфера је била очајна, скоро да смо само ми уживали у музици коју смо пуштали, мислим да је једно вече било посвећено блузу, а друго психоделичној музици. Када смо пребројали новац од улазница, испоставило се да смо имали довољно да платимо трошкове и још мало, да поделимо пар пива у Ловцу. Уз то пиво смо закључили да посао око доношења и одношења справа и плоча, труд и потрошено време нису вредни зареде, па смо одустали од даљег ангажмана.



(лево) У Клубу ђорана, Прћа и ја у првом плану, Пишкец са неким игра шах;
(десно) Излет у Лежимир: Пишкец, ја и Кебе спремамо дрва за роштиљ.

У јесен 1975. године преселили смо се у нови стан у Улици Бранка Радичевића, у прву осмоспратницу у Митровици, удаљену пар стотина метара, и на велику радост мушке већине у породици, са прекрасним погледом на Сремово игралиште. Преселио нас је мој разред, ситније ствари у рукама, крупније на колицима која је догурао Пишкец, све пешице на седми спрат и све је било готово пре мрака. Уморне, гладне и жедне Софија нас није могла нахранити, комаде кобасица смо узимали испод ножа, а Боба је као најмлађи, безброј пута пешке (лифт није био укључен) силазио до буде* по пиво.

* Ако неко не зна, буда је мала продавница у бараци, контејнеру, ова се налазила на јужном улазу у Деканске баште из Улице Бранка Радичевића, оном ближе Сави.

Као разред били смо веома сложни, добро смо се дружили, помагали једни другима када је требало. Често смо се међусобно посећивали, понекад заједнички пекли палачинке или крофне, правили журке, прославе рођендана, новогодишње дочеке. За једно такво дружење повод је био свињокољ код Дарка Матковића*, и завршило је мојим првим пијанством. Данас не могу да верујем да сам пио крушковац, као аперитив, а онда уз чварке, кобасице и крвавице бело вино. Мислим да се никада у животу нисам толико напио. Од те вечери потиче и израз „арампер расора", којим су ме касније другари често завитлавали, а који сам изговорио дебелог језика, објашњавајући шта ће ми требати сутра за мамурлук (верујем да је јасно да сам мислио на ампер расола). При повратку кући, негде на Мајмунцу, схватио сам шта значи када се дигне асфалт и звизне те по фаци. У једном тренутку сам ходао, а у следећем раскрвављеног носа гледао у асфалт на само пар милиметара од мене. Пишкец и Мића Црв су ме довели до пред врата стана и ту ме оставили. Како су ме родитељи дочекали нема потребе да причам, једино чега се јасно сећам је да сам у исто време седео на WC шољи и повраћао у лавор који је држао отац, уз Софијин коментар: „Е, сад видиш како је мени кад си ти овакав", упућен Бранку.

Један од најважнијих догађаја у гимназији је, такозвана, велика екскурзија. У оно доба то је значило десетак дана путевима АВНОЈ-а, или неким сличним путевима, али са обавезних пар дана негде на мору. Наша је укључивала Плитвице, Јајце, Сарајево, Сутјеску, Чајниче и завршавала се у Дубровнику. Припреме су биле озбиљне и дуготрајне. Одлучили смо да сви носимо исте мајице, са именом гимназије и сликом Иве Лоле Рибара, али и да помогнемо сиромашније другаре и имамо нешто заједничких пара за трошак. Зато смо у неколико наврата организовали акције скупљања старог папира, а од добијеног новца замишљено реализовали.



(лево) На Великој екскурзији, на Плитвицама: Кемба, Зорана, Мира, Звонко Биркаш, ја, Момир Габошац и Бранка Ванек; (десно) Нада Николић, ја, Мира, Прћа и Зорана на Лападу, Дубровник.

Екскурзију памтим највише по још једном пијанству. Не тако страшном као оном већ описаном, али довољно да га памтим. Било је то у Дубровнику, од тада популарне рум-коле. И нисам се толико напио, колико ме је сутра мучио мамурлук,

* Дарко је имао надимак Барбара, да се наслутити разлог, био је феминизиран, сав на ноте. Мислим да је имао мали комплекс порекла. Потицао је из обичне породице, а он је желео да некако постане део џет-сета. Пратио је све трендове, учио језике, желео да оде негде на запад и још у гимназији је радио на томе. Откада смо матурирали нисам га видео, али знам да је студирао језике, да је радио као стјуарт и да се скрасио у Португалији, кад се као стјуарт приземљио.

када је по програму екскурзије било разгледање Дубровника. Где год сам могао тражио сам прилику да седнем и дремнем, па и у клаустру фрањевачког самостана. Гимназијска лета никада нису била досадна, напротив, била су врло интензивна. Сваког распуста радио сам преко Омладинске задруге, прво да бих допунио џепарац, купио неку плочу или фармерке, а касније да бих обезбедио боље летовање или богатији џепарац на летовању. Први пут сам брао бресквe на Мутању, на распусту након завршене основне школе. Првих неколико дана одлазио сам у приколици камиона покривеној цирадом, заједно са другим берачима, седећи на дрвеним клупама. То је било напорно, загушљиво и врло неудобно па сам након дугог убеђивања са родитељима да ми дозволе, заједно са пар другара, одлазио бициклом. Мутањ је на нешто мање од 20 километара од Митровице, одмах иза села Манђелос, на првим падинама Фрушке горе, на мање од сат времена вожње. Након изласка из Манђелоса следила је дуга низбрдица, а након оштре кривине код извора Врањаш, краћа али стрмија узбрдица. Ако се на низбрдици достигне добра брзина и спретно прође кривина без великог успоравања, већи део узбрдице се могао савладати без силаска са бицикла. То сам сваког дана покушавао, и успевао. Негде након недељу дана већ сам се добро извештио и стизао скоро до врха узбрдице. Пут је увек био пун пешака, берача из Манђелоса, који су одлазили на посао. Ходали су нехајно, средином пута, склањајући се само када наиђе неко возило, па је током спуста звонце на бициклу стално звонило. Једног дана, на самом крају низбрдице, један од тих берача, дечак нешто млађи од мене, на звук звонца се толико збунио да је уместо да се склони са пута излетео право пред мој бицикл у пуној брзини. Прелетео сам преко кормана и њега и завршио на асфалту, изгребаног лица и добрано угруван: Он је добио добар ударац у бутину, а мој бицикл је остао са сломљеним предњим точком. Након првог шока и констатације да ни он ни ја нисмо озбиљно повређени, ја сам љут упртио бицикл на леђа и кренуо даље, није ми падало на памет да пропустим зараду тог дана. Од дечака сам захтевао да ми до повратка кући обезбеди нови точак и гуму, што је он, прилично поплашен и свестан да је скривио судар, и обећао. Иако ми је изгребано лице бридело, све ме болело од пада, остао сам до краја радног времена, а онда поред бицикла чекао нови точак. Дечак је одржао реч, донео је и точак, и гуму, и пумпу, али док се бицикл оспособио за вожњу, дан је већ био на измаку. Нема потребе да описујем како су ме родитељи дочекали када сам по мраку, сав изгребан и угруван, стигао кући. Све то ме није спречило да сутра раном зором опет одем на посао.

Већ следећег лета радио сам озбиљнији и боље плаћен посао, био сам трасирант и помоћни радник геометрима који су премеравали канале у атарима села Лаћарак, Мартинци и Кузмин. Поред два геометра Паје и Косте, било је нас четворица трасираната. Само једног сам познавао, Лазу Константиновића, старијег брата моје другарице из разреда, Снежане, док осталој двојици нисам запамтио ни имена. Сваког јутра смо седали у ТАМ-ов комби, одлазили на терен, ретко када проналазећи хлад где би се комби могао паркирати. Поред држања трасирки*, развлачења

* Трасирка је црвено-бела шипка, висине око два метра (када треба настављањем две и виша од тога), коју су трасиранти држали на погодном месту, апсолутно вертикално, а које геометар хвата теодолитом и мери углове између њих. Након тога се мери и растојање од теодолита до сваке трасирке. Почетна и крајња тачка сваког мерења је укопан геометарски камен или фиксиран маркер

траке за премеравање растојања између геометарског камења, посао нам се састојао и у кресању дрвећа, заламању високих кукуруза и уклањања свих препрека које су сметале видљивости од теодолита до трасирке. Повратак кући често је био најгори део дана. Комби би се након целодневног стајања на сунцу толико угрејао да је више личио на рерну него на превозно средство, а како је Паја патио од ишијаса није дозвољавао да се отворе прозори. Тако смо у Митровицу стизали ознојани и мокри до голе коже, толико смрдљиви да смо се сами себе грозили. Понекад бих директно из комбија одлазио на плажу да се окупам и сперем зној и смрад са себе.

Следеће године дошао сам до тежег, али још боље плаћеног посла, рада на пријему жита у силос. Током жетве силос је примао на чување или је куповао пшеницу, како од друштвених фирми и задруга, тако и од сељака. До силоса пшеница је стизала на два начина: или у ринфузи у огромним тракторским приколицама од задруга, или у џаковима од сељака. Истовар је био сезонски посао за који је силос узимао радну снагу преко Омладинске задруге. Приколице су истоваране уз помоћ огромних хидрауличних платформи, трактор са једном или две приколице би стао на платформу, радници би ланцима везали точкове за њу, отварали странице приколица, а онда би се један крај платформе дизао, нагињући приколице из којих би пшеница исцурила у бункер. Из њих, зависно од влажности, пшеница је одвођена на сушење или директно у силос. Наш задатак био је да контролишемо да ли су приколице до краја испражњене, да покупимо пшеницу евентуално расуту ван бункера, чистимо решетке изнад бункера, и када се платформа спусти, одвежемо трактор и приколице. Овај посао се плаћао по дневници, фиксирана сума за осам сати рада, у ноћној смени 50 посто више. Један од четворице имао је задатак и да на сваких пола сата узима узорак испод пећи за сушење (из које је осушена пшеница одлазила у силос) и носи га у лабораторију на проверу влажности. Он је имао додатак на дневницу*.

Пожељнији је био рад на џаковима, радило се по учинку. Приколица са џаковима је измерена и довезена уз бункер, џакови су се скидали са ње, изнад бункера су били „заклани“ и њихов садржај истресан је у бункер. Празна приколица је поново мерена, разлика у тежини је оно што је екипа од четири човека истоварила и она је на равне части делила зараду. У јеку жетве редови за предају жита били су и километрима дуги, на предају се чекало и више од пола дана, па када би стигли на ред, срећни сељаци су нас често частили, најчешће пивом, и више него што смо могли попити. Током три године колико сам радио на силосу, радио сам све послове, на почетку жетве понекад и две, па чак и три смене (24 сата) заредом, и сваке године зарадио добру суму пара.

Највећи део слободног времена током лета проводио сам на плажи, тамо се увек могао пронаћи неко из друштва. Без обзира у којој сам смени радио, на плажу сам ишао скоро сваки дан. Понекад бих цео дан провео на плажи, увече одлазио на Мајмунац а у десет у трећу смену на силос, ујутру по повратку кући само мало

са познатим координатама. На тај начин је могуће добити тачан, тродимензионални приказ терена и објеката на њему, у овом случају канала.

* Уз пећ је било изузетно топло, толико да сам се једног пакленог лета, када сам радио тај посао, поштено прехладио од честих излазака на хладан ваздух, иако је температура данима била изнад 30°C.

дремнуо, па опет испочетка. На плажи се ретко када лежало и сунчало, или смо, уз често негодовање већине старијих купача, играли главоногомет или вије[*] у плићаку, или смо се на једном од дрвених столова и клупа картали. Најомиљенији је био рауб, играли смо га до изнемоглости, најчешће другарски, тек понекад у пиће. Након десетак дана тако убитачног темпа долазио је дан који бих скоро цео преспавао, обично када се прелазило из треће у прву смену, па сам био слободан цео један дан.

По завршетку жетве, у другој половини јула, почињале су припреме за летовање. Све до лета 1976. године то је било или са родитељима, или организовано у неком одмаралишту за децу или омладину. Дарко Матковић и ја смо те 1976. године успели да убедимо родитеље да на летовање одемо сами. Постојало је нешто што се звало Заједница радничких одмаралишта, која је у неколико градова на Јадрану имала изнајмљене приватне собе за смештај и купљен или закупљен простор за мензу. У Митровици се уплаћивало недељу или две боравка, док се најчешће путовало возом у сопственом аранжману (уз чувену К-15 карту, са значајним попустом за самоуправљаче). Тако сам раних шездесетих летовао са родитељима у Макарској и Ровињу, али и у Цриквеници и Пућишћу на Брачу, у некој врсти радничких одмаралишта, сличних хотелу. Једном, 1973. године летовао сам организовано, са групом деце, у импровизованом летовалишту у згради основне школе у Крку, на истоименом острву. Понекад би породично летовали у Премантури код тетка Марице, једном на Охриду, а 1969. године у Љубном, сеоцету у долини реке Савиње, у Словенији. Издвајам ово летовање јер га памтим и по томе што сам тамо дефинитивно научио да пливам и гледао пренос првог спуштања људи на Месец.

Поменуте године моја породица планирала је да летује код тетка Марице у Премантури, а Дарко и ја смо скоро истовремено требали да будемо у Ровињу. Путовали смо сви заједно до Премантуре, где смо нас двојица требали да будемо пар дана, а онда да одемо у Ровињ. Ноћ пре нашег одласка, након што смо се вратили из дискотеке, затекли смо целу фамилију будну, и чудно тиху. Непосредно пре нашег доласка два милиционера, захваљујући Предрагу Удицком који је био јавни тужилац, донела су вест да је умро Деша и да је сахрана већ сутра. И поред шока и туге који су нас све опхрвали, Софија и Бранко су почели да смишљају како да се вратимо у Митровицу до сутра по подне. Једина могућност била је да рано ујутру, око четири, пословним возом одемо до Загреба и да тамо покушамо да нађемо неки превоз до Митровице. Када смо стигли у Загреб установили смо да не постоји ниједна веза, ни возом ни аутобусом, која би омогућила да стигнемо пре сахране. Зато је одлучено да узмемо такси. Тужни и неиспавани, ипак смо били некако задовољни, умерено великом брзином требало би да стигнемо у Митровицу бар пола сата пре сахране. Након неколико десетина километара, таксиста је стао да наточи бензин, али је сем тога долио и воду у хладњак. Након нових педесетак километара, опет је стао да допуни воду, псујући мајстора који му је мењао термостат. Та непланирана заустављања полако су јела време и нас је почела да

[*] Водена варијанта ове игре, можда познатије под именом шуга, могла се успешно играти у увек мутној Сави. За разлику од копнене варијанте, вија - онај који јури остале, могао се загњурити и у непрозирној води кренути ка било ком играчу, па су увек сви морали бити на опрезу.

хвата нервоза. После извесног времена таксиста не само да је стајао на пумпама, нису биле довољне ни флаша које је на њима пунио, већ је воду узимао из канала поред пута. Све чешће смо гледали на сат рачунајући када ћемо стићи. Тада се Софија, која је седела на предњем седишту, окренула и рекла ми да слободно запалим. Софија и Бранко су већ дуго знали да пушим, и знао сам да они знају, али пред њима нисам никада запалио цигарету. Питање да ли бих запамтио када сам то први пут урадио, да се није десило у овој ситуацији.

Када смо улазили у Митровицу нисмо знали да ли сахрана полази из капеле на гробљу или од куће, а било је само још неколико минута до заказаног времена. Ипак смо одлучили да прво одемо до куће. Улазећи у последњу кривину, видели смо да је сахрана управо кренула из Максима Горког 7, прешавши тек десетак метара. Такси је стао испред ње, сахрана се зауставила, ми смо у сузама изашли из аутомобила, а бака Смиља и остала родбина су видевши нас, бризнули у плач. Пали смо једни другима у тужне загрљаје, а присутни су немо гледали ту помало надреалну сцену. Тај тренутак, испуњен јаким емоцијама, остао је једно од најснажнијих сећања које имам. Потиснуо је све што се даље дешавало тог дана, ничега другог се не сећам.

Тетка Вукица, Ђорђева ћерка, и њена породица су за Дешину смрт сазнали тек пар дана касније. Вукица и Циле су били на одмору на Златибору, нико није знао где тачно, па није било начина да се обавесте, док су њихова деца била негде на мору.

Сутра, након повратка са гробља, седело се за столом и препричавало уз какве смо муке јуче успели да стигнемо. Стално ми се враћала последња Дешина слика, испраћајући нас неколико дана раније, тутнуо ми је у руке нешто пара, додатак за џепарац на летовању. Током разговора неко је споменуо и моје несуђено летовање, а на бака Смиљино инсистирање одлучено је да се са два дана закашњења придружим другу Дарку у Ровињу, да још исте вечери седнем на воз за Пулу. Да су знали кога ћу тамо упознати и колико ће то летовање променити следећих десетак година мог живота, Бранко и Софија ме сигурно не би пустили. Колико је претходна реченица тачна, толико је и претеривање, али то је прича за неку другу прилику, овде само најосновније.

Студентски брак

Не могу рећи да сам имао грижу савести што сам само дан након дедине сахране отишао на летовање. Седећи у Митровици и жалећи што нисам у Ровињу, што се није остварило оно што сам планирао целе године и што је пропала скоро целокупна зарада од рада у силосу, нисам ништа могао променити, никога учинити срећнијим, вратити деду. Иако сам током тих десетак дана често помишљао на Дешу, веровао сам да ми ни он не би замерио што сам тако поступио.

Дарко је био и изненађен и срећан када ме је, долазећи на ручак, видео да га чекам испред мензе. Након што сам се сместио у заједничку собу, испричао му детаље из претходна два дана, кренули смо на плажу. Успут ми је причао како баш и нема неког друштва, још није никога упознао, једино Љиљану Марковић, студенткињу медицине из Митровице, која сама летује у истом одмаралишту. Љиља нам се ускоро придружила на плажи Монте, најближој одмаралишту, јединој у самом граду.



Са Дарком Машковићем у Ровињу, 1976.

То је био почетак моје дугогодишње везе и брака са њом, која се неких десетак година касније завршила врло ружно и без обзира што је било и лепих тренутака, оставила непријатне и страшне успомене и нерадо је се сећам. То како је та веза трајала, а поготово како се окончала, покушавам да заборавим. Иако се не кајем ни за један свој поступак и не стидим ничега што сам учинио или нисам учинио током тих година, не желим нити да описујем, нити да анализирам детаље, још мање да се јадам. Само ћу у неколико следећих реченица покушати да фактографски препричам најбитније.

Како је она студирала већ другу годину медицине, а ја био матурант, прва година је протекла у викенд забављању. Тек следеће године, када сам и ја уписао факултет били смо много више заједно. Док сам био у гимназији, друштво је некако чудно гледало на ту везу, понекад уз ретке, заједљиве и боцкаве коментаре, али сам то приписивао њиховој зависти, а уз све то, односе у друштву нисам ничим кварио, сем што сам преко викенда био мање са друштвом него раније. Моји родитељи нису били баш одушевљени избором, мада везу никада нису ни бранили, ни спречавали, нити се у њу уплитали. Вероватно су се помало плашили како ће она утицати на моје студије, није им се свиђало што сам под њеним јаким утицајем, чега сам био свестан, али био сам заљубљен и све сам трпео ради те љубави.

Током прве две године мојих студија обоје смо становали у изнајмљеним собама, па су међусобне посете, као и код свих газда који би да имају станаре, добијају паре, али да станари по могућству никад нису ту, не купају се и не греју, биле ређе него што смо желели, некада и кришом. Зато смо одлучили да се лета 1979. године венчамо и тиме обезбедимо заједничку собу у студентском дому. Венчање смо заказали у Ровињу, на исти дан када смо се упознали. Кумови су били заједнички пријатељи из Рецитаторског студија „Калиопа“,* Јелена Ристић Јеца и Драган Спасић Спале. На венчању смо били присутни само нас четворо. Софија и Бранко су се тада први пут супротставили мојој одлуци, више саветујући ме да добро размислим, наводећи бројне разлоге зашто одлука није добра. Ни тада, али ни сада не мислим да сам погрешио. Венчање у суштини није требало ништа да промени, сем што нам је омогућило лакши студентски живот, јефтиније становање и исхрану и више времена које ћемо проводити заједно.

Њени родитељи су, годину дана након нашег венчања, желели да направе свадбу. Онако, праву, под шатром, са музиком. Мени се то није допало, али нисам се нарочито противио, тим пре што је Љиља инсистирала, јер то њеним родитељима пуно значи. Софија и Бранко су били апсолутно против. Сви моји покушаји да их приволим да пристану били су безуспешни. Тако се тог лета и одржала та свадба, без иједног члана моје породице са изузетком брата Бобе. Фарса са прилично

* Љиља се бавила рецитовањем, па сам се често налазио у том друштву и тамо упознао нове људе, па и будуће кумове.

натегнутим весељем. Софија и Бранко су чак отпутовали на одмор у време када је свадба организована. Неминовни резултат било је захлађење односа моје фамилије са Љиљом и њеном фамилијом, а ја сам покушавао да балансирам између, држећи више страну својој жени. Лако је разумљиво зашто сам и пре, али и неко време после свадбе, долазио у сукобе са родитељима. Ни они ни ја нисмо прелазили границу која би довела до озбиљнијих последица. Како је време пролазило, односи су се кравили, поготово према Љиљи, али никада нису постали суштински добри. Брак није угрозио ни њене ни моје студије, и како смо их обоје завршили у року као врло добри студенти, и моји родитељи су схватили, да без обзира на све, није у питању пролазна епизода. Некако су се помирили са мојим избором, односе са Марковићима су одржавали колико је то пристојност налагала, али никада нису постали ни срдачни и искрени. Са тим сам се помирио, нисам хтео да чачкам по томе јер сам знао да их, тако крхке, пре могу покварити него унапредити. Уз све то полако смо се осамостаљивали, обоје смо имали студентске кредите, понешто бисмо и зарадили, она као демонстратор на факултету, ја преко лета на разним пословима, а у завршним годинама и као сарадник професора код кога сам радио дипломски рад, и иако у студентском дому, имали смо и неку врсту домаћинства.



У студентском дому

Како медицина траје дуже од технологије, коју сам студирао, у студентском дому Карабурма, тада најновијем и најбољем, остали смо све до краја студија, до пролећа 1982. године. Након тога изнајмили смо мали једнособан стан на Бановом брду, у Улици Петра Мећаве. Љиља је након обављеног стажа почела да ради као асистент на медицинском факултету, а ја сам, пошто сам током студирања био активан у Младим истраживачима Србије, добио посао у Истраживачкој станици „Петница", која је тих година почела да добија изглед, величину и значај који има данас.

Запослили су ме са циљем да формирам хемијску лабораторију у једној од две новосаграђене зграде. То сам радио током лета 1982. године, опремао лабораторију најосновнијим стварима, боравећи већи део недеље у Ваљеву, односно Петници, а преко викенда у Београду. Међутим, када сам те јесени од професора

Слободана Кончара Ђурђевића, код кога сам дипломирао, добио понуду да му будем незванични асистент, хонорарни сарадник, са наговештајима да би се у догледно време могао запослити као асистент на факултету, вратио сам се у Београд. Исте јесени уписао сам и магистарске студије на хемијском инжењерству. Иако на конкурсу за асистента, који је расписан следеће године, нисам примљен (конкурисао сам на две катедре, хемијском инжењерству и физичкој хемији), и професор Кончар Ђурђевић отишао у пензију, остао сам на факултету. Овог пута ме је позвао професор Драгутин Дражић са катедре за физичку хемију, памтећи ме још са студија, да радим хонорарно на његовим истраживањима из електрохемије. Крајем те године указала се могућност и запослио сам се у Институту за електрохемију, делу Института за хемију, технологију и металургију, који је делио простор са овом катедром. Истог тренутка сам се са хемијског инжењерства пребацио на магистарске студије из те области, у Центар за мултидисциплинарне студије.

Изгледало је да смо Љиља и ја успешно пребродили студентске дане, не баш сјајне односе наших породица, да су Софијине и Бранкове стрепње биле неоправдане и да нас чека лепа будућност, а било је управо супротно, бар што се нашег брака тиче.

Још док смо студирали, а и након тога, Љиља је имала ванбрачне излете, авантуре, па и везе. То није могла дуго крити од мене, али када је схватила колико сам немоћан да ту ситуацију разрешим, колико сам био под њеним утицајем (ма шта данас о томе мислио и колико то себи онда нисам признавао, било је тако), она је то престала и да крије. Већина наших пријатеља и познаника није то знала, или и ако је знала правила се луда. Годинама сам покушавао да некако изађем из тог стања, али никако нисам налазио снаге да учиним нешто да то окончам на било који начин. И ко зна колико би то трајало и како би се завршило да она, док сам био у војсци, није практично почела да живи са другим човеком. По мом повратку из војске, у априлу 1986. године следило је десетак кошмарних месеци, са једне стране најгорих, али са друге, бар последњих пар и најлепших у мом животу.

Током тог лета очајнички сам покушавао да је задржим уз себе, чак смо се и преселили у велики двособан стан на Миљаковцу, преневши у њега и неке ствари које смо добили на поклон још за свадбу, а које нисмо могли да сместимо у мали стан на Бановом брду. На моје инсистирање отишли смо на летовање у Ровињ, надао сам се да ће буђење сећања и емоција на месту где смо се упознали учинити да се ствари промене, али ништа није вредело. Љиља је одлучила да ме напусти и оде код тог човека, уз мучне сцене изнела је из стана све што смо стекли, а ја сам очајан, избезумљен, тужан, потпуно скрхан, остао сам у стану. У таквом, рекао бих, неурачунљивом стању непуних месец дана касније дочекао сам позив Драгана Спасића, Љиљиног и мог кума који је, на моје изненађење, већ знао да сам остао сам у великом стану. Питао ме је да ли бих био вољан да стан делим са две студенткиње, његове пријатељице из Митровице, које су очајнички тражиле стан пред почетак нове школске године. С обзиром да сам морао да плаћам повисоку кирију за тако велики стан, без размишљања сам заказао састанак са потенцијалним цимеркама следећег викенда у Митровици. Договор је био да се нађемо у кафићу Еди у суботу увече. Унапред сам пристајао, само да и оне пристану, моја примања била су скромна за плаћање таквог стана.

У питању су биле две Драгане, две другарице, Крњајић и Матић. Ни једну ни другу нисам знао, обе су биле студенткиње друге године, Драгана Крњајић ветерине, а Драгана Матић медицине. Брзо смо се уз боцу кратошије из Неготина на Вардару договорили. Знам да сам се договорио са Драганом Матић, уопште се не сећам да ли је и Драгана Крњајић била присутна те вечери. Зашто? Довољно ће бити да кажем да се Драгана Матић данас презива Декански и да са њом имам две, једнако лепе и паметне ћерке.

Крај краја и почетак почетка

Од тог тренутка почиње ужасно финале мог кошмара и бајковити почетак моје највеће среће у животу, који се, за неверовати, као у некој јефтиној мелодрами, одвијају паралелно. Како год се трудио да тих следећих пар месеци призовем у сећање, то није могуће учинити ни потпуно, ни јасно. Смењивали су се тренӯци правог очаја и неописиве среће, најружнијих и најлепших тренутака, дубоких разочарања и небеских усхићења. Како су ме тада уздуж и попреко раздирала потпуно супротна осећања, не постоји други начин, сем да их заједно и опишем. Једно друго су појачавала – очај је био још дубљи, срећа и усхићење још већи и јачи.

Са две Драгане договорио сам се да оне користе спаваћу собу, а да ја боравим у дневној и спавам на троседу, док смо кухињу са малом трпезаријом и купатило делили. Присуство две младе девојке у стану разбистрило ми је ум, из очаја и безнађа оне су ме вратиле у реалност, ствари сам почео да прихватам онаквима каве јесу, а не онаквима како сам их себи представљао. Томе је помогло и то што су имале воље да саслушају моје исповести и јадиковке, које нисам имао коме да испричам. Уз све то, од првог сусрета у Едију, Драгана Матић је узбунила моја осећања, допала ми се, прво врло дискретно, а временом све отвореније и непосредније сам то показивао. На моје велико и изненађење и одушевљење узвраћено ми је на исти начин, и ја сам се из очаја, за само пар недеља, уздигао до бескрајне среће.



Дочек нове 1987, у ста̄ну на Миљаковцу: ја, Небојша Вешовић, Љиља и Зоран Миневски, Драга̄на, Данило Плохл, мој сабора̄ц са па̄тролног чамца у Кладову и Боба.

Друга Драгана је нашу везу примила са малим шоком, врло брзо се осећала сувишном у стану, и иако ни њена другарица ни ја нисмо њено присуство сматрали сметњом нашој срећи, она је након пар месеци заједничког живота нашла други стан и одселила се, тим пре што се у стану поново појавила Љиља, коју тек што сам избацио из главе.

Када је установила да је у другом стању, Љиља је, претпостављам, била отерана или избачена из куће човека код кога је отишла да живи и скоро истог тренутка се појавила на вратима стана који је напустила пар месеци раније, тврдећи да сам отац детета које носи. Иако сам јој одмах рекао да то није могуће, сажалио сам се на још увек моју закониту жену и дозволио јој да преспава неколико ноћи у стану, док се не снађе. Она је очигледно желела да се врати у мој живот као да се ништа није десило и то не бирајући средства. Понашала се као да сам ја њу напустио и да је она мени нешто опростила, а Драгану третирала као уљеза. То је било превише чак и за моју наивност и добронамерност. Замолио сам је да напусти стан, уз обећање да ћу јој помоћи око свега што буде требало, али без наде да се било шта може вратити на старо. Нисам је више примао у стан, али је она на разне преваре, делом и захваљујући мојој наивности, успевала да уђе, изазивајући конфликте, чак је једном приликом физички насрнула на Драгану. Тада сам један једини пут у животу ударио неку жену, мислим јаче и са више гнева него икада икога. Избацио сам је из стана и од тог тренутка на све могуће начине покушавао Драгану да заштитим од било каквог контакта са Љиљом. Нисам увек био успешан у томе јер ни претпоставити нисам могао шта ће све Љиља бити у стању да учини не би ли ме поново добила за себе. Међутим, само је изгубила, не само моју вољу да јој помогнем, него и жељу да је уопште видим.

Месецима, чак годинама трајали су поступци развода и оспоравања мог очинства за дете које је Љиља родила следећег пролећа, праћени невероватним, непојмљивим, чак монструозним Љиљиним поступцима. Споменућу само један, мада и њега нерадо, али та слика ми се толико урезала у памћење да не могу да је заборавим. Када смо у Заводу за трансфузију крви давали узорке ради утврђивања очинства након неколико безуспешних покушаја, јер се она са дететом није појављивала, немилосрдно је штипала дете како би оно стално плакало, уз отприлике овакав гласан коментар: „Плачеш, плачеш јер знаш да те тата не жели." Као да је то могло ишта променити, ваљда се надала да ће ми срце препући и да ћу их загрлити и повести их кући.

Након што се показало да нисам отац детета, након што смо се званично развели, не без нових мучних сцена, и након што је Љиља схватила да се више ништа не може променити, ствари су почеле да се смирују. Од тада сам је видео свега два или три пута у пролазу, ниједну реч са њом нисам разменио, а до пре неколико година до мене је допирала тек понека штура информација из које се дало наслутити да је она потпуно пролупала, да изгледа и носи се као чудак и да је упала у неке мистичне религиозне воде. После много година сетио сам је се тек када сам почео да пишем ове редове. Не морам да објашњавам зашто нема ниједне њене фотографије.

Током тих месеци пропатио сам и проживео оно што сам ваљда и заслужио, али Драгана је уместо романтичног почетка једне везе проживела прави мали пакао и

понекад се запитам одакле јој је долазила снага да све то истрпи и остане уз мене. Тим пре што сам ја, поготово у почетку те голготе, желећи да будем фер према жени са којом сам живео скоро десет година и која се, на крају крајева, налазила у проблему, покушавао пријатељски да помогнем. Тиме сам можда Љиљи давао неосноване наде да помисли да бих могао да променим став, и што је још горе, вероватно и повода за све невероватне и страшне ствари које је чинила. Мојој сујети може само да прија чињеница да сам и поред свега био и остао вредан Драганине љубави и снаге да све то истрпи, што никада нећу моћи да јој узвратим.

Необично је да све што се у мом животу тих година дешавало, од матуре, студија, дружења са пријатељима и колегама, дипломирања, па до уласка у свет науке и запошљавања, памтим и доживљавам као неки други, паралелни живот у односу на брак. Као да то није било у исто време. Има ли потребе да кажем зашто?

Зијад

Прелетео сам више од једне деценије, деценије у којој су се десиле још неке битне ствари у мом и у животу целе породице. На првом месту, јуна 1977. године матурирао сам, а у септембру уписао Технолошко-металуршки факултет у Београду. Студије су текле глатко, и када се све сабере, лако. Дуго сам се двоумио који факултет да упишем, опције су биле врло различите, свака подједнако привлачна, од историје и археологије, преко физике и чисте хемије до технологије. Одлучио сам се, када сам сазнао, да се те године на Технолошко-металуршком факултету први пут уписује Самостална група за заштиту животне средине. Тада се тек почињало озбиљније бавити проблемима заштите, па сем што ми се допадала та тематика, изгледала је врло перспективно. Добро знање, које сам понео из гимназије, добра атмосфера на факултету и вредно учење омогућили су ми да факултет завршим у року.

Већ на почетку студија упознао сам се са Зијадом (Ziad El-Koussa), студентом из Триполија у Либану. Нисмо били у истој групи, али смо добар део предавања и вежби имали заједно. Иако је научио српски, није му било једноставно да прати сва предавања, па сам му понекад помогао, али када смо у другом семестру радили неке техничке цртеже, он се нашао у приличном проблему и отворено је затражио да му помогнем. Неколико пута сам одлазио код њега у дом, заједно смо радили цртеже, пар пута сам и преспавао код њега и спонтано смо почели да се дружимо, а дружење је врло брзо прерасло у пријатељство. Неколико пута је са мном проводио викенде у Митровици, упознао је целу фамилију, био гост на породичним првомајским окупљањима. Посебно му се допала Бојка, обожавао је њен пребранац, басуљ, како је он изговарао, и гибаницу. Из његових прича упознао сам његову многобројну фамилију у Либану, којој је изгледа много причао о мени, преувеличавајући наше пријатељство, па ми је увек доносио необично топле и срдачне поздраве од њих и увек понеки вредан поклон, сећам се одличног калкулатора. Али не само мени, увек би на повратку са летњег одмора у Либану свима доносио поклоне, Софија и данас носи један костим који је сашила од прекрасног материјала који јој је поклонио Зијад.

Преко њега сам упознао два Алија, једног из Сирије, другог из Судана, Суфија из Сирије и још неколико страних студената. У својој студентској соби Зијад је скоро

редовно припремао арапску храну, па сам тако први пут дошао у контакт са њом и одмах је заволео, па и научио понешто да спремим (рецепти неких јела се налазе на крају књиге). Посебно сам заволео арапску кафу са кардамомом, а иако никада нисам био љубитељ чаја, са уживањем бих понекад са Зијадом попио шољу одличног правог чаја који је он доносио од куће.



(лево) Зијад и ја у његовој студентској соби; (десно) Зијад у Манчестеру као постдипломац

На трећој години студија, када више нисмо имали заједничких предмета, он се одлучио за органску синтезу, нисмо се више толико често виђали, али је пријатељство трајало све док Зијад није дипломирао и вратио се у Либан 1982. године. У доба без Интернета, након неколико размењених писама изгубили смо контакт и нисам ништа знао о њему све до 1993. или 1994. године, када ме је изненадило његово писмо, адресирано на стан Бранка и Софије, стигло из Манчестера. Било је написано на већ прилично лошем српском, али врло топло, пуно саосећања са оним што нам се дешавало почетком деведесетих. Сазнао сам да је једно време радио у Либану, покушавао да нађе бољи посао у региону али да је, желећи да побегне од рата, на крају одлучио да упише постдипломске студије у Енглеској у Манчестеру.

Како сам после скоро три године, када су укинуте санкције ЈАТ-у, добио прилику да искористим авионску карту, коју ми је институт купио ради одласка на студијски боравак у Данску и Немачку*, одлучио сам да одем до Лондона, посетим кума Банета и проведем викенд код Зијада у Манчестеру. Иако је становао у изнајмљеној гарсоњери, сјајно ме је угостио, провео ме по факултету, показао ми Манчестер, спремио ми неколико сјајних оброка и напунио кофер разним, нама још увек недоступним ситницама.

Након тога смо у сталном контакту, посебно од када је Интернет постао свима доступан, а поготово када је почела ера друштвених мрежа. Зијад се у међувремену запослио у компанији за производњу специјалних хемикалија и оженио се са Самар, својом земљакињом из Триполија, професорицом природних наука у средњој школи у Манчестеру. Резултат обновљеног пријатељства био је помало са моје стране испровоциран, али без обзира на то искрен, позив да са

* На пут сам требао да кренем на дан када су нам уведене санкције, кофер је био спакован претходно вече, а да су сви летови ЈАТ-а ка Европи отказани, сазнао сам када сам пред полазак на аеродром назвао да за сваки случај проверим шта је са мојим летом. Када су санкције укинуте, могао сам карту да искористим до било које дестинације у Европи.

њима проведемо део њиховог одмора у Либану, августа 2010. године. Тај позив био је упућен још пре више од 30 година, али што због ситуације у Либану, што због ситуације у Србији, није било прилике да се реализује.



(лево) Са Зијадом у Манчестеру, 1994; (десно) Триполи, Либан, у посети код Самариних родитеља: отац, брат Мустафа, Драгана, Зијад, ја и сестра Маха.

Драгана и ја смо тако провели десетак незаборавних дана у Либану. Сместили смо се заједно са њима у великом трособном стану, упознали целокупну и његову и њену фамилију, уживали у сјајној либанској храни, обишли много дивних места, између осталих најстарији град на свету Библос (Жбел како га зову Арапи), Баалбек и Бејрут. Незаборавни ће остати гостопримство и срдачност свих које смо упознали, а утиске из Либана преносим у путопису на крају књиге.



(лево) Са Самар и Зијадом у ресторану у Београду;
(десно) Самар је овековечила Зијада у Бобином двориштy након 31 године.

Самар и Зијад су нам узвратили посету овог пролећа, провели су седам дана у Србији. Зијад је обишао факултет и места из својих успомена, обишли су Опленац, Тополу, Аранђеловац и Сремске Карловце, а боравак окончали викендом у Митровици. Подједнако су били узбуђени и они и Софија. Надамо се да ћемо се још виђати и посећивати.

Млади истраживач

Током студија још увек су ме држали социјалистички идеали, па сам био, како се то онда говорило, друштвенополитички активан. Као члан Савеза комуниста, био сам јако активан на састанцима моје Основне организације на факултету, па сам као студент треће године изабран и за њеног секретара. Истовремено сам био активан и у студентској и организацији Савеза социјалистичке омладине. Како ме је интересовала и наука, некако природно заинтересовао сам се за рад релативно нове организације Младих истраживача Србије. Основна активност им је била организовање омладинских истраживачких акција, нешто као пандан радним акцијама, али са основним циљем да се стимулишу и промовишу наука и истраживања међу младима. Области су биле различите, од археологије, биологије и астрономије до хемије и заштите животне средине. Учествовао сам у неколико таквих акција као организатор и руководилац, прво две у Београду, током којих су средњошколци из целе Југославије, две недеље добијали теоријско и практично знање о заштити животне средине, углавном одређивање квалитета ваздуха и воде.

Учесници су били смештени у ђачким или студентским домовима, организована су предавања и експерименталне вежбе. Једне године је у сарадњи са милицијом организована контрола квалитета издувних гасова аутомобила, а друге је на улици спроведена анкета о свести људи о угрожености животне средине. Трећа акција спроведена је у Петници, где је у старој школи зачето оснивање истраживачке станице. Двадесетак средњошколаца је, уз помоћ нас неколико студената, правило евиденцију свих извора воде у околини Петнице, укључујући и њену хемијску анализу у провизорној лабораторији, коју сам организовао у просторијама школе.



(лево) Моја прва Омладинска истраживачка акција у Београду;
(десно) Са истраживачима у Пољути

Врхунац мојих активности у Младим истраживачима био је током 1982. и 1983. године. После дугих припрема и уз доста напора, током лета 1982. године успео сам да организујем доста захтевну и компликовану акцију, како сам је назвао, експедицију, анализе квалитета вода Саве и Дунава. Уз помоћ Катедре за аналитичку хемију мог факултета и Републичког хидрометеоролошког завода (РХЗ), на малом броду завода, са именом Хидролог, оформио сам солидну хемијску лабораторију. Екипа коју је чинило неколико колегиница и колега са

факултета* спустила се Савом од изнад ушћа Дрине до Београда, па затим Дунавом узводно до изнад ушћа Тисе и низводно до испод ушћа Велике Мораве. Током спуста на карактеристичним местима узимали смо и анализирали узорке савске воде, уз истовремено конзервирање узорака за анализу у лабораторији РХЗ, након повратка. Спавали смо или на палуби брода или под шаторима на обали, хранили се како смо стигли, понете залихе смо обнављали успут, дружили се са локалним становништвом, викендашима, рибарима и лађарима.

Резултати су након повратка били обрађени и публиковани, показали су се вредним и занимљивим, јер такав начин праћења квалитета воде није био уобичајен. Јасно су указивали одакле потичу поједина загађења и колико су поједине индустрије и поједини градови утицали на квалитет воде. Публиковали смо их, презентовали и на радију (емисија Зелени мегахерц). Имали су одјека и у стручним круговима и у јавности. Све то мотивисало нас је да сличну акцију спроведемо и следеће године, уз жељу да експедицију проширимо на цео ток Саве и укључимо и биологе. У том циљу сам испред Младих истраживача Србије покушао да, могло би се рећи, као главни човек за заштиту животне средине, остварим контакте са сличним организацијама у Словенији и Хрватској. Идеја је била да они у непловном делу Саве, синхронизовано са нама, који бисмо опет бродом направили спуст, овог пута, од Славонског Брода, анализирају исте параметре квалитета воде. Два пута сам путовао у Загреб, једном и авионом (памтим јер је то био мој први лет), али намере су остварене само половично. Група из Хрватске је успела да организује један камп у Лоњском пољу, уз саму Саву, недалеко од Кутине, у оквиру којег су узели само пар узорака савске воде и анализирали их много скромније него ми. На крају се ти резултати нису чак ни спојили са нашим. Ми смо нашу експедицију реализовали, али нисмо пошли од Славонског Брода, већ само нешто мало узводније него претходне године, даље се није могло због ниског водостаја.




(лево) Први логор експедиције у викенд насељу у Црној Бари на ушћу Дрине, 1982;
(десно) Део екипе на Хидрологу

За наше намере некако је сазнала, или јој је неко јавио, Телевизији Београд, па је одлучено да експедицију прати једна њена екипа. То нам је у многоме олакшало припреме и набављање финансијских средстава, али због тога што нас је присуство телевизијске екипе успоравало, одлучено је да се овог пута експедиција, која је

* У реализацији ове две експедиције учествовали су, сем мене: Љуба Димитријевић, капетан Хидролога, Мирко Лазичић, Драгослав Павловић Баџа, Драган Миладиновић Чарли, Милун Радовић, Светомир Милојевић Света, Драган Повреновић Поки, Владимир Павићевић Буги, Дијана Вигњевић, као и студенткиња са ПМФ-а у Новом Саду, Зорица Зарић Зорка.

добила и официјелно име, ОИА* САВА 83, заврши на ушћу Саве у Дунав. Резултати су, укључујући и биолошке, потврђивали оне од претходне године, а овог пута су и публиковани у књижици, мом првом самосталном научно-истраживачком раду. Били смо задовољни и емисијом, (документарни филм), коју је ТВ екипа направила, а о њеном квалитету говори и чињеница да ми скоро сваке године неко од пријатеља или познаника јави да је видео њену репризу, најчешће у оквиру послепоноћног Трезора. Како сам само неколико недеља пре експедиције дипломирао, било ми је чудно када ме је наратор у филму цитирао, наводећи уз моје име титулу дипломирани инжењер.

У августу 1982. године, као члан југословенске делегације, учествовао сам на Медитеранском фестивалу социјалистичке омладине у Валенсији, у Шпанији. Делегацију су чинила културно-уметничка друштва, омладинска секција „Танеца" из Скопља, рок група Парни ваљак, разни уметници, млади научници из разних области, омладински активисти, политичари, преводиоци. Ишао сам да бих учествовао на некој врсти округлог стола о заштити животне средине и морао сам да напишем мали реферат о томе како се омладина Југославије ангажује на том пољу. Професионални преводилац је текст превео, а ја сам га уз велику трему, по први пут на енглеском језику, презентовао скупу. Био сам симултано превођен, што је моју трему још појачало, али преводиоци су стално причали, значи разумели су ме. Мој ангажман се завршио тог послеподнева, па сам остатак од тих недељу дана провео дружећи се, највише са Хусом, Акијем и осталим члановима Ваљка, и момцима и девојкама из интелектуалног дела делегације. Био сам и помоћни гардеробер при једном наступу „Танеца", у кориди, носио транспарент са стихом из песме Ђорђа Балашевића, Count on us† приликом дефилеа свих учесника фестивала улицама Валенсије, чак и играо фудбал за репрезентацију Југославије на импровизованом турниру против репрезентације Палестине. Било је то велико искуство и сјајан доживљај, а нека познанства склопљена тада и данас трају.





Валенсија 1982.

У јесен 1983. године организовао сам још једну истраживачку акцију, али овог пута на Ибру. Повод је био стално загађивање реке, вероватно из Трепче. Овог пута нас неколико било је смештено у Лепосавићу. Света Милојевић родом је из тих крајева,

* ОИА – Омладинска истраживачка акција

† Рачунајте на нас.

па је успео да нам обезбеди да у школи, у коју је некада ишао, формирамо лабораторију и у њој спавамо. Ладом нивом, у току пар дана, прошли смо цео ток Ибра, од Газивода до Краљева и из њега и његових већих притока (Ситница, Студеница, Рашка...) узимали узорке воде. Иако су резултати несумњиво доказали да највећи део загађења долази из Ситнице, у коју се изливао део отпадних вода из Трепче, за нас су највећи шок представљала легална и нелегална јаловишта која су се пружала километрима дуж обала Ибра. Око њих није ништа расло, а она су личила на пејсаж са Месеца.

Као последица свих тих активности дошао је посао у Истраживачкој станици „Петница“, али о томе сам већ писао, као и о томе како сам из Петнице стигао до ИХТМ-а, где и данас радим.

Што сам био ближе крају студија, а поготово првих година након дипломирања, уласком у свет одраслих и запослених социјалистичких самоуправљача полако су се распршивале све моје заблуде о друштву у којем сам живео. Схватио сам да су искреност, отворено изношење мишљења и критика могући без последица, само док тиме не угрожаваш статус, позицију или углед других. Како нисам имао ни афинитета, ни жеље, ни воље да се бавим било чиме сем професијом, своје друштвенополитичко ангажовање свео сам на онолико колико ми је било потребно да остварим професионалне амбиције. Другим речима, у СК сам остао само зато јер сам мислио да би враћање књижице штетило мом тренутном статусу, али се то чланство свело само на, не баш редовно, присуствовање састанцима, са жељом да нађем погодан повод да из организације изађем. Већ сам био смислио план, остаћу члан док не одслужим армију, тамо ми то може бити од користи, ако ни због чега другог, а оно јер ће ме бар понекад присуство састанцима поштедети неких других, мање пожељних и пријатних дужности. Након изласка из војске нисам се повезао са ОО СК у Институту и тако сам тихо изашао из партије.



Фотографије са прослава у Центру за електрохемију.
(лево) Три академика: са краватом у белој кошуљи Александар Дешић, до њега са десне стране Радослав Адић, а прекопута Драгутин Дражић, окренут леђима.
Коса особа која стоји сам ја. (десно) Стојим поред Радета Стевановића Раше, а лево од нас седи мој ментор магистарског рада Радослав Атанасоски.

Након што сам се последњег дана 1983. године запослио у ИХТМ-у, интензивно сам радио на свом електрохемијском образовању. Као инжењер заштите прво сам морао да научим мало више од основа које сам имао са редовних студија, а затим да се посветим постдипломским студијама у Центру за мултидисциплинарне

студије, Смер конверзија енергије. Већ након пар месеци укључио сам се и у озбиљан истраживачки рад, прво радећи најједноставнија мерења, а касније осмишљена истраживања чији је резултат требало да буде моја магистарска теза. Тема је била Унапређење активности и стабилности активних превлака титанских анода за хлор-алкалну електролизу, познатих под именом ДСА, димензионо стабилне аноде. Експерименти су били многобројни и дуготрајни, често сам и викендом морао у лабораторију, али радио сам и учио са еланом. У Институту је већ била освојена технологија израде таквих превлака (репарирања истрошених анода), која је полако и комерцијализована, а мој задатак био је да их учиним још бољим. У перспективи требало је да водим један мали индустријски погон који би, не само репарирао, него и производио такве аноде. До одласка у војску у пролеће 1985. године положио сам све испите и урадио добар део експеримената.

Кум Бане

Неколико месеци након што сам се запослио, у Институт се из војске вратио млади доктор наука, Велиша Вешовић Бане. Иако је само две године старији од мене, завршио је Империјал колеџ (Imperial College) у Лондону и одмах након дипломирања уписао и завршио докторске студије и већ 1982. године докторирао на истом колеџу. Врло брзо смо се спријатељили и доста дружили и ван посла. Као и ја, волео је да поједе и попије, па смо често на паузама обилазили кафане у околини факултета*, Колубару, Жагубицу, Рибницу, Гргеч, Домовину, Орашац. Данас, осим Орашца, више не постоји ниједна. Како је живео у Енглеској дуги низ година (отац му је тамо радио као представник једне наше банке), имао је жељу да пропутује Србијом и обиђе све вредно у њој. Имао сам исте афинитете, па смо током те 1984. године у више наврата организовали викенд путовања, а једном приликом и седмодневни обилазак Косова и Санџака. Путовали смо како смо стигли, обично смо знали само како ћемо од Београда до прве дестинације, а даље смо се сналазили, аутобусом, возом, ауто-стопом, пешке. У то доба, без Интернета, свако детаљније планирање пута било је немогуће, па никада нисмо знали ни где ћемо преспавати, ни када ћемо и како путовати од места до места. Штета што тада нисам написао неки путопис, или бар водио дневник, и то бих додао на крај књиге. Зато ћу само набројати нека места која смо посетили, и описати пар интересантних ситуација.

Најупечатљивији и највреднији пут био је онај на Косово. Да га нисам тада посетио са Банетом, вероватно никада не бих видео добар део онога што сам тада: Призрен и рушевине манастира Светих архангела, Пећ и Пећку патријаршију, Дечане, Приштину, Газиместан, Муратово турбе, Ново Брдо, Грачаницу, Бањску. Прву ноћ смо са десетак Албанаца, сезонских радника, спавали у соби са 25 кревета у поткровљу хотела у Призрену, другу у конацима манастира Грачаница, након дугих преговора са врло неповерљивом монахињом уз прилично велики „добровољни прилог", а трећу смо се шверцовали у соби Албанца, рудара из Трепче, који је био на опоравку у Бањи Трепча, недалеко од манастира Бањска. Не само што је са нама поделио собу (цимер му те ноћи није био ту), већ нас је и нахранио, будећи

* Институт за електрохемију ИХТМ-а, где смо радили, своје лабораторије је имао, а и данас их има, у згради Технолошко-металуршког факултета у Карнегијевој улици.

куварицу, јер смо стигли касно ноћу. Са тог пута памтим и како нас је један Албанац, којег само што смо упознали, убацио у препун аутобус од Дечана до Приштине, убеђујући возача да смо му стари и добри пријатељи, како нас је срдачно дочекао и угостио чувар Муратовог турбета и Газиместана, такође Албанац, али и како је била хладна и неповерљива монахиња у Грачаници.

То путовање се наставило у Новом Пазару, Старом Расу, Сопоћанима, Студеници, Градцу, Жичи. Током осталих путовања обишли смо и Љубостињу (остаде ми у успомени сјајно гостопримство монахиња, обед сачињен од сира, млека и проје које су нам послужиле и фантастично црно вино), Каленић, Раваницу, Манасију, много села и градова укључујући Крушевац, Краљево, Врњачку Бању, Параћин, Јагодину, Деспотовац. Умало да заборавим зашто кум, он ће 1990. године бити Драганин и мој венчани кум.

Само неколико недеља након што се вратио у Институт, Бане је покренуо акцију набавке неколико компјутера. Било је то доба спектрума и комодора са којима сам имао тек површна искуства, углавном са игрицама, нешто сам са факултета знао око програмирања у FORTRAN-у, али сам у суштини био апсолутни почетник. Купљена су два прва персонална рачунара ИБМ, један без хард-диска, првенствено за обраду текста и један са тада невероватних 5 MB меморије за обраду резултата и моделирања. Бане ме је научио основним стварима, већина тога се радила у DOS-у (основном оперативном систему, Windows није постојао), али сам већину онога што данас знам научио сам, читајући, пробајући, експериментишући. Иако су та два, за данашње прилике скромна компјутера, и два штампача (један матрични и један са лепезом и траком, практично класична писаћа машина на којој куца компјутер) плаћени невероватних, скоро 10 000 долара, за одржавање и потрошни материјал није се имало пара. Дискете (5¼ инча, флексибилне, капацитета 360 kB) су биле злата вредне и пажљиво су се чувале и користиле, а касете са тракама за штампач било је немогуће набавити. Зато смо се извештили да касете отварамо, траке мењамо онима предвиђеним за писаће машине, а опруге за њих правимо од металне G-жице за гитаре и затим их затворимо лепљивом траком.

У току тих пар година средином осамдесетих у Институт је примљен велики број младих, тек дипломираних студената. Сличних година и амбиција добро смо сарађивали и дружили се. Један део нас је и данас у Институту: Ксенија Поповић, Раде и Јасна Стевановић, Владислава Јовановић, Светлана Штрбац, док су сада у Америци Љиљана и Зоран Миневски и Небојша Маринковић, а Бане Вешовић се вратио у Лондон и сада је професор на Империјалу. На наговештај кризних времена, крајем осамдесетих и почетком деведесетих, два најискуснија научника, оба у неко време директори Института, Радослав Аџић и Радослав Атанасоски, као и Ненад Марковић, сва тројица данас велика имена у светској електрохемији, такође су напустили земљу и отишли у Америку.

Војска

Одлагао сам одслужење војног рока колико год се могло, али сам знао да 1985. године, када сам пунио 27 година, морам у ЈНА. Иако сам могао преко везе да добијем место по жељи (отац је у Митровици познавао људе из Војног одсека), само сам молио да ми обезбеди да одем у морнарицу. Ако сам већ морао да

изгубим годину дана живота на нешто што нити волим нити желим, хтео сам да то буде на мору. Сада се очекује да детаљно опишем своје муке, подвиге и догодовштине из војске (жене су увек пуне прича о трудноћи и порођају, а мушкарци о војсци), али неће бити тако. Ово ће бити најкраће поглавље.

Првих месец дана довело је у ред моју килажу. У војску сам отишао са 88 килограма, највише што сам икада имао, а четири недеље касније само 71. Није то било ни са планом, нити због тога што ми је војска тешко пала, јео сам шта ми и колико дају, без посета кантини, сем због кафе, физички стално био активан, и – то је то. Од тада никада нисам имао више од 82-83 кг. Првих пет месеци, од маја до октобра, провео сам у Пули, у касарни Ројц. Никада нисам толико поцрнео као тог лета, што од вежби на сунцу, што од плажирања. Као убедљиво најстарији у класи и ожењен брзо сам себи обезбедио излаз у град кад год је било могуће викендом и са ноћењем.

Иако ми је жена у посету дошла само неколико пута, дозволу за излаз добијао сам на поверење, а неколико викенда провео сам у Ријеци, у кући нешто млађег Срђана Шкунце са којим сам постао најбољи пријатељ, који је био такође ожењен и кога је жена посећивала сваке суботе и недеље. Те викенде сам проводио као цивил, од Срђана бих добио одело, одлазили смо у оперу, на концерте, у музеје, на плажу, чак и на мисе у цркву. Када нисам ишао у Ријеку, одлазио сам на плаже у околини или код жениних рођака, који су живели у Пули.





(лево) Гуштер у Ројцу; (десно) Посада патролног чамца 211 у Кладову, ја имам наочаре. Једини са којим сам и након војске одржавао контакт је Данило Плохл, кога смо звали Фантек, чучи први слева. Испред мене чучи Пера Цуцанић из Лаћарка.

Други део војног рока, целу зиму, одслужио сам у Дунаву нисам погрешио – у Дунаву. Прекоманду сам преко везе добио у Кладово, на патролни чамац. Иако није био предвиђен да се на њему живи, а како није било другог смештаја, зиму сам провео већим делом у трупу брода, испод површине воде, дакле у Дунаву*. И

* Везу нисам тражио, али је неки Софијин школски друг, заставник у Пули, желео да ми учини и издејствовао да ме прекомандују у Речну ратну флотилу, са седиштем у Новом Саду. Међутим ја сам завршио у Дунавском граничном одреду. Баш ми је учинио!

поред тога што је често било напорно, некомфорно и врло хладно, било је лако јер сам имао много више слободе него да сам био у некој касарни. Ипак, једва сам дочекао повратак кући. Да сам знао шта ће ме тамо чекати, можда не бих био тако нестрпљив.

Матићи и Калањи

Драгана је ћерка Петра Матића Пеше (1934-1998) и Дргиње – Драгице (1939), рођене Калањ. Отац је радио у Фабрици целулозе и папира „Матроз", а мајка на Дрвном комбинату, мислим као квалификовани радници. Обоје су рођени у Крајини, недалеко од Бенковца, Драгица у Кожловцу, Пеша у Бргуду. Потичу из многобројних породица, обоје су имали још два брата и две сестре. Драгица: Ђуру, Обрада, Љубицу и Косу, а Пеша: такође Ђуру, Јована, Јоку и Боју. Упознао сам још много чланова обе породице, тетке, стричеве, ујаке, њихову децу, унуке, из првог, другог, трећег колена. За неке тачно знам у каквој су родбинској вези са Драганом и њеним родитељима, али за неке знам само да су неки рођаци. Сигуран сам да ни сама Драгана не зна баш за све шта јој дођу, бар док се не распита код Драгице. Зато нема шансе да фамилију претресем као моју.

Драганин прадеда, Драгичин деда, Вујо Калањ имао је двоје деце, Вујаса и Божу – Боћу. Морам поменути и Вујину сестру Драгињу, чија ћерка Дмитра је опет имала пет ћерки: Милију, Јању, Виду, Стану и Љубу[*]. Вида има сина Слободана који живи у Београду, Стана ћерку Душу која такође живи у Београду, а Љуба, која је у дубокој старости, једна је од ретких која са мужем Мирком и данас живи у Кожловцу. Милија је била удата за Радета Сладаковића са којим је имала два сина, име једног је Жељко, док име другог не знам, и две ћерке, Наду и Босиљку – Секу. Жељко је погинуо током рата у Хрватској, Нада живи у Старој Пазови, а Сека у Барију у Италији. О Јањи не знам ништа.

Сека је у Италију отишла почетком деведесетих, или можда још крајем осамдесетих, у потрази за сигурнијим и бољим животом. Тамо је упознала Дамијана Салтарелија за кога се удала и има две ћерке Иленију и Иларију. Стицајем околности, од све Драганине даље родбине са њом одржавамо најбоље контакте, неколико пута смо је и посетили, а када долази у Србију интензивно се дружимо. Редовно се чујемо телефоном. Сека је сјајна домаћица, спретна и окретна, одлично се снашла у италијанској породици и сјајно се носи са женама из мужевљеве фамилије.

Вујас, кога су звали као и његовог оца Вујо, био је ожењен Василијом, а његов брат Боћа Јањом. Породице два брата живеле су у две мале камене куће, сазидане једна уз другу и цео живот су провеле одвојене само једним ниским каменим зидом. Када су се неким поводом браћа посвађала, по селу се уз осмехе препричавало како седе сваки пред својом кућом, неколико метара један од другог, али међусобно не проговарају, игноришући присуство оног другог. Не знам када су се и да ли су се помирили, то нико не спомиње. Боћа је имао двоје деце, Радојку и

[*] Чак ни Драганина мајка Драгица не зна све о тој грани Калања, да ли су Вујо и Драгиња имали још браће и сестара, за кога су биле удате Драгиња и Дмитра, али са делом те гране, коју наводим кроз генерације, одржавани су блиски контакти, па сам тако упознао неке од њих. Наводим само оно што сам сазнао од Драгице, о неким Дмитриним потомцима ни она не зна све.

Љубана. Радојка је била ретардирана и цео живот је провела у малој каменој кући са огњиштем, по цео дан јурећи за овцама, све до своје старости и смрти. Љубан се оженио извесном Даром и са њом има ћерку Тању.




(лево) Драгана и ја са Радојком; (десно) Драгана са Душанком негде на Ћемеру

Куће Калања налазе се на врх Ћемера, брду изнад Кожловца, неколико километара од Бенковца ка Книну. То је кршевит и безводан крај где је сваки комад плодне земље злата вредан, исто као и вода. Баште су биле мале, довољне да обезбеде само најнеопходније за живот. Водом се снабдевало углавном из густерни, скупљањем кишнице, а она за пиће доносила се са Точка, извора у подножју Ћемера. У долини испод брда земља је плоднија, прекривена њивама, виноградима и воћњацима. Свака кућа у крају имала је виноград, па и обиље добре ракије и још бољег вина, а беванда се и буквално пила уместо воде. Чак се и деци у воду додавало мало вина, што да се поправи укус кишнице, што да се кишница „дезинфикује". Сем доброг грожђа, увек је било одличних смокава и бајама (бадема), а туке (ћурке) и јагњад били су надалеко познати и ретки производи који су се могли продати. Калањи, Видовићи, Бањци, Сладаковићи и Роквићи су породице које су настањивале Ћемер, а засеоци носе имена по њима. У којој год се од тих многочланих фамилија прекопа по прошлости, установи се да се неко некада ородио са неким из осталих.




(лево) Точак, извор у подножју Ћемера; (десно) Стара Вујасова кућа, 2011.

У потрази за бољим животом одувек су напуштали дом, посебно након Другог светског рата, па су све те фамилије данас расуте по целој некадашњој Југославији, па и изван ње. Године 1995. скоро сви су, не само из Кожловца него из целог тог дела Далмације, избегли пред војном акцијом Олуја, па данас у Кожловцу живи само неколико стараца и старица (поменути Љуба и Мирко су једни од њих, Мирко

ниједног тренутка није напуштао кућу док је Љуба пар година била избеглица у Србији). Тек последњих година неки млађи повремено посете родни крај, али мислим да на Ћемеру нема више од четири-пет становника. Од Драгичине фамилије у Кожловцу данас нема никога, куће су или напуштене или порушене 1995. године, али све су зарасле у коров и тужно их је видети. Једна од ретких још увек читавих, пре пар година и обновљена од стране хрватске државе, је кућа Драгичине сестре Косе, али у њој нико не живи.

Василија је родила деветоро деце, али је рано детињство преживело само петоро, најстарија Љубица, па Коса, Ђура, Драгиња и најмлађи Обрад. Браћа су отишла из села, Ђура се образовао за учитеља, а Обрад је одмах после основне уписао и завршио средњу војну школу и цео радни век провео у војсци. Љубица је срећу потражила у плодном и равном Срему, отишла је код тетке која је већ живела у Ердевику. Ту је упознала Весељка Баљака Весу, и удала се за њега. Веса је био удовац са три ћерке Надом, Јеком и Ковом, а са Љубицом је добио Радмилу. Кућу у Митровици сазидали су на малом плацу, недалеко од Дрвног комбината и будуће куће Љубичине сестре Драгиње. Љубица никада није била запослена, одлазила је у надницу и напорно радила на њиви, док је Веса био столарски помоћник на Дрвном комбинату. Понекад је, поготово када је отишао у пензију, додатно радио код неког столара, или би сам урадио понеку ситну поправку по комшилуку. Љубица је Весине ћерке из првог брака прихватила као своје и највише захваљујући њој, оне су се ишколовале и данас имају своје породице. Радмила је имала кратак и неуспео брак са Илијом Грабићем, са којим је добила ћерку Мају. Након развода живела је код родитеља, а како је ментално хендикепирана није завршила више од специјалне основне школе, па никада није могла да нађе боље запослење од обичне раднице, нпр. у пеглерају „Сирмодекса". Захваљујући пре свега баби, деди и оцу, али и уз помоћ родбине, Маја је завршила правни факултет. Занат је испекла у адвокатској канцеларији Шовић, а данас има своју канцеларију. Љубица је умрла средином деведесетих, а Веса десетак година касније.




(лево) Душко, Коса, Миле, ја и Душанка у Кожловцу, лета 1991.
(десно) Обрад и Коса код Драгице, у средини, на Св. Јована, 2013.

Коса, друга Драгичина сестра се убрзо након Драгичиног одласка из Кожловца, удала за Милу Баљака из истог села*. Прво су живели у кући са Миловим†

* По Драгичиним речима, Миле је прво бацио око на њу, али када је она побегла код сестре у Ердевик (нешто ми изгледа да је један од разлога био управо да побегне од удварача), он је ожењио њену сестру.

† Имена свих Далматинаца исписујем онако како их они изговарају.

родитељима, да би касније направили кућу на ивици засеока, боље речено започели, јер је никада нису завршили, са сјајним погледом на долину испод Ћемера. Имају двоје деце, сина Душка и ћерку Душанку, обоје су након завршене средње школе дошли на студије у Србију. Душко је завршио Високу техничку школу у Суботици, а Душанка је у Митровици завршила педагошку академију. Поред своје двоје деце, могло би се рећи да су одгајили и Дамира, сина из првог брака млађег Косиног брата Ђуре. Не знам зашто ни како се развео од своје прве жене Наде, лекара, нити зашто Дамир није био ни са оцем ни са мајком, али Коса често помиње како ју је Дамир звао мама, кад год ју је и Душко звао мама, а њен син звао тетка, сваки пут када ју је и Дамир звао тетка. И Дамир је студирао у Србији, завршио је Машински факултет у Београду.

Након што су отишли из Кожловца, ни Душко, ни Душанка, ни Дамир више се нису враћали. Сви су основали породице: Душко се оженио са Драгицом из Кличевца код Пожаревца, са којом има сина Александра и ћерку Мирјану и живе у Суботици; Душанка се удала за Предрага Јадранског Пећу из Салаша Ноћајског крај Митровице, имају две ћерке, Јелену и Јовану и живе у Београду на Бежанијској коси; Дамир је оженио Јасну са којом има ћерку Катарину, живе у њеној породичној кући у Раковици.

Миле и Коса остали су у Кожловцу све до 1995. године. Деца су их посећивала преко лета, мислим да је Душанка једно време прекинула студије и на дуже се вратила кући, али су углавном били сами. Након што су били приморани да избегну, примила их је фамилија Душкове жене Драгице и више година су живели у Кличевцу. Када је почетком двехиљадитих умро отац Душанкиног мужа, Пеђа је одлучио да прода његов мали стан у Београду, да сруши стару кућу у Салашу Ноћајском и направи нову, велику, у којој би било места и за Душанкине родитеље.



Код Косе и Миле у Салашу Ноћајском, стоје: Светлана, Коса, , Драгица, Душко, Драгана и Душанка; испред њих стоје: , Јована и Јелена (Душанкине ћерке) и Јана , између њих; чуче: Лука (Светланин млађи син), Александар и Мирјана (Душкова деца)

Кућа је подигнута, али није завршена, и даље је неомалтерисана, од три нивоа само приземље је израђено тек толико да се у њему може живети. Ипак, Коса и Миле су се преселили у њу, живе сами, не зависе од других, обрађују малу башту, гаје живину. Иако жале за старим крајем, свесни су да тамо не би могли сами, па и не помишљају да се врате, овако су близу и деце и фамилије.

Душанка годинама покушава да нађе стални посао као учитељица, али иако скоро стално ради, то је увек на одређено време, на заменама у неколико основних школа у Београду. Пеђа је једно време радио као чувар у пошти, али је додатно зарађивао издавањем озвучења и опреме за концерте, журке, свирке. Последњих година често одлази на привремене послове у иностранство, једно време ишао је у Уједињене Арапске Емирате, а затим у Немачку. Какве послове тамо конкретно ради и да ли је напустио посао у пошти, или само повремено узима неплаћено, не знам, као ни да ли и даље планира такве одласке.

Ђура, старији од два брата, дуго је био учитељ у једном селу крај Задра, али је, изгледа, био и политички активан, па је постао референт одбране и заштите у великом задарском Трговинском и грађевинском предузећу „Грамат". Након што се развео од Наде, оженио се извесном Љубом са којом је имао двоје деце, Синишу и Златка. Живели су у Задру, али је Љуба велики део времена проводила у Италији, радећи као неговатељица старијих особа. Ђура се са променама касних осамдесетих, када је његово радно место угашено, пензионисао, али и почео доста да пије. Мислим да му се и породица распала, а он није имао воље да било шта мења у животу. Тако је и након избијања рата у Хрватској остао да живи у Задру, дуго времена без скоро икаквих контаката са остатком породице. Како му је као Србину било тих година само он зна, а да је имао неприлика то је сигурно. У Задру је остао све до смрти 2006. године. Млађи син Златко живи у очевом стану, док је Синиша прилично посрнуо, имао је проблема са дрогом, једно време живео је у Немачкој, али нико из Калања не зна где је сада и шта ради.

Обрад је дуго службовао у Скопљу и мислим да је тамо упознао Милицу Марисављевић Цицу, родом из околине Велике Плане са којом се и венчао. Драгана је као дете често проводила део распуста код ујака. Као и сва војна лица и он се трудио да се са службом приближи родном крају, па се тако, негде почетком осамдесетих обрео у Задру. Колико знам, радио је у интендантској служби задарског гарнизона, док је Цица посао добила у градској посластичарници. Како нису могли да имају деце, 1989. или 1990. године усвојили су дечака по имену Игор. Обрад је на плацу старе родитељске куће у Кожловцу саградио нову кућу, не велику, али са добрим подрумом, нешто као викендицу, са намером да се, када оде у пензију, можда и пресели у њу*. Ипак, преселио се много раније. Када је избио рат у Хрватској и ЈНА била истерана из Задра, успео је да се потпуно пресели у Кожловац и даље као војно лице, али сада ваљда као припадник Војске Републике Српске Крајине. Не знам какав му је био званичан статус, он о томе никада није желео да прича, а мене није нарочито занимало. Пред Олујом је и он избегао у Србију, потуцајући се код родбине, своје и женине, живећи у изнајмљеним кућама и становима, чекајући да војска испуни обавезу и обећање да ће му решити питање

* Брат Ђура је скоро у исто време почео да реновира стару камену кућу, која је већ била доста оронула, претпостављам са сличном намером.

стана. У међувремену је пензионисан, па је дуго радио као ноћни чувар, али стан од војске никада није дочекао. Могуће је да је добио неки кредит или неповратна средства, што му је помогло да купи једну стару кућу у Иванову, селу на дунавском рукавцу недалеко од Панчева, где је већ дуже живео. Временом је кућу проширио и дотерао. Игор је завршио школу и мислим да је сада професионални војник.

Драгица је 1959. године побегла од куће код сестре Љубице, са надом да ће у Срему наћи бољи живот од обраде сиромашне земље и чувања стоке. Ту је упознала Петра Матића из Бргуда (као што рекох брата јетрве њене сестре Љубице), села, које је само једно брдо делило од Кожловца, који је дошао за својим сестрама удатим у Ердевику. Убрзо су нашли посао у Митровици, успели да купе плац у Дудари, и на њему направе скромну кућу од ћерпича. Прву ћерку Светлану добили су 1963. године, а Драгану три године касније. Сигурно обе имају много занимљивих прича из детињства и школских дана, можда их нека од њих две некада и запише, па то остављам њима. Обе су завршиле средњу медицинску школу, али Светлана није имала амбицију да студира, па се запослила као медицинска сестра.





(лево) У дворишту код Драгице и Пеше седим са Драгицом и њеном сестром Љубицом; (десно) Драгица, Софија, Пеша и Драгана

Када сам упознао Драгану, сестра јој је радила у Вировитици, где смо је и ми једном посетили, али је већ следећег лета, за време туристичке сезоне, добила посао у амбуланти ауто-кампа Дајла крај Умага. Ту је упознала младог доктора Дамира Пахљину из Ријеке, који је радио у хитној помоћи. Након лета, Светлана је добила привремени посао у Дому здравља у Умагу, па су сусрети са Дамиром били бројнији, прерасли у забављање које се окончало венчањем, којем сам присуствовао, као Дамиров кум. Живели су као подстанари у Савудрији крај Умага, 1989. године добили су сина Ивана, а неколико година касније и млађег Луку. Дамир је желео специјализацију из анестезије, али како није имао новца да је финансира, тражио је болницу која би му то омогућила. За време рата у Хрватској, Светлана као Српкиња није могла да дође до посла, а Дамирова плата била је скромна, па су живели доста тешко. Чак смо и ми пар пута из наше још веће беде, у доба хиперинфлације, одвојили нешто пара као испомоћ. Светлана је неколико пута долазила да посети мајку, али како није било саобраћаја између две земље, путовала је до Барча у Мађарској, где бих је ја сачекао колима и довезао у Митровицу. Истим путем се и враћала, а ја сам пут исплаћивао шопингом у неком мађарском хипермаркету, за целу фамилију. Да би поправио стање финансија у породици, Дамир је у неколико наврата одлазио да ради као лекар на бушотинама

нафте. Били су то вишекратни, вишемесечни боравци у Индији и Казахстану. Иако је зарада била добра, живот одвојен од породице тешко му је падао, као и породици његова дуга одсуства, па је након три-четири таква боравка одустао од тих послова. У међувремену добио је жељену специјализацију од болнице у Госпићу која му је платила да је заврши у Ријеци, па је породица једно време живела у Дамировом родном граду. Након што је завршио специјализацију морао је да је одради, па се породица преселила у Госпић. У почетку је било тешко, живели су у изнајмљеном стану, Светлана није радила, па су једва спајали крај са крајем. Временом су се снашли, уз помоћ неког повољног кредита купили су стан у самом центру града, Светлана је прво нашла посао у дому за старе, а од недавно ради у болници. Дамир је врло одговоран и савестан, одличан анестезиолог, па је стекао добар реноме у болници. Ради много, више него што би волео, али и поред тога обожава свој посао.




(лево) На Светланином и Дамировом венчању, 1989; (десно) Дамирова мајка, Светлана, Дамиров отац, Драгана и Дамир око колица са малим Иваном, у Савудрији 1990.

Иако су у почетку мислили да је Госпић само привремено боравиште, сада су се већ навикли на живот у њему, и судим да не размишљају о одласку из њега. Старији син студира на Поморском факултету у Ријеци (менаџмент у поморству), а млађи је гимназијалац. Виђамо се ретко, чешће се чујемо телефоном. Светлана бар једном годишње дође да обиђе Драгицу, раније је долазила сама или са децом јер се Дамир плашио да дође, поготово аутом, али последњих пар година долазе породично, највише на два-три дана. У последњих десетак година Драгана их је посетила у два наврата, на по неколико дана. Једном саАњом у Ријеци, а други пут са Јаном у Госпићу, док сам ја пар пута свратио на по неколико сати, када су ме путовања навела у тај део Хрватске.

Драгица је од све своје фамилије најчвршће везе одржавала са сестрама. Са Љубицом свакодневно, јер су живеле у комшилуку, а са Косом, раније проводећи већи део годишњег одмора у Кожловцу, а сада повременим посетама јер живе релативно близу. Као деца и Светлана и Драгана су распусте већим делом проводиле у Кожловцу код Косе, понекад преко брда одлазећи у посету очевој фамилији. До избијања рата у Хрватској и ја сам три пута са Драганом одлазио тамо и остале су ми незаборавне успомене. Другачија природа, другачији карактери људи, другачији обичаји, па чак и језик, али и поред тога сам се већ првог дана осећао као међу својима. Једино што сам одбио да пијем бевенду, пио сам чисто вино и може се претпоставити како сам се показао као зет. Фамилија ми

није замерила, напротив, могу рећи да сам их освојио, поготово што се нисам либио да се укључим и у кућне послове. Коса још увек препричава како сам једно јутро, када су она и Миле отишли на пијацу у Бенковац, да продају туке, заложио ватру и истребио неки пасуљ. Устао сам први у кући, било ми је зима па сам наложио, а пасуљ сам истребио да скратим време док се остали не пробуде. Једног лета сам са мештанима скупљао камен да би се насуо под куће коју је градио неки од рођака комшија (од Роквића). Од самог посла, који и није био толико тежак (товарили смо камен, којег има где год се окренеш, у приколицу трактора који је полако ишао узаним земљаним путевима), више памтим доручак пре почетка рада. Прво кафа и лоза и понека смоква, па онда пршут, сир и хлеб испод пеке, уз беванду. Док смо се заложили сунце је већ добрано одскочило, добро смо се знојили док смо радили, па смо мало-мало гасили жеђ хладним пивом које нас је чекало у 'ладовини. Тешко бих могао рећи јесмо ли више камена насули у кућу, или смо више вина и пива попили.

Током сваког боравка упознавао сам рођаке, комшије, пријатеље. Сви су желели да нас угосте, позивали су нас у куће, нудили вином и пршутом, позивали на ручкове и вечере. Уживао сам у причама, препричавањима догодовштина, покушавао да укапирам ко је са ким у каквим родбинским везама. Ако сам и успевао, већ у следећој кући, засут новим казивањима пола бих заборавио. На крају свих тих посета једва да сам запамтио ко је Драгичина најближа фамилија, па и ово што сам овде записао не бих могао без помоћи Драгане и Драгице.

Све што сам рекао за Кожловац, важи и за Пешин Бргуд, сличан начин живота, сличне судбине људи, сличне нарави. Вуја и Јелена Матић имали су петоро деце: Ђуру (рођен 1929), Јована – Јовињу (1933), Петра – Пешу (1934), Јоку (1936) и Боју (1946), од којих је Јован био најпредузимљивији, па је још седамдесетих година прошлог века почео озбиљније да се бави пољопривредом. Основни производ био је бели лук, који је захваљујући земљи, клими и напорном раду, био изузетно квалитетан. Већину су продавали за време туристичке сезоне, највише у Малом Лошињу, где је живела Јованова ћерка Боса. Било је ту и других производа, пре свега јањаца, тука, смокава и бајама, а робу је редовно износио и на пијаце и вашаре у Бенковцу, Задру, Книну и околини. Када је средином осамдесетих почела мода облагања фасада природним каменом, Јован је схватио да је, камен који их окружује са свих страна, идеалан за то, па је његов син Љубиша набавио алат и покренуо посао. Зарада је била довољна да се направи нова велика кућа, са свим помоћним просторијама и зградама, право имање. Тада је напустио стару камену кућу која се налазила у истом дворишту са кућом већ покојног старијег брата Ђуре. Ђурина удовица и синови остали су на старом огњишту. Лети је двориште било пуно фамилије, посебно деце, која су распуст проводила у старом крају својих родитеља.

Ђура је био ожењен Драгињом – Драгом, и са њом имао троје деце: Славку, Милета – Мишину и Вујицу. Славка има ћерке Наташу и Сању, Мишина троје деце: Ђуру, Милену и Тању, а Вујица Зорана и Зорицу.




Бригуду: (лево) Мишина, Драгана, Драга, Вујица, Никола и Љубиша; (десно) Драгана

Јовиња је, сем поменутог Љубише, који је најмлађе његово дете, имао још четири ћерке: Милку, Босу, Боју и Верицу. Милка има ћерке Тању и Драгану, Боса сина Зорана и још једно дете непознатог ми пола и имена, Боја сина и ћерку, чија имена такође не знам, а Верица и данас живи у Шибенику, удата је за бившег фудбалера, а данас признатог тренера Милета Петковића. Имају двоје деце, ћерку Јелену која живи у Ријеци и Бранка који живи у Сплиту. Љубиша живи негде у Србији и има двоје деце, сина Милана и ћерку чије име не знам.

Са овим делом фамилије Матић ни Драгица, па чак ни Пеша, нису имали пуно контаката. Док су живели у Бргуду повремено су их посећивали, Драгица када је боравила у Кожловцу, Пеша је понекад одлазио и у дуже посете фамилији. Након што су се иселили и раштркали, контакти су били још ређи, а након што је Пеша умро 1998. године, скоро да су скроз прекинути. Зато и толико непознаница у вези са њима.

Јока и Боја су се доселиле у Ердевик. Јока се удала за Стевана Баљака, брата Весељка Баљака, за кога је била удата старија Драгичина сестра Љубица, Драганина тетка (ух, једва да и сам успевам да пратим). Тако је Драгица, када је дошла у Ердевик упознала Јокиног брата Петра – Пешу, свог будућег мужа. У шали и данас проклиње Јоку јер ју је обрлатила да се уда за Пешу и унесрећила је за цео живот. Ја сам јој захвалан.

Стеван и Јока имају два сина Драгољуба – Драгана и Срету, а сваки од њих два сина, Срета Срђана и Синишу, а Драгољуб Данила и Дарка. Срета живи у Шиду, ожењен је Славицом, а њихов старији син Срђан је доста успешан фудбалер. После Партизана, неколико домаћих прволигаша и излета у Јапан, каријеру је наставио у Немачкој где и данас игра у Дуизбургу, у II Бундеслиги. Има два сина, старијег Стефана и Александра. Синиша је завршио Шумарски факултет и живи у Београду. Драган живи у Митровици и ожењен је Драгицом. Старији син Данило још увек је неожењен, док је млађи Дарко фудбалер, не тако успешан као брат Срђан, али важи за поузданог и доброг дефанзивца. Оженио се 2012. године и има ћерку Лару. Са Драганом и Драгицом смо у сталном контакту, понекад их посетимо када одемо у Митровицу, заједно са њима одемо до Ердевика у посету Јоки и Стевану. Они много ређе узврате посету.

Бојa је удата за Младена, и такође има два сина, Милана – Митка и Николу – Нину. Док је Митке прави „лош момак“, често у сукобу са законом, фамилијом, људима око себе и самим собом, о којем понекад до нас дођу углавном само лоше вести, Нино је једна добрица, великог срца једнако као и тела, али и неиспуњених амбиција. Колико знам и данас живи са родитељима, мењајући послове, помажући родитељима и трудећи се да нешто промени набоље у свом животу.

Догађаји са почетка деведесетих заувек су прекинули све што су Матићи започели у Бргуду, па као и Калањи из Кожловца и већина Матића из Бргуда доселило у Србију, а последњи су стигли августа 1995. године. Додуше, има и оних који живе у Хрватској, али колико знам у Бргуду више нико.

Тешке године и срећни дани

Може се рећи да сам са Драганом почео да живим пре него што сам је упознао. Са њом и њеном другарицом делио сам стан на Миљаковцу, а тек након неколико недеља заједничког живота стварно смо се упознали и зближили. На почетку то није било тако лепо и срећно, како смо желели, али се дивно наставило и тако траје више од 25 година.

Шта се све дешавало у стану на Миљаковцу, па и то да живим са Драганом, стигло је и до ушију газдарице, па смо у пролеће 1987. године добили отказ са роком исељења од само седам дана. Нови, мали, једнособан стан изнајмили смо у ниском партеру (читај подруму) породичне куће у Жаркову. Иако су газде становале изнад нас, а газдарица Ружица морала све да држи под контролом, тамо смо провели три срећне и лепе године. Драгана је завршавала студије, а ја своју магистарску тезу. Интензивно смо се дружили са многим пријатељима. Један круг пријатеља чиниле су Драганине колеге са факултета, у најужем кругу Мирјана – Мира Илић, Александра Јотић и њен момак Иван Марковић, Јасмина Буловић и њен момак (који није био медицинар) Горан Перуничић, а сем њих још и Гокси, Верица, Љубић, чијих се пуних имена и презимена не сећам. Мира и Драгана су биле скоро нераздвојне, училе су заједно или у нашем стану у Жаркову или у Мириној кући у Рушњу, чак је Мира долазила и у Митровицу за време распуста. Многе вечери проводили смо заједно, посећивали се, организовали журке, седељке, новогодишње дочеке, рођендане. Други део пријатеља чиниле су моје колеге са посла, Раде и Јасна Стевановић, Љиља и Зоран Миневски, Велиша – Бане Вешовић и његов брат Небојша, Владислава – Ваца Јовановић, Небојша Маринковић, Љиљана и Недељко Крстајић, и нешто ређе старије колеге Милорад – Мића Атанацковић и Анка Воркапић и њихове породице.

Бане Вешовић је, на моју велику жалост, након само пар месеци одлучио да се врати у Енглеску где је на Империјал колеџу добио место предавача. И поред пар година живота у Београду мислим да се није навикао на то како су ствари функционисале, а вероватно је схватио и да су могућности да оствари своје жеље и планове у Београду минималне. Иако нисам веровао да ће се наше пријатељство наставити, до дана данашњег одржавамо блиске и сталне везе. Бане је често долазио у посете родитељима, када смо се интензивно дружили, а и Драгана и ја смо га више пута посетили у Лондону. Дружење смо наставили са његовим братом Небојшом, али када је почетком деведесетих овде кренуло све низбрдо, и након

што је почетком рата био мобилисан и провео пар месеци у позадини фронта око Вуковара, и он је отишао из земље, иселио се у Канаду, где је и данас. Као и са Банетом и са њим смо стално у контакту, и он је, нешто ређе од брата, долазио у посете родитељима, поготово када се оженио Београђанком Дубравком – Дудом, својом школском другарицом коју је срео у Ванкуверу.

Када су им родитељи остарили, преузео сам обавезу да их повремено посетим и нађем им се, а након што је отац Бранко умро, а мајка Десанка – Деса почела убрзано да сенили, моје ангажовање је интензивирано. После пар година њено стање се погоршало, па су морали да је сместе у старачки дом, а породични стан су продали. Мајка их више не познаје, па су им посете постале болне, а њој потпуно безначајне. Зато се последњих година виђамо све ређе, не више од једном годишње[*].

Крајем осамдесетих у земљи се водила стабилизациона политика, ригорозном контролом цена чувао се стандард грађана, захуктавали су се политички и национални сукоби, републике су једна другој подметале ноге. Резултат свега биле су несташице неких основних производа, кафе, шећера, уља, детерџента и сл. и све већа инфлација. Снабдевали смо се на купоне, куповали девизе на црно, одлазили у Мађарску и Румунију у шопинг и шверц. Али све је то била само најава онога што ће нас тек снаћи у следећој деценији. Међутим, Драгану и мене, то као да није дотицало, некако смо се сналазили за најнеопходније, а оно што нас је чинило срећним, није био новац већ заједнички живот, дружења, путовања и летовања, скромни по количини потрошених пара али богати доживљајима и успоменама.

Прво заједничко летовање било је 1987. године, са мојим родитељима, Бобом и трудном Сабином, код тетка Марице у Премантури. Ништа нам није сметало, ни скроман смештај, ни гужва, ни присуство родитеља. Возом смо пребацили и два бицикла, па смо по целе дане лутали по околини, одлазили до Пуле, посећивали удаљене и скривене плаже. Након боравка у Премантури бродом смо отишли до Задра, преспавали код Драганиног ујака Обрада и наставили до Дугог отока, у посету породици мог најбољег друга из војске, Срђана Шкунце.

У ствари, били смо гости у кући родитеља његове жене Едите у месту Сали. Сем што смо били дивно угошћени, открили смо чари отока, посетили чудно слано језеро Мир, пробали срделе на ражњу, и открили карактер бодула[†], још мало па и пропричали бодулски.

Исте јесени путовао сам у Холандију, у Мастрихт, на своју прву научну конференцију (ISE Anual Meeting[‡]), али већ на следећу у Глазгову, путовали смо заједно. Одлучили смо да путујемо возом, да проведемо дан у Паризу, по неколико дана

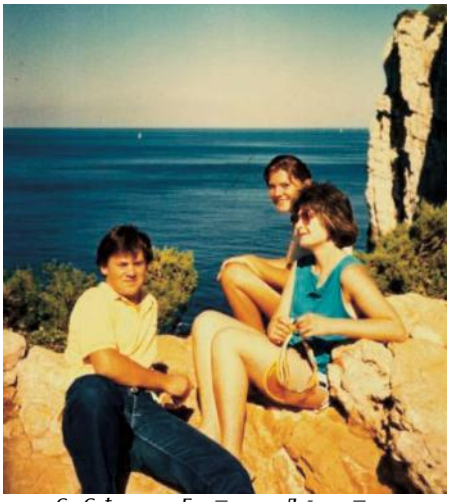
---

[*] Управо данас, 24. октобра 2013. (док задњи пут читам и коригујем текст и када сам стигао до овог места) Деса је умрла у 91. години живота.

[†] Бодули - назив за изворне становнике јадранских отока, за разлику од Влаја „...најчешће пежоративан израз који се на далматинској обали користи за становништво далматинског залеђа, односно Далматинске Загоре. Назив потиче од израза Власи. Уз њега се обично везују негативни културни стереотипи као што су примитивизам, рустикалност и "барбарство" насупрот „урбане“ културе и цивилизације везане уз далматинске градове“ (Википедиа). Драганини су дакле Влаји.

[‡] Годишња конференција Међународног електрохемијског друштва (ISE - International Society of Electrochemistry)

пре и након конференције код Банета у Лондону и обиђемо Лозану и Монтре у повратку. Мени је институт платио карту, а Драгана је имала право на InterRail, који је тада омогућавао месец дана скоро неограниченог путовања возом по већем делу Европе. Не само што је то био први наш велики пут, већ смо тада први пут посетили Лувр, шетали Јелисејским пољима, обишли Националну галерију и Британски музеј у Лондону. Путовања су нам од самог почетка представљала велику страст и кад год смо уштедели неки динар, трошили смо га на њих. Често смо им подређивали и ствари које би некоме изгледале прече, замену дотрајалог намештаја, поправке у стану или слично. Прва заједничка жељена дестинација била нам је Фиренца, пут смо први пут планирали још на Миљаковцу. Околности су хтеле да нам се жеља остварила тек 30 година касније, у пролеће 2007. године.



Са Срђаном и Едитом на Дугом отоку

Послови, којима се бавимо и примања која имамо, омогућавали су нам да путујемо много. Одласке на конференције, било да сам ишао сам или смо ишли заједно, увек смо продужавали и проширивали, трудећи се да видимо што више. Та, као и сва остала путовања пажљиво смо планирали, припремали се, скупљали информације. У почетку је то било врло тешко, озбиљнијих књига и водича на српском било је мало, стране литературе још мање. Понекад нам је помагао Бане доносећи књиге из Лондона, па смо зато са сваког путовања доносили гомиле литературе, све до чега смо могли доћи. Најчешће на путу нисмо имали ни времена ни снаге да их пажљиво читамо, то смо чинили по повратку, надајући се да ћемо поново обићи иста места и видети оно за шта смо открили да смо претходни пут пропустили. Зато су нам данас цела једна полица и неколико фиока пуни брошура, мапа, проспеката, монографија. Од појаве Интернета све је постало много лакше и јефтиније, нема информације која се тамо не може пронаћи. И најкраћи опис свих места, које смо појединачно, заједно или породично обишли, био би књига за себе.



Мастрихт

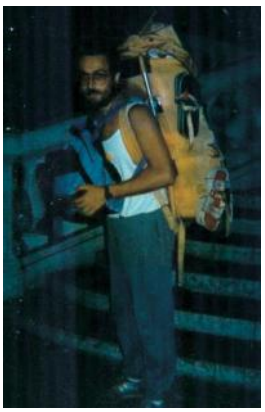
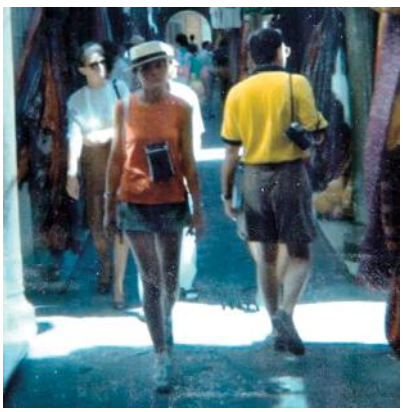


Шкотска

Кадиз

Драгана је као студент 1989. године конкурисала да летњу праксу обави у Кадизу у Шпанији, са идејом да у Шпанију путујемо заједно, користећи InterRail карту*. Када је праксу и добила, направили смо и скоро потпуно остварили план. До Кадиза ћемо путовати ноћу, а дању ћемо посетити: Милано, Монте Карло, Ницу, Ирун, Бургос, Ла Коруњу, Сантијаго де Компостелу, Саламанку и Лисабон. По доласку у сваки од градова, ранчеве смо остављали у гардероби и без терета кретали у истраживања. Пешачили смо много, хранили се из самопослуга (хлеб, пршут, сир и боца вина), а бар једном дневно сели бисмо и попили кафу, одмарајући ноге и наизменично исписујући утиске, правећи мали путопис-дневник†. Изузетак је био пети дан у Сантијагу де Компостела где смо уз скроман оброк и боцу вина у ресторану прославили наших првих 1000 дана. Већ смо били преуморни, жељни кревета и купатила, толико да сам, након што смо изашли из ресторана, на три сата до поласка воза за Саламанку, рекао Драгани: „Ајмо кући!" Тек на њену зачуђену фацу схватио сам шта сам изговорио, а мислио сам на жељезничку станицу, да се у неком тоалету „окупамо" и пресвучемо. Ипак, нисмо одустали од плана, преко Саламанке и Лисабона, седмог дана предвече, стигли смо у Кадиз где смо се у прва два дана регенерисали, уз тек необавезне шетње градом.

Поред Драгане, на пракси у Кадизу била је и њена колегиница са године, Боба, којој је друштво правила њена другарица Јелена. Драгана и Боба имале су смештај у студентском дому недалеко од болнице, а Јелена и ја смо планирали да се сместимо са њима, макар се и шверцовали. Иако је у почетку изгледало да ће то тако моћи, показало се да је неизводљиво. Зато смо Боба и ја, да бисмо умањили непланирани трошак, изнајмили собу у малом пансиону „Зарауз". Тако сам непланирано 13 ноћи провео у соби са девојком коју сам познавао тек неколико сати, а не са Драганом.

За време боравка у Кадизу доста смо се дружили, а на све излете ишли сво четворо. Тако смо неколико пута посетили Севиљу, били на кориди у месту Пуерто де Санта Мариа, посетили Кордобу и Гранаду и отишли на дан преко Гибралтара у Мароко,

* Већ сам био престарио да бих имао право на њу, али ју је за мене извадио пријатељ нашег пријатеља и тог лета сам путовао као Данило Куљај. У његову студентску картицу ставио сам своју слику и понео је са собом.

† Одломке из овог дневника преписао сам на крају књиге.

у Тангер. На повратку провели смо ноћ у бистроу у Алхесирасу, у друштву курви, морнара и афричких гастарбајтера, чекајући први аутобус до Гибралтара, минијатуре енглеског града на Медитерану, са становништвом, или боље рећи трговцима, свих раса, боја, култура и језика.

Као што смо одвојено дошли, тако смо се одвојено и вратили, Драгана и ја преко Мадрида и Барселоне. У Мадриду смо провели неколико дана, направили два једнодневна излета, до Сеговије са чувеним римским аквадуктом и до Ел Грековеог Толеда, а један дан провели смо у Праду. Дан у Барселони, скоро у потпуности, посветили смо Гаудијевој заоставштини: Casa Milà, Park Güell, Sagrada Família. На путу кући још једном смо се окупали на плажи у Монте Карлу и практично изгубили дан у Верони, покушавајући да дођемо до неке лире из аутомата, кеша нисмо имали, а како је била недеља ниједна банка није радила. Пре повратка у Београд отишли смо у Умаг, на Светланино и Дамирово венчање, на којем сам, како већ рекох, био кум. Када смо стигли кући, пребројали смо 64 промењена воза за 30 дана и више од 8000 пређених километара и измерили више од три килограма кесица са шећером. Обоје пијемо кафу без шећера, па смо оне које су нам доносили скупљали као сувенире.

Током тог лета и јесени захуктавала се инфлација, плате су се изражавале у стотинама хиљада, па и милионима динара, економска криза достигла је врхунац. Обезвређеном новцу се, путем уновчавања чекова без покрића и куповином девиза на црно, покушавала сачувати вредност[*], списак дефицитарних роба се проширивао. Далеко од тога да Драгани и мени није било тешко, али нисмо имали велике прохтеве, као што су нам били велики планови и амбиције, веровали смо да ће стићи боља времена. И даље смо се сналазили, нисмо дозволили да нам криза утиче на квалитет живота. Реформе које је на самом крају те године извео Анте Марковић, тадашњи премијер Југославије, као да су потврдиле наша надања. Инфлација је обуздана, динар је деноминовaн и утврђен његов фиксни курс према немачкој марки (10 000 старих је постао један нови динар, а седам динара вредела је једна марка), стабилизована је економија, либерализовани тржиште и увоз, подржана приватизација, добијени су кредити за инвестиције и социјалне програме, све са циљем да се Југославија приближи уласку у Европску унију (или заједницу како се ваљда тада још звала). Плате су добиле реалне вредности, девизе су се по реалном курсу могле куповати у банци, несташице су полако нестале. Изгледало је да заиста долазе срећнија времена. За само пола године успели смо да уштедимо довољно да у пролеће следеће, 1990. године купимо половни југо, а купили смо или променили, уз помоћ родитеља, и понешто у стану. Из седмог пута сам положио возачки, па смо тог лета на путовања кренули колима[†]. Прво до Светлане и Дамира у Умаг, па од њих Јадранском магистралом до Задра, Кожловца и Бргуда, а у августу и до Прага, преко Пјештана у Словачкој где су Софија и Бранко били на одмору, на ISE конференцију.

---

[*] Продајом само дела тако купљених девиза након две-три недеље покривао се и минус у банци и камате на тај минус, а 10-20 % је била чиста зарада.

[†] Како смо ауто купили пре него што сам положио, дуго сам возио без дозволе, чак сам ишао и на службени пут у Аранђеловац без ње. То се ваљда видело и на полагању, па сам бар два-три пута вероватно пао баш због тога. Нпр. није било уобичајено да се након полагања изваде кључеви и ставе у џеп или да се, уместо кључем, тражи стартер да би се покренуо мотор (као код нашег југа).

Венчање

Још истог пролећа договорили смо се да се венчамо и венчање смо заказали за 1. септембар. Официјелни брак није требао, а и није, ништа променио. Живели смо заједно скоро четири године складније и срећније него већина људи у браку, формализам нам ништа није значио, али смо схватили да ћемо себи олакшати живот по многим питањима када будемо имали венчаницу. Драгана је за куму изабрала Миру Илић, која је од тог тренутка постала кума Мира, а ја сам за кума позвао Банета Вешовића кога од тада ословљавам искључиво, а и он мене, са куме. Класичну свадбу нисмо желели, родитељи нам се нису мешали у одлуку, па смо решили, да након венчања у општини Чукарица, направимо журку за пријатеље. Наш стан је тешко примао и два госта, а камоли велико друштво, па нам је кума понудила да журка буде организована у њеној великој кући са дивном терасом и двориштем, у Рушњу.





Венчање, журка и прва брачна ноћ.

Родбини смо одмах дали до знања да су сви добродошли на венчање и кратко наздрављање у Рушњу, али да је журка само за младе, док ћемо за остале направити славље недељу дана касније у Софијином и Бранковом стану у Митровици. Журка је била сјајна, сви присутни се и данас радо сећају те ноћи уз гитару, песму, вицеве, плес, смех. Тог дана био је и последњи дан Европског првенства у атлетици у Сплиту, па смо журку на час прекинули како бисмо отпратили финалну трку на 1500 метара за жене, гласно навијајући и прослављајући победу Снежане Пајкић и златну медаљу, као да смо на стадиону на Пољуду.

Као и свадба, као и наше упознавање и наша прва брачна ноћ била је необична. Како смо журку организовали у гостима, а пошто је Рушањ стално имао проблема са снабдевањем водом, једино време када смо могли поспремити, после одласка последњег госта, била је рана зора. Око сат времена више смо дремали него спавали, чекајући да стигне вода, а онда се, уз Мирину помоћ, журно бацили на прање посуђа и чишћење куће док вода поново не нестане.

Лето 1991.

Из данашњег угла та журка је била крај нада за боља времена. Након ње годинама нам се нису дешавале лепе већ само све ружније и ружније ствари. Још крајем августа, само пар дана након што смо били у Крајини, тамо је избила Балван револуција, први наговештај онога што ће нам се дешавати у деведесетим. То онда нисмо ни наслућивали, нити тај догађај схватали озбиљно. Све до самог почетка оружаних сукоба, и када су се председници република селили по Југославији,

тражећи (а већина се из све снаге трудећи да га не нађе) решење за све израженије сукобе и тежње за распарчавањем земље, и након брутално разбијених првих демонстрација против политике Слободана Милошевића 9. марта и Крвавог Ускрса на Плитвицама 31. марта следеће године, па чак и када је избио рат у Словенији, били смо оптимисти и наивно веровали да ће Анте Марковић и његов Савез реформских снага Југославије успети да савлада лудило које се назирало.

Драгана је приводила студије крају, па смо ковали планове да у септембру 1991. године одемо у Ферару или Милано где је код чувеног професора Трасатија требало да радим докторат. Постојао је међудржавни уговор (Осимски споразум) између Италије и Југославије, у оквиру којег је била предвиђена и научна сарадња, па је са универзитетима у та два града, са којима је мој институт имао контакте, договорено да поред других врста кооперације, један млади научник проведе годину до две дана у групи професора Трасатија и уради дисертацију. Имао сам срећу да будем тај, па смо зато у пролеће те године, када смо добили отказ у стану у Жаркову, одлучили да не изнајмљујемо нови, већ само да некако прегурамо до септембра и одласка у Италију. Прво нам је кума Мира, уз благослов њене мајке Заге, понудила да оно мало ствари што имамо сместимо у подрум њихове куће и да тих пар месеци проборавимо у соби њеног брата Влајка који је тог лета био у Холандији. Собу би користили само у једном периоду током лета, добар део били бисмо на одмору, у Митровици. Били смо јој изузетно захвални, али то није дуго трајало. Након непуних месец дана Зага нас је замолила да се иселимо. Одлучили смо да све што имамо пребацимо у Митровицу, преселимо се код Бранка и Софије и свакодневно колима идемо за Београд. Драгана је била на обавезном стажу након студија, али је уписала и убрзани течај италијанског на који је одлазила сваког поподнева. Тако смо, све до лета, сваког дана одлазили ујутру за Београд и враћали се предвече.

Уз прилично чуђење родбине и пријатеља, одлучили смо да и поред тога што је 26. јуна војска кренула ка словеначко-италијанској граници, као одговор на проглашење независности те републике (истог дана независност је прогласила и Хрватска), сутрадан кренемо на летовање у Умаг код Светлане и Дамира и то преко Словеније, са намером да посетимо Постојнску јаму. Зато смо кренули рано ујутру и тек у аутомобилу на радију сазнали да је граница између Словеније и Хрватске затворена, али нисмо одустали, већ смо само променили маршруту. Када смо ушли у Хрватску зауставиле су нас Зенге*, и вероватно били збуњени, када сам им на питање где смо кренули рекао да идемо код свастике на летовање, а вероватно и неповерљиви, па су ме питали и шта имам у гепеку. Када сам одговорио: „Само личне ствари и нешто зеленишa из баште и јаја које мајка шаље ћерки", тражили су да им то покажем, након чега су нам са не малим изразом чуђења само пожелели срећан пут. На том путу понашали смо се као да се не дешава ништа необично, иако се око нас осећала чудна напетост, владао је неки чудан мир. На сваком лицу које је констатовало да возимо ауто са регистарским таблицама из Србије (SM 118-345, за већину ауто је био из Смедерева), препознавали смо изразе чуђења, а неки нису могли да издрже, па су то чуђење гласно показивали. Посебно се зачудио

* Од ЗНГ – Збор народне гарде, наоружана професионалн формација, може се рећи паравојска Хрватске, претеча данашње хрватске војске.

власник, тада ретке приватне винарије у Момјану, Марио Синковић, када смо се једног раног поподнева појавили испред његове куће са намером да купимо надалеко познати момјански мушкат. Само што није трљао очи, не верујући да нас види. Срдачно нас је дочекао и угостио, а ми смо пазарили оно по шта смо дошли. У шали сам по повратку коментарисао како нам је то било једно од лепших летовања, нигде није било гужве, келнери су били ту да нас услуже и пре него што смо сели, нигде се није наплаћивао улаз, чак ни у комплекс и на плажу Stella Maris (у оквиру којег су терени на којима се одржава ATP Croatia Open Umag, тениски турнир). Када смо ушли у туристичку агенцију да се распитамо има ли шансе да остваримо планирано путовање хидроглисером у Венецију, погледали су нас као да смо тражили карте за Месец: „Па, зар не знате, сви су бродови ангажовани на евакуацији туриста."

Булевар

Повратак у Митровицу значио је повратак у све суровију реалност*. Од Италије неће бити ништа, почело је да се пуца по Хрватској, опседнут је Вуковар, почеле су мобилизације, Анте Марковић је, и поред своје упорности, срушен те јесени. Економске реформе су се распале, динар је почео да губи вредност, а девизе на штедним рачунима постале су недоступне.

Морали смо да нађемо нови стан и у септембру смо се поново преселили у Београд. У питању је била хладна дворишна соба, са још хладнијом кухињом и врло малим купатилом. У том стану у Булевару револуције, прекопута пијаце Ђерам задржали смо се до следећег пролећа. У страху од могуће мобилизације документа сам преселио из Митровице у београдску општину Чукарица (тамо сам био званично пријављен док смо живели у Жаркову), надајући се да сам тако заметнуо трагове. Ни помислити нисам могао да дођем у ситуацију да пуцам на било кога, а то би лако могли бити и Светланин Дамир или Срђан Шкунца, па сам одлучио да чак и ако будем мобилисан, одбијем било какво ангажовање у војсци, и по цену затвора. Срећом, током свих тих година ниједан позив нисам добио, нити знам да ме је ико тражио, ни у Митровици, ни у Београду.

Мој пријатељ и колега Раде Стевановић и његова жена Јасна, током целе јесени и зиме, многе ноћи проводили су код нас, избегавајући могућност да га војска, која му је стално слала позиве, улови на спавању. Седели смо до дубоко у ноћ, често дочекивали и јутра, водили дуге разговоре и претресали актуелне догађаје као да ће то помоћи да се нешто промени на боље. Уз доста пића, и не знам зашто, посебно нам је била популарна линцура. Понекад би нам се придруживао и Небојша Маринковић са својом женом Јасмином.

Морам споменути и наше касно летовање у септембру те године, највише због тога јер је то било последње лепо што нам се десило пре него што су наступила мрачна времена. Уплатили смо јефтин десетодневни аранжман у Неи Поријy, са намером да се након тога спустимо до Делфа, Атине и Пелопонеза. Кеша нисмо имали много, могло би се рећи кнап за такав план, али надали смо се да ћемо бар негде моћи да плаћамо картицом и тако посредно доћи да уштеђевине која нам је

* Било је то последње наше путовање у једну од три западне републике Југославије. Тек након 16 година први ћу посетити Загреб.

заробљена у банци. Нашој срећи није било краја када смо установили да картицу можемо да користимо скоро свуда, укључујући и плаћање бензина. Одлучили смо да све потрошимо, па смо себи приуштили и оно што иначе не бисмо: велики број пређених километара и обилазак многих занимљивих места, спавања у скупљим хотелима, свакодневне оброке по ресторанима, шопинге. Тако смо за тих седамнаест дана обишли Дион, Ларису, Метеоре, Делфе, Арахову, целу Арголиду на Пелопонезу, и још много тога, у Микени спавали у кући у којој је боравио Шлиман док је ископавао Микену, а у Атини у хотелу на Плаки, испод самог Акропоља.



(горе) Делфе и Плака; (доле) Микена, Аргос и Коринт

Након што је пропала могућност да докторат израдим у Италији, некако је спласнуо и мој полет на послу. Томе је допринела и чињеница да је руководилац групе, којој сам припадао, мој несуђени ментор, једно време и директор Центра, отишао у Америку, официјелно привремено, али показало се трајно. Уз то, из Института су све убрзаније одлазили и други истраживачи, за само неколико година број запослених се скоро преполовио. Неки су одлазили у потрагу за бољим условима и бољим животом, а неки да би побегли од рата, мобилизације и беде која се дала наслутити. Остали смо без скоро свих најискуснијих и најбољих истраживача, али и великог броја млађих из моје генерације*. Нисам се радовао ниједном таквом

* Тако сам се нашао у ситуацији да будем препуштен сам себи, без подршке, без ментора, па чак и групе којој бих припадао. Сарађивао сам и помагао у истраживањима многих колега, једини сам био обучен да радим на високовакуумским спектроскопијама, а неколико година касније и на скенирајућој тунелској микроскопији, али своја дотадашња истраживања сам скоро у потпуности прекинуо. Зато сам на основу неких интересантних резултата, које смо Владислава Јовановић, Небојша Маринковић, Јасна Стевановић и ја добили још крајем осамдесетих, започео нова истраживања у циљу израде доктората.

растанку, али одлазак Небојше Маринковића у Америку у априлу 1992. године, код Petera Faguy-a на двогодишње постдокторске студије, донео нам је једну велику корист. Преселили смо се у његов скоро нов стан на Бежанијској коси, који нам је уступио без надокнаде, да га чувамо. Те две године претвориле су се у више од седам година, и то оних најтежих и најцрњих. Захваљујући томе што стан нисмо плаћали (након пар година ипак јесмо, али много мање од цене на тржишту), много лакше смо пребродили те године, на чему смо Небојши и Јасмини и данас захвални.

Стан у који смо се уселили, (18. априла падао је снег, а ја сам имао температуру), после Миљаковца, био је први заиста комфоран стан, могли смо да га користимо у целости (сем пар ормана у које су Небојша и Јасмина одложили своје личне ствари), имали смо и спаваћу и дневну собу и кухињу са малом трпезаријом и као посебну вредност, огромну терасу, замало башту. Стан је био у високом приземљу, из обе собе се излазило на преко 50 квадрата велику терасу, једним делом поплочану, а већим делом у травњаку, са ружама, цвећем, тујама, чак и једном патуљастом бресквом. Један ћошак смо, одмах након што смо се уселили, претворили у засад разног зачинског биља (влашац, першун, оригано, тимијан, лимун трава), а уз један крај металне конструкције изнад поплочаног дела увијала се глицинија, која је правила хладовину. Уз други део смо истог лета засадили винову лозу, па смо већ следеће године и од ње имали хладовину.

Већ од априла, при сваком лепшем дану, седели смо на тераси, а током лета, све до касне јесени, на тераси смо проводили већи део дана и вечери. Тераса је постала популарна и међу нашим пријатељима, па смо тих година често имали госте, посебно у време хиперинфлације и санкција, када се о изласку у кафану или кафић само маштало. Када се могло доћи до неког меса или рибе, или када се то могло приуштити одмах би се спремао роштиљ. Ако ништа друго, седело би се уз причу, понеко пиће или неко од инвентивних јела направљених скоро ни од чега, чији су се рецепти множили током тих година. Углавном се нешто месило, па је брашно била најважнија намирница коју су скоро сви куповали на џакове.




(лево) Тераса у стану на Бежанијској коси; (десно) У гостима су нам Батa Кајор са женом Маргом и сином Дамјаном, лето 1994.

Хиперинфлација

Од тренутка када су нам уведене санкције, крајем пролећа 1992. године, наши стандарди су вртоглаво почели да опадају. Инфлација је непрестано расла,

несташице скоро свега постајале су све веће, у продавницама је роба скоро потпуно нестала, главна места снабдевања биле су пијаце, бувљаци, шверцери. Са цигарета смо прешли на дуван, који смо сами завијали, бензин крштен водом, куповали смо поред пута, по две-три литре, или ако смо успели да скупимо неку пару, на канте. Одлазак на било какав пут аутомобилом тешко ко је могао да приушти, а и тада, сем уколико се није ишло у Мађарску или Румунију, сво потребно гориво било је пожељно носити са собом. Месецима нисмо куповали ништа друго сем хране и најосновнијих ствари за одржавање хигијене. Износи плата у динарима су са скоро сваком исплатом добијале нулу, понекад и две више, а у немачким маркама скоро исто тако брзо по нулу мање. Зато је прва ствар коју је требало урадити, након што се плата прими, била отићи до првог уличног мењача, дилера како су се популарно звали, који су стајали у улазима зграда и тихо понављали: „Девизззе, девизззе...“, али тако звучно изговарајући гласове в, з и е да се чуло само взззе, и динаре претворити у марке, не би ли им се колико-толико сачувала вредност. У почетку је то радио свако за себе, али убрзо су се плате и исплате толико смањиле да сам одлазио да променим паре за пола института. Крајем 1993. и почетком 1994. године, када је инфлација потпуно помахнитала, плате су биле толико мале да се од једне исплате некада није могло купити ни пет немачких марака, па смо Раша Стевановић и ја установили касу. Плате за цео институт, које су се исплаћивале једном недељно, претварали бисмо што је пре било могуће у девизе, а колегама исплаћивали само суме од пет или десет (ретко и 15) марака, док је остало остајало у каси, чекајући да сума нарасте до неке нове округле цифре.

Беда у којој смо се нашли учинила је да почнемо да се довијамо како знамо и умемо. За оно време доста добро сам познавао рад са компјутерима и на послу имао на располагању релативно добру машину, па сам, захваљујући познанствима са неким професорима, почео да тезгарим, радим припрему књига за штампу. Како ми од тог посла није зависио живот, могао сам нижим ценама да привучем заинтересоване. Нисам бирао, прихватао сам све што ми се нудило, па сам слагао уџбенике, белетристику, монографије и солидно попуњавао кућни буџет. Драгана након завршетка стажа није могла да се запосли, нити да добије специјализацију, па је одлучила да отвори регистровану приватну ординацију. Замисао је била да док не нађе посао ради као кућни лекар. По Бежанијској коси полепили смо рекламе, убацили их у сандучиће скоро свих станова, са надом да ће бити довољно заинтересованих да позову лекара кући када им буде потребан. Да ли због тога што таква пракса није била уобичајена, или зато што су се људи плашили да је таква услуга скупа и за њих недоступна, током годину дана, колико је ординација живела, зарада није била довољна ни да се плате минимални порези и доприноси, била је више трошак него зарада. Зато сам се, иако нерадо, обратио свом тадашњем директору, Ратку Аџићу, да замоли своју сестру, једног од руководилаца Галеникиног института (тада ICN „Галеника“), да покуша да запосли Драгану. То сам учинио више да би ми савест била мирна, нисам очекивао да ће од тога бити ишта. Ипак, примили су је као волонтера, а крајем 1993. године, уз помоћ оца моје колегинице Милке, на нашу велику радост и запослили, па је Драгана и данас у Галеници. Врло брзо је прешла у сектор, или како се то већ звало, за медицинска истраживања смештен у кругу Медицинског факултета, и од тада је само

повремено и врло кратко одлазила на посао у фабрику у Земуну. Од тада до данас фабрика је много пута реорганизована, мењала је власника (из власништва ICN, односно Милана Панића, враћена је у власништво државе). Једно време, када је владало неко двовлашће, Драгана је седела код куће и примала од Панића надокнаду, док се власнички односи не разреше. Кратко је чак била и директор или руководилац неке новоформиране организационе јединице, али последњих година посветила се науци и свој редован посао у Галеници ради само колико је неопходно да испуни обавезе.

И поред тога вечито смо оскудевали. Зато су скоро све фирме с времена на време, преко синдиката, ко зна каквим диловима, пребијањима дуговања и ко зна чиме све не, својим радницима набављали шећер и брашно на џакове, детерџенте (негде са истока, који су смрдели на нафту и сав веш избледели после само једног прања), свињске полутке, пилиће. И све се то често дешавало на улици, директно из неког камиона или хладњаче, или се сатима стајало у реду у неком ходнику у подруму, чекајући свој ред.

Отац Пеђе Јадранског (муж Косине и Милине ћерке Душанке) имао је земљу и сејао пшеницу, а онда је млео брашно које је продавао на црно. Зато сам се договорио са Пеђом да то брашно понудим у институту и на факултету, по ценама које су више него што су се могле добити у Митровици, али нижим него што су биле у Београду. Када сам направио списак, за више од тоне брашна, договорен је датум испоруке на факултету. Пеђа је напунио тракторску приколицу и кренуо из Салаша Ноћајског око поноћи, да би ујутру рано стигао до Бежанијске косе где сам се укрцао у кабину, и са њим, кроз центар Београда стигао до места испоруке, бочног улаза Технолошко-металуршког факултета. Стигли смо тачно у време када је већина запослених стизала на посао који су са не малим чуђењем гледали младог научника како силази са трактора и организује испоруку џакова. Мој интерес је био што сам се уградио у цену, па сам од сваког џака зарадио, ако се добро сећам, пола марке, али на ту количину то је било 15-ак марака укупно, право мало богатство, а добио сам и џак брашна гратис.

Други пословни подухват био је опаснији и ако могу рећи безобразнији. Свестан тога извео сам га само два пута, први пут сам, а други заједно са братом. У питању је било мењање девиза на мађарско-југословенској граници. Како смо били под санкцијама, обавезна ауто-осигурања нису важила ван земље, али исто тако, нису важила ни страна у Југославији. Када су гастарбајтери и врло ретки странци улазили у земљу, морали су на граници да купе полису осигурања за период који бораве у Југославији. На граници није било дилера и то су морали даураде у некој банци (девизама се није могло платити), по курсу који је био и неколико пута нижи од оног код дилера. Посебан проблем био је током ноћи када ниједна банка није радила. То је дало идеју Весни, унуци Бошка Деканског, ћерки Наде и Милована Капора да ми током једне наше посете Суботици предложи посао. Она је радила у ДДОР Нови Сад, на граничном прелазу Келебија, на продаји поменутих полиса. Идеја је била да увече променим у динаре колико год девиза имам (код дилера испред градске куће у Суботици), седнем на бицикл и дођем на Келебију и код ње у канцеларији нудим гастарбајтерима замену девиза у динаре по курсу много бољем од званичног, али још увек бар дупло нижем од оног на црно. То је било нелегално

и њен брат Мирослав – Бата се није усудио да се упусти у такву работу, а она као запослена, то није могла. Прихватио сам са идејом да уколико неко из граничне полиције упита шта радим ту када нисам запослен, кажем да сам управо стигао и да сам свратио код сестре да се видим са њом и попијем кафу (зато сам је пио целу ноћ). Ризик се исплатио, а када сам пред јутро све динаре вратио у девизе, не само своје већ и Веснине и Батине, количину са којом сам пошао вратио сам у џеп, а зараду ставио у други, сео на бицикл и отишао до првог супермаркета у Мађарској и све потрошио. Када сам се вратио у Суботицу, Драгана ме је обожавала, не може се замислити колико смо били срећни. У торби су били сапуни, сиреви, дезодоранси, детерџенти, саламе, све оно што код нас нисмо могли купити. Следећег викенда сам одлучио да поновим цео подухват, али овог пута ми се придружио и брат, а количина девиза коју смо скупили сада је била неупоредиво већа. Пазар у Мађарској био је такође много већи, али нисмо куповали само за себе, већ за целу фамилију, Софију и Бранка, Драгицу и Пешу, Ханку и Сулејмана. Да не заборавим, до Суботице смо путовали препуним возом, пут аутом би нам појео добар део зараде. И поред доброг профита, нисмо хтели да изазивамо срећу, па више нисмо предузимали овакве пословне подухвате.

Крајем 1993. и почетком 1994. године инфлација је достигла свој врхунац. Сви смо постали „милијардери", а били сиромашнији него икада. И када смо имали нешто динара нисмо имали шта за њих да купимо, а требало нам је свега. Одлучио сам, ипак, да Драгани за Нову 1994. годину купим поклон, али је проблем био шта. Количина новца, којом сам располагао, била је скромна, али је већи проблем био наћи било шта што би се за те паре могло купити. Данима сам размишљао и смишљао шта и на крају закључио да је једино што ми је доступно – књига, и то нека јефтинија. Ушао сам у Књижару „Геца Кон" у Кнез Михаиловој и дуго пребирао по књигама, покушавајући да нађем нешто довољно занимљиво и квалитетно, а у оквиру пара које сам имао. Био сам веома неодлучан, оно што би се Драгани свидело било је скупо, а оно за шта сам имао пара, било је безвезе. Моју муку прекинуо је један од продаваца који је ушао из неке канцеларије иза књижаре и узвикнуо да га сви чују, отприлике овако: „Ко шта има у рукама може да купи по назначеној цени, имамо нове 50 посто веће цене." На моју срећу, у рукама сам имао релативно добру књигу, Зелена чоја Монтенегра, Моме Капора и Зуке Џумхура. Уместо закључка преписаћу посвету коју сам написао: „Смутију* за нову 95, најскупљи поклон који је икада добила – 6 800 000 000 000 дин." И данас је најскупљи.

Посебно тешко живели су наши родитељи, бабе и деде. За своје пензије нису могли да купе скоро ништа, мало смо им ми деца помагали, али беду нисмо могли пуно поправити, ни сами нисмо били у много бољем положају. Мислим да је та беда и убила деда Николу. Крхак и слабог здравља, када се разболео на самом почетку 1994. године, није успео да се избори ни са обичним грипом и умро је на Божић те године. Мајка је остала сама, године су је притисле и само неколико година касније почела је да размишља да кућу, сада за њу превелику, замени за стан са грејањем и купатилом који би одржавала са много мање напора. Са великим жалом продала је и виноград и колебу у Кељинцу, а крајем деведесетих успела да

* Тако сам звао Драгану, Smoothy, јер кад год бих помиловао њену кожу у ушима ми је била песма Sade, Smooth Operator.

кућу замени за двособан стан у Насељу Матије Хуђи. Уз мало напора и помоћ свих нас, стан је дотеран и она је у њему провела неколико година све док није толико онемоћала да више није могла сама. Тада се преселила код Софије и Бранка, полако се гасила и умрла 2004. године. До краја је остала веселог духа, увек спремна на шалу, пуна прича, обилазила је родбину и своје пријатеље, често долазила у Београд да посети нас и деда Николину фамилију. За разлику од ње, бака Смиља је пред крај живота потпуно посенилила. Док то није било изражено, живела је у својој кући, делећи је са Бобом и његовом породицом, а када је својим понашањем почела да прави проблеме свима у околини, једно време живела је код Софије и Бранка. Стање јој је бивало све горе и требала је надзор 24 сата дневно. Поред свих Софијиних, Бранкових, па и Вукичиних напора, то није било могуће, па је последњих годину-две проживела у старачком дому у Руми где се и упокојила 1996. године.

Та ружна времена имала су и добрих страна. Без могућности за изласке, путовања, депримирајућу атмосферу разбијали смо сталним и интензивним дружењима. Чим смо се доселили на Бежанијску косу, спријатељили смо се са првим комшијама, Мирославом – Милетом и Љиљаном Баровић и Светом и Зорицом – Зоком Радуновић. Сви смо становали у приземљу и сви имали терасе-баште, а испред њих травњак и мали парк који смо заједнички одржавали. Лако смо налазили повода да седимо на нечијој тераси, нешто грицкамо и пијуцкамо. Сваког пролећа и бар два до три пута током лета, организовали смо радне акције уређења околине зграде, редовно заливали травњак, једни другима помагали око уређења тераса. Спријатељили смо се и са Бранком Баровићем, Милетовим братом, и његовом женом Милицом. Сем што су нам се повремено придруживали на нашим терасама, многе вечери, посебно зиме 1993/1994, провели смо заједно, а главна разонода била нам је друштвена игра ризико. Не једном смо са породицама браће Баровић дочекали и јутро.

Како је Миле имао службени ауто и могућност да точи гориво на пумпама на којима обични смртници то нису могли, склон мувању, успевао је да од тога направи бизнис и бензин препродаје. Долазио је некако до више бонова него што му је припадало, па је по неколико пута у току вечери на истој пумпи пунио ауто. За то му је требао асистент, његово често појављивање било би уочено, па сам био укључен у те акције. Награда за то била је да сам бензин од њега куповао по цени са пумпе, а не по онима на црном тржишту. То нам је омогућавало да ауто возимо скоро као у нормална времена, па чак да се повремено запутимо и на излете или целоноћне кафанске проводе са Баровићима. Незаборавни су остали викенд на Обедској бари, уз ноћ са Циганима, Злајом и његовим тамбурашима и смештајем у собама са погледом на бару, као и ноћ у кафани На крају света код Ковиља, са наставком на Рибарском острву у Новом Саду, уз тамбураше до јутра.

Када смо се 1999. године одселили са Бежанијске косе, дружења су се полако проредила, прво се претворила у тек понеки телефонски разговор и понеко виђење са Зоком и Светом Радуновић, који су обоје радили као келнери у хотелу „Метропол“, преко којих смо добијали и вести о Баровићима. Један непланиран и тужан сусрет имали смо пред нову 2008. годину када смо се видели на Миличиној сахрани. Умрла је изненада од излива крви у мозак, што нас је све шокирало.





(прве две слике) На Обедској Бари са Злајом и његовим тамбурашима.
(десно) Посета кафани На крају света, лето 1998.

Иако смо желели да обновимо контакте, то се није десило, највише због тога што смо убрзо након тог сусрета од Радуновића сазнали да је Миле био у затвору. То што је за новац учествовао у тајном пребацивању емиграната преко границе и није нас зачудило, увек је био склон ситном криминалу, али када смо сазнали да је напаствовао малолетну Зокину и Светину ћерку, заиста нисмо имали жеље да их више виђамо. Милетов брат Бранко, још док смо се дружили, упустио се у послове са некретнинама, а по томе како је још тада почео да избегава наше друштво, а касније и било какве контакте, склон сам да сумњам у њихову апсолутну легалност.

Глиīа

Сем комшија најчешћи гости су нам били Мима и њен, не знам како да га назовем – момак, партнер, Бранимир Глигорић, или како смо га звали Глига. У питању је помало чудна, али врло занимљива и добра особа. Откада смо га упознали, тих раних деведесетих, па све до његове трагичне смрти 2012. године, чак и када се разишао са Мимом, били смо врло добри пријатељи, често нам је долазио у кућу, са њим и Мимом често смо летовали и путовали, помагао нам је, кад год нам је било потребно, од позајмица, до помоћи при селидбама. Када сам реко да је био чудна особа, мислио сам да је увек био спреман за шалу, бучан и гласан, пун интересантних прича, често се пајташио са људима већ при првом сусрету, од продаваца на пијаци до људи које је сретао у нашој кући, понекад се, без лоших намера или жеље за неком користи, лажно представљао, тек толико да буде занимљив, или да остави утисак. Тиме је себе доводио у незгодне ситуације, из којих се, неким чудом, увек спретно извлачио. Навешћу само једну, коју нам је сам испричао, и једну у коју сам и сâм био уплетен. Неком свом другару са пијаце се представио као гинеколог, па када је овом жена затруднела и имала неке тешкоће око одржавања трудноће, морао је додатно да лаже и маже не би ли некако одбио његове молбе за помоћ. Други пут је свом старом другару из војске, из Омиша, са којим се није видео годинама, обећао како ће му пријатељ (а мислио је на мене) помоћи да пронађе неке научне чланке који су били потребни његовој ћерки за израду доктората. Знао је да ја, као запослен на универзитету, преко Интернета имам приступ многим базама података и сајтовима издавача литературе. У питању је била нека филозофска литература, и уз мало муке заиста сам успео да пронађем већину тражених чланака. Када их је послао пријатељу, мене је представио као доктора теологије и професора на Православном богословском

факултету (ни данас ми није јасно зашто, ваљда да подигне сопствену вредност у очима пријатеља). Срећом, и поред извесне могућности да човека и лично упознам, то се није десило.



Са Глигом смо се у другој половини деведесетих и почетком двехиљадитих често дружили. (лево) У Шареној џамији у Тетову 1995, Глига је први слева; (у средини) Глига са Ањом на плажи у Охриду исте године; (десно) Глига у нашем стану са сином Срђаном, 2003.

Колико год занимљив и добар, Глига је био врло непредузимљив и неодговоран човек. Иако се у младости запослио у ЦИП-у, па онда неколико година боравио у Канади, а након повратка у више наврата добијао понуде од пријатеља да му нађу посао, ни на једном послу није истрајао. Није могао да преузме чак ни најједноставнију обавезу редовног одласка на посао, а камоли нешто више од тога. Бежао је од свих врста обавеза и одговорности, није био спреман ни на најмање компромисе, чак ни у интимним везама. Мислим да је то разлог што му се распала породица, а и Мима га је, из истих разлога, након пар година забављања, оставила. Као потпуно неприхватљив одбио је њен предлог да почну да живе заједно. Са сином Срђаном, који је остао да живи у Канади, а касније се преселио у Париз, годинама није имао контакт (нити жељу за њим), а када су га успоставили, за скоро двадесет година, колико смо га ми знали, видео се са њим само два пута, када је овај дошао на по пар дана у Београд. Једва сам га убедио да користи електронску пошту и бар се дописује са Срђаном, али и то је, колико знам, било врло ретко. Глига је завршио филозофију и себе је убедио да може да живи од превођења филозофских књига. Посла је било мало, поготово током деведесетих, па је облетао пријатеље и познанике, од њих успевао да измоли да му обезбеде издаваче за које би преводио, али био је далеко од доброг преводиоца, подједнако неодговоран када су рокови били у питању, а одбијао је било какав редован посао или превођење нечега што му се није допадало. Због тога је полако посла, па и пара, имао све мање и мање. Једно време буџет је допуњавао дајући своју уштеђевину као позајмицу уз високе камате, али сумњивим особама за сумњиве послове. Вечито је имао дужнике и вечито кукао како не може да утера дугове.

Живео је са оцем и мајком у малом двособном стану, а када му је отац умро, а остарела мајка почела да обољева, потпуно се посветио бризи о њој и скоро потпуно престао да се дружи. Виђали смо га све ређе, а при ретким посетама уместо занимљивог и интересантног Глиге, у кући нам је седео пијанац који је кукао над сопственом судбином, схватајући да је спао на мајчину пензију, да нема више од пар година стажа, да све теже може да заради неку пару. Пио је из очаја, а пијан није могао да преводи и круг се затварао. Покушаји неколико пријатеља, па и

наши, да га пренемо, да га покренемо да нешто започне, организује се, остали су безуспешни. Један од његових најбољих пријатеља, успешан бизнисмен, нудио му је и посао, практично само запослење уз минималне обавезе, како би му финансијски помогао и наметнуо му неки смисао у животу. И то је одбио. Када му је у пролеће 2012. године мајка преминула, нас није ни обавестио, сем што нам је након сахране послао кратку СМС поруку, а на сваку врсту наших покушаја да га видимо и са њим попричамо, узвраћао је одбијањем. Верујем да је суочен са коначном извесношћу да мора сам и у потпуности да преузме одговорност за сопствени живот опет побегао, тако што је само пар недеља након што је сахранио мајку, извршио самоубиство.

Докторат, дeда Аврам

Почетак 1994. године памтим по две ствари, ужурбано сам припремао одбрану своје докторске дисертације и све се више причало о деда Авраму* који је спремио план за окончање хиперинфлације.

Рад на завршетку доктората добрано је окупирао моју пажњу тих месеци, па сам некако лакше подносио реалност, али управо је та реалност најупечатљивије обележила одбрану доктората фебруара те године. На факултету није било грејања, па су сви присутни седели у капутима и цвокотали. Како то обичаји налажу, након одбране организовао сам малу прославу у лабораторији која је остала запамћена због праве гозбе. Из данашњег угла прослава је била скромна, али домаћи специјалитети, кобасице, чварци, туршија, салчићи, одлично домаће вино из Далмације (обезбедио га је Обрад, Драганин ујак), па и песма на крају, учинили су да скоро сви присутни изјаве како никада нису били на бољој одбрани (сумњам да је томе допринео садржај моје дисертације и моје излагање).

Иако је деда Аврамов програм промовисан крајем јануара, његове ефекте осетили смо тек у марту када смо примили прве плате у новим динарима – ја непун 41 динар, односно марку. Сем што су нам примања из месеца у месец расла, што нам је рапидно поправљало стандард, почеле су да нам се пуне продавнице, некако је почело да личи на нормалан живот. Дуго времена ће проћи док тај стандард није достигао пристојан ниво, а животи свих нас постали достојни времена у коме живимо. Санкције ће трајати још скоро две године, дочекаћемо и са сузама гледати колоне избеглица, прво из Босне и Хрватске а онда са Косова, протестоваћемо, шетати улицама градова, лупати у шерпе, митинговати, дувати у пиштаљке, стајати испред кордона полиције, бићемо бомбардовани што ће нам омогућити да победимо НАТО и тако изгубимо део земље, за путовања ће нам визе требати још деценију и по. И када се будемо понадали да ћемо после 5. октобра 2000. године убрзаним кораком кренути напред, да ће нам се животи најзад средити и постати досадни, показало се да смо по многим питањима опет били у заблуди.

Оно због чега још памтим ту годину је пут у Порто, на ISE конференцију. После много година, поново смо могли приуштити себи да се појавимо на значајном међународном скупу, а са дневницама, које смо добили, осећали смо се као богаташи. Није ни чудо што сам, сем што сам уживао у прелепом граду, портоу и

* Драгослав Аврамовић - његовим програмом је 24. јануара 1994. године заустављена хиперинфлација и динар постао 1:1 у односу на немачку марку.

укусној храни (конференције једва да се сећам), кући дошао са огромним кофером више, пуним драгулија и одеће, и невероватних 12 боца, што портоа што класичног вина.

Кина

Већ следеће године, захваљујући пре свега академику Александру Деспићу, који је тих година био директор мог центра, заједно са 15-ак колега електрохемичара из Југославије отишао сам на следећу ISE конференцију у Сјанмен (Xiamen), на југу Кине. Он је својим ауторитетом обезбедио средства за пут, као неку врсту награде за верност институту протеклих година. Уз релативно скромну доплату пут смо продужили на 17 дана и посетили и Пекинг, укључујући Кинески зид, Минг гробнице и Летњу палату, Шангај и Хонг Конг.

Кина је тих година тек почела снажно да се развија и отвара према свету, па сам имао срећу да мало видим и оно што је од тада нестало, бар на местима које сам посетио. Страни туристи су путовали скоро искључиво организовано, са водичима, што и јесте био убедљиво најбољи начин да се пуно тога види. На тај начин су се странци на безболан начин спречавали да сами цуњају и виде оно што Кинези не би да прикажу. Нисте имали ни тренутак слободног времена. Ујутру вас ставе у аутобус, воде од једног до другог места, око поднева се сврне у неки ресторан на ручак, па онда поново у аутобус и обиласке, а увече у други ресторан на вечеру, па онда у хотел. Толико сте уморни да вам у 10 увече не пада на памет да било шта радите сем да седите у хотелу или одмах идете у кревет, јер вас сутра чека сличан програм. Ипак сам нашао начина да упознам и обичан живот и обичне људе. Из сјајног хотела у стилу кинеских палата, једне ноћи изашао сам у шетњу Пекингом (пре предграђем, на пример Бежанијском косом у Београду), у пратњи колеге Томе Тришовића. Након кратког обиласка околине, присуства уличној журци уз огроман касетофон, кибицовања једне партије шаха, упутили смо се у једну неасфалтирану, прилично мрачну улицу. Иако је било око поноћи, већ после десетак корака привукли смо пажњу мештана, углавном деце. Верујем да смо били први белци коју су икада ушли у тај крај, а када смо налетели на бараку са пар столова и столица испред ње, за коју смо исправно закључили да је кафана и сели да попијемо пиће, за само пар минута добили смо велико друштво. Некако смо успели да наручимо пиво (пи-ђао -啤酒) и кикирики (хашн-ми -花生米) и сити се испричамо са момцима који су нам правили друштво. Заједничко фотографисање било је посебан доживљај и по повратку сам им послао фотографије. Адресу, коју су написали, фотокопирао сам и залепио на коверат. Око два сата после поноћи пажњу нам је привукла бука из суседне бараке, два момка су на улицу изнела два стола и нешто што личи на наше нађве и почели да месе тесто. У питању је била пекара*.

* У Пекингу, односно том делу Кине пиринач није основна храна, већ су то разне врсте теста и хлеба. Најпознатији специјалитет тог дела Кине је пекиншка патка која се служи са неком врстом пекмеза од шљива (не слатког) намазаног на дебеле палачинке, сличних тортиљи. Комади меса се слажу преко тога и онда се све заједно уролује.






(лево) У Пекинīу; (две слике десно) У Хонī Конīу



Шта изабрати за вечеру? Сјанмен

За разлику од Пекинга, и Сјанмен и Шангај, као луке и некада енглеске полуколоније, изгледају скоро европски, бар они делови које сам видео и слобода кретања странаца је много већа. Али зато, сем на пијацама, пекиншке атмосфере нема. Хонг Конг, тада још колонија Велике Британије прави је мегаполис, невероватне густине насељености, мешавине култура и раса и мека за трговину. Ни ја нисам одолео, купио сам сада већ заборављени дискмен, који нам је дуго био једини начин да слушамо аудио CD. Сећам се да сам био забезекнут како се мобилни телефони и картице продају на сваком ћошку, док је код нас то био прави луксуз, ствар статуса и престижа и да се за куповину чекало у редовима на пар места у земљи. Иако сам уживао у том кратком боравку у Хонг Конгу, и било би ми жао да га нисам видео, мој коментар након повратка је био отприлике: „Необично, сјајно, вреди видети, али довољно је једном.“ Исто мислим и данас.

За тих 17 дана јео сам искључиво домаћу храну, користио само штапиће и трудио се да пробам што више тога. Још пре пута пронашао сам информацију да у Сјанмену постоји будистички храм са познатим вегетаријанским рестораном, па сам се потрудио да га пронађем. Овог пута друштво ми је правио колега из Бора, Звонко Станковић, а тешкоћа у споразумевању довела је до тога да смо наручили комплетан мени за четири особе. Све је било врло укусно и јели смо и више него што нам је требало, а шта – тешко да могу рећи. Једино што сам препознао биле су печурке, а за једно од јела сам претпоставио да је пире од пасуља.

Олуја и Дејтон

Али потпуно другачије и најупечатљивије слике које памтим из тих година су колоне избеглица из Крајине које смо у августу, при повратку са летовања из Македоније, сретали дуж целог пута кроз Србију. Знали смо да је са њима стигла и скоро целокупна Драганина родбина. Ми смо се враћали са скромног, али лепог боравка на Охриду, пуни прелепих успомена, па су нам ти људи од умора црних лица, а још више од несреће која их је снашла, изгледали још тужнији и беспомоћнији. Колоне

трактора, камиона, старих аутомобила, понекад натоварених и стоком, споро су се кретале дуж путева, често не знајући ни где иду ни шта их чека још исте вечери. Сем тужних погледа нисмо били у стању да им ишта пружимо.

Највећи део Драганине родбине имао је код кога да оде, али се већина прво зауставила у Митровици, првом месту где су могли да стану, одморе се, и смисле шта ће и како ће. Хвала богу сви су се некако снашли, започели нове животе далеко од својих кућа, и ако су тада и планирали да се једном врате, мислим да то више нико не жели. Понеко је обновио своју кућу, оде понекад да је обиђе, проведе неколико дана у завичају, али нико се није вратио да тамо живи.

То што је Хрватска успела да акцијом Олуја успостави власт на читавој својој територији (оно што је била територија републике Хрватске у СФРЈ) био је очигледно предуслов да се током новембра те исте године у Дејтону у Америци скупе вође зараћених страна, Слоба, Алија и Фрањо, и потпишу Дејтонски споразум. Ко је прошао добро а ко лоше, коме је одговарало а коме не, то није ни данас сасвим јасно, али то је за нас значило коначно укидање санкција, бар њихов највећи део*. Новосаграђена бензинска пумпа, прекопута данашњег Шопинг центра „Ушће", која је као последица тога прва редовно имала гориво, из милоште је названа Дејтонка.

Ања

Верујем да је свакоме ко добије дете то један од најсрећнијих догађаја који живот драстично промени и нешто што се памти заувек. Није било различито ни са нама, али ми смо имали додатне разлоге за све то, а и данас знам да кажем да наше ћерке имају два оца.

Да не улазим у детаље, Драгана је неколико година, пре него што је затруднела, имала озбиљну операцију, која је могла да јој ускрати могућност да има децу. На нашу велику срећу, преко Бате Капора и његовог оца Милована, ступили смо у контакт са њиховим кућним пријатељем, Радивојем – Радом Грчићем, изузетно признатим и добрим гинекологом, тада већ у пензији. Он је изабрао свог ђака Атанасија – Тасу Марковића да оперише Драгану. Био је присутан за време операције, и противно Тасином мишљењу, донео је одлуку, преузео одговорност да операција не буде радикална. Само захваљујући тој одлуци, родиле су се Ања и Јана.

Са Радом и његовом женом Миром постали смо више од пријатеља. Врло често смо их посећивали и са њима проводили дивне тренутке. Како су их године већ помало притисле, мало су излазили из куће, а некадашња путовања су им се проредила. Зато су и њима наше посете пријале, посебно што нису имали деце, а Драгана и ја смо по годинама то могли бити. Препричавали су нам занимљиве детаље из својих бурних живота, са многобројних путовања, увек нас добро појили одличним пићима и гостили, иако не изузетном, увек са много пажње спремљеном храном. Родом из Ирига, пријатељ са Бориславом Михајловићем Михизом, са којим се и окумио, Рада је био пун занимљивих прича, посебно из ратних и поратних времена. Са својом поштапалицом: „...разумете...", био је интересантан за слушање, а Мира

* Последње, које су се односиле на појединце из власти укинуте су тек 2001.

га је мало-мало исправљала, тврдећи да није било баш тако него овако и покушавала да га заустави да нас не гњави. Ми смо га, напротив, са занимањем слушали, а дружење са њима нам је веома пријало. Испоставило се, да је као млад гинеколог, радио у Митровици и био Драгичин лекар када је била трудна са Драганом, па је имао шта да нам прича и о тим временима и људима које је тада познавао. С времена на време, а обавезно за Нову годину и Божић по нама су слали нешто новца и ситне поклоне њиховој кућној помоћници, или боље речено домаћици, док су живели у Митровици, тада већ старици Хули или Хани. Мислим да се може рећи да су нас заволели, Драгана је од Мире добила прегршт поклона (ципеле, торбу, накит... не баш увек употребљиве), поклонили су нам једну слику и неколико графика, а кад год би дошли до неке квалитетне ракије или доброг вина, увек се нашла и боца за нас.

Када је Драгана затруднела, искрено су се обрадовали, а Рада је уредио да за време порођаја будем у његовом бившем, сада Тасином кабинету, где ме је појио вискијем. Само двадесетак минута након што се родила, омогућио ми је да на кратко видимАњу, малу као кифлу, намрштеног лица и погледа који се није променио до данас. Први и једини пут су они посетили нас када су дошли да видеАњу.

Дружење са Грчићима се тада практично окончало. Након порођаја Драгана није била за такве посете месецима, а онда је Рада нагло почео да сенили, па нас је сама Мира замолила да не долазимо јер би то било мучно и за нас и за њих. Након што је Рада неколико месеци касније умро, ми смо коју недељу касније посетили Миру са жељом да обновимо пријатељство, али она то није желела. Њој је пријало да је сама, није желела више никога да прима у посете, па је то било и наше последње виђење. Више нисмо имали никакве контакте са њом, нити икаквих вести о њој.

Драгана је била најлепша трудница коју сам икада видео. Нити се угојила, нити променила физиономију, нити се понашала као трудница. Добар део познаника, иако ју је видео само неколико дана пре порођаја, није знао да је трудна.Ања се родила у суботу, 31. маја 1997. године, прилично пре термина, али здрава и лепа. Прво сам са Радом потегао у болници, а онда увече, направио весеље са свим пријатељима које сам могао дозвати и који су могли да дођу, али стан сам доАњиног и Драганиног доласка дотерао. Времена су била таква да смо сву опрему за бебу углавном добили, али сам бенкице, пелене и бодије већим делом купио нове.

Верујем да су сви, када добију прво дете, потпуно збуњени, одједном се појави толико нових обавеза, систем вредности и приоритети се у тренутку потпуно измене. Мајке тих првих дана и недеља скоро потпуно брину о бебама, па ми никако није јасно зашто мушкарци често те дане описују као тешке и врло напорне. Трудио сам се колико год сам знао, умео и могао да све поделим са Драганом, сигурно ми није било ни близу тешко као њој, сем једне ствари. Не знам да ли ћу наћи прави начин да то објасним, али ваљда ћете разумети о чему говорим. Драгана је око бебе имала толико ангажовања, а и порођај је сам по себи велики напор, да је потпуно јасно зашто је сваки тренутак слободног времена, када јеАња спавала, користила да се одмори, да и она одспава. Са друге стране трудноћа је сигурно и нека врста дуге менталне припреме за промене које следе. Мислим да се

зато није (верујем, као ни све друге младе мајке) тако снажно суочила са дилемама, сумњама, па чак и стрепњама, као што сам ја. Да ли смо (више да ли сам) спремни и кадри да будем(о) добри родитељи? Шта и како ваља чинити да то постанем(о)? Јесмо ли дорасли томе? Пред нама је да од једног малог бића направимо човека. То нас нико никада није учио (ко је учио наше родитеље). Да ли се то уопште може учити и научити? Док се Ања није родила све је то изгледало далеко и некако магловито. Од Драганиног порођаја до њиховог доласка кући нисам ни имао времена да мислим о томе, а онда одједном, држао сам ћерку у рукама и био тата. Овако написано, све изгледа преозбиљно, као да ме је све то мучило, да сам смишљао стратегију и покушавао да направим неки програм или план. Не могу да се сетим да сам о свему томе икада јасно размишљао. Тек касније схватио сам да је то некако бургијало у мојој глави, али да сам отац какав сам, постао у једном спонтаном процесу и да сам давно, давно „смислио" какав ћу бити.



Ања са четири дана, са десет месеци и са мало више од једне године.

Васпитање и подизање деце није ни посао, ни задатак, ни обавеза, за то не постоји програм или образац, то се не може научити. Својој деци нисам био васпитач или тутор, већ сам се трудио да будем помоћ и подршка, неко ко ће им показати да је најважније да мисле својом главом, да сачине свој систем вредности, да своју слободу не спутавају ничим сем слободама других око себе. Најбитније је да им пружим руку кад год им треба, као када су училе да ходају. Бити тата није ми било ни тешко ни страшно, само врло одговорно, а у тој животној улози уживам и данас.

Када сам након пар недеља први пут извеоАњу у шетњу, у вожњу колицима по Ушћу, осећао сам се врло чудно, први пут сам на улици као тата имао осећај да сви то знају и да се види како неспретно и почетнички управљам колицима, а када сам се осврнуо, схватио сам да гурам најстарија, најружнија и најпропалија колица од свих родитеља са бебама. Још пре краја шетње насмејао сам се сâм себи и својим опажањима.

Не знам како је Драгана доживљавала те прве годинеАњиног, а затим и Јаниног одрастања. Са пријатном радошћу сећам се свих игара, шетњи, одлазака у паркове, на игралишта. Потпуно супротна су сећања на тражење пелена, куповину млека, бесомучног обилажења продавница и мувања по бувљаку не би ли се за оно пара што имамо купило што више и што боље. Био бих неискрен када не бих рекао да сам с времена на време запостављао породицу. За то је највише крива моја

природа јер посао којег се латим мора бити урађен најбоље што је могуће, па макар то ишло на штету времена које посвећујем породици. Дешавало се, а и данас се дешава, да људи са којима сарађујем свој део посла или не одраде или се неодговорно односе према њему, па онда, чак и када то не морам, или када то није суштински битно, обавезе преузимам на себе. Једноставно не могу дозволити да посао буде отаљан, тек да се само каже да је урађен, то мора бити максимално добро колико могу да учиним. Зато сам понекад данима био одсутан (не мислим само физички, мада некада и физички), неупотребљив, није се могло рачунати на мене, па се на Драгану сваљивало више тога него што сам желео, или што сам могао и што је требало да урадим. Временом, када су деца поодрасла, количина послова, које сам преузео на себе, толико је порасла да последњих година радим скоро по цео дан, пре подне на послу, по подне и ноћу код куће, а често и на путовањима, годишњем одмору, летовању. Али то је једна од цена коју сам прихватио да платим како бих нам омогућио ствари које волимо, на првом месту путовања.

Стан

Пошто се стање у земљи никако није кретало набоље, до пролећа 1994. године стрмоглаво је ишло надоле у сваком погледу, а након тога тек понекад мало набоље а онда опет нагоре, било је јасно да се Небојша и Јасмина неће враћати из САД-а, бар не скоро. Последица тога је била да смо након 1994. године почели да им плаћамо станарину, много нижу од реалне, али и то је било на граници наших могућности. Имали смо срећу да за те паре живимо у изузетно добром стану и да себи приуштимо, за ондашње прилике, пристојан стандард. Када су Маринковићи почетком 1995. године најавили могућност повратка, одлучили смо да ризикујемо и нешто мало уштеђених пара уложимо у Југоскандик, за велику камату. Једноставно, ако будемо морали да тражимо нови стан, морамо имати додатна средства да бисмо га плаћали. Не сећам се више колика је камата била, 15-20 посто месечно, а велики број људи који је раније уложио паре у једну од две банке које су такве камате давале, добро је профитирао. Ми смо се нашли у групи оних који су изгубили све, само недељу-две пре него што је орочење истицало, банка је пропала. Небојша и Јасмина се нису вратили и данас живе у Америци, а ми смо паре у неколико једногодишњих рата добили назад, без камате, када је држава почетком двехиљадитих почела да враћа стару девизну штедњу.

После много година подстанарског живота, нереализованих обећања у Институту и потрошених гомила пара на станарине, 1994. године указала се реална шанса да дођемо до свог стана. Скоро истовремено су се десиле две ствари. Бивши директор Института Радослав Аџић добио је кредит да купи нови стан, а свој стари вратио је Институту, а уз малу помоћ адвоката и функционера у општини Врачар, Милорада Поповића, мужа моје колегинице Ксеније, Институт је на јавном конкурсу добио право да са три стана надзида зграду у Улици кнегиње Зорке 86а. Институт је та три, још увек виртуелна стана, доделио мојим колегиницама, поменутој Ксенији, Светлани Штрбац и мени. Како смо ми у том тренутку били једини без деце, нама је допао најмањи, непуна 54 квадратна метра. Истовремено је одлучено да се стан бившег директора прода, а добијени новац подели на равне части нама трома, као кредит за изградњу стана. Нас троје смо се договорили да станове зидамо у две

фазе, грубе радове заједнички, од кредита, а након тога да свако свој стан завршава самостално.

Од почетка градње 1995. године до завршетка прве фазе протекло је више од две године, стално уз проблеме и велике тешкоће. Прво су се још пре почетка градње неки од станара, који се по тадашњем закону нису питали за сагласност, противили, па спречавали почетак радова и покушавали на све начине да их ометају. Други су у нашим радовима видели начин да и сами профитирају, заузму неке заједничке просторије, или легализују већ заузете. Због свега тога нас троје смо изгубили много времена и нерава, покушавајући да помиримо све стране и обезбедимо да градња тече. Са друге стране, извођач радова добио је паре унапред (да би се избегао губитак на трансакцијама, продаја директоровог стана извршена је на благајни извођача радова, новац је директно из руку купца прешао у руке извођача), па су му радови на нашим становима били на последњем месту. После скоро две године радове је напустио пре него што је завршио све уговорено. То је значило ангажовање новог извођача за преостали посао, раскусуравање са претходним, нове муке.

Када су напокон груби радови били готови, срачунали смо да немамо средстава да стан завршимо, па смо одлучили да га продамо у том стању и тим новцем купимо стан у неком мање атрактивном делу града. То је била нова мука која се замало завршила катастрофом, али је на крају испало боље него што смо очекивали. После много трагања за купцем појавио се извесни Радивоје Раденовић који је био вољан да купи стан. Договорили смо се да направимо предуговор уз који би нам дао капару 10 посто од уговорене цене. Прво је одуговлачио са својим потписивањем, уз разна оправдања, а када је лета 1998. године предуговор најзад потписао и дао капару, никако нисмо успевали да се договоримо о коначној купопродаји. Недељама нисмо могли да га пронађемо, а када смо и успевали, стално је измишљао разлоге за одлагање. Веровали смо да је озбиљан купац јер је заједно са мојим колегиницама већ инвестирао неке заједничке радове у ходнику, купио столарију за стан, развукао део инсталација. Бар два пута сам одлазио у његову кућу да посао завршимо (у пратњи комшије Милета Баровића као обезбеђења), али без резултата. Негде од новембра више нисмо успевали да ступимо у контакт са њим, рок дефинисан у предуговору за завршетак посла је прошао и ми смо се нашли у необраном грожђу. Поготово што смо целе јесени тражили одговарајући стан који бисмо купили, а срећом још нисмо донели коначну одлуку. Од једног агента преко кога смо тражили стан, сасвим случајно смо сазнали да је наш купац већ неколико пута успевао да на разне начине превари и ојади продавце станова. Уз мало распитивања дошли смо и до непроверених, али прилично поузданих информација да се бавио сумњивим пословима са земљама у Јужној Америци (званично бавио се продајом свежег и замрзнутог воћа и поврћа), да је већ неколико пута бежао из земље од преварених партнера (код брата дипломате у некој од јужноамеричких земаља), да га је неки од њих недавно пребио и да је опет побегао из земље. Сада сам другим очима гледао и на ране на његовом лицу и на његово тешко и болно кретање приликом последњег сусрета пре пар месеци. Сам бог нас је погледао да и нас не превари, а можда би то успео да нисмо инсистирали на свим папирима и да на сусрете са њим никада нисам ишао сам. Тако смо дошли до непланираних пара од капаре и одлучили да са њима завршимо стан и уселимо

се у њега. Требало је додати још пара, али за то смо могли да се снађемо. Мало смо добили од Софије и Бранка, мало позајмили од Глиге*.

Током марта 1999. године тражио сам извођаче за завршне радове и набављао материјал. Двадесет четвртог по подне у стану је било све потребно за наставак радова, а са мајсторима сам договорио да радови почну сутра, у осам ујутру. Када сам се вратио кући и са Драганом договарао како ћемо и шта ћемо даље, чули смо да је Нови Сад бомбардован, а пар сати касније прве бомбе пале су и недалеко од нас, на топлану у Новом Београду. Онима, који су бомбардовање доживели, не морам да причам какав је то осећај, а онима, који нису, не желим да то икада сазнају. Збуњени, поплашени, згранути, нисмо веровали да се то догађа, иако се о бомбардовању причало недељама пре тога. Прву ноћ смо заједно саАњом провели у склоништу у нашој згради, али када смо се ујутру вратили у стан одлучили смо да тамо више не идемо. Вероватноћа да ће наше насеље бити бомбардовано била је јако мала (најближи легитимни циљ, разводно поље и трафо станица налазили су се са друге стране зграде, пар стотина метара даље), а ако зграда буде погођена директно тешко да ће нам и склониште помоћи.

Питао сам се да ли ће се мајстори ујутру појавити, али био сам у стану и чекао их у договорено време. Сви су се појавили видно узнемирени ноћашњим догађајима, али спремни да раде без обзира шта ће се догађати следећих дана. У неку руку су били срећни јер су имали сигуран посао бар следећих пар недеља, ко зна да ли би и како у новој ситуацији могли да га нађу. Не без проблема, али без прекида, радови су полако одмицали. Заокупљеност око стана, набавка материјала, обилазак и контролисање мајстора у многоме су нам помогли да лакше преживљавамо свакодневна бомбардовања града и околине. На Бежанијској коси чули смо сваку бомбу која је пала на град, али и на аеродром у Батајници који је сваке ноћи бомбардован. Првих дана били смо изузетно узнемирени и уплашени, али како се човек на све навикне, тако смо и ми на сирене (шизела – почетак и смирела – престанак ваздушне опасности), експлозије, трешење прозора, нестанке воде и струје. И ову муку смо лакше подносили у друштву, па су нам кућа и тераса опет често угошћавале пријатеље. Мима и Глига су и овог пута били најчешћи гости.

Најтеже сам подносио ноћи, имам лак сан па би ме свака експлозија пробудила, чак и она која се једва чула. Мењао сам тактике, а најбоље се показало да останем будан и нешто радим све док се не огласи смирела, па онда пред јутро заспим, а мањак сна понекад надокнадим током следећег дана. Сећам се како сам једне вечери, док је напољу грувало, цртао дизајн купатила и распоред керамичких плочица у три боје. „Не могу они нама толико да сруше колико ми можемо да изградимо!“, одговорио сам некоме ко ме је тих дана питао како имамо снаге и воље да и поред свега завршавамо стан. Бомбардовање је имало и једну врло позитивну последици на радове у стану. Декретом државе све цене су замрзнуте, а курс динара је стално падао. Како смо ми све куповали и плаћали мењајући девизе, уштеде су биле значајне што нам је омогућило да најбитније за стан купујемо

* Да би увећали суму пара, крајем 1998. Године, на Глигин предлог, целу капару смо дали у зајам на шест месеци извесном трговцу, уз изузетно високу камату (мислим чак 15 посто месечно). Како је у међувремену почело бомбардовање земље, имали смо приличну муку да паре добијемо назад, али захваљујући Глиги, до краја 1999. године добили смо све, са договореном каматом, део у натури, паркету за стан.

доброг квалитета, мада ниједна није била луксузна. На пример славине, вентиле, лампе, осигураче, јесу купљени на бувљаку али најквалитетније што су се тамо могли пронаћи.





За време бомбардовања, 1999.

Ања, тада са непуне две године, данас се тих дана не сећа, верујем и због тога што смо ми након првог шока наставили да живимо као и пре бомбардовања, онолико колико смо могли. Како је још претходне јесени пошла у јаслице, трудили смо се да и даље то чини, кад год је било могуће. Шетали смо и играли се колико год се то могло, сем за време узбуна. Редовно сам одлазио на посао, али понекад пре тога, а редовно после, свраћао до градилишта, проверавао како теку послови, докупљивао или набављао материјал за следећу фазу. Мајстори су се смењивали и негде средином маја на ред су дошли последња два, молер и паркетар. Драгана је постала изузетно нестрпљива да се што пре преселимо, инсистирала да пожурујем мајсторе што се одразило и на квалитет радова, али 25. маја остало је још само да извршим детаљно чишћење стана како бисмо се сутра преселили. Проналажење камиона за сеобу било је озбиљан проблем, што због несташице горива, што због опасних времена, и они, који су желели да возе, тражили су астрономске суме. Срећом, у згради смо имали комшију, који је у војсци имао надлежности над неким камионима, и сам је понудио да нас пресели једим малим војним камионом. Док сам чистио стан, Драгана је паковала последње ствари, до вечери је трабало све да буде спремно, сутра ујутру само да товаримо и возимо. По повратку на Бежанијску косу, ауто нисам оставио на паркингу, већ сам га довезао са друге стране зграде, испод терасе, како бисмо у њега товарили финије ствари. Само што сам ушао у стан, мислим да још нисам ни сео, одјекнула је до тада најснажнија експлозија, нису се затресли само прозори већ цела зграда. Један томахавк погодио је трафостаницу са супротне стране зграде. Након експлозије мотор ракете се одбио и буквално улетео кроз врата суседног улаза у згради и срушио степениште између приземља и првог спрата, а гомила гелера и крхотина оштетила сваки ауто на паркингу, разбила мноштво прозора, чак и погодила једног момка (срећом безазлено, у задњицу). Шок је био неописив, али сам зграбио камеру и покушао да снимим „место злочина“. Због дуготрајних нестанака струје батерија је била празна па снимак траје само неколико секунди. Када смо дошли себи, установили да у комшилуку нико није настрадао, да сем срушених степеница нема веће штете, вратили смо се задњим паковањима и коначним припремама за сеобу.

Уз помоћ комшија за утоварање, а Глиге и два „вуковца“ за истоварање и ношење ствари, војним камионом, за време узбуне преселили смо се и до увече стан оспособили за живот. После непуне 22 године подстанарског стажа, од чега скоро 13 са Драганом, преспавао сам прву ноћ у свом стану. Без обзира на тренутак у којем се то десило, били смо више него срећни. Сутрадан смо стан потпуно наместили са оним што смо имали, а по подне се вратили на Бежанијску косу да тамо, на тераси једне од Ањиних другарица, из сад већ старог краја, прославимо њен други рођендан, али и очистимо и средимо стан који смо напустили, пре него што Небојшиним родитељима вратимо кључеве.

Иако је стан био потпуно оспособљен за нормалан живот, током целог лета дотеривали смо га, допуњавали и лицкали са великим уживањем. Бомбардовање се најзад окончало 15-ак дана касније, а ми смо почели да уживамо у предностима живота у центру града, пешке на посао, јаслице прекопута, све на пар минута шетње. Али већ од првог дана, а тако је и сада, скоро петнаест година касније, почела је да нам недостаје тераса и дружења на њој. И још нешто, нисам успео да се навикнем на буку са улице, поготово лети када прозоре морамо да затварамо много чешће него што то желимо, а често ме бука пробуди и током ноћи. Иако нам је уз две поодрасле девојке постао мали, могао бих рећи да га сви обожавамо, стално га мазимо и пазимо као неко биће и не пада нам на памет да одемо из њега. За већи, у овом или неком сличном крају, немамо могућности а његове добре стране не бисмо мењали ни за какав комфор.



Стан у Улици кнеза Зорке 86а

Светлана и Ксенија су се са породицама у своје станове преселиле много пре нас, у почетку смо се подједнако, али не често, дружили са обе, али се убрзо показало да су Светлана, њен муж Златко (Ракочевић) и син Лазар другачијег менталитета од нас па су дружења са њима убрзо сасвим престала, тек смо добре комшије. Зато су дружења са Ксенијом и Миком постајала све чешћа и прерасла су у једно интензивно пријатељство. Није да једни другима не избијамо из куће, али су заједничке кафе, пића, ручкови чести, бар неколико пута годишње заједно путујемо, а пар пута смо заједнички и летовали. Мика је један врло крупан, добродушан господин човек са неким већ заборављеним манирима, мора се констатовати прилично лењ, али успешан адвокат. Веома комфоран, тешко би преживео без Ксеније која му угађа и трпи његов карактер. Она је изузетно вредна и предузимљива жена, а још боља куварица па су славе и рођендани које редовно

обележавају увек прави гурмански доживљаји. Да будем јасан, нису у питању крканлуци и уобичајена јела, већ маштовите и укусне креације, од предјела до десерта.

Драгана и ја нисмо били у кругу људи са којима су се Поповићи дружили све док нисмо постали комшије и они нас боље упознали, иако смо Ксенија и ја практично вршњаци, запослили смо се у исто време, почели да радимо у истој лабораторији. Нећу да грешим душу па да тврдим, највероватније нисам у праву, али имао сам утисак да су нас сматрали недостојним свог друштвеног статуса и били подозриви према нашем „нивоу". Никада нисмо од њих доживели ништа што би моју претпоставку потврдило, једино што ми даје повода за такво мишљење је то што су наши контакти за врло кратко време из практично никаквих, прерасли у врло присно пријатељство. Сада уживамо у њиховом друштву иако смо са Миком по многим питањима различитих ставова, од политичких и вредносних, до односа према религији и националном питању, никада се нисмо сукобили сем кроз занимљиве и, поготово уз пиће, гласне дискусије. Захваљујући Мики и његовом пријатељу Александру Голубовићу Голубу, пре пар година остварио сам дугогодишњу жељу да одем на Свету Гору, и од тада са Миком, као једним сталним сапутником, сваке године ходочастим по том невероватном месту. Први одлазак је оставио снажане утисаке на мене, забележио сам их и налазе се на крају књиге.

Јана



За разлику од трудноће саАњом, Драгана је Јану носила много теже и била много крупнија. Нарочито тешко било јој је током пакленог лета 2000. године (куповина клима-уређаја била је много већи подухват него данас). Рођење сваког детета, након првог, не доноси толико узбуђености као код првенца, али су зато осећања много израженија, нема оне стрепње од непознатог и неизвесног. У новом члану породице се више ужива. На порођај Драгана није отишла из наше, већ из куће Миле и Божидара Николића[*] код којих смо били у посети. Док смо се колима враћали кући, почели су трудови, само сам се зауставио поред стана, попео да узмем већ спремљену торбу и саАњом је одвезао у болницу. То се дешавало око пола осам увече, а Јана се родила неки минут пре десет.

Јана је била крупнија беба одАње и таква је остала до данас. Али, то није једина разлика између њих две. Иако се на први поглед види да су сестре, што су старије све више и физички личе, али су различите по карактеру. Јана је била и остала гласнија и енергичнија од сестре, лакше плане, заплаче, нађути се, својеглавија је.Ања је сталоженија, систематичнија и предузимљивија. Има различита интересовања, окушала се у много чему, од вајања и моделовања глине, хеклања и

[*] Глига нас је упознао, Божа је био његов пријатељ са студија и једно време смо се интензивно дружили. У питању је дугогодишњи уредник Документарног програма Телевизије Београд, занимљив човек са пуно знања, али прилично крут. Наше пријатељство је престало некако нагло када су се он и Глига посвађали, не знам више ни због чега.

прављења накита у Атељеу за примењену уметност* и балета у Дечјем културном центру, преко пливања, рецитовања и глуме, до волонтирања за време Универзијаде, у Зоолошком врту, на Радости Европе. Сада, као гимназијалка, успела је да се укључи у програм хемије Истраживачке станице „Петница". Свему томе потпуно се посвећује, али само док јој представља задовољство, а онда је напуштала једне и тражила нове изазове. Како постаје старија тако су јој афинитети дефинисанији и истрајнија је. Већ годинама посећује Енглеску позоришну радионицу и са жаром спрема улоге за не баш наивне представе. Не могу рећи да Јана није имала сличних интересовања, али је много брже одустајала, некада скоро и пре него што је почела. Огледала се у плесу, одбојци, успешно је завршила први разред клавира у музичкој школи, пева у хору, али чим би на ред дошле досадније и незанимљивије ствари, дизала је руке. Обе од вртића уче енглески језик и мислим да су јако добре у томе. Иако је Ања систематичнија и одговорнија у учењу, Јана је већи кликераш и мислим да су по нивоу знања, с обзиром на године, подједнаке. Основна школа, коју су похађале, је огледна основна школа помогнута од Француског културног центра, и од првог разреда су имале (Јана још увек има) шест часова француског језика недељно. Ања је последња два разреда завршила у билингвалном одељењу (део наставе слушала је на француском), а затим уписала билингвално одељење у Трећој гимназији. И Јана је такође, ове 2013. године, уписала седми разред у билингвалном одељењу.



Јана и Ања

И у једној и у другој препознајемо неке наше карактерне црте и особине. Ања је ликом и стасом слична Драгани, а Јана мени. Моја истрајност, систематичност и одговорност се више виде кодАње, а склоност ка уживањима, посебно у храни и пићу, код Јане. Срећом, сама је схватила да уживање у храни мора ускладити са жељом да лепо изгледа. Ања је на мене отворенија за различитости, воли да проба и истражи ново и другачије, од музике и књиге до хране, док се Јана, слично Драгани, ретко упушта у непознато и ново. Ања је на Драгану затворенија, мало

* Од своје шесте до тринаесте године Ања је одлазила у Атеље и уживала тамо. Као резултат тога направила је и две самосталне изложбе, неколико пута учествовала на изложбама чланова Атељеа, а два рада, занимљиве инсталације, биле су изложене и на Дечјем октобарском салону 2009. године.

тога интимног дели са другима, па се њих две боље разумеју и имају чвршћу везу, док је Јана, слично мени, спремна да се отвара и са блискима дели и добро и лоше што јој се дешава.

Обе су веома радознале, жељне знања и имају завидан ниво опште културе. Врло радо и са занимањем посећују музеје, изложбе, концерте, обилазе културно-историјске вредности, посебно на путовањима, мада би то понекад радо замениле за плажу или неко живље и забавније место. Некада су, мора се рећи, остављене без избора, али ретко када су показале незаинтересованост или равнодушност.



Ада Циганлија, 2005; Ањин рад на Дечјем октобарском слону; Кулпин, са сестром Сандром, 2009; Космај, 2011; Праг, 2012; Сијена са Миком, Ксенијом и Гоцом у позадини, 2013.

Међусобно се мало воле, мало мрзе, ни више ни мање него друге сестре са толиком разликом у годинама. Ања је понекад малко превише одбојна према сестри, понекад зна и да је увреди, али ни Јана не остане дужна. Када су саме, знају сјајно да се друже, али свака има своје друштво у које она друга или нема приступа, или не жели да се укључи.

5. октобар и после њега

Јанино рођење остало ми је чврсто везано за догађаје у јесен 2000. године. Као да је њен долазак на свет био предзнак да ће нам животи кренути набоље. Милошевић и његова политика испуцали су све што су имали и дошло је време да оду. То се некако осећало у ваздуху у јеку предизборне кампање крајем лета. Сви смо били уверени да ће изгубити изборе, поготово што се опозиција најзад договорила да заборави све разлике и удружено сруши режим социјалиста. Није било чудно што се народ дигао када су проглашени резултати који, очигледно, нису били истинити. Зато сам се и ја, са Глигом у друштву, 5. октобра нашао испред Скупштине, мада нисам имао идеју шта би се могло десити, на који ће начин та маса људи повратити своје гласове. Кордон полиције одвајао је масу од зграде Скупштине, није било никаквих покрета, ни са једне ни са друге стране, чинило се да ће и једни и други тако стајати ко зна колико дуго, не усуђујући се да било како изазивају оне

насупрот себе. Тек би се понеки појединац залетео према кордону, више да га изазива него да га пробије. Смењивали су се говорници, а сви су чекали да се деси нешто што ће покренути ствари. Колико сам са дрвета видео, окидач је било испаљивање сузавца, прво на групу људи која је из масе насрнула на кордон, а онда према свима који су се окупили. У првим тренуцима маса је почела да се повлачи, а кордон споро да напредује према њој, нисам видео никакве физичке сукобе. Можда сам још десетак минута био на дрвету док је сузавац стигао до мене и натерао ме да сиђем. Последње што сам видео био је скоро рашчишћен плато испред Скупштине, сав у диму и људи који се повлаче ка парку. Одлучио сам да кренем кући кроз Крунску улицу бесан и огорчен, мислећи да је и овог пута Слоба победио, да смо „испушили" као и у марту 1991, за време студентског протеста 1992. године, дугог протеста у зиму 1996/97. и још много сличних ситуација, да је опет гола сила била јача. Са тим уверењем стигао сам кући и покушао да ухватим Радио Б92 не бих ли сазнао праве информације. Био је укључен и ТВ и на Студију Б сазнао сам да су се ствари, након што сам сишао са дрвета, почеле одвијати сасвим другачије. Кроз прозор сам угледао и дим изнад Скупштине. Након што је Слободан Милошевић, пар сати касније, признао пораз на изборима, као и многи Београђани, отишао сам испред Градске скупштине, где је требало да се обрати нови председник, Војислав Коштуница. Целу ноћ сам са хиљадама људи шетао градом, испуњен неком чудном радошћу, али са притајеним страхом да ли је и војска сагласна са Слобиним признањем.




(лево) Драгана са Јаном иАњом, лето 2000; (десно) Држећи антену покушавам да ухватим Б92.

И пре тог дана мислио сам да, ако желимо бољи живот и бољу државу, након што оде Слоба и његова власт, од 6. октобра морамо неколико година да живимо чак и горе него до тада, не бисмо ли створили здраву основу за бољу будућност. Све што је пропало треба оспособити, систем власти из корена променити и избацити криминалце из ње, окренути се раду, а не мешетарењу. Предуслов за то био је да се стара власт демонтира до најнижег нивоа, држава организује, да они на власти раде за корист нације, а не за лично богаћење. Ништа од тога није се десило. Тај 6. октобар, онакав каквог сам очекивао, никада није свануо, а и неће, бар не ускоро.

Захваљујући искуству које је стигло са годинама и спознаји да било какво искрено ангажовање за општу добробит скоро неизоставно бива сумњиво, злонамерно протумачено, често схваћено као угрожавање нечијих интереса или позиција, свој живот сам усмерио на друге циљеве. Томе је допринела и чињеница да ме је још крајем деведесетих, потпуно напустио елан за озбиљан рад у науци. Прво нисмо имали са чим да радимо, од сјајно опремљене лабораторије и рада на светском

нивоу полако смо тонули ка дну. Инструменти су нам застарели, лабораторије пропале, у временима, када смо се борили да преживимо, мотиви за рад су потпуно спласнули. Некако смо се сви бавили оним чиме смо могли, више него оним чиме смо желели. Све се свело на очајничке напоре да се публикује по који рад не би ли се оправдале плате које смо примали. Када смо се после 2000. године понадали да ће ствари кренути набоље, у првом тренутку је то тако и изгледало. Држава је одвојила средства да се обнови опрема, плате су нам постале солидне, добијали смо и средства за потрошни материјал, опрему, па и понеко путовање на конференције. Убрзо се показало да је организација државе катастрофална, навешћу само један пример. Пре неколико година, мојој групи Министарство за науку, које је три пута мењало име или се спајало са другим ресорима, одобрило је финансирање пројекта са чијим предлогом смо се пријавили на конкурс. Уз остало одобрена је и набавка опреме и хемикалија за реализацију пројекта. Данас, после више од две године од почетка реализације пројекта, још увек нисмо добили основни инструмент, а ни добар део хемикалија. Држава је преузела обавезу да нам све што смо тражили она купи и испоручи у оквиру суме коју нам је одобрила. Али то није крај, ми смо сами тражили и Министарству доставили понуде са оквирним ценама, а Министарство је на основу тога расписивало тендере и набављало опрему, не консултујући нас да ли нам опрема одговара по квалитету и цени. И тако за једну од тражених ствари из наше квоте потрошисмо око 4000 евра, иако смо имали понуду за сличну опрему у висини од око 1000 евра. Када смо опрему добили на Интернету сам пронашао и произвођача и опрему која нам је испоручена, набавна цена била је око 1800 долара. Дакле, скоро двострука вредност опреме отишла је на царине, порезе, транспорт, шпедитера и (верујем) провизију фирме која је извршила набавку.

Тако већ годинама свој основни посао у којем више не уживам као некада, радим само колико је неопходно, а већи део своје енергије усмерио сам ка стварима у којима сам проценио да могу да учиним значајне помаке и резултате. Прилично сам ангажован у Српском хемијском друштву (СХД) и његовом научном часопису. Још средином деведесетих, када је Интернет био у зачетку, сâм сам научио како да креирам и одржавам веб-сајт и прву страницу Друштва и часописа поставио сам још 1994. године. У почетку скромно, али временом, уз велике напоре да се изборим са старијим и конзервативнијим члановима руководства Друштва, успео сам да сајт издигнем на пристојан ниво. Нескромно ћу рећи да је у првом реду, захваљујући мени, а касније и мом колеги и пријатељу Владимиру Панићу, са којим годинама делим лабораторију и сва добра и зла у њој, сајт СХД један од најбољих сајтова малих хемијских друштава, сигурно најбољи у овом делу Европе. Уз то, опет нескромно, мислим да сам тиме, али и кроз учешће у организовању научних скупова који су подигнути на врло висок ниво, у многоме допринео угледу и реномеу Друштва. То ме је коштало, а и данас кошта, много времена, труда, а некада и живаца, много више него што износе накнаде за моја ангажовања. Али то ми не смета, већ ме испуњава, прија ми чињеница што је и мојим трудом нешто из ове земље на завидном нивоу, што сам допринео нечему чиме ова земља може да се мери са светом. Можда мало преувеличавам, можда другима, па чак и самом Друштву и његовим члановима то не изгледа тако, или им то није битно, можда и не цене моје напоре колико бих желео (не могу да кажем да не знају да вреднују то

што радим, можда прецењујем оно што радим), али се осећам задовољним, и то ми је довољно.

Да то, шта и како радим, није лоше, потврдили су позиви да сличне послове радим и за друга слична друштва, организације и часописе. Тако сам временом преузео много таквих послова, укључујући и техничко уређивање часописа и књига, можда и превише, па сам приморан да радим и више него што ми прија, седим за компјутером до дубоко у ноћ. И даље ме то испуњава задовољством, сваком новом послу прилазим са подједнаким еланом и у томе, ма колико некада било напорно, уживам. Неописив је осећај када после завршеног посла можете да кажете себи: „Баш сам то добро урадио!“, а још је лепше када вам неко то и потврди, бар покаже изразом лица.

Био бих неискрен када бих пређутао да, без обзира што ретко када наплатим праву цену свог рада, сва та ангажовања прилично допуњавају наш кућни буџет и омогућавају нам удобнији живот.

Ма колико то изгледало прозаично, трудим се да породици и себи приуштим оно што нас чини срећним и задовољним, у чему уживамо, без илузија да то морају бити велике ствари. Најједноставније речено, то су удобан стан у којем се сви пријатно осећамо и који са много љубави дотерујемо, без обзира што нам је премали, пристојан ауто, путовања и много малих задовољстава, дружења, да се понекад добро поједе и попије, прочита добра књига, направи добра фотографија, оде у шопинг. Ту се убрајају и Ањине и Јанине жеље, све оно што их чини срећним и задовољним, у чему уживају, од одеће и новог модела мобилног телефона до излазака и слободних активности, уз пуно поверење у њихове поступке и одлуке. Срећом, верујем захваљујући и нашем труду, деца су нам добра, вредна и одговорна, реалних и умерених прохтева, па нам није тешко да испуњавамо њихове жеље. Надам се да оне имају бар приближно добро мишљење о нама.

Све ово подразумева компромисе и повишен ниво толеранције сваког од нас у кући. Не можемо увек сваку своју жељу остварити без угрожавања других. До сада смо увек налазили начин да једни другима омогућимо што више испуњених жеља, одричући се некад својих, да би се оствариле нечије друге, а некад са задовољством примајући одрицања неког другог.

ОД МЕНЕ ОВОЛИКО

Ове редове пишем након што сам све исписао, и оно на наредним страницама, јер овде је крај мог приповедања. Све што следи написано је пре него што сам почео ову књигу, овде је само пренето. Прошло је више од двадесет месеци откада сам почео. Док сам читао написано много пута сам имао жељу да неке редове мењам или исправљам, али остао сам доследан, сем корекција и понеке лекторске интервенције, све је остало онако како сам први пут написао, директно из главе. Приметно је да има разлика у стилу, приступу појединим темама, опширности, што је зависило од мог расположења и духовног стања. Као што сам и претпоставио на почетку, скакао сам са теме на тему, понекад се и понављао, види се да нисам имао никакав чврст план када сам почињао. Неким особама сам можда посветио превише простора, некима опет премало, али о свакоме сам написао онолико колико сам проценио да је вредно забележити од онога што знам о њима. Често сам неке податке свесно изоставио јер нисам био сигуран у њихову тачност, чак нисам сигуран ни да су сви које сам навео потпуно тачни. Надам се да никога нисам увредио, а ако јесам, овим путем му се извињавам.



Велики породични скуп. Седе испред стола: Дамјан и Лена Капор, Стефан, Александра и Јана Декански; седе иза стола: Драгана Декански, Љубица Жилић, Мирослав Капор, Нада Латић, Ханка Фазлић, Софија Декански и Радивоје Латић; стоје: Александар Декански, Предраг и Анкица Удицки, Магдалена Зеленка, Сабина и Слободан Декански, август 2013.

Последњих неколико година практично нисам додирнуо, сем најбитнијих чињеница. Мислим да оваква врста писања захтева да прође бар неколико година пре него што се догађаји и људи опишу. Зато то остављам потомцима, ако буду имали воље и жеље. Верујем да се свакоме, ко узме да нешто овакво напише, по завршетку учини да је могло боље, лепше, да је требало другачије. И сâм исто мислим о неким деловима текста, али сам неким потпуно задовољан. Када све саберем – написано је близу онога што сам желео.

Београд, 22. новембар 2013.

Рукопис је дочекао и мај 2014. Иако нисам желео да додам ни једно слово након што сам га закључио, догађаји су ме на то приморали. Ова, до сада празна страница, пружила ми је могућност да додам још неколико реченица.

Пре десетак дана Србију су погодиле страшне кише и изазвале још страшније поплаве. Опасно су претиле и Митровици, која се, захваљујући мало срећи, а много више Митровчанима, ипак одбранила. Ја нисам био сведок томе, само сам све помно пратио, на све могуће начине. Хронике, новине, вероватно и књиге које ће бити написане, сачуваће детаљне податке о овим данима, ја имам потребу да овде додам пар фотографија.

Београд, 23. мај 2014.







ПУТОВАЊА

Путовања, страст коју Драгана и ја делимо од када смо заједно, па и пре тога, пренели смо и на децу. Планирамо их заједно са њима, мада имамо одлучујућу реч, децу, надам се, још нисмо разочарали. Драганин и мој посао омогућује нам да повремено путујемо и пословно, понекад и заједно, али ја много чешће, па и на тај начин додатно задовољавамо ту страст. Нека од путовања сам већ описао, а у овом поглављу ћу преписати неколико текстова који садрже наше импресије са неких од њих. Један чине фрагменти дневника, који смо водили у Шпанији 1989. године, а четири су моји путописи које сам писао за новине „Митровица", 2010. и 2011. године, о Либану, Јордану, манастирима у долини Ибра и о мом првом ходочашћу на Свету Гору. Пренећу их од речи до речи, тако да ће задржати оригиналну форму. Пренећу и утиске са путовања у Сибир 1995. године. Слагаћу их хронолошки. Немам ни времена, ни воље, а највише простора да опишем још нека за која мислим да би било вредно, зато ћу их на овој страници побројати.

1979 – Високе Татре - зимовање
1980 – Карпач и Вроцлав - зимовање
1982 – Валенсија (Фестивал омладине Медитерана)
1986 – Солун, Атина, Пелопонез
1987 – Мастрихт, Амстердам, Лијеж, Ахен (ISE конференција)
1988 – Париз, Лондон, Глазгов, Лозана (ISE конференција) са Драганом
1989 – Беч, Келн (Conference on Solid Surface); Шпанија и Португал, са Драганом
1990 – Праг (ISE конференција), са Драганом
1991 – Истанбул; Атина, Делфи, Пелопонез, са Драганом
1994 – Лисабон и Порто (ISE конференција)
1995 – Пекинг, Сјанмен, Шангај, Хонг Конг (ISE конференција)
1996 – Веспрем, Балатон (ISE конференција)
1997 – Париз (ISE конференција)
1998 – Халкидики (ICOSECS конференција), са Драганом иАњом
2002 – Букурешт (ICOSECS конференција)
2003 – Бари и околина, са Драганом иАњом
2005 – Напуљ, Пуцоли, Бари; Баскија (састанци ФП 6 пројекта)
2006 – Софија (састанак ФП 6 пројекта), са Драганом иАњом
Лондон, Единбург (ISE); Барселона (ФП 6 пројекат), саАњом
2007 – Будимпешта (састанак ФП 6), са породицом; Тоскана, са Драганом
2008 – Андалузија (ISE конференција), Истра (RSE SEE конференција)
2009 – Ловран, са Драганом
2010 – Темишвар, Крф, са породицом; Либан, са Драганом
Јордан (Евроазијска хемијска конференција)
2011 – Париз, саАњом; Света Гора; Задар и околина
2012 – Румунија (ICOSECS конференција), Далмација; Света Гора;
Салцбург, Минхен, Праг, Братислава (ISE конференција), са фамилијом

2013 – Света Гора; Верона, Тоскана и Апулија, са породицом;
Дубровник и Пељешац

Бар пет пута смо летовали на Охриду и у Грчкој, а путовањима по целој Србији ни броја се не зна (Златибор, Тара, Стара планина, Дивчибаре, источна Србија, Смедерево, Сомбор, Суботица, Фрушка гора.)

Уз књигу сам припремио и CD са фотографијама, међу њима има и оних насталих на овим путовањима.

Шпанија 1989.
Одломци из дневника

***Увод** (Драгана)*
Ово су путописи малог Мачка[*] који је кренуо у свет са лажном InterRail картом и лажном потврдом да је студент. Тако има 25 година, студира пољопривреду, зове се Данило и мрзи кондуктере и полицајце.

29. јули, Монте Карло (Monte-Carlo)
Драгана
Ноћ у возу. Вруће. Мало спавали, али смо срећни јер смо ухватили места и поред неописиве гужве. У Ници смо оставили пртљаг. Мачак је променио још 40 DEM ≈ 139 FF. Сада пијемо кафу на пијаци у Монте Карлу, тј. поред ње. Већ смо видели заставицу и налепницу за ранац. Ал' би било добро три сата сове на плажи. Топло је, али нема сунца.
Ја
Прошетали смо целу земљу уздуж и попреко, видели палату, зграду CASINO-а, обишли целу стазу за Формулу 1. Град је невероватно чист, чак смо видели како човек испред своје куће усисава улицу. Био је необично топао дан, сунце се појавило и пржило, били смо два-три сата на плажи. Вода је топла као бара, пливали смо и знојили се. Скупо је, али не превише. Смути[†] је добио торбицу око врата (јој, што је лепа, купио јој Мачак). Хранимо се сендвичима из Југе, само што пијемо кафе. Нисмо отишли у „Егзотичну башту", оставили смо за други пут. За пар сати смо видели три ролс-ројса, колико нисмо до сада у животу. Тренутно седимо код „Моцарта", спремамо се за Ницу, па правац Шпанија.

30. јули, Ирун (Irún), кафе Las Ruedas
Ја
Десило се нешто што нас је обоје бацило у очај. Украли су нам мали ранац и фото-апарат у њему. Ушли смо у воз у Ници, празан купе, сместили се. Пробудисмо се у осам, и нема ранца. Прво је Смути плакао а ја је тешио, онда сам ја пиздио па ме је Смути тешио. На крају смо се ипак средили и око дванаест стигли у Ирун, у Шпанију.

31. јули, Ла Коруња (La Coruña)
Ја
Јебо нас воз у који смо сели, до Бургоса смо се возили пет сати путничким возом који је стајао код сваке беле куће. Додуше, имали смо времена да видимо све поред чега смо прошли. Први део пута, отприлике до Алсасуе, пробијали смо се кроз Пиринеје, онда прошли кроз један питоми део до око Витторије, да би око Панкорба прошли кроз импресивну клисуру. Два планинска ланца, боље речено висока гребена, као два зида, праве процеп кроз који је прошла пруга, а недалеко од ње аутопут. Управо на том месту се сместио Панкорбо. Старе камене куће покривене ћерамидом и црква прилепиле су се уз стене, све заједно 20-30 зграда.
У Бургос смо стигли тек око осам увече. Мали град, али жив, бар у доба када смо га ми посетили (недеља увече). Стигли смо до познатих врата Св. Марије и катедрале, промували се по старом делу града, и како смо остали без пезета, остатак вечери

[*] То сам ја.
[†] То је Драгана

тражили аутомат. Нашли смо их десетак, али паре нисмо добили па нисмо ништа јели, сем неких крофни на станици за последњих 90 пезета. На Plaza Mayor је био неки концерт и велика гужва. Када смо се испели на брдо, испод старе тврђаве, са свих страна видели смо крај града, одједном се завршава и почињу поља, нема оних раштрканих кућа на периферији.

У возу смо имали среће па смо фино спавали (нису нам ништа украли). Свануло је тек око пола осам и налазили смо се у чудној Галицији. Брдовито, зелено, помешане тополе, врбе, четинари, палме, кукурузи и сунцокрети. Осванула је магла, па је у деловима густе шуме изгледало и помало стравично, поготово један изгорео део – згариште завијено у густу и влажну завесу. Од Ла Коруње нисмо видели скоро ништа, станица је далеко од града, а ми смо нестрпљиви да видимо Сантијаго, место ходочашћа већ вековима.

Драгана

Све у свему, био је то ружан дан, али данас је већ боље. Лепо, брзо и удобно стигли смо до Ла Коруње, имали времена да једемо, попијемо кафу (ах, најзад) и купимо фото-апарат, два филма и батерије за флеш. Платили VISA-ом, после 20 минута проверавања. Апаратић се зове ALEX(андар) и кошта 3600 пезета. Сада тутњимо ка Сантијагу у неком пословњаку.



Ла Коруња, први снимак са новим апаратом

31. јули, Сантијаго де Компостела (Santiago de Compostela), restaurante Camilo

Драгана

Има ли шта лепше? Свира сакс, попили смо по коњак уз маслине, поделили бутелку црног вина уз ручак, ја лигње а Мачак пулпо. Он се сада забавља са конобаром, овај се сав презној када га Мачак позове. Јадан, ништа не разуме. Ми њему енглески, он нама шпански и као разумемо се. До сада је научио да каже: „Two coffees."





Сантијаго де Компостела: (лево) На железничкој станици; (десно) Restaurante Camilo

Град је диван. Кад ходаш, осећаш се као да си пет векова уназад, само да није оних кичерајских ђинђува и корова. Катедрала је таква да те, за разлику од оне у Милану, не заболи глава. Све је складно. Има људскости у овом месту. Мачак само плаче од среће. Машта се претвара у стварност, полако али сигурно. Мало нам треба да будемо срећни. Још увек свира сакс и гитара. Не знам која је ствар, можда су то њих двојица овог тренутка нешто импровизовали. Пријатно је, нема шта.
Ја
Да додам, купио сам комплет: нож, виљушка, отварач за флаше (пампур и онај други), отварач за конзерве и шрафциглер. Сад смо надокнадили скоро сву штету од крађе.

1. август, Саламанка (Salamanca)
Ја
Сада је скоро три, сунце пичи као лудо, шетали смо се градом али је постало неиздрживо, па смо побегли у Whopper (слично McDonalds-у). Уморни смо к'о врагови јер смо ноћас лоше путовали.




Саламанка: (лево) Кућа шкољки (Casa de las Conchas); (десно) Испред Универзитета

Драгана
Саламанка је баш онаква какву сам очекивала да ћу је видети, можда мало прљавија. Видели смо доста тога захваљујући књизи и мапи: Plaza Mayor, катедралу, римски мост, универзитет, о црквама да не говорим. Цео стари град је споменик. Улице су као изломљене и човек се стално врти у круг и нема појма где је у круг ушао, а где изашао. Све зграде имају неку чудну окерцрвену боју која на сунцу, заиста, импресионира. Помешано је безброј стилова, од романике и готике до барока и маварске уметности, ренесанса, наравно. Мало ми је тешко да похватам како се све то градило кроз историју јер је не знам довољно. Уплетено је много имена за која сам први пут чула, па није ни чудно. Много тога се реставурира, много је врата затворено. Исти су као и ми. У универзитетској старој згради осећала сам се баш као у краковском Јагелону. Узвишено, са примесом сете због немогућности учења на таквом месту. Овај наш у Београду ми дође к'о забавиште. Видели смо салу за предавања, капелу, велики хол. Остало (библиотека, нека предворја), затворено.*

* Касније смо научили да је Главни трг (Plaza Mayor) репрезентативни пример стила чиригуера (по José Benito de Churriguera (1665-1725) вајару, архитекти и урбанисти), шпанској варијанти касног барока, на прелазу у рококо.

2. август, Лисабон (Lisboa)

Драгана

Први сусрет са Лисабоном није баш радостан. Банка не ради, немамо ешкудоса, гардеробер неће да нам прими ранац већ морамо да га оставимо у касети (450 ешкудоса). Саша успева да промени 1000 PTAS код шалтер службеника, наступа потрага за ситнином за касету, већина нас нељубазно откачиње, али не дамо се збунити. Оставили смо ствари, отпешачили до центра који још и пристојно изгледа насрам оног што смо видели успут. Стварно су Цигани. Тек смо купили водич и размотрамо где ћемо. WC у ресторану одлично је послужио као купатило. Сунце се појавило и сада све изгледа много лепше.





(лево) Лисабон, слика са тандрчком; (у средини) Elevadoros; (десно) Оброк у парку у Севиљи

Ја

Како је дан одмицао, све нам се више допадао Лисабон. Видели смо Trг Comercio са статуом Jose-a I и тријумфалним луком, Trг Rossio са националним позориштем, возили се Elevadoros-ом (лифтом између два дела града који је конструисао Ајфел), остатке Carto манастира срушеног у земљотресу 1755. године, пентрали се по тврђави Светог Ђорђа (St. Jorge), сликали се испред катедрале, а онда ТАНДРЧКОМ (тако смо назвали старе трамваје који саобраћају градом) отишли у други део града да бисмо видели сјајни манастир St. Jeronimus. Црква је величанствена, без кичерајских статуа. Ушли смо у клаустер, који је исто тако китњаст у обради белог камена, али миран и складан. Затим смо на обали реке Тежо (Tejo) обишли споменик освајањима и чувену Belem кулу. Оно што ми се у Лисабону посебно допада су улице, већина (тротоари скоро сви) израђени су од коцке. Коловози од великих, а тротоари од ситних белих, са геометријским шарама од црних. Тандрчици су посебна прича, стари амерички, из Филаделфије, око 1920-30, мали и бучни али сјајни. У граду је врева, продаје се све и свашта, улице углавном уске пуне аутомобила, једна привлачна живост. Куће су запуштених фасада, често покривене плаво-белим керамичким плочицама, али све то граду даје љупкост. Осећа се више него иде до сада дух југа, Медитерана, помало цигански. Једино је мало исувише прљав. Сада се спремамо на ноћни пут за Касерас, а онда за Севиљу и Кадиз. Био би ред да се одморимо и ОКУПАМО.

3. август , 18:15, Кадиз (Cádiz)

Ја

Ево, најзад смо стигли. Од 27. јула до сада прошло је седам дана и седам ноћи у возовима. Уморни смо и прљави. Путовали смо од синоћ у једанаест до данас у седамнаест сати, једино смо у Севиљи направили паузу са намером да једемо, попијемо кафу и освежимо се. Али, да бисмо наставили за Кадиз, морали смо пешке са једне станице на другу кроз цео град. Све се то дешавало у један по подне, продавнице су затворене, па сем по једног колача и кафе ништа нисмо јели. На крају, замало да нам

због тога, по други пут, воз за Кадиз побегне испред носа. Када смо дошли на станицу установили смо да је претходни воз по реду вожње отишао пре петнаест минута, а следећи иде за сат и по. Седнемо да попијемо по пиће и кафу, кад, само што смо сели, у станицу улази воз, кажу за Кадиз. Плаћамо и попијемо к'о заврат и укрцамо се у воз.
Драгана додаје на маргини: *Мачак унео ранац у воз, па се вратио да докрајчи коњак.*
Овај део Шпаније за нас је крајње необичан. Благо брдовит, мало жита (пожњевено), маслина до у бескрај, а ближе мору сунцокрети (главе к'о песнице, усахле), па опет жито и виногради[*]*. Има и поморанци и лимуна. Где год има воде све се залива, чак и кукуруз, а где не, све је усахло и изгорело, али све се обрађује. Сигуран сам да род не може бити ни близу као код нас. На десетине километара пре Кадиза све је прекривено баруштинама, вероватно солане. Чудан призор, а помало и заудара.*

7. август, Кадиз (Cádiz), Beato Diego, кафе студентског дома
Ја
Све је било како смо планирали. Ушли смо у воз за Пуерто де Санта Марија (Puerto de Santa Maria), пола сата вожње, пешке до центра и нашли Plaza del Toro (кориду). Карте су нам прво нудили неки препродавци, али се нисмо усудили да их купимо. Тражили су 1000, а на картама је писало 600 пезета. Зато смо сачекали да се отвори благајна. На крају смо ипак платили 1000, за најлошија места на сунцу. Оно што су нам нудили препродавци, биле су карте за пензионере или неке љубитеље кориде, за места истог квалитета али у хладовини. Но, нема везе.
Корида! Било је интересантно јер смо је први пут видели уживо, али по мом мишљењу није било сјајно. Недостајало је више оне атмосфере коју смо очекивали, само повремено се чуло оно ОЛЕ, мало музике и тек покоја овација матадорима. Саме борбе, за нас лаике добре, није било проблема, а сва три матадора су била солидна. Било би нам жао да то нисмо видели.




На кориди у Пуерто де Санта Марија

Вратили смо се у Кадиз око 23 часа и намерили да одемо на журку коју су доктори организовали у болници. Имали смо проблема да је пронађемо, али уз помоћ неког дедице који ради у мензи, друштво смо нашли на крову болнице. Гитара, остаци пића и наш диригач уз интернационално друштво и све је то потрајало до четири ујутру. Лекари са дежурства су били главни, а сем њих били су ту студенти на пракси: два Чеха, Пољак, Италијанка и нас седморо Југословена (пет студента и два пратиоца).
Драгана

[*] То је крај где се прави чувени херез, или како га Енглези зову шери, специфична врста контролисано оксидисаног вина. Име је добило по граду Херез де ла Фронтера, једном углу троугла којег још чине градови Перто де Санта Марија и Санлукар де Барамеда. Троугао је срце производње хереза.

Све у свему било је интересантно. Споразумевали смо се уз помоћ четири-пет језика, руку, ногу и израза лица. Саша је упознао Шпанце са историјом о прављењу динґача, правио друштво усамљеном Пољаку, који је почео да прича (најзад) јер је доста попио. Неки су ми ишли на живце, као на пример пар доктора швалерски расположених који су спопадавали Босанку и Италијанку. Оне наше две кокошке са пете ґодине су се као и обично трудиле да буду интересантне. Мислим да нас не ґотиве баш нарочито.
После вишечасовноґ ломатања по болници Ева, овдашња студенткиња, одвела нас је на инфективно. Од сада је за нас задужен Перез Морено, дебели Шпанац коґа овде воле и зову Пепе. Сутра у девет сати почиње моја летња пракса, коначно. Мачак се све време смуцао по ґраду, чекајући да му банка одобри дизање пара на VISA-у, најзад је добио 17 000 пезета, сада имамо пара и идемо да купимо неке ситнице.

9. авґуст, Танґер □□□□
Ја
Ево нас у Африци, седимо нас четворо у чајџиници-посластичарници и пребирамо утиске. Устали смо у шест, у седам на бус, стиґли у 9:30 у Алхесирас, па у трку купили карте и стиґли на брод у минут до поласка. У луци нас је дочекало море туристичких водича који су покушавали да нам нешто нуде. Најупорнији је успео да нам објасни да је он званични водич (показао је и неку значку) и да ће нас за 2000 пезета провести кроз медину и казбу, да ћемо са њим бити сиґурни. Убеди нас човек, звао се Бен Абдул, добисмо за 1500 пезета такси до ґрада и добру шетњу уз објашњења. Завршили смо у продавници, правој овдашњој, са кожом, теґисима, одећом и, од оноґ „ништа нас не интересује", уз кафу и чај којим смо послужени, куписмо два ћилимчета и Смутију кошуљу (додуше након упорноґ ценкања†). Падали смо у још искушења, али смо храбро издржали. Ручали смо на трави, пред жељезничком станицом, малтене у центру ґрада. Ту ми је ґедан запретио да ће ме ноћас обријати. Тражио ми је ципаретУ, ја му је дадох и рекох му да се склони, а он се наљути (успут смо сазнали да је био две ґодине у затвору у Митровици). Од тада су се ове три пресекле и сад само пазе да их неко не покраде, нападне...*




Танґер, у продавници ћилима, (лево) са Бен Абдулом; (десно) Боба, Драґана, ја и Јелена

Драґана
Очекивала сам ґрад снова, бео, чист, ґомиле цивилизованих туриста, лепих кућа, а видела прљавштину, насртљивост овдашњих људи, осетила смрад овчетине, сладуњаве мирисе истока, манијачке поґледе. Једноставно у овај ґрад треба доћи са

* У Африку смо ишли заједно са Драганином колегиницом Бобом и њеном другарицом Јеленом.
† од 10000 спустио сам укупну цену на 7000 пезета. Претпостављам да је и то било превише, али нама је вредело тих пара, па смо били задовољни, вероватно и продавац.



Ноћ у Алхесирасу

четири телохранитеља, са пуно пара да можеш да купиш прелепу кожу, ћилиме, хаљине, и спаваш у хотелу. Не осећам се сигурно док ходам у по бела дана, а могу замислити како је ноћу. Признајем, уплашио ме је онај робијаш (надуван или уфиксан). Пресео ми је дан. Ипак, срећна сам због купљених ћилима. Ево, сад нас зеза и келнер.

10. август, 3:54, Алхесирас (Algeciras), кафе без имена

Ја

На броду смо вечерали салату и вино, мало одспавали и искрцали се око пола један. Прошетали смо само мало и сели у овај спас за касне посетиоце који ради целу ноћ. Око нас су морнари, неки Арапи који су се искрцали из аутобуса који очигледно чекају први трајект за Мароко, трешти арапска музика са неког транзистора, мувају се курветине, пролазе камиони, два стола од нас седе и два пајкана. Све у свему весело. Слушамо како два морнара, изгледа Американца, мувају неку женску и њихов договор који ће да је мазне. Још једно два-три сата па ћемо аутобусом у Ла Линеу, а онда пешке у Гибралтар, у куповину. Око пет сам прошетао по Алхесирасу, сасвим кратко и установио да је то прави лучки и транзитни град. Само продавнице, агенције, кафеи, огроман број људи који по парковима, на клупама, на трави чека први брод за Африку. Мувају се ту свакојаки типови, али је све у свему мирно, с обзиром на неисцрпне могућности за избијање пичвајза.

11. август, Кадиз (Cádiz)

Ја

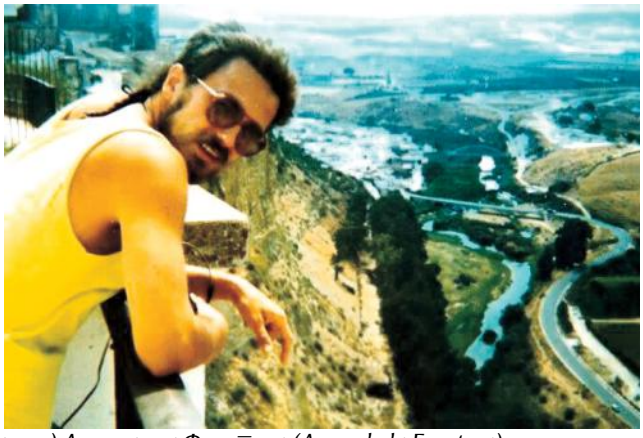
Од свега што смо до сада на овом путу видели, ово је највеће изненађење. Кад се каже Гибралтар (Giblartar) имао сам представу стене, са војном базом, а кад сам чуо да је и бесцаринска зона, очекивао сам велики Duty-free shop. Међутим, нашли смо се у граду-држави са свим оним што један савремени град треба да има: градски превоз, авеније, паркови, робне куће, мноштво улица пуних продавница, аеродром (у град се улази пешке преко писте, испред које се спушта рампа када слеће или узлеће авион, као на пруги). Све је минијатурно, камиони, аутобуси, цркве, позориште, музеј, који смо обишли и личи на Енглеску. Једино је састав становништва мало другачији, мувају се ту поред Британаца и Шпанци, Арапи, Индуси, Кинези. Прича се свим могућим језицима. Град има своју монету (гибралтарска фунта), једно село, плаже, свог мајмуна (једини европски), жичару која води на врх стене. Држава данас живи од трговине, главну улицу (Main Sreet) чине само продавнице, банке и кафеи.

12. август, Херез де ла Фронтера (Jerez de la Frontera), restaurante Estacion

Ја

Ево, стигли смо из Аркос де ла Фронтера, седимо у ресторану на станици, чекамо Interurbano, путнички воз и пијемо Cervezas пиво. Јутрос смо возом стигли до Хереза, прво се промували по њему, до Маварске тврђаве и катедрале и у подне аутобусом отишли у Аркос. ***Наставља Драгана:*** *А тамо сунце пичи из све снаге. Попели смо се до тврђаве са које се пружа фасцинантан поглед на реку, андалузијска поља – прелепо. Мували смо се по граду кроз чисте, уске и стрме уличице, поред белих кућа, типичних*

овдашњих. Делује помало пусто, само луди туристи шкљоцају апаратима. Најлепши део дана провели смо на црквеном торњу. Попели смо се врло уским степеништем (може само један човек да прође) које се спирално савија и то вртоглаво.

(лево) Гибралтар; (десно) Аркос де ла Фронтера (Arcos de la Frontera)

Горе се прво прође кроз малу продавницу сувенира (седи дека и говори туристима где је најбоље да се сликају, упозорава да се не дирају звона и тражи прилог, новчани), а онда још ужим степеницама настави до врха. Ту се налази једно десетак звона разних величина, а на све стране пуца величанствени поглед на околину. Сели смо на клупице и ручали оно што смо имали у ранцу (конзерва из Југе, сок из самопослуге у Херезу, хлеб покупљен јуче у ресторану, јабука из мензе у болници). Ту смо урадили још једну корисну ствар, написали смо разгледницу куму Банету. ***Настављам ја:*** *Аркос је заиста место које се не сме пропустити. Све оно што је типично андалузијско, тамо се најбоље може видети. Благо таласаста поља са којих је скинуто жито, или још увек стоје сунцокретићи (код нас би њива са таквим заорали јер није вредна труда да се бере), или са непрегледним виноградима, беле куће (нигде не бљеште на сунцу као овде), плаво небо неописиве чистоће и кристалног сјаја, сунце које пржи. Само се надам да наш апарат, који се синоћ откачио са каиша и изгубио још неколико делова и функција, и даље прави слике.*
Под утиском Аркоса заборавих јучерашње вече. Током шетње после вечере (риба из болничке мензе), налетесмо на улични концерт фламенко хора. Двадесетак певача и певачица у типичним оделима и хаљинама, уз две-три гитаре, правило је одличну атмосферу на малој уличној позорници. Пратиле су фламенко песме и са позорнице и из публике, праћене типичним тапшањем. На само двадесетак метара укебали смо бар, наручили botella vino tinto, и остали до краја концерта, жалећи што нисмо стигли на почетак.

14. август, Севиља (Sevilla), restaurante Las Vegas
Драгана
Јуче нам је био дан тзв. одмора. Наумили смо да обиђемо музеје, али, заврага, недељом баш ништа не ради у овом Кадизу. Зато смо смислили добар разлог да се уморимо, тражили смо продавницу где смо првог дана видели гипсану кућицу са мотивом Кадиза. Потрошили смо два сата, али је нисмо нашли. Зато смо покупили лежаљке за плажу, ручали и правац Викторија. До плаже смо отпешачили (не жалим, није далеко, 45 минута хода), а успут смо видели зидине старог Кадиза и имали прилику да видимо Кадиз као са слика на проспектима. Плажа је огромна, добро уређена, има чак и тушеве

(с обзиром на стање са водом то је овде заиста луксуз). Вода је прљава као и на Калети[*]*. Мачку је било досадно, завршио је читање књиге, па ме малтретир'о. Најлепше је било око шест-седам сати, благо сунце, милина. Не знам да ли ћемо сутра тамо, било би добро да задњи дан излежавања проведемо тамо.*
Ушли смо у Археолошки музеј (ISIC[†] *картица нам је омогућила улазак иако је портир прво упорно тврдио да комунисте не пушта цабе). Музеј није ништа нарочито, само пар интересантних слика (Мурильо), а све остало, што каже Мачак, има и у Митровици. Након тога посетили смо и Oratorio Santa Cueva de Cadiz и ту видели три сјајне Гојине слике. Изненађујуће. Тајна вечера, а актери седе на поду у одећи каква се носила у Шпанији у XVIII веку. Слично је и на слици Поклоњење Христу. Обе слике су из Гојине тамне фазе, па су сва лица врло тамна.*



Севиља: (лево) Катедрала; (десно) Шпански трг (Plaza de España)

Дивно је што смо опет дошли у Севиљу. Ушли смо у катедралу, огромну, чудног ентеријера, са величанственим олтаром. Колумбов гроб више личи на споменик, сав је у злату. Двориште поморанџи је тотално разочарање. Геометријски тачно посађено дрвеће са ретким плодовима, које се губи у цигли поплочаном дворишту. Врло топло, пече одоле. Зато је Хиралда (Giralda) поправила утисак. Попели смо се на врх, нема степеница већ се пење уз косине, па и није тако напорно. Одозго поглед на целу Севиљу.....
Ја
Сишавши са Хиралде (оригинално је било минаре џамије, а Мавар који је дао да се сазида није правио степенице да би могао до врха на коњу), установили смо да нам време измиче, па одлучисмо да пропустимо следећи и у Кадиз се вратимо последњим возом. Одлучили смо да одемо у музеј, али је он због реновирања био затворен, па смо упорно покушавали да пронађемо Roman topument (како је било обележено на мапи).

[*] Плажа на само 50-ак метара од болнице на којој смо се до тада купали.
[†] Међународна студентска картица уз коју смо на много места уштедели на улазницама.

Када смо га пронашли, испоставило се да су у питању само три огромна стуба, стешњена између две зграде, који вире из неке жабокречине, подупрта да се не сруше. И ту Смути рече другу битну реченицу тога дана: „Мачак, јебали те римски меѓалити.“ Прва је била мало раније: „Мачак, јебо те музеј.“ Онда одлучимо да пронађемо кућу Пилата, сјајну вилу из XVII века, сада претворену у музеј (сада Смути ништа није рекао).



Кордоба - Posado del Potre

16. август, Кордоба (Córdoba)

Ја

Устали смо у пет, од 5:45 до осам возили се до Севиље, па после два сата наставили за Кордобу и овде стигли око 12:30. До Алказара смо дошли десет минута пре затварања, па смо то оставили за поподневни обилазак и продужили до Гвадалкивира, обишли старе маварске воденице, прешли преко римског моста до Torre de la Calahorra (кула) која се налази тачно прекопута Велике џамије, поглед је прелеп: река, мост, џамија, тријумфални лук San Rafael de la Puerta del Puente. Како се и џамија отварала тек у четири, мували смо се по уским уличицама и радњицама. Синагогу, која се прва отворила, нашли смо из два-три покушаја, ништа нарочито, али вредело је видети, јер је једна од ретких преживелих у Шпанији. Како се приближавало четири сата, кренусмо ка џамији, али док смо нашли улаз (Шпанцима није пало на памет да поставе путоказе), настала је гужва па сам на каси чекао 20 минута.

Џамија је величанствена, чудна шума стубова која је у централном делу прекривена катедралу. Занимљив је тај спој, свака грађевина лепа за себе, али на другачији начин, мада бих волео да смо видели џамију каква је била у XIII веку. Катедрала је велелепна, али само у ентеријеру – хор, проповедаонице, олтар, јер екстеријера и нема. На неким местима се у тамну џамију пробија сунце и то су најлепша места у њој.

Из џамије смо отишли у Алказар, очувану шпанску тврђаву изграђену у маварском стилу са малим вртом, много мањим од оног у Севиљи, али уређенијим. Сунце је пичило к'о блесаво, мало смо се прошетали, попели на кулу HOMENAJE и уживали у погледу на реку, мост, баште, палате Алказара и џамију. Ту је Смути црк'о па смо се повукли у Музеј кориде. Занимљиво место са стварима које, вероватно, нећемо нигде видети: стари плакати, фотографије, одећа матадора, спомен соба великих матадора из Кордобе, са Манолитом на челу. После тога пођосмо да тражимо Posado del Potre, трг са каменом фонтаном из XVI века, са скулптуром ждребета на врху (одатле и име тргу, Potre – ждребе) и истоименом кримом у којој је, кажу, и Сервантес често пио. Нажалост, није била отворена. Музеј смо прескочили, нисмо имали ни снаге ни воље. Али зато смо Стефану купили мајицу, а Смутију сламнати шешир[*]*.*

Драгана

Чим смо стигли у Кордобу, пао ми је на памет један стих: ...„Кордоба, далека, сама...“. Врзма ми се по глави цео дан. Ипак, Кордобу не доживех тако. Она је тако близу. Обухватиш је рукама, додирнеш. Ништа ближе. Близу срца и остаје ту. Кордоба је Андалузија. И није сама. Мислим да никад није ни била. Има ли ко срца да остави овај град.

[*] Ово је глупи трговац наплатио мојом Амех картицом, али на VISA обрасцу, то ми неће стићи на наплату (ово је била фуснота у дневнику, рачун стварно никада није стигао).




Кордоба: (лево) Римски мост и велика Џамија у позадини; (десно) Posado del Potre

17. август, негде на прузи Линарес Беаза-Гранада (Linares Baeza – Granada)
Ја
Тачно је 7:05, време када овде свиће, седим на отвореним вратима вагона и гледам како се рађа 17. август. У возу је мирно, сви спавају, само иза мене капље нека вода са таванице испред WC-а, вероватно је пукао резервоар за воду. Напољу се чује стотине цврчака, понекад закукуриче петао, или се јави нека птица. Стојимо већ дуго овде на некој малој станици, појма немам зашто. Сада је оно доба када се црна боја ноћи разбија првим зрацима сунца и када све има сивоплаву боју у милион нијанси. Виде се обриси неких планина, они ће сунце изаћи светлији, а што даље од тог места све тамнији. Прође отправник возова, изгледа да нешто није у реду са нашом машином и да смо добили нову, ваљда ћемо кренути. Све је светлије, још мало па ће сунце. Ево, тек сада видим да је најближе брдо прекривено стаблима поморанџи.
Јуче смо посету Кордоби завршили дугим мувањем по граду уз изразито оштру борбу са нашим планом града, али смо на крају победили. Видели смо центар ноћу, сјајно осветљену џамију и торањ... Још не крећемо, а напољу је врло светло, да нема брда и сунце би изашло. Спава ми се, али наде нема, бар до вечерас.

17. август, Гранада (Granada), restaurant Sibri
Ја
С обзиром да нам је воз каснио сат и по, до Алхамбре смо стигли после десет сати. Да Смути није к'о падобранац купио карте, чекали бисмо бар сат у реду. Ушли смо негде око 10:45 и за око три сата видели само мали део оног што постоји у Алхамбри. Била је стравична гужва, на неким местима као у бусу у шпицу. Али то није најгоре, део људи, које смо срели, нека су врста туриста терориста. Не бирају начин и средства да дођу до места где желе. Газе, гурају се, заклањају видик, а све због тога да направе фотографију или снимак, а не да би уживали у простору у којем се налазе. Понекад је требало по десетак минута да уђемо у неку просторију или прођемо кроз нека врата. Због света тога утисак о овој прелепој грађевини и о целом том простору некако је остао непотпун, крњав. Мислим да би једно три дана, по четири-пет сати боравка, уз десетоструко мање посетилаца, било довољно да се потпуно доживи ово место. Цена од 440 пезета заиста не би била превелика у том случају (улазница важи два дана, уз могућност и ноћне посете).



(лево и у средини) Алхамбра; (десно) Хенералифе

Иако многа места овакве природе у Шпанији имају много воде, с обзиром на услове, овде је прави фестивал воде и зеленила. И поред температуре од преко 40°C ни у једном тренутку није нам било врућина, око, па и у самим палатама има толико цвећа, дрвећа, фонтана, потока, водених аранжмана, захваљујући оближњој Сијера Навади, па је вода и хладна и изузетно питка, да се човек заиста осећа као у рају.

18. август, Кадиз (Cádiz)
Ја
До града смо се спустили прашњавим путем који води између Алхамбре и Хенералифе, на којем није било никога, па је након оне стравичне гужве било врло пријатно, поготово, јер су се са њега пружали чудни, прекрасни погледи на обе грађевине. Тек у граду смо схватили колико је топло, прошетали смо дуж реке, на трг ручали и кренули ка Краљевској капели. Видели смо гроб Фернанда и Изабеле, видели њену круну и жезло и његов мач, место је више историјско него религиозно. На путу до станице прошли смо поред старе зграде болнице San Jose de Dios и прошетали кроз њен клаустер. У 18:30 сели у воз до Утрере, каснили смо око пола сата, али срећом воз за Кадиз је чекао, па смо стигли нешто иза поноћи. Ах, најзад чисти! ***Догађаји дана:*** *Купили смо касету са фламенко музиком из Севиље, сад смо прави Шпанци.*

20. август, 00:05, Алказар де Сан Хуан (Alcázar de San Juan)
Ја
Ручали смо у парку, а онда смо покупили ствари и бусом до станице. Ранци су нам отежали и у четири по подне добро насознојили. Хтели смо да купимо резервацију али - completo, но места је било и седели смо све до Алказара. По нашем реду вожње требало је да стигнемо око 1:30, али овде смо се појавили пре поноћи. Настала је мала паника и надам се да нисмо ништа заборавили у возу. Сада у кафеу пијемо кафу уз партију коцкица.

20. август, Мадрид (Madrid), испред музеја Прадо (Prado)
Ја
Смути ме је опет победио. После тога пронашли смо згодно место на перону и намерили да одспавамо, али нисмо успели. Прво је Смути покушао, али када није ишло, узео је да учи (свака част, изгледа је доста и добро урадио).




(лево) Алказар де Сан Хуан, на станици; (десно) Споменик Сервантесу у Мадриду

И ја сам покушао да спавам, но ни мени није ишло. Успели смо на вокмену (нови, из Гибралтара) на пар минута да ухватимо Радио Београд, слушали смо Чорбу. У пола пет је стигао воз и око седам смо стигли на нову, али неуређену станицу Аточа. Уз мало компликација сместили ранчеве у гардеробу, мало се средили у тоалету и кренули у освајање Мадрида. Како је било рано, отишли смо до познате бувље пијаце El Rastro. Успут смо питали једног полицајца да нам покаже на мапи где је, а он шарао погледом по целом Мадриду. Срећом, спомену Calle (ulica) Toledo, сам је пронађем и покажем му. Само смо се промували, па отишли до Plaza Mayor на којој је чувена пијаца, на којој се скупљају и трују филателисти, онда до Puerto del Sol и на крају смо посетили Краљевску палату. Видели смо 16 од 2800 просторија, библиотеку и музеј оклопа. Вредело је, било је лепо, не иде се сваки дан у кућу код краља Шпаније. Преко Plaza España и Gran via дођосмо до Plaza Cibeles, и до Прада. Након разочарања што им туристички бирои не раде недељом, што је половина музеја затворена у августу, уби нас натпис на вратима CLOSED TODAY. Смути само што није заплако, али одосмо на cerveza y limon, седимо, одмарамо и скупљамо снагу да потражимо смештај на пар дана. Планирамо да један дан одемо до Толеда, а други до Ел Ескоријала и Сеговије.*

21. август, Ел Ескоријал (El Escorial), кафе на станици

Ја

Пошто смо нашли смештај у хостелу „Парахас" (Parajas), близу Аточе и Прада, донели ствари, окупали се и мало одспавали, кренули смо у обилазак Мадрида са намером да нађемо локал са фламенком. Прво смо се промували по парку, заиста великом, местимично личи на шуму, са великим језером и спомеником Алфонсу XII. Били смо и до Кристалне палате која је, сем темеља и улаза, заиста, сва у стаклу. Када смо видели цене, од фламенка смо одустали и само смо се шетали градом, повремено утажујући жеђ, било је изузетно спарно вече, 31°C у поноћ.

Око једанаест смо стигли у Ел Ескоријал и бусом до града и у туристичком бироу сазнали да је палата данас затворена, и попиздели. Сковали смо нови план, одмах за Сеговију, сутра у Толедо, прекосутра пре подне Прадо, по подне опет овамо.

* *Драгана додаје у фусноти, касније:* Не чује се сваки дан ни онакав енглески од стране водича, само кад је Ало, ало на ТВ.

22. авīуст, Аранхуез (Aranjuez), на пūту за Толедо (Toledo)
Драīана
Лепу Сеīовију обишли смо за поподне, видели смо скоро све што је вредело видети, римски аквадукт, цркву Сан Милан, катедралу, Алказар, остатке тврђаве, мноштво дивних кућа са прекрасним фасадама од рељефних īлинених плоча.
Ја
Катедрала, коју зову Дама шпанских катедрала, заиста заслужује то име. Није превелика, касна īотика, китњасте архитектуре, али не накинђурена и препуна детаља. Чак и унутра нема оноī кичераја, лутака и сл. Алказар је сјајан, врло добро очуван, иако је у прошлом веку настрадао, реновиран је. Има приличну количину ориīиналноī намешīаја и, шīо је за овакве дворце тврђаве чудно, топлу и чак интимну атмосферу.
Положај му је диван, високо на стени изнад сусрета двају река. Са три стране пуца поīлед на брежуљке, села, путеве, а са четврте на цео īрад, комплетно опасан зидом, кажу, још од Римљана, али су īа Мавари и Шпанци реновирали. Попели смо се и уз 135 степеника на кулу, одакле је поīлед још лепши.

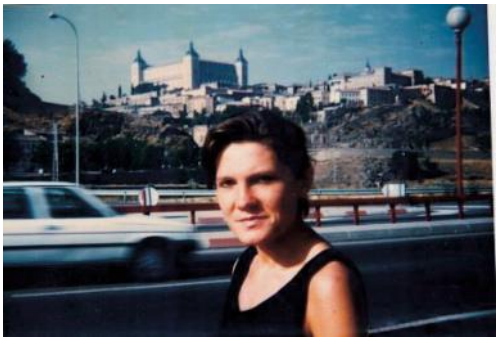
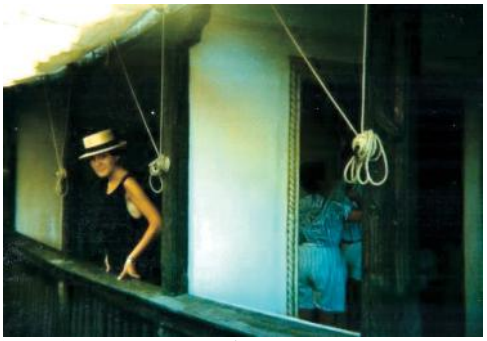




(лево и у средини) Сеīовија; (десно) Толедо, смокве у дворишīу некадашње џамије

22. авīуст, Толедо (Toledo), кафе Zebra
Драīана
Пропустили смо воз у 15:30 да бисмо видели и Музеј Santa Cruz. До сада смо прошли скоро цео īрад. Напољу је пакао, направиш двадесет корака по сунцу и црк'о си. Шешир ми добро служи. Бар ми је мозак у реду. Мачак је скроз пошандрцао, ја тражим циīарете, а он ми извади фото-апарат и уопште не примећује, пуши две циīарете одједном.
Толедо је скроз луд īрад. Толико је изувијан да и поред мапе имамо проблема да нађемо оно шīо желимо (нпр. џамију). Рече Мачак малопре: „Овај īрад направи будалу од човека за пола сата.“ Не само да је сав измотан, неīо се иде час узбрдо, час низбрдо и то врло стрмим улицама. Душу смо испустили. Данас смо, први пут од поласка на пут, једно друīом признали да осећамо засићење. Једноставно, превише је лепоте, сваки дан друīи īрад, посве ново, занимљиво. Тако смо данас скоро протутњали кроз катедралу иако није ни мало незанимљива. Протрчали смо и кроз Алказар, поīотово шīо је у односу на оне у Севиљи, Кордоби и Сеīовији скроман. Много пута рушен и поправљан потпуно је изīубио ориīиналност и данас је музеј оружја, униформи, биīака,

посвећен грађанском рату. Посетили смо и Ел Грекову кућу – музеј, видели пар његових добрих слика, (знам има и бољих, али Прадо нас још увек чека).

Толедо: (лево) Панорама; (десно) У Ел Грековој кући

23. август, Мадрид (Madrid), кафетерија Палома бланка (Paloma Blanca)
Ја
Јуче смо посету Толеду завршили посетом Музеју Santa Cruz, некадашња болница, лепо преуређена. Открили смо новог сликара, Тристана, почетак XVII века. Верујем да је помно проучавао анатомију и покрете јер су му слике праве студије покрета. Видели смо и неколико слика Ел Грека, али она најчувенија у музеју, План и поглед на Толедо, је на изложби у Единбургу. Чудесан и необичан је тај Ел Греко, користио је чудне боје, посебно је узбудљива црвена. О лицима и фигурама да не говорим. Гојине слике нас нису одушевиле, више смо очекивали, мада су овде углавном непозната дела. У археолошком делу видели смо, као и свуда, мноштво костију, крњавих каменчића, поломљене грнчарије, али нас је одушевила лобања мамута са кловама дужине преко два метра. Било је ту још саркофага, кипова, споменика, лепа збирка, али ништа посебно импресивно. У Мадрид смо стигли око осам увече, отишли до собе, истуширали се и изашли у шетњу као да нам није било доста.
Драгана



Мадрид

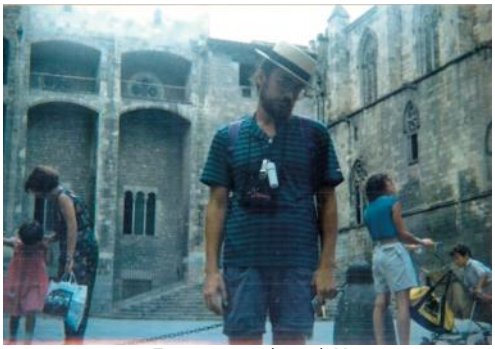
Онда смо најзад ушли у Прадо. Велики је и почели смо да загледамо сваку слику уз коментаре, али смо схватили да ће нам тако требати пет-шест сати да све видимо. Иако смо били без плана зграде (јер глупи Шпанци нису у стању да то направе), прилично смо се добро снашли. Вероватно смо много тога пропустили, али смо много и видели, па смо задовољни. Прадо је чувен по сликама Гоје (опет нас је обоје разочарао), Веласкеза (Мачак баш није одушевљен), али нисмо имали појма да има толико слика Рубенса, Тицијана, Тинторета. Ботичели ме је разочарао, имају три слике и све три су као да их је радила Зузана Халупова. Бош и Бројгел су нас дотукли, па смо остатак само површно погледали и отишли до Cason del Buen Retiro, зграде са сликарством XIX века и Пикасовим сликама (и Герника). Допао нам се Фортуни и слика Хоакина Сороље, Niños a la Plaja.

24. авīуст, Барселона (Barcelona), Парк Гуељ (Park Guell)
Ја
Раније смо покупили ствари и прешли на станицу Ћамартин. На време их сместили у један купе, вечерали на станици, и заузели један и по лежај у ходнику. Ноћ је протекла ОК, чак смо и спавали.
Драīана
Мачак је заблистао као никад до сада. Покушао лопов да му отвори торбицу, а он спава и држи је руком, а и пробуди се када је чичак зашкрипао. На то ти је лопов уплашено легао код Мачкових ногу и прави се да спава. А мој ти Мачак скочи и каже: „Смути, јеси ли ти отварао моју торбицу, јеси ли ти попила воду?“ Лопов нам попио воду. Био сам поносан јер је ухватио лопова, а ни мене му нико није украо иако сам лежала у минићу и ногатала неку двојицу Арапа, борећи се за још мало простора.




Барцелона, на крову Ла Педрере

Стиīосмо ми у Барселону без воде, али на срећу, са свим осталим стварима. У моменту се одомаћимо на станици, препакујемо ствари, окупамо се (Мачку полицајац забранио да пере ноīе у лавабоу). Цело преподне вукли смо се као две мрцине. Наоблачило се, спустило се небо на īлаву, знојимо се, тешко дишемо, неиспавани смо. Купимо нешто за јело и на Трīу Каталуња седнемо на столице и најзад почнемо да једемо, кад дође неки чича да наплати седење на столицама, да му маму.... Померимо се двадесет корака на клупу, довршимо доручак и одемо до Casa Mila или La Pedrera. ***Ја настављам:*** *Уз оīроман напор попели смо се на кров (једино што је јавно доступно). То нам је био први сусрет са Гаудијем, као што смо очекивали, упечатљив. То је ваљда једина зīрада која је рађена за наручиоца īде је архитекти дата пуна слобода, а кад се зна ко је архитекта, резултат је нешто што се да доживети само на лицу места. После тоīа отишли смо и до њеīове друīе зīраде, Casa Batlló (Бало), па до Sagrada Família-е која се īради још од 1886. īодине и на крају уз натчовечанске напоре попели се до Park-а Güell (Гуељ), али то је вредело труда. О овоме нисмо имали појма, а све оно што се у њему види је непоновљиво. Иако је у питању само наслаīано камење, не можеш да се не дивиш. Доминирају криве линије, криве површине, криви стубови, чудни облици, од стаза до клупа и колонада.*
Морам признати да нас је овај пут најзад потпуно изморио, ранци су нам све тежи, уморни смо до бескраја и само јака воља и чињеница да смо ту, у близини места која можда више нећемо имати прилике да видимо, држи нас да не прекинемо све и на најбржи начин одемо кући. Почиње све да нас боли, кукамо наизменично, спавамо к'о Смути данас, к'о Мексиканци, само седнеш, спустиш īлаву и заспиш.




Барселона: (лево) Испред катедрале; (десно) Парк Гуељ (Park Guell)

25. авīуст, 00:00, Argelès-sur-Mer

Ја

Као шīо се из имена места види у Француској смо, сели смо у овај воз īре 40-ак минуīа, он ће за Милано, али ми īланирамо до Нице, а можда се усīут īредомислимо. Уīраво смо царски вечерали, уз боцу вина. Сами смо у купеу, биће и сīавања.



У возу, Argelès-sur-Mer

Посīу Барселони завршили смо у луци, видели смо Колумбову Santa Mariu, īромували се īо La Rambli, видели кашедралу, само сīоља, купили клоīу и īравац сīаница. Interurbano до Француске био је īун као око, било је ненормално сīарно, обоје смо īола вода, али смо нашли месīо. После īри сāīа сīиīли смо у Cerbere (у Француској на īраници). Нисмо īошрошили све īезеīе, иħи ħемо ми оīеш у Шīанију.

25. авīуст, Монīе Карло (Monte Carlo), бар La Baobab

Ја

*Сад смо на īлажи, а како сунце īржи наīравили смо īредах и цевчимо īиво у хладовини. **Наставља Драīана:** Како је овде досадно! Као и на свакој īлажи īочнемо да оīоварамо околину и шмекамо рибе. Онда Мачак оде да īронађе кафе са īристојним ценама (нађе овај у којем седимо), а ја осīанем да средим нокīе и усīут насīавим да īосмаīрам īиīове. Излазе двојица из воде и īричају француски, а мени īролеīи мис'о „О, овај би моīао да īроће". Врāīи се Мачак са извешīајем, кад īи īај īиī нама на сīиском: „Одакле сīе ви?" Ту се ми исīричамо са њим, исīоставши се да су му родиīељи из Србије, али да он никада није живео у Јуīославији, а сад иīра кошарку у Монаку.*

Овај Монако нам је дошао као кец на једанаесī. Већ сам хīела да убедим Сашу да идемо даље, јер ми је досīа īуīа и ношења сīвари, īаковања и расīакивања īо īардеробама, али добро да нисам. Добро нам је дошао овакав начин одмора, лешкарење на īлажи и осмишљена шеīња, све нам је īознашо, īа не луīамо. Добили смо чак жељу да осīанемо на īуīу, али осīа жеља īуса. Паре су нам на крају, InterRail īакође.




Монте Карло, на плажи

26. август, Верона (Verona)

Драгана

Јучерашњи дан се лепо завршио. Све је ишло по плану, стигли смо у Ницу, тамо клопали, сместили се у празан купе који се брзо напунио. Са нама су биле две Италијанке које су спавале и стално се гурале и две Аустралијанке које су се због њих нервирале.





Верона: (лево) Piazza Bra; (у средини) Испод Јулијиног балкона; (десно) Испред Арене

У Верону смо стигли око седам, видели везу за даље и сместили ствари у гардеробу. Тип, који тамо ради, када је дигао Мачков ранац, само што није пао, па га само спусти поред себе и гурну у страну, а онда и мој стави поред. Једине лире које смо имали (1000) остале су у мом ранцу, а да зло буде веће, данас је субота и ниједна банка у Верони не ради, аутомати не примају картицу. Нашли смо туристички биро и тамо сазнали за неку банку која има аутомат за VISA-у. Сад је Мачак отишао тамо, а ја седим овде испред арене и гледам како је туристи сликају.

Баш немамо среће са овом Вероном, ми као дошли да разбијемо малер[*] а оно нови баксузлуци. Немамо ни 3000 лира да подигнемо ствари са гардеробе. Ево иде Мачак, нешто се смрк'о.

26. август, воз Венеција (Venezia) - Загреб

Ја

С разлогом, паре нисам добио. Одмах су почеле да се рађају разне комбинације. Прва, да негде једемо, платимо картицом и тражимо да увећају рачун за 5000 лира (10 % њима), друга, да покушамо да променимо нешто динара у мењачници и трећа, да седнемо у воз и вратимо се у Милано где смо пре 30 дана подигли паре у једном

[*] Претходне године при повратку из Енглеске, у купеу сам заборавио торбицу са парама и неке докумената, па смо дан у Верони и Венецији провели у полицијској станици, покушавајући да спречимо злоупотребу картица.

аутомату. Ниједна није упалила. Ниједан ресторан није прихватио нашу молбу, динаре не мењају, а аутомат у Милану (сели смо у воз и вратили се) овог пута нам није дао паре. Тежак дан, а ми пешачимо од осам до четири као две будале. Зато, а и јер смо огладнели, решимо да седнемо у први ресторан који прима картице и једемо, можда сити нешто смислимо. Нађемо један, башта пуста, пар столова од претходних гостију нераспремљено. Смути се погледа залепи на једну кутију цигарета, али, на нашу жалост, празну. Али поред ње, притиснуте неким ибриком, стоје паре, вероватно од напојнице. Смути уђе унутра да заговара келнера, а ја ћу да узмем паре. Од 3000 колико је било, ја узмем две (са 1000 у ранцу довољно за гардеробу) и седнем за други сто и почнем да листам јеловник. Смути оде у тоалет, али се појави келнер и рече да је од три до седам затворено, дакле нема клопе. Ми, као разочарани, устанемо, правац станица, Верона, узмемо ствари са гардеробе, па за Венецију. Стигли смо у 9:05, а воз за Јуну креће у 9:55. Успем на брзину да нађем пицерију која прима картице, купим две пице и два пива, уз безуспешне покушаје да некако купим и цигарете. На брзину поједемо и попијемо све оно и ухватимо воз.

27. август, Дивача, бифе на станици

Драгана

Стигли смо у наше крајеве и најзад пијемо кафу, добри смо, па су нам дали и цигарете. Мачак дрма векију, а ја густи сок од крушке. Треба што пре заборавити ону јучерашњу мору, баш смо били бедни и јадни, без пребијене паре, гладни, прљави, први пут тотално без цигарета, доведени до тога да их жицамо на станици и да крадемо бакшиш. У Дивачу смо стигли око два, језиво хладно, пљушти киша, затворен ресторан, нема места у чекаоници. Убацимо наше вреће у функцију и прилегнемо на две клупе широке двадесетак сантиметара. Јесте да смо спавали као на грани, али спавали смо, будили се повремено због хладноће, возова, тврдих клупа. Најгори је био последњи сат.



Дивача

Ја

Било је добро, све што смо планирали обишли смо, сем Алтамире и Ел Ескоријала. Паре смо трошили паметно, тако да нам је било таман. Било је ружних тренутака, али то треба заборавити. Краја на почетку већ јесте, а овај последњи дан у Верони, надам се, биће ускоро. Верона нам је баксуз град, прошле године сам ту заборавио торбицу и било је грозно. Сад смо покушали да разбијемо малер, али нећe нас, дан се претворио не само у најгори на путу, већ у праву мору. Тако бедно и јадно се нисмо осећали никада. Да ли ћемо икада искушати трећу срећу, не знам, али како сада изгледа - боље не[*].

Овакав начин путовања може да прође, али треба се трудити да се по возовима и станицама не спава више од две ноћи заредом, не зато што се не може издржати, већ што за прави доживљај и посету неком граду човек мора бити колико-толико одморан.

Овај дневник – путопис је завршен, надам се често и радо ћемо га листати, јер садржи есенцију онога што смо доживели. Можда ћемо дописати још неку реченицу када средимо утиске. Сада ће још само Смути цртати Мачка како се копрца у Верони.

[*] До данас нисмо, али овог лета 2013. планирамо летовање у Тоскани, а пре тога три ноћи у Верони, са одласком на оперу у арену. Видећемо. (Били, и разбили малер из све снаге.)

30. авīуст, Умаī

Ја

Ово и узех да пишем да бих додао још коју реч о путу. Друīачији су менталитети у различитим крајевима, друīачији су пејсажи, īрадови, али у исто време увек знаш да си у Шпанији, постоји нека заједничка црта за све īде смо били. То је са једне стране једнака развијеност свуīде, а са друīе, религија и њихов осећај припадности шпанској нацији. Свуīде се живи врло интензивно, сви, од беба у колицима до стараца, подједнако су на улицама, и свако се сразмерно добу и афинитетима на њој сјајно проводи и забавља. Зато има много кафића, ресторана, честе су уличне забаве разних врста, често се на свим моīућим местима чује и песма.

Још једна ствар, која ми се допада, је необично активан и друштвени живот инвалида. Ако смо добро схватили, њихова орīанизација ONCE[*], поред осталоī орīанизује и реализује лутрију (извлачења сваки друīи-трећи дан), а чланови су ти који је продају и то на свим моīућим местима. У киосцима или са таблама срећака око врата, у рукама, ходајући или у колицима, сусрећете их на улици, у аутобусима, возовима, ресторанима, на пијацама.

Људи су нам врло слични по менталитету, мада понекад бучнији, али им је стандард виши, не много, ни близу као у Енīлеској или Француској. Очиīледно лакше себи приуште нови ауто, мада и они доста возе крнтије. Разлика је најочиīледнија у ресторанима и кафеима īде је увек пуно, īде се дуīо седи и много троши, бар за наше прилике. Кухиња им је друīачија од наше. Једу много више морских ствари, теста су им слатка и пуно их конзумирају (хлеб је лош, али īа и једу само када морају), колача у нашем смислу скоро да нема, а варива, како их ми спремамо, нема. Често и много једу различите, врло укусне салате, које обавезно садрже месо, често рибу. У кафанама на шанку увек постоје разне завитланције, залоīаји од рибе, лиīњи, хоботница, печурки, шунке, сира, обавезно тортиље. То је чувени шпански тапас, којим се човек у свако доба може поткрепити, за релативно мале паре. Вино, од оноīа што смо пробали, црна много боља од белих, пију се хладна, мада не толико колико смо очекивали. Чешће се пије, точено пиво – CERVEZA.

На крају о нама. Било нам је лепо, посвађали смо се само пар пута, ниједном озбиљно. Мачак је, саīласно својој природи, скоро увек ишао корак, два испред, журећи да види шта има иза ћошка, окуке или брда, увек кад је Смути заостао, пожуривао īа је и понекад приморавао да устане и иде даље. Али Смути је био добар и све то јуначки поднео и зато му је Мачак доделио титулу ***МАЧАК****.*

* * *

Када данас читам овај дневник (осим што ме опхрва жал за младос') схватим колико смо пре скоро двадесет пет година били неискусни, колико тога смо у међувремену научили, како су нам се променили погледи на свет, како су нам приоритети данас другачији. Намерно нисам ништа мењао, само понегде нејасне реченице дотеривао. Стално ме је вукло да нас исправљам, али сам одолео, тако смо тада мислили и писали.

[*] У питању је Национална организација слепих лица (Organización Nacional de Ciegos Españoles - ONCE), али су у њене активности укључени сви хендикепирани.

Краснојарск (Красноярск) 1996.

Република Србија је фебруара те године у сибирском граду Краснојарску организовала привредну изложбу под именом Србија данас. Под санкцијама, покушавала је да нађе ново тржиште и поред представљања индустрије, пре свега прехрамбене и текстилне, одлучила да представи и научне резултате који би могли да се комерцијализују у том делу Русије. Између осталих, требало је да се представи и мој институт, а ја сам се нашао у делегацији пре свега због тога што сам имао искуства у спремању наступа на сајмовима науке на којима је ИХТМ неколико пута излагао по наређењу ресорног министарства.



Аеродром у Краснојарску, истоварена опрема

Одлетели смо специјалним летом руске компаније КрасАир, уз слетања у Москви, скоро осам сати лета, и 12-13 сати пута, путовали смо целу ноћ и слетели у рано преподне. Већ на аеродрому срео сам се са мноштвом изненађења. Процедура уласка у Русију, царинска и пасошка контрола и преузимање ствари, на скоро празном аеродрому, трајали су преко три сата из потпуно нејасних разлога. Колико сам успео да схватим, један разлог је био што су радници који треба да истоваре кофере и пакете имали једносатну паузу за ручак. Ствари смо видели натоварене на трактору паркираном у метар и по вишој хали која се налазила уз просторију за преузимање кофера. Мало нам је било нејасно како ћемо ствари преузети, нигде нисмо видели покретну траку нити ишта слично њој, само неке шине које су водиле од зида суседне просторије са трактором. Када су радници најзад пришли, и почели да товаре кофере у неки велики метални кавез, појавили су се први знаци чуђења и први осмеси. Када су кавез напунили коферима и пакетима, сложеним један на други скоро исто као на трактору, гурнули су га по шинама до краја хале, а онда из ње, уз снажан тресак, спустили на шине у просторији у којој смо се налазили и догурали до рампе, која је нас одвајала од шина, подигли је и показали да можемо да узмемо своје ствари. Само Руси могу да смисле нешто тако практично и

једноставно. Након што смо завршили са формалностима, сместили смо се у аутобусе са залеђеним прозорима. Температура је била око минус десет степени, али је влажност била огромна и свуда се ледило, аутобуски прозори више са унутрашње стране.

Долазак у хотел био је још једно изненађење. На сваком спрату је бабушка код које су стајали кључеви соба (морали су се обавезно оставити код ње кад се соба напушта), која је уз то била нека врста контроле, кувала и продавала чај и нудила неке грицкалице и кексе сумњивог квалитета и укуса. Она на мом спрату више је личила на капоа из неког логора него на домаћицу у хотелу. Соба је била хладна, мада су тврдили да се греје. Напољу се температура спуштала и до минус тридесет, па је тих око десет степени у соби ипак било резултат неког грејања. Не знам колико је коштала соба, али тако скромну нисам нигде видео, о купатилу да не причам.

Иако сам највећи део времена провео у спортској хали (на леду покривеном даскама), где се одржавала изложба, нашао сам времена и да процуњам градом и да се упознам са неким Русима, чак и да одем на бенди* утакмицу. Град је имао око милион становника, али је строги центар и једино што је било вредно у њему видети, било релативно мало, остатак су били социјалистички блокови скоро истоветних стамбених зграда. Шетња градом подразумевала је обући на себе све што имаш, обавезно капу на главу, а руке у џепове или рукавице на њих. После само пар минута брада и бркови би ми били прекривени ледом, па сам све време морао да носим и шал преко уста. Најинтересантнија ствар у граду је црква на брду недалеко од центра, дрвена и скоро увек пуна људи, на основу тога како су били обучени, оних најсиромашнијих. Све старије куће у граду су такође од дрвета, офарбане најчешће у зелену или плаву боју. Оно што изненађује је беспрекорно функционисање јавног саобраћаја. Аутобуси и тролејбуси, најчешће поприлично стари, наилазили су на сваких пар минута и у њима никада није било гужве. Сазнао сам да се аутобуси, када се упале у октобру, најчешће не гасе до априла, јефтиније је да стално раде, него да се греју гараже. Снег на улицама није чишћен већ утабан, посут са нешто ризле, слично је и са тротоарима. Изненадило ме је, када сам видео, да по цичи зими радници копају, више секу смрзнуту земљу ради постављања инсталација. Објаснили су ми да је лети земља толико влажна да чим ископају канал, он се напуни водом, па је зато једноставније овако. Чак и бетонирају на минус двадесет, кроз арматуру пуштају струју која греје бетон док се не осуши.

Краснојарск лежи на реци Јенисеј, на југу централног Сибира, а река се никада не леди јер је пар километара узводно велика хидроцентрала. Томе се највише радују „моржеви", купачи, које сам скоро сваки дан виђао са моста, који сам свакодневно прелазио.

Имао сам срећу да на изложби упознам младића, мог имењака, који је очигледно желео да успостави неке чвршће везе са странцима не би ли тако дошао до прилике да оде негде на запад. Прилично се разочарао када сам му објаснио да код нас

* Бенди је врста хокеја, игра се на терену величине фудбалског, углавном на отвореном. Уместо пака, игра се са малом црвеном лоптицом. Популаран је у земљама бившег СССР-а и у Скандинавији.

тренутно није ништа боље него ту у Краснојарску. Једина разлика је била што су они из беде и сиромаштва полако кретали напред, а ми из, у њиховим очима богатства, тонули у сиромаштво и беду. Ипак, лепо смо се дружили тих пар дана и захваљујући њему мало сам завирио у животе обичних људи, сазнао каква правила и обичаји важе у том друштву. Кафана, кафеа, ресторана у граду практично нема, нешто се може попити с ногу у неком од бедних киоска (читај купити вотка или неко неукусно пециво, тада сам први и једини пут видео конзерве вотке, оне од 0,33 или пола литре). Једино место где се могло сести, попити и дружити било је нешто као бар, на четвртом спрату нашег хотела. Између соба, у ходнику је био шанк са неколико барских столица и десет столова. Наша делегација тамо је проводила скоро све слободно време. Позвао сам свог пријатеља на пиће у тај бар, али ми је он рекао да не може да уђе у хотел, сем ако га званично не позовем на рецепцији, али он не би да ми чини непријатност. Након мог инсистирања пристао је. На рецепцији је добио пропусницу са јасно назначеним временом колико дуго може да се задржи у хотелу. На путу до бара, неколико пута је бабушкама и некој врсти обезбеђења морао да показује пропусницу коју су ови детаљно прегледали. Све време, док смо седели, није био опуштен, стално је проверавао време и из бара отишао (морао сам да га пратим до излаза) добрих пола сата пре него што му је пропусница истицала. Вероватно је било непријатних догађаја, па су завели тако ригорозне мере, али без обзира на то, мени је било невероватно колико је мој пријатељ био уплашен и како се ни на трен није могао опустити. Ваљда да би ми вратио услугу, сутра ме је позвао да одемо у посету код његове пријатељице, у стамбени део града. Уместо описа насеља рећи ћу само да се и он изгубио, погрешио је ред зграда у којем се налази стан те пријатељице. Улаз у зграду је блиндиран тешким металним вратима, ходници изгледају као да нису завршени, а сваки стан има дупла врата, спољна блиндирана, тек мало мање масивна од улазних у зграду, која се отварају ка напоље, и онда обична врата која се отварају ка унутра. Разлог је, објаснили су ми, изолација. Лети спољна врата стоје отворена.



Краснојарск на – 27 °C

Девојка, коју смо посетили, живела је у боље стојећој породици за њихове прилике, то ми је Александар ставио до знања, а њу је гледао са страхопоштовањем. Она се према њему односила као према неком ко јој није раван, као да му чини част што га прима у посету. Изглед и опремљеност стана и стандард власника, који се на основу тога могао спознати, јасно су показивали зашто је мој друг желео да напусти Краснојарск и оде негде на запад.

Једина ствар, која ме је пријатно изненадила, била је помало луксузна продавница са деликатесима и пићима. По ценама је за обичан свет била недостижна, а за мене само скупа, али избор кавијара, димљене рибе и сличних специјалитета био је фантастичан, а цене у односу на оне код нас или у западној Европи смешно ниске. Нисам одолео, поштено сам окрњио дневнице и донео поприличну количину димљеног лососа и пастрмке, црни и црвени кавијар, какав ни пре ни после тога никада нисам имао прилике да кушам, и уз све то векну црног хлеба са коријандером, идеалног уз рибље деликатесе које сам купио.

У делегацији Србије налазио се и бивши хокејашки голман Црвене Звезде, Шемсединовић, који је чак познавао неке хокејаше или званичнике у Краснојарску. Преко њега сам сазнао за бенди утакмицу и са њим и још пар људи из Србије, као гост, отишао на утакмицу домаћег клуба Јенисеј. Играли су ноћну утакмицу против Иркутска, на температури од -26°C, пред око осам хиљада навијача од којих је половина била врло ватрена. Срећа да сам као гост на полувремену ушао у клупске просторије и добио чај, и да сам се снабдео са две конзерве вотке, као и сви навијачи, иначе бих се потпуно смрзао. И овако сам на крају утакмице био као санта леда. Победили су домаћини 7:2, и ја сам већи део утакмице уживао, све док ми није постало исувише хладно, па сам једва дочекао крај.

Последњег дана изложбе пољопривредне фирме су своје експонате претвориле у послужење. Нису имали намеру да их враћају у Србију, па су све нарезали и наточили и могли су се послужити сви посетиоци. То ми је дало прилику да на делу видим како Руси пију, а издвојићу само једног, који је пре него што је дошао до штанда науке, где је излагао Пољопривредни факултет и такође спремио послужење од експоната, очигледно већ обишао неколико штандова произвођача пића. Како је затварање било близу, храна, различито пиће и ракија, неиспијене пластичне чаше од два децилитра, остављене су на једном столу, а ми смо почели да се пакујемо. Споменути господин, црвен и зајапурен, кристалних очију, укрштеног погледа, пришао је столу, пресипао различите ракије у једну чашу, док је није напунио до врха, а онда је искапио брже него што бих ја чашу воде. Поновио је то још једном, и тако све док је било шта да се пресипа, и исти какав је пришао столу од њега се и удаљио.

Либан 2010.

Првих дванаест дана августа 2010. године провео сам са супругом у Либану, у посети пријатељу са студија, Либанцу, који је студирао у Београду. Сада живи у Енглеској, а одмор је проводио у родном граду Триполију (Траблусу, како га зову Арапи). Зато је наш боравак у Либану био сасвим другачији од уобичајеног туристичког путовања. Живели смо у либанско-енглеској породици, улазили у много либанских кућа, упознали много људи различитог доба и статуса, пробали и не само пробали, многа типична либанска јела, живели поштујући правила понашања муслимана, укључујући и два дана Рамадана (не баш строго).

Пре поласка на пут нисам баш био необавештен о Либану, ни као о туристичкој дестинацији, ни као о држави, ни што се његове бурне, како давне тако и скорије прошлости тиче (мислим на грађански рат или, прецизније, ратове), али не могу рећи да сам имао баш најјаснију представу каква је то земља, нити шта могу да очекујем у њој. Иако су ми многе ствари, сада када сам се вратио јасније, што сам много тога разумео што до тада нисам, не могу да кажем да имам комплетну и тачну слику те земље. Једноставно, толико је пуна различитости да нисам сигуран да и сами Либанци потпуно разумеју све у својој земљи. Ако је уопште могуће, припаднике мноштва култура, вера и нација, који живе у тој земљи, подвести под назив Либанац. Па ипак, ниједна особа са којом сам контактирао није себе другачије назвала осим Либанцем.

Први контакт са Либаном имали смо још у авиону док је слетао у Бејрут. Иако је била ноћ, ништа се на земљи није видело све док се авион није спустио на 50-ак метара. Човек би помислио магла, хладно, киша, али напољу нас је дочекало преко 30°C у пола четири ујутру, огромна влага и били смо мокри од зноја док смо од аеродромске зграде стигли до аутомобила на паркингу. Добар део времена, који смо провели у Либану, време је било управо такво, веома топло, влажно и стално у измаглици. Уз све то, ваздух је пун соли, па смо наше стање преко дана најчешће описивали речима wet and sticky. То важи само западно од планине Либан, уз море. На другој страни планине, у долини Бека, између планина Либан и Антилибан, једнако је топло, али суво и неупоредиво пријатније, или, боље речено, подношљивије.

Прави путопис би сада требало да се настави хронолошким описима посећеног, виђеног, доживљеног, али ја ћу се задржати на цртицама (на крају испаде да и нису баш цртице), којима ћу давати наслове, а у њима ћу покушати да дам само срж, са намером да дочарам основне утиске али и да написано буде од користи свима који се одлуче за посету Либану.

Транспорт

Транспорт је сасвим различит од онога што под тим подразумевамо у Европи, у западном свету уопште, али је једнако ефикасан, ако не и ефикаснији (ништа

нисам рекао о комфору, удобности, али ни то није увек исто). У Триполију, граду од око пола милиона становника, не постоји јавни превоз, нити ико о томе размишља, нити је због тога незадовољан. Све се обавља таксијима који су, генерално речено, јефтини. Основну врсту таксија чини огроман број мерцедеса старије производње (онај широки и велики модел из седамдесетих и осамдесетих година, мислим да носи ознаку 220SE), углавном у очајном стању, једино је важно да се котрљају. Ако га зауставите на улици, или се укрцате на такси станици, кошта, било где да идете у граду, 1000 либанских лира (око пола евра, за један евро добије се 1950 лира). При томе морате да знате да за ту цену такси неће поћи са такси станице док не прими минимум пет путника (три назад и два напред поред возача), или ће успут примати путнике све док се не напуни. Ако желите да будете сами у таксију мораћете платити пуну цену од око 2,5 евра. Још једну ствар требало би знати. На такси станицама у центру града постоје посебни редови возила за поједине делове града. Ако желите да наручите такси телефоном и из неког дела града идете ка центру сами, цена је већ поменутих 2,5 евра. Тада вам се може десити да по вас дође права крнтија, али и изузетно добар, нов и велики ауто, као што смо ми једном имали прилике да се возимо крајслером са више од шест метара дужине и фул опремом. Још једна ствар која је необична, на улици ће такси пре зауставити вас него ви њега, ако и за тренутак застанете на улици да осмотрите неку грађевину, или се нађете на коловозу са жељом да пређете улицу, истог тренутка ће вам неки такси затрубити са позивом да вас повезе. У почетку смо се збуњивали, али касније смо само показивали руком да нисмо заинтересовани за вожњу. Генерални утисак је да у Триполију скоро половину возила на улици чине такси возила свих врста.




(лево) Такси којим смо посетили Хаматуру; (десно) „Аутобуска станица" у Библосу

За међуградски превоз постоји више могућности. Најудобнији, најсигурнији и најбржи превоз је да изнајмите ауто са возачем, са унапред договореном маршрутом и временом задржавања, то може бити и неки горе описани такси. Тако ћете бити сигурни да ћете стићи свуда где сте планирали и да нећете имати никаквих брига. Цена зависи од тога колико квалитетан ауто изнајмљујете и колико сте вешти у ценкању. На пример, за пут аутомобилом са климом, дужине од око 300 километара и трајања од око 14 сати, од седам ујутру до девет увече, возач вас чека где и колико ви то тражите од њега, цена је износила 150 америчких долара. Све у Либану, на сваком месту, можете платити или доларима или лирама, однос је годинама исти, један долар је 1500 лира. Ако је ауто пун, за дуга путовања са пуно места која се желе обићи, то је најефикаснији начин. Вожњу и цену уговарате са власником компаније пре пута, плаћате на крају пута, али ће вам возач увек рећи

да из овог или оног разлога то није довољно. Ако сте се вратили у оквиру договореног времена, не обазирите се на то, у супротном се ценкајте, јер то, што ћете дати преко договореног, иде у џеп возачу. Ако сте задовољни услугом можете оставити бакшиш од пар хиљада лира.

Други начин, много јефтинији је, да на пут кренете аутобусом. Ми смо ту могућност користили само једном, када смо из Триполија отишли у 40-ак километара удаљен Жбел (Jbeil), ми град знамо као Библос. Цена карте по особи је 3000 лира. Полазак на пут је као и свуда у свету, на аутобуској станици купите карту и седнете у добар, климатизован аутобус за Бејрут. Ако путујете до Бејрута, изаћи ћете на аутобуској станици и ту се сличност завршава. Када смо питали наше домаћине да ли аутобус стаје на аутобуској станици у Жбелу и да ли да на тој станици хватамо и аутобус за повратак, одговор је био неочекиван. Аутобус од Триполија до Бејрута стаје само на аутопуту и то на сваком месту где путници желе или да уђу или да изађу. Зато треба да изађемо из аутобуса близу петље у Библосу, јер је град близу, само пет до седам минута пешачења до центра, а за повратак треба да изађемо на аутопут и зауставимо неки аутобус. То је било мало компликованије јер је требало прећи на другу страну аутопута преко петље која није предвиђена за пешаке. Стали смо на, по нашем мишљењу, добро место поред коловоза, могли смо било где, свако место је добро, па чак и само искључење са аутопута и надали се да ће неки аутобус брзо наићи.

Ту смо сазнали да постоји и трећи начин путовања. После само 20-ак секунди наишао је комби који је аблендовањем очигледно питао треба ли нам превоз. Ми смо пропустили неколико таквих комбија и минибусева који нам нису уливали поверење, али смо после пет-шест минута прихватили понуду једног минибуса који нам је, бар споља, изгледао прихватљив. Када смо ушли, сели смо на последња два помоћна седишта, док је кондуктер сео између возача и сувозача на поклопац мотора. Цена превоза била је још нижа него у аутобусу, 2000 лира по особи. Вожња није била ни неудобна ни некомфорна, клима је била укључена, а минибус је ишао брзо. Једино нас је изненадило када се комби поново зауставио да прими још три путника, мушкарца и жену са дететом. Изникла су нова помоћна седишта, а кондуктер је сео на под код врата. Како се могло и очекивати, у Триполију смо изашли из минибуса на месту које нам је највише одговарало.

Од домаћина смо сазнали да у Бејруту постоји неколико линија јавног градског превоза, али колико и како функционишу не знамо. На крају ове приче треба рећи да у саобраћају у Либану не постоје никаква правила, или ако постоје, не поштују се, како за возаче тако ни за пешаке. Пролази када и како ко може, труби се јако и стално, поготово када се улази у раскрснице или се лови путник за такси, понекад нисмо ни схватали зашто. У целом Триполију нисмо видели семафор у функцији, док их у Бејруту има и поштују се, али ноћу не баш увек, а саобраћајац, ако и постоји на прометним раскрсницама, само покушава да спречи да се саобраћај не загуши, али га не регулише и не контролише. Ако чекате да вас неко пусти да пређете улицу, нећете је никад прећи, али ако кренете да је прелазите, нема опасности да ће вас неки ауто ударити. Слично важи и за аутомобиле, све се на крају крајева своди на предусретљивост, само је потребно да одлучно покажете да ви желите први да прођете, водећи рачуна да су други учесници у саобраћају

довољно далеко да вас могу пропустити, па макар то било и крећући се супротном траком.

Градови и простори

Траблус (Триполи)

Посетили смо неколико градова у северној половини Либана, а највише времена провели у Триполију (Траблусу), који је најмање туристички град од свих које смо посетили, са убедљивом већином муслиманског становништва (преко 90 %). Зато о њему могу да говорим највише, са уверењем да сам упознао, ако не сва, сигурно његова најкарактеристичнија лица (више чињеница и података о свему, о чему у путопису говорим, може се пронаћи на: http://www.tripoli-lebanon.com/). Као што сам већ констатовао за цео Либан, тако је разноликост изражена и у Триполију, а супротности су на граници чудног. Прво што пада у очи, осим саобраћајне збрке је, да је Триполи прилично прљав, комунално неуређен град, са урбанистичким хаосом. Смећа има на све стране, грађевинског шута око скоро сваке грађевине, а оно што је некада и уређено, запуштено је, сем сасвим нових грађевина и репрезентативних делова града. У поређењу са Триполијем, било који град у Србији је јако чист. Као и у свим градовима, које сам посетио на истоку, фасцинантан је број каблова и разних инсталација које се пружају на све стране, дуж и између кућа и зграда. Трговачке делове града (сукове) чине узане улице са кућама старим и више стотина година, од којих неке изгледају као да никада ништа није урађено на њиховом одржавању, са небројеним дућанима у којима се продаје буквално све и то на самој улици. Тако ћете наићи на свежу пилетину послагану на дасци, укључујући и џигерицу, или рибу, одмах поред продавнице са свиленим марамама или одећом. Неки сукови носе имена по роби која се у њима скоро искључиво продаје (нпр. златарски или кројачки), а неки су стари ханови претворени у сукове (у мисирском хану се продају зачини), а два таква хана су претворена у мануфактуре за ручну производњу сапуна на традиционалан начин.





Траблус, Хан сапуна (Khan Al Sabun)

Триполи је познат по производњи сапуна на бази маслиновог уља, која има вишевековну традицију, а начин производње се никада није мењао. Асортиман је огроман, ароме најразличитије, а производе се и украсни сапуни, од оних у облику цветова, који су сваки ручно моделовани, до оних у облику ђердана или бројаница. Оба хана су јако запуштена и руинирана. У једном од њих са именом Хан сапуна (Khan Al Sabun), власници мануфактуре уредили су једну собу на начин како оне изгледају у старим либанским кућама. Ту је могуће бесплатно, уз наду власника да

ћете бар нешто купити, попити кафу или чај који се припремају пред вама, укључујући и туцање кардамома у специјалном авану, који се додаје у традиционалну либанску кафу. При томе, онај који то ради, истовремено је и музичар, јер при спремању кардамома ствара мелодију ударцима о дно и странице авана. То је право место за предах током лутања кроз Триполи, поготово што је у соби пријатна хладовина.





Траблус, детаљи из сука

Као и у осталом делу града, и у суковима је прљавштине превише, па неће бити чудно ако вам у неком мрачнијем пролазу и пацов претрчи пут, или да наиђете на буџак са вишевековном паучином, као на слици изнад. И поред свега тога, ако немате предрасуда, и ако унапред немате аверзију према оваквом начину живота, шетња и куповина кроз овај део Триполија је пријатан и незабораван доживљај.

Ако сте привржени благодетима цивилизације, обожавалац оријенталних слаткиша или добре хране, врло близу старом граду, најчешће само зидом или оградом одвојени од остатка прљавог града, постоје фантастични ресторани, посластичарнице, кафеи. Неки и врло луксузни, чисти, удобни, са свим комфором модерног доба, такви да би им позавидели и локали у Силиконској долини у Београду.




Поглед са цитаделе Сент Жил и њена унутрашњост

Оно, што неизоставно треба да се посети у Триполију је цитадела Сент Жил (Saint-Gilles), тврђава коју су изградили крсташи у XII веку, а дограђивали и преуређивали Мемлуци и Турци. Тврђава је велика и прилично добро очувана, са сјајним погледом на град. Испред улаза ће вас дочекати неколико војника либанске армије, који прекопута цитаделе имају нешто као касарну на улици, ограђену бодљикавом жицом, са тенковима и оклопним возилима, под пуним наоружањем, што је потпуно уобичајена слика у Либану. Љубазни су и пожелеће вам добродошлицу.

Места вредна посете су и Велика џамија, џамија Тајнал, као и новији део града, четврт Ел Мина (лука) и стари рибарски крај у њој.

Женама је улаз у џамију могућ само ако су потпуно покривене, укључујући и главу. Најчешће се испред саме џамије може добити прикладна одећа ако је немате на себи. Сви у џамију улазе босоноги. У џамијама је дозвољено фотографисање, али је веома непристојно фотографисати људе, не само у џамијама, а ако то већ желите, учините то тако да они које сликате то не примете као што сам ја радио. Кад смо већ код понашања, немојте ни у једном тренутку заборавити да сте у муслиманском окружењу и да неке, нама уобичајене ствари, није пристојно радити на јавним местима.



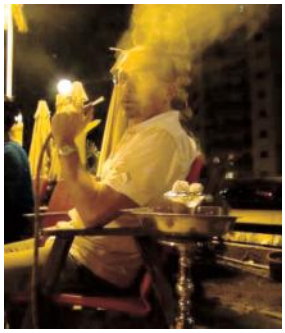
(лево) Велика џамија; (десно) Ел Мина

Непримерено је пити алкохол, а у време Рамадана ни пушити, ни било шта јести, ни пити, нарочито не ако сте у друштву муслимана, чак ни када сте приватно са њима. За то постоје места у појединим ресторанима и кафеима, заклоњена од погледа верника. Ако то ипак урадите, највероватније вам се неће десити ништа ружно, али сте тиме увредили све у вашој околини, а нарочито оне са којима сте у друштву. У местима као што су Библос, Бејрут и Батрун, више туристичким, ова правила нису тако строга, или их чак уопште нема, но лепо је придржавати их се ако сте у друштву муслимана.

Како Триполи лежи на мору, логично је питање може ли се купати, одлазити на плаже. Може, али скоро све плаже у Либану су приватне, неке отворене за улазак уз плаћање улазнице (не знам какве су цене), а на неке се може доћи само у пратњи некога ко има право уласка на њих. Да појасним, у Либану постоје, да их тако назовем, одмаралишта која се састоје од зграда у којима се могу купити апартмани или, како их они зову, кабине, мале просторије са још мањим купатилом које више служе да се у њима одложи одећа, скува кафа, чај или неки оброк, да се истушира, него да се у њима борави. Ако познајете власника такве кабине или апартмана, можете са њим, или позивајући се на њега, ући у одмаралиште. Наши домаћини су имали кабину, па смо и ми имали приступ једном таквом објекту у Триполију, Наџи плажа (Naji Beach). На плажи је насут песак, постоје лежаљке, столице, столови, тушеви, сунцобрани, терени за спортове и слично, али не и ресторани и кафићи, само нешто као трафике где можете купити освежавајућа пића, грицкалице или сладолед, али и наручити наргиле.

Када смо код наргила, пуше их све генерације оба пола и то свуда и врло много, али далеко од тога да пуше сви. У Либану постоје три врсте наргила, бар сам тако

схватио из понуде једног ресторана, односно три врсте онога што се пуши. Масал је смеша дувана и меласе којој се дода одређена арома, традиционално то су јабука, нана, јагода, али у новије време број арома је огроман, а ја сам пробао нану и анис, и ова друга ми се више свидела. Преостале две врсте наргила су турске и иранске и код обе врсте у питању је прави дуван, али различите врсте. Колико сам схватио ирански дуван је црн и јак а турски је нешто блажи. Обе се најчешће пуше преко јабуке, или се приликом влажења дувана дода арома јабука. Мирис тих наргила је специфичан и често се осети у ваздуху Либана.

Нарīиле, свуда се īуше, а и ја сам īробао

Како сам био само знатижељан, и нисам баш стручњак за наргиле, ево где има више информација: http://www.sacrednarghile.com.

Током боравка у Триполију имали смо срећу да нас домаћини одведу на концерт, ако се то може назвати тако, сиријских Мевлевија, окрећућих дервиша суфијског реда, који кроз музику и плес долазе до духовног остварења, неки би рекли, падајући у транс. У то и није тако тешко поверовати када се чују ритмови и мелодије уз које се они десетинама минута врте на прва два ножна прста десног стопала. Како су ретки припадници овог реда који свој плес приказују јавно, овај доживљај је још драгоценији.



Мевлевије

На крају приче о Триполију још неколико генералних утисака. Арапима муслиманима, с обзиром да су већина у граду, није битно како изгледају јавна места, боље ако су уредна и чиста, али ако нису, није битно и нико се без јаког разлога неће потрудити да их уреди или очисти. Станови су им зато чисти, уредни, дотерани, брине се о ситницама. Углавном су велики јер су и породице велике, оне, из којих

су наши домаћини, имају по седморо деце. У најбољем случају уређен је спрат на коме се налази стан, али зато лифт, улаз у зграду или њена околина могу бити катастрофални и по чистоћи, и по питању одржавања. На то се надовезује утисак да је за неку употребну ствар, од аутомобила до алата или касе у продавници, једино битно да функционише, а како изгледа и да ли је чиста, најчешће је небитно. Имам утисак, на основу посете градовима са више хришћанског становништва, да је код њих ствар мало ближа нашим схватањима естетике и чистоће, са мало више бриге о окружењу.

Библос, Батрун, Бејрут, Баалбек, Захле

Поред Триполија посетили смо још пет градова, Бејрут, Библос, Батрун, Баалбек и Захле. Сем Библоса, у осталим смо се задржавали кратко, да бисмо посетили неку знаменитост или само били у пролазу. Ниједан нисмо тако добро упознали да бих био у стању да их анализирам као Триполи, па о сваком само неколико реченица.

Библос, један од најстаријих, ако не и најстарији у континуитету насељен град на свету (око 8000 година), оријентисан је ка туризму и забави. Археолошко налазиште са више слојева култура, од каменог и бакарног доба, преко Феничана, Египћана, Грка, Римљана, крсташа до Отоманског царства, фасцинантно је место. Сате смо провели у њему ходајући кроз миленијуме и да није било изузетно топло и влажно провели бисмо и више.



Библос: (горе) Археолошко налазиште; (доле лево) Црква Св. Јована Крститеља; (доле десно) Pepe's Fishing Club

Дефинитивна сугестија је да се посета подели у бар два-три дела са паузом, па и ако треба платити улаз и два пута, јер на локалитету немате где да данете душом и окрепите се, а вода, коју понесете, угреје се за сат времена. У најтоплије доба дана окрепити се у неком од многобројних кафеа или ресторана у близини, бар уз хладну воду и либанску кафу. Локалитет је добро обележен и снабдевен информа-

тивним таблама, тако да, чак и ако дођете потпуно неприпремљени, на лицу места ћете сазнати довољно. Ипак, препоручујем бар малу припрему и информисање о историји Либана и Библоса.

Сем локалитета, све вредно пажње у Библосу налази се у његовој непосредној близини, средњовековна црква Св. Јована Крститеља (данас маронитска црква), православна црква Богородице (Saydet An-Najat), историјски музеј воштаних фигура и музеј фосила. Околина Библоса препуна је фосилних остатака, углавном риба, и можете их купити у разним величинама и по разним ценама у многобројним продавницама сувенира или специјалним галеријама продавницама, а да су сви оригинали, сумњам, с обзиром на бројност понуде. У том истом градском језгру су, уз зидине средњовековне тврђаве, и бројни ресторани и кафеи који ноћу живе пуним плућима и за разлику од оних у Триполију, точе алкохол. Из њих трешти музика и изгледају врло западњачки. Уколико се одлучите за оброк у Библосу, то неизоставно учините у Pepe's Fishing Club-у, светски познатом ресторану, али са више него пристојним ценама, одличном храном, изузетним амбијентом, смештеним у старој луци. То је једини ресторан за који знам да је под заштитом UNESCO-а, а није ни чудо јер је део ентеријера прави музеј.

Нажалост, само дан пре нашег доласка окончан је Интернационални фестивал у Библосу (Byblos International Festival), који се одржава на позорници чије је гледалиште привремена конструкција у мору.

Батрун (Batroun) је мали симпатичан градић, 20-ак километара јужно од Триполија, могло би се рећи мања верзија Библоса, не рачунајући археолошки локалитет, али са неколико занимљивих локација у граду и околини.



Батрун: (горе лево) Украс изнад врата; (горе десно) Православна црква Светог Ђорђа (доле лево) Sansabour; (у средини) Детаљ из града; (доле десно) Мусајлаха

У самом граду налазе се лепа маронитска црква Светог Стефана, православна црква Светог Ђорђа, остатак малог римског, никад завршеног амфитеатра клесаног у брду, Морски зид (остатак римског каменолома уз саму обалу), реновиран сук и велики број старих, лепих зграда и фасада. Посебну карактеристику представљају необични украси изнад улазних врата неких кућа, клесани, рељефни, полукружно постављени медаљони (фотографија испод).

У непосредној близини града налазе се и две крсташке црквице. Црква Св. Спас (Sansabour), смештена на малом узвишењу у месту Куба (Koubba), једна је од ретких потпуно сачуваних крсташких цркава у Либану. Посебно ми се допала мала тврђава под именом Мусајлаха (Moussaylaha), из доба Отоманског царства из XVII века, која је у кланцу чувала прилаз граду са севера. Колико смо схватили, прилаз јој је могућ само са аутопута када се креће из правца Бејрута ка Триполију, неколико километара од Батруна. Смештена је на стени у сред кланца и димензије су јој ограничене величином стене. Због минијатурне величине, назвао сам је тврђава за Барбику.

Бејрут је права метропола, потпуна супротност Триполију, са скупим продавницама свих могућих светских брендова, велелепним хотелима, центром потпуно реновираним након дуготрајног грађанског рата. Простире се километрима на север и југ дуж мора и нешто мање на исток уз планину Либан, спојивши се са низом мањих места у околини, а ако кренете на север, све до Библоса изгледа као једно место. Све ово је површни поглед, јер смо само неколико пута прошли аутомобилом кроз северни и једном кроз источни део града, а једно поподне и вече провели у самом центру (downtown), па се наше импресије односе само на то што смо видели. Центром доминира нова џамија Мухамед Ал Амин, чију је изградњу започео бивши премијер Либана Рафик Харири, који је убијен 2005. године, пре њеног завршетка 2007. године, а сада је сахрањен у њој, односно у Меморијалном центру непосредно уз њу, који је још у изградњи.



Бејрут: (десно) Центар града; (лево) Џамија Мухамед Ал Амин

Поред центра града, главне атракције Бејрута су Национални музеј у којем се чувају све значајније вредности пронађене у Либану, а које нису однете у познате светске музеје, свакако вредан посете; чувени симбол Бејрута, Голубија стена (Al Raoshe) и одличан ноћни живот и провод, нарочито добар за овај део света. Основни утисак је да су, сем ако не уживате у ноћном проводу и шопингу, пола

дана за посету музеју, пола дана за шетњу градом и евентуално вече за оброк и провод, сасвим довољни за боравак у Бејруту.

Баалбек као место скоро да нисмо видели. Сву пажњу смо посветили и све време провели у римском светилишту са највећим римским храмом икада подигнутим, посвећеном Јупитеру Баалу, овде поистовећеном са сунцем, зато је античко име града било Хелиополис, и тек нешто мањем, посвећеном Бахусу, који је најбоље сачувани римски храм на свету. Од Јупитеровог храма, сем темеља, остало је само шест, у свету врло познатих стубова. Четири таква Константин Велики пренео је у Константинопољ и они носе куполу Аја Софије. Заиста нема речи којима би се описало то место, треба отићи и посетити га. Грандиозност грађевине можда ће дочарати фотографија испод.

На мене је снажан утисак оставио и билборд Хезболаха, који је постављен на улазу у комплекс Баалбека, као и њихов логор или касарна на излазу из града, са великим бројем тенкова, разне војне опреме и наоружаним војницима. Наши домаћини су ме спречили да га фотографишем из безбедносних разлога.



Баалбек

Сам град, на основу брзог проласка кроз њега, помало личи на Триполи, ако ни по чему другом, оно по комуналном (не)реду, али је без високих зграда. С обзиром на туристичку оријентисаност, град је чистији, а сама околина локалитета пристојно је уређена.

Баалбек се налази у долини Бека, или како Арапи изговарају Биика, житници или још више воћњаку и повртњаку Либана. Иако је на први поглед у питању сува долина, извори су бројни, осим лети, има и доста кише, а долина је потпуно култивисана, чак и подножја планина Либан и Антилибан. Ми смо до Баалбека дошли из правца Триполија, путем који се пружа дуж планина изнад Кадиша долине (qadisha - света), уз чији део смо се неколико дана раније успели пешке да бисмо посетили манастир Хаматура. Тада сам у месту Кушба (Kousba), у посластичарници Салман појео најбољи сладолед у животу. Од четири кугле две су биле од аште, нешто као наш кајмак, веома млад и неутралан, несољен. Једна од типичних либанских посластица је и ашта (неки изговарају и кашта) преливана медом.

Али да се вратим Кадиша долини, фасцинантној природној творевини која је сигурно један од разлога због чега су Либан некада звали Швајцарска Азије. Уместо описа погледајте фотографије испод. Након што се напусти долина, долази се у подножје планине Либан и скромног остатака некада огромних шума кедра, синонима Либана. Сечене миленијумима за градњу и бродоградњу, а посебно неконтролисано у доба грађанског рата, на северу Либана свеле су се на једну мало већу шумицу. Јужније, у централном и јужном Либану су богатије и веће. Домаћини су нам рекли да је у централном Либану започето значајније пошумљавање, а да се исто ускоро планира и овде на северу. На овај пут је најбоље кренути рано ујутру и до долине и кедрове шуме стићи док је сунце још на истоку и релативно ниско, а нема туриста. Тада је најлепше светло, а мир и још увек невелика врућина допуштају да уживате у свему.



(горе лево) Кадиша долина; (горе десно) Кедрова шума;
(доле лево) Пут ка манастиру Хаматура; (доле десно) Сладолед од аште код Салмана



Из Баалбека упутили смо се на север, са намером да свратимо у Захле, место у подножју планине Либан, могло би се рећи монденско одмаралиште Бејрута, па и Либана који називају и градом вина и поезије. Препун хотела и ресторана, са осетно нижом температуром него у Бејруту или у долини Бека, идеално је место да се побегне од летње жеге. Посебно је занимљив крајњи север града, уз реку Бардун (Bardouni), познат и као Долина винограда (Wadi el-Arayesh), са низом великих и добрих ресторана, окружених многим јефтиним облицима забаве за децу: вртешке, играонице, љуљашке и сл. Ту смо одлучили да ручамо у једном од ресторана, у којем сам, на своје изненађење, у понуди пронашао кувани овчији језик са реном, којем нисам могао да одолим, наравно тек након мезеа од хумуса, табулија, мутабала, фатуша и сличних ђаконија. Посебно изненађење била је молба келнера да на рачун ресторана, након ручка, пређемо за суседни сто, на коме је већ била сервирана права икебана од воћа и слаткиша, укључујући и ашту са медом. Тиме је била коначно уништена наша идеја да одемо и до Анџара и остатака Гере (Gerrha), палате из VIII века коју је изградио један од првих калифа, Али Валид инб Абдел Малек, јединог таквог споменика у Либану и једног од ретких из тог доба уопште. Преостало је само толико времена да свратимо у једну од шест-седам винарија у том крају, винарију KCAPA, и да купимо пар боца либанског вина, за које се показало да вреди више него што смо га платили, бар у поређењу са оним шта се за око четири до пет евра може купити у Београду. Наши домаћини су љубазно пристали да се задржимо двадесетак минута, иако им се по погледима могло закључити да нису баш одушевљени. Ја ипак нисам могао да одолим.





Захле, Долина виногpада (Wadi el-Arayesh)

Повратак у Триполи је вредно поменути само због, и за наше домаћине, необичне магле, која нас је сачекала чим смо прешли превој планине и почели да се спуштамо ка мору, ка Бејруту. Срећом, седели смо у климатизованом аутомобилу, док је напољу влажност сигурно била 100 %, а температура негде око 37°C. Када смо се спустили нешто ниже, изашли смо из облака, али он се пружао изнад нас далеко ка мору, тако да се сунце видело само као одбљесак са 15-ак километара удаљеног Средоземног мора, док је изнад нас, километрима наоколо, било облачно. Призор је био нестваран, али није било згодног места да се стане и овековечи, а трајао је релативно кратко.

Пећина Жаита и опатија Баламанд

Посетити Либан, а не видети пећину Жаита (Jeita Grotto), финалисту такмичења за седам природних чуда света, био би велики пропуст. Налази се веома близу Бејрута, свега 15-ак километара на југоисток и право је чудо природе. Димензије и лепота украса ће вас оставити у чуду. Има два нивоа који се одвојено посећују, при чему кроз доњи тече река која формира такозвано Тамно језеро и које је могуће обићи за 20-ак минута дугом вожњом чамцем. Горњи ниво чине огромне дворане и ходници, којима је могуће прошетати у дужини од око 750 метара, од укупних око 2200. Стазе су уређене, дворане одлично осветљене, и за дивно чудо, у пећини није много хладно, с обзиром да смо ушли са око 35°C. Доњи ниво је знатно хладнији, очигледно се топао ваздух диже у горње делове јер постоје природне везе два нивоа пећине. У пећини је строго забрањено фотографисање и фото-апарат мора да се остави у касети на улазу, па фотографија нема (осим једне преузете са веб-а). Цео комплекс има и друге садржаје, театар са видео-презентацијама, мали зоолошки врт, изложбу скулптура на отвореном, ресторане и кафее, парк. За кретање по комплексу могу се користити жичара или возић, али растојања су мала, па се све може обићи и пешице. Цена улазнице је око десет евра за странце и типа је all inclusive, укључује и транспорт унутар комплекса. Више информација и слике можете пронаћи на: http://www.jeitagrotto.com или http://en.wikipedia.org/wiki/Jeita_Grotto, панорамске снимке видети на: http://swelpix.org/jeita360hd/.

Од места које смо посетили описаћу још опатију Баламанд коју су у XII веку, за време крсташа, изградили цистерцитански монаси. Године 1289, када су крсташи напустили Левант, опатија је опустела, али су је у XVII веку обновили грчки православни монаси, и претворили у манастир који је и данас активан. У међувремену грађевина је много пута преуређивана и дограђивана, али опстао је и велики део првобитне опатије. Манастир се налази пар километара јужно од Триполија, на око 250 метара изнад мора, са предивним погледом. Манастир је одржаван, уређен и очигледно богат, али је сачуван и дух прошлих времена. Обе цркве које се налазе у манастиру заузимају просторе преостале из XII века, а у једној од њих се на узиданом камењу могу пронаћи уклесани симболи зидара, на основу којих је било рачунато колико су урадили и колико их треба платити.



(лево) Жаита; (десно) Два детаља из опатије Баламанд

Уз сам манастир је и универзитет истог имена, а помињем га због тога што је број универзитета у Либану неочекивано велик, углавном приватних, а постоји и државни, са факултетима у Бејруту и Триполију. Они су последица глади Либанаца за знањем, јер само образовани могу наћи срећнији живот негде у свету. Нарочито пада у очи да већина универзитета има у свом имену и име неке западне земље,

амерички, канадски, француски и сл. Посебно се муслимански део становништва труди да добије добро образовање, јер хришћани много лакше и без значајнијег образовања, могу да се иселе на запад. Жеља да се побегне од несигурности и сиромаштва у време грађанског рата, наставља се и сада, а више Либанаца живи ван Либана него у земљи.

Храна и пиће

Моја омиљена тема су храна и пиће, а када је либанска кухиња у питању онда је то са врло добрим разлогом. У многим јелима, која смо пробали, наслућује се порекло неких наших јела, које смо преко Турака примили од Арапа. Поменућу само ћувеч, пуњене паприке, јела од млевеног меса, посластице попут баклава, гурабија или туфахија (туфа је на арапском јабука), али укуси су сасвим другачији, добрим делом и зато што у либанској кухињи нема свињског меса. Велики број јела, од којих сам нека познавао још из доба када их је мој пријатељ као студент спремао у Београду, нама је мало познат. Прва асоцијација на либанску кухињу је сигурно **хумус,** намаз од смеше сусамове пасте, тахинија или таана како се зове код нас и скуваног и пасираног наута (наут је печена леблебија); затим **табули**, салата чији је основни састојак лишће першуна, целера, нане, коријандера, парадајза, лука и зачина, уз додатак булгура, ломљеног зрна пшенице или бунгура како је код нас познат; одмах за њима **мутабал**, намаз чији су основни састојци хумус и плави парадајз; **фатуш**, салата са хрскавим широким резанцима од печеног теста; **фалафал**, врста ћуфти од наута, пржених у дубоком уљу; **саж** или **сач**, лепиња печена на сачу, не испод, преко кога се стављају разни додаци, најчешће сир и заатар, специфична мешавина зачина, или оба заједно; **шанклиш**, кугле од козијег меког сира, ваљане у смешу зачина, оригано, заатар, тимијан, и потопљене у маслиново уље; **лебне**, врста течне павлаке преливене маслиновим уљем. Ту је још много укусних и занимљивих јела, за један део њих нисмо запамтили имена, али укусе свих јесмо врло добро.




(лево) Пекара посластичарница у Бејруту; (десно) Вечера код Зијадовог сестре

Арапски танки бесквасни хлеб, **кхбз** (прва два слова треба да се изговоре као један глас из грла) карактеристика је арапске кухиње. Дуго остаје свеж, а уобичајено је да се кидају комадићи и њима мацкају разни намази, хумус или мутабал на пример, захвата салата (табули) или се умаче прво у маслиново уље, па у заатар и тако једе. Ова последња варијанта на неки начин је заштитни знак арапског мезеа, па се и један ланац арапске брзе хране зове Zaatar W Zeit (Заатар и уље). Ми смо у

ресторанима најчешће узимали само мезе, комбинације топлих и хладних умака, разних врста ћуфти, винових сармица, уштипака или ролница пуњених сиром, месом или поврћем, салате и друге ђаконије.

Супа се ретко једе, једина коју смо имали прилике да пробамо јесте врста парадајз-чорбе, али, супе какве ми познајемо, нема. Храна није тешка, није јако зачињена, месо је најчешће млевено (овчије, јагњеће, јунеће), у јелима је много поврћа, често запечено у некој тепсији. Чест састојак јела су пистаћи или пињоли, који се додају у скоро све врсте јела са месом. Обеди садрже велики број различитих јела, претходи им мезе и то бар пет-шест врста, и све време стоје на столу, не склањају се докле год има заинтересованих да још нешто поједу. Након тога, износе се слаткиши и воће, велики број врста и у импозантним количинама. Када смо код слаткиша, одлични су и они у посластичарницама, или боље речено фабрикама колача и слаткиша, од којих је можда најпознатији ланац Абдул Рахман, са традицијом дугом преко 150 година. У доба Рамадана праве се и неке специјалне врсте слаткиша, а гужве у посластичарницама су тада изузетне. Ако сте љубитељ оријенталних слаткиша, баклава, тулумби, гурабија и других, сигурно ћете их појести много више него ових наших сличних колача, јер иако су сочни и укусни, не пливају у шећерном преливу и нису толико отужно слатки. Абдул Рахман ће вам их спаковати у металне кутије и вакуумирати ако желите да их понесете са собом кући, што смо ми обилато искористили, па смо умало платили и overweight на аеродрому због њих.

Причу о храни завршимо са грицкалицама, јер је разноликост семенки, коштуњавих плодова и сличних занимација за зубе невероватна, а укуси су незаборавни. Најквалитетније припрема и продаје, опет више од века стара породична фирма, Ал-Андалуз. Пакују их у пластичне зип-кесе разних величина, па се и грицкалице могу донети кући као врло укусан сувенир.





Триполи: (лево) Локална пекара; (десно) посластичарница Абдула Рахмана

Од пића, на првом месту је чај, па онда кафа и као треће вода. Када сам рекао чај, мислио сам на прави чај, јер оно што ми све чешће пијемо као чај од бресквe, јабуке или бруснице, па чак и чај од нане или камилице, за Арапе су само топли биљни напици, и мало ко их пије. Чај је увек јак, може бити ослађен, али се у њега никада не додаје ни лимун, ни млеко. Суковима круже продавци чаја, носећи на леђима посуде сличне великим ибрицима, звецкајући са две шољице или чаше,

сваки у свом ритму, позивајући муштерије. Често ћете бити у прилици да вас чак и потпуни незнанац понуди чајем, било да сте у продавници, шетате улицама или сте застали да се одморите у близини некога ко пије чај.

За оне који уживају у кафи, Либан је право место. Прави се од квалитетног, јаче прженог зрна, јака је и са додатком млевеног кардамома, ситних црних семенки истоимене биљке из породице ђумбира. Традиционално, кардамом се туца у аванима непосредно пре спремања кафе са којом се помеша пре закувавања. Тада су му мирис и укус најизраженији. Данас се у продавницама може купити пакована кафа у коју је током млевења додат кардамом и која је задржала сву арому зачина. Трећи начин је да имате самлевени кардамом и да додате по прстохват за сваку шољицу при кувању. Млевени зачин изветри, ма колико добро га чували, али то је једини начин да приуштите себи либанску кафу код куће.

Кафа се служи из малих шоља или филџана, онаквих какве данас често само стоје у витринама наших мајки и бака. Како су кафе, које су се могле купити код нас, постајале све лошије и слабије, тако су нам се шољице повећале до шоља, као и количине кафе које у току дана испијамо. Ако покушате, можете да се сетите каква је била кафа и из чега смо је пили пре 20-30 година, онда ће вам бити јасно о каквом квалитету кафе говорим када причам о либанској кафи, и зашто се нашла и у нашем пртљагу.

Поред воде, као трећег најпопуларнијег пића, често се пију и газирана пића, а природни воћни сокови много мање. У муслиманским срединама алкохол се јавно не пије, али сам сигуран, неки то и сами кажу, да је велики број оних који пију приватно, судећи по асортиману и количини пића која се могу купити у свим већим самопослугама, у посебно издвојеним просторима. Са хришћанима је другачије и у градовима са већим процентом хришћана (Бејрут, Библос, Батрун) точење алкохола је сасвим уобичајено.






Триполи: (лево) Испред продавнице грицкалица са Махом; (у средини) Рибарница у Ел Мини; (десно) Домаћи колачи

Национално пиће је арак, у разним земљама Медитерана, односно Балкана, познат и под именима узо, анис или мастика. Овде се увек пије разблажен са водом, па је беле боје. У Либану постоји неколико региона где се узгаја винова лоза. Два, околина града Захле на источним падинама планине Либан и око градића Батруна на

западним падинама, имају развијену и производњу вина, при чему су вина из првог много познатија и цењенија. Као љубитељи вина и увек отворени да пробамо нешто ново, нисмо одолели искушењу да свратимо у једну од винарија. Из обзира према нашим домаћинима, задржали смо се само толико да купимо неколико боца, изабраних још пре поласка на пут на веб-сајту винарија које су нас уз слаткише и кафу опасно приближиле overweight-у при повратку. О винима врло кратко - вреде сваку пару коју смо дали за њих, сира (shiraz или syrah) је био изузетно добар, богатог букеа, са аромама бобичастог воћа (доминантно купине), а поменућу и необичан мускат, десертно оснажено (fortified) вино. У питању је слатко вино којем је додат вински дестилат, слично као што се то чини код портоа, хереза или нашег бермета.

Људи

Можда овај део није требало да буде на крају, али када сам почео да пишем, нисам имао унапред одређен план, па га ево тек сада. У три речи речено, људи су гостопримљиви, предусретљиви и добронамерни. Можда треба додати и љубопитљиви. Претпостављам да је једно од првих питања које човек постави себи када намерава да посети земљу као што је Либан, колико је тамо сигурно. С обзиром да је, било где да смо се кретали, било јасно да смо странци, то нам није донело никакву, ни најмању непријатност. Једино су нас незнанци често ословљавали са пар речи енглеског које знају: „Hallo, How are you? Welcome, Where are you from?“ Једном је чак, када смо зашли у забитији део Триполија, један занатлија, сумњивог менталног здравља, кујунџија, видевши нас из своје радњице, давао знаке да станем и уз уобичајене поздраве, изашао на улицу, дошао до мене, руковао се и након што сам одвратио на пар горе наведених израза, које ми је упутио, изјавио: „I love you.“ И изљубио ме.

Један део људи не воли да се слика, па су понеки када бих подигао апарат, никада да бих некога конкретно сликао, а да он то примети, гледали да изађу из кадра или се сакрију. Пар пута су ми чак давали сигнале рукама да не фотографишем. Супротно томе, као и свуда у свету, често су нас заустављала деца са молбом да их сликамо.



У суку Триполија

За разлику од других арапских крајева, трговци нису навалентни, чак ни када уђете у радњу, не вуку вас за рукав и не јуре да пазарите код њих. Исто важи и за ресторане, сем у Захлеу, али ни тамо то није било нападно, више као културни

позив. Зачудило ме је да нема ценкања, ако се окренете од робе, нисте заинтересовани да је купите, неће вас враћати спуштајући цену. Попуст можете понекад добити ако га сами тражите, или ако купујете више тога у истој продавници.

Приватно смо упознали много рођака наших домаћина, свих генерација и имамо веома много лепих успомена. Први сусрети су увек били устегнути, једним делом и зато што сви релативно слабо говоре енглески, старији га скоро уопште не говоре. Ако и знају неки језик, онда је то француски јер је Либан дуго био француска колонија и интересна сфера. Но, ствари би се брзо откравиле, сви су врло радознали, највише их је интересовало како нам се свидео Либан или Триполи, затим чиме са бавимо, и колико деце имамо. Ми смо искрено одговарали, мало ублажавајући импресије о (не)чистоћи и хаосу на улицама. Имам осећај да је открављивању значајно доприносило то што смо се придржавали обичаја и навика Арапа у опхођењу, комуникацији, јелу и пићу, на пример, у време Рамадана током дана нисмо ни јели, ни пили, нити пушили у њиховом присуству, били прилично опуштени, укључивали се у разговоре и када бисмо само наслутили о чему се прича. Како смо неке људе често виђали, са некима од њих смо се баш зближили и иако нам је комуникација била прилично скромна, није могло да прође а да се не дотакнемо политике, препричамо своје муке из прошлости и дамо озбиљну анализу стања.



Зијад и ја

Занимљиво је да велика различитост особена за Либан, постоји и на нивоу породице. Тако на пример, у истој породици једна сестра је потпуно западно оријентисана и у облачењу, и у опхођењу и у понашању, док је друга врло конзервативна, увек обучена од главе до пете, са марамом преко главе, не рукује се са мушкарцима, врло је скрушена и повучена, али то јој не смета да буде врло љубазна са нама, да нас неколико пута вози из једног краја града у други, чека нас док не завршимо неку куповину или обилазак, чак и долази по нас да не бисмо користили такси.

Када сам већ код вожње, обичај је, ако вас неко негде вози, укључујући и такси, да вас довезе најближе што може циљу, до улазних врата ако је могуће. Неће се зауставити чак ни прекопута зграде у коју идете, ако треба маневрисаће, ићи у рикверц или чак обићи читав блок зграда, али ће вас довести тачно испред улазних врата и ако су она у дворишту зграда, ући ће и у двориште. Током вожње ће, планирати да у улицу уђе са праве стране.

Манастирима у походе 2010.

Са троје пријатеља и породицом искористио сам три лепа дана једног викенда, средином септембра 2010. године, да после много година обиђем неколико манастира у долини Ибра и околини. План је био да у петак у рано поподне кренемо до Краљева, посетимо тетку једне од пријатељица са којом смо путовали и са њом, госпођом од преко 80 година, вечерамо у кафани код Лепог Боре, а онда наставимо до Студенице, где смо у манастирским конацима резервисали преноћиште.
Годинама су ми хвалили ту кафану у Краљеву и њеног газду, њен роштиљ и амбијент. Не без разлога, царски роштиљ, црвени шприцери од јагодинске ружице, особље брзо, љубазно и услужно, а амбијент прави кафански, већ заборављен у метрополи, башта на улици, стални гости које келнери знају у душу, весели разговори, зачикавање, коментарисање свега што се на улици дешава. Прво чега сам се присетио, када смо сели у кафану, била је у нашем друштву већ легендарна прича како је наша домаћица Гиња, како је сви зову, већ договорила са газда Бором да ће у његовој кафани бити даћа након њене сахране. Као да сам слутио сцену којој ћемо присуствовати. Када смо стигли у кафану, газда није био присутан, али чим се појавио, изненађен што Гињу види у великом, њему непознатом друштву, још из даљине јој је викнуо: „Шта је то Гиђо, генерална проба?“ Сви смо знали о каквој је проби реч, а Гиња је нешто промрмљала као одговор Бори, што нико за столом, због напада смеха, није ни могао, ни покушао да чује.

Добра храна, топло вече, шприцери и добро расположење учинили су да се задржимо много дуже него што смо планирали, па смо у конаке Студенице стигли само неколико минута пре него што ће гостопримац закључати врата. Имали смо таман довољно времена да се пре повечерја умијемо и распакујемо. Сви смо морали да будемо у собама и скренута нам је пажња да будемо врло тихи. Иако сам много пута преспавао у манастирима, било ми је то први пут у конацима наменски направљеним за посетиоце и госте манастира, са строгим кућним редом и правилима понашања, претпостављам врло сличним онима који владају и у самом манастиру. Раније су то биле сламарице, ходници, веће или мање собе за госте, али без посебних правила, сем једног, да не сметате другима, што и није правило, већ ваљда нешто што се подразумева.

Пошто смо били уморни, а нисмо имали никакву могућност за вечерњи провод, сви смо се упутили на спавање. Како ретко одлазим у кревет тако рано као те вечери, сан ми није долазио на очи, па сам лежећи у мраку, почео да размишљам о смислу тако строгог кућног реда и ригидних правила понашања, слично онима у војсци. Чинила су ми се беспотребна, никако нисам могао да разумем њихову сврху, а још мање логику. Ипак, није ми на памет пало да их кршим. Некако се на то надовезало размишљање о вери, веровању и религији, тема која ми се увек мува по глави када

сам у цркви, манастиру, на гробљу. На тим местима се увек питам: „Зар је могуће да се толико времена, енергије, знања, новца и живота потрошило за нешто што је у најмању руку дискутабилно да ли уопште постоји?"

Да одмах кажем, нисам верујући, како се то сада често каже. Некада се једноставно говорило - верујем у Бога. Често себи постављам питање да ли су религиозни људи, да будем потпуно прецизан, људи који верују у Бога, Исуса, Пророка Мухамеда, Буду, вреднији од мене, и да ли су они стварно спознали нешто што ја нисам у стању. Ако хришћани кажу да постоји само један Бог, створитељ свега, да треба живети по канонима и заповестима које је прописао људском роду, поштовати га, молити му се, приносити му жртве, причестити се, не би ли се заслужило место у рају, шта ће бити са муслиманима, будистима, Јеврејима... Да ли је баш хришћански Бог прави, а остали живе у заблуди, или је нечији други Бог прави? Или је све то исти Бог? А шта ће онда толико религија? Шта ће бити са нама неверујућима?

Врло сам рационалан, не могу да верујем у постојање некога или нечега што нисам искуствено спознао, за шта нисам пронашао ниједан доказ да заиста постоји, или се дешава. У повременим полемикама на ту тему, никада нисам ни од једног верујућег човека добио сувисли одговор на питање како знају да Бог заиста постоји, како он изгледа и како комуницира са људима. Од једног умног и врло образованог познаника, који је иначе био окорели комуниста, али је доживео просветљење, добио сам одговор да се то питање и не поставља, да је то нешто што се не доказује, да је то суштина и бит свега и да се Бог спознаје, а не упознаје. Нисам сигуран да сам баш добро пренео тај његов одговор, јер нисам сигуран да сам га уопште разумео, али суштина је, надам се, јасна. Дакле, ако не можеш нешто да објасниш, докажеш, ако ти нешто није јасно, онда то постави као ствар која је ван моћи поимања и више немаш дилема и сумњи - то је тако и готово. Питам се, пошто не могу тако, ако је то истина, ако је то заиста тако, ако је Бог добар и награђује местом у рају оне, који су богобојажљиви (чудно да се треба бојати некога ко је добар), који живе чинећи све што он тражи од њих, како је могуће да има толико искрено верујућих, који цео живот проживе у складу са начелима вере, а који цео тај живот пате, и телесно и духовно, и дубоко су несрећни? Зашто их Бог не види и не помогне им? Да ли је такав паћенички овоземаљски живот потребан да би се зарадио вечни у рају? Значи ли то да неко други, неко ко има срећан и угодан живот у благостању, а исто је тако одан Богу и једнако верујући, неће заслужити рај? Ако хоће, онда Бог дефинитивно није добар, јер једнакима у вери не узвраћа на исти начин, неком је мајка, а некоме маћеха. А како ће на страшном суду проћи зликовци, тирани, или они који су непоштени и искварени, али су безброј пута исповедили своје грехе, зидали задужбине, поклањали божјој цркви материјална добра? Јесу ли они новцем и својим умиљавањем цркви зарадили рај? Да ли је вера у Бога само начин да се реши лична грижа савести, због грехова који су почињени, због моралних посртања? Много је питања на која не могу ни да наслутим тачан одговор. Много је нелогичности. Не верујем да Бог постоји.

А шта ако грешим, ако Бог заиста постоји, а ја заиста нисам у стању да га спознам? Шта ме чека на страшном суду? Не могу ни да претпоставим. Ипак сам савршено

спокојан, ма шта ме чекало. Принципи, моралне и друштвене норме по којима се трудим да живим у потпуности су исти као и они које произилазе из заповести које је Бог послао људима. Могу рећи да живим у складу са тим заповестима, са свим начелима хришћанске вере, чак сам сигуран и у већој мери од доброг дела верујућих. И не само то, колико год могу, покушавам да разумем вернике, поштујем њихова опредељења, чак се дивим људима у потпуности посвећеним вери. Да не помињем да сам свестан да је вера често била инспирација уметности, филозофији и науци. Нисам рекао црква него вера. Због тога ћу пред Бога, ако га има, доћи чисте савести, миран и спокојан. Ако је само то што нисам веровао у његово постојање, нисам му се молио, нисам га величао, једини разлог да завршим у паклу, онда Бог није добар, већ је самољубив, лицемеран, горд, неправедан.... (много речи из Божијих заповести написах). А ако је Бог заиста добар, судиће ми на основу мојих дела, не (не)вере и сигуран сам да ћу добро проћи.

Како сам рано заспао, врло рано сам се и пробудио, на моју срећу. Дан је био необично блештав. Само у јесен дани могу бити такви. Ваздух је био прозрачан, без и трунке сумаглице, небо интензивно плаво, сунце се рађало дуго, светлост је дуго падала на земљу под малим углом, није било ни хладно ни топло. Шетња од конака до манастирских зидина била је кратка, али довољна да се разбудим, уђем у дан потпуно расањен и бистре главе сусретнем се са Студеницом. Побркане и сумњичаве мисли од ноћас постале су веома далеке и небитне. Прилазио сам грађевини за чије постојање је била заслужна вера, па ако ни због чега другог, због таквих простора вера је била неопходна човечанству.

Како је било рано, ходочасника, посетилаца, туриста није било, само је неколико радника уз северни зид комплекса било заузето неким послом, и да није било звукова њихових лопата, колица и мешалица, а и ти звуци су били чудно пригушени, као да су поштовали карактер овог места, или сам то умислио, владао би апсолутни мир. Зраци ниског, још излазећег сунца, тако су се интензивно одбијали од спољашњег мермерног зида апсиде и стаклених површина трифоре на њеном најистуренијем делу да су се витки стубови, који су се овде некако ушуњали са запада, једва видели.

Лагано сам се шетао око цркве, гледао зеленило крошњи, бели мермер, плаво небо, хватао сваки занимљив одблесак сунца и сваку тајновиту сенку, и као ухода, безуспешно покушавао да овековечим те тренутке фото-апаратом. Чини ми се да још нема такве камере која то може. Кроз врата цркве чула се јутарња литургија, али нисам ушао у цркву, литургија ћу се наслушати, а овакво јутро можда нећу више имати прилике да доживим, поготово не на овом месту. И даље није било људи, само је једна стара монахиња прошла уз зид Савине трпезарије, упућујући ми речи прекора што сам објектив апарата окренуо ка вратима цркве кроз која се видео свештеник који служи литургију. Зашто? Зар је грех покушати другима пренети лепоту места и тренутка на (у) ком се налазиш?

Одлагао сам улазак у цркву, не знам ни сам зашто, некако сам хтео да то буде свечано, али и да не реметим оно што се дешава у њој. Жеља да чујем појање које је споља звучало пригушено, превагнула је. Последњих двадесетак минута литургије провео сам под фреском распећа на западном зиду наоса.



Студеница

Моји сапутници су спавали доста дуго. Када сам се вратио до конака, тек су на тераси пили кафу, под зрацима све топлијег и све вишег сунца. И мени је требала. Након што сам је полако и с уживањем испио, заједно са њима још једном сам отишао до цркве. Иако је и даље било врло тихо, све је изгледало другачије него ујутру. Сада је било време да уживам у фрескама и мермерном порталу између спољне и унутрашње припрате (првобитног улаза у цркву). Спољна припрата је била у рестаурацији па је добар део портала био заклоњен скелама и пластичним фолијама, али и оно што се могло видети било је довољно да се препозна његова лепота.

Не знам тачно зашто, посебно ми се допада Краљева црква светих Јоакима и Ане у Студеници. Можда зато што је скромна по величини и необичне архитектуре, мени изгледа као коцкица. За разлику од спољашњости, унутрашњост је раскошна, мислим на фреске које су млађе, а мени много лепше од оних у Немањиној цркви.





(лево) Краљева (Милутинова) црква; (десно) Врх олтара у Никољчи

Трећа сачувана црква у комплексу, црква Св. Николе или Никољача, некако ми је тајанствена. Можда зато што се не зна ни ко ју је, ни када ју је подигао. Једна, чини ми се прихватљива теорија јесте да је то била прва изграђена црква у Студеници и да је служила као богомоља током изградње манастира и Богородичине цркве.

Камена, скромна, без куполе, али са одличним, вероватно оригиналним живописом, често запостављена од посетилаца као да покушава да се наметне својом старином и постојаношћу.

Дан је већ поодмакао, посетилаца и ходочасника и даље није било много, могло би се сатима седети и уживати, али ми смо планирали да до краја дана стигнемо до скоро сто километара удаљеног манастира Црна Река код Рибарића, а затим се вратимо до Сопоћана на спавање. Нико од нас до сада није посетио Црну Реку, а оно што смо знали о њој обећавало је узбудљив наставак дана. Зато, скоро да нам и није било жао што тако брзо напуштамо Студеницу. По добром путу, долином Ибра и Рашке, а затим преко обронака Рогозне, уз лепо и топло време и леп, још увек зелен крајолик, брзо смо стигли до Рибарића. Знали смо да треба да пређемо преко Ибра ка Мокрој гори, али путоказа ка манастиру није било, па смо се држали оне познате - карту читај и сељака питај - и пронашли пут до скромног моста непосредно изнад језера Газиводе. После пар стотина метара, са асфалта смо сишли на макадам, или оно што је од макадама остало и наставили узбрдо. Мислим да је срећа што је тако, и што је овај манастир на самом крају једног таквог пута. Верујем да би у противном изгубио највећи део своје лепоте, и материјалне и духовне. Било би лепше да смо од подножја отпешачили до манастира, као неколико посетилаца које смо обишли, или се са њима мимоишли, али то је било неизводљиво и због нашег састава, али и због ограниченог времена које смо имали на располагању.

О манастиру сам знао тек неколико основних ствари: да је непознато ко га је и када основао (најсмелије претпоставке су да је из XIII века), да је посвећен светим архангелима Михаилу и Гаврилу, да је први оснивач општежићег братства свети Јоаникије Девички и да је манастир прилепљен уз литицу изнад Црне реке, са црквом смештеном у пећини (више чињеница на сајту манастира: www.manastircrnareka.nr.rs). Знао сам да при манастиру постоји центар за лечење наркоманије. Сазнао сам да је око један километар удаљен од манастира. Знао сам и за, не тако давно започет и још увек актуелан, сукоб синодалаца и артемијеваца. Но, нити је разлог наше посете био интерес за наркомане, нити тај сукоб, тако да о томе нећу ни слова више, а верујем да је већина читалаца о тим стварима боље упућена од мене.



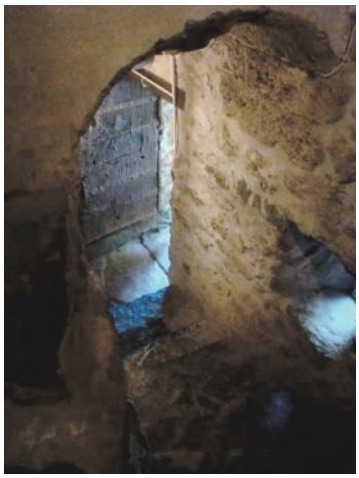

Манастир Црна река

Од оних сам људи који при посети било ком, поготово светом месту, не воли гужву, бучне посетиоце или новопечене ходочаснике и вернике. Они не чине манастире, а најчешће нарушавају дух који у њима влада. Зато се увек трудим, кад год је то

изводљиво, да бар на кратко доживим само простор, без људи, или уз присуство оних који су део тог простора, у манастиру монаси или монахиње, у сеоској кафани локални, свакодневни гости, на археолошком налазишту, нико. Ако ми се укаже прилика, одвојим се од друштва са којим сам дошао, покушавам да у просторима будем потпуно сам, да чујем и видим имају ли шта да ми испричају, или прикажу. Понекад сам у стању да и на десетине минута у углу чекам да се простор испразни, да сви оду и да буде само мој. Тада могу да га истражим, погледам из разних углова без зачуђених и љубопитљивих погледа који ме прате. Тада најчешће настану и моје фотографије.

Али, то није увек могуће. Нека места су толико пуна туриста да у току целог дана нећете доживети ни минут самоће. Могућност да се јефтино и брзо стигне свуда у свету, комерцијализација свега, па и културе, наслеђа, уметности, вере, учинили су да се у неким прекрасним просторима осећате као у градском аутобусу у шпицу. Увек ће ми остати у сећању таква ситуација у Алхамбри у Гранади, када ме је један, чини ми се Американац, скоро изгурао кроз прозор како би направио жељену фотографију. Приметио сам чак да велики број људи и не зна где је, и не гледа оно због чега је наводно дошао, већ махнито покушава да се испред свега услика, како би комшијама, пријатељима, колегама, могао да покаже где је био и шта је видео, при чему често и сам види где је био тек на тим фотографијама.

Манастир Црна река није такво место. Највећи део времена које смо провели у њему, сем два искушеника, били смо једини присутни, а ја сам добар део провео сам. Таму испред, у цркви и у конацима, највећим делом смештеним у не тако великој пећини, разбијају свеће и слабе сијалице и целом простору дају тајанственост. Излизани камени степеници и трошне даске, нагарављене таванице и паучина на тешко приступачним местима, сведоци су трајања манастира. У целокупном простору се осећала духовна посвећеност његових садашњих и бивших становника, не треба нико да вам каже да су ту сигурно налазили свој мир и спокој, и да су се ту неометано могли посветити молитвама и разговорима са Богом. Уосталом, тешко да се сем тога и напорног рада да се обезбеди скроман оброк и топлота током зиме, овде нешто друго и могло радити. Није ни данас много другачије.



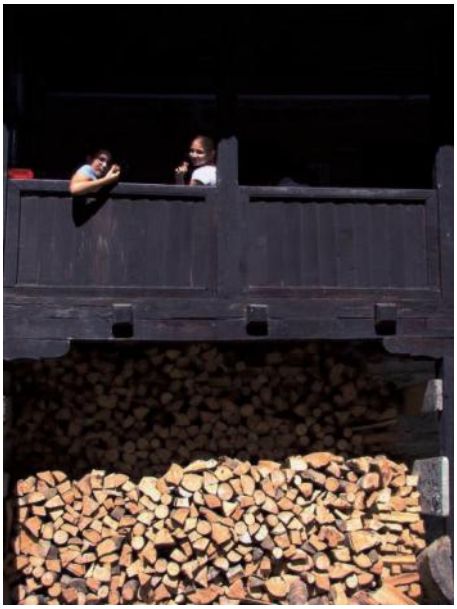


Манастир Црна река

Простор испред цркве, у најдубљем делу пећине, намењен је за паљење свећа, а поглед кроз отворена врата цркве на олтар и налоњ, на који пада светлост, морао сам да овековечим. Повремено сам чуо разговоре једног младог искушеника са мојим сапутницима и, мада већину тих разговора нисам могао да разаберем, тон и смиреност гласова били су довољни да све разумем. У једном тренутку сам у целом манастиру остао сам, моје друштво је заједно са искушеником прешло преко моста изнад Црне реке и прихватило његов позив да се освежимо кафом, водом и ратлуком. Кратко време манастир је био само мој.

Убрзо су стигли нови посетиоци, па сам се прикључио осталима на тераси нове зграде са друге стране Црне реке и уживао у разговору који се водио за столом. Не толико због његовог садржаја, којег једва да се сећам, помињани су и Артемије и његови следбеници, наркомани и њихови терапеути, однос младих према вери, колико због сталожености тог искушеника, његових течних реченица без поштапалица и замуцкивања, што је данас права реткост, неког блаженства, које је ширио око себе, без обзира о чему је причао. Из разговора је било јасно да је до недавно водио прилично активан световни живот, али да се потпуно променио спознавши Бога и веру. Није битно да ли Бог постоји све док постоје оваква бића која верују у њега.

Да није увек овако мирно и спокојно у манастиру, сведочила је продавница црквених потрепштина, икона, књига, и других сличних стварчица, са позамашним избором у великим количинама, смештена у једној одаји зграде на чијој смо се тераси одморили. И ми смо је посетили, а по свом устаљеном обичају купио сам једну скромну књижицу о манастиру. Време је брзо прошло, као и увек када вам је негде пријатно, морали смо да кренемо назад, прво ка Петровој Цркви а затим ка Сопоћанима, крајњем нашем одредишту тог дана.



Конак мнастира Црна река

За разлику од Црне реке, испред цркве Светих апостола Петра и Павла, како је пуно име Петрове цркве, дочекала су нас два аутобуса посетилаца, који су се размилели по старом гробљу испред цркве, чекајући некога да је откључа. Колико ми је сметала гужва, толико нам је било драго што нећемо пољубити врата и што ћемо моћи да уђемо у цркву. Већина нас је, негде у прикрајку, сачекала да се гужва разиђе, па смо тек тада ушли. Чекајући, разгледао сам околину и са жаљењем констатовао да су у последњих 15-ак година, од када сам последњи пут посетио цркву, око ње, са скоро свих страна никла насеља, предграђа Новог Пазара. Некада је то било мирно место на врху брежуљка, окружено ливадама и шумарцима, а сада тог мира није било ни када су се посетиоци, које смо затекли,

укрцали у аутобусе и отишли. Звуци из околине, поглед на стотине кућа, углавном неомалтерисаних фасада и црвених кровова, аутомобили на путу испод цркве, заувек су променили то место.

Петрова црква је најстарија црква у Србији, подигнута је на месту које је свето још од V века п.н.е. (на два метра испод цркве откривен је пагански тумулус), а основу данашње цркве чини грађевина из VI века нове ере, која је много пута обнављана, презиђивана и дограђивана. Архитектонски је веома необична, централни део је у облику четворолисног крста уписаног у кружни зид који чине четири пиластра са конхама, три једнаке и једном нешто већом, у којој се налази олтарски простор. Кубе је осмоугаоно, али са неједнаким страницама. О историји, архитектури и живопису би се могло много писати, али нећу више сем још три реченице, преузете из Википедије (најбоље од многих места на Интернету где се могу наћи подаци о цркви: http://sr.wikipedia.org/sr). Обновом звоника у првим годинама XXI века у цркви је у потпуности обновљено богослужење. Према легенди из XVII века, цркву је основао Тит, ученик и следбеник апостола Павла. У једном периоду била је и седиште Рашке епархије. Међу грађанима Новог Пазара посебно је позната баба Јованка, дугогодишња кућепазитељка цркве.



Петрова црква

Колико год се околина цркве изменила нагоре, толико је сама црква, нарочито њена унутрашњост, измењена набоље, искључујући тезгу за продају свећа, сувенира и књига. Од запуштене и оронуле грађевине претворила се у умешно и успешно реновиран простор, који је повратио доста од своје некадашње лепоте. Најлепше место у цркви је галерија, из чијих мрачнијих делова можете непримећено гледати и слушати шта се дешава у наосу, из необичног угла разгледати живопис и открити детаље архитектуре, и на неки начин, чак и у пуној цркви, бити сами. Већина посетилаца само се успне до галерије, сагињући се због ниске таванице, провири на њу, или само баци поглед на доле, не залазећи у мрачније и удаљеније углове у којима можете остати непримећени.

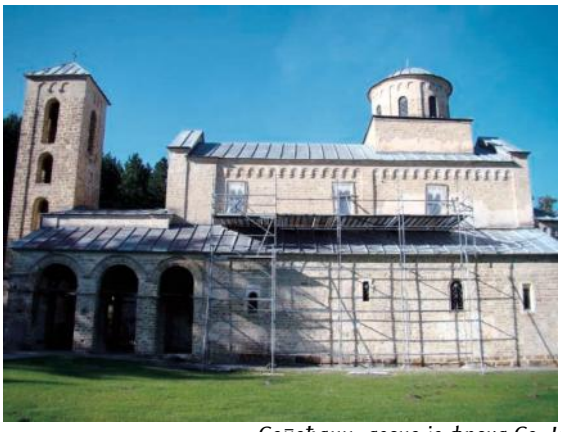
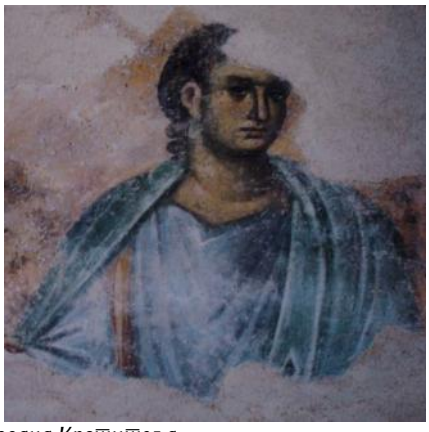
Необични надгробни камени крстови старог, можда и средњовековног гробља око цркве, исписани старословенским језиком, са исклесаним орнаментима и ликовима

људи који су истим тим просторима ходали вековима уназад, ма колико били незаинтересовани за њих, не могу вас оставити равнодушним. Ако не због количине историје која вас окружује, онда бар због слике коју касно ниско јесење сунце ствара, обасјавајући камене крстове са једне и бацајући чудне сенке са њихове друге стране. Камен, зидови цркве и влати суве траве, које су покриле сав околни простор, сви у неком валеру смеђе боје, само су још више истицали необично плаво небо тог дана.




Унутрашњост Петрове цркве, (лево) Галерија и (десно) Римски надгробни споменик уграђен у зид

Исто тако било је и када смо, након кратке вожње и проласка кроз Нови Пазар у коме се нисмо задржавали, а да смо имали времена, било би шта да се види и још више шта осети и у њему, стигли у Сопоћане. Ова црква је бела, трава око ње је још увек била зелена, па је ваљда зато небо изгледало још плавље. За мене је црква Св. Тројице у Сопоћанима најлепша српска црква, и због своје монументалности и стремљења висинама, и због архитектуре (типични представник рашке школе, са израженим приморским начином зидања и украшавања), али највише због најлепших средњовековних фресака у Србији, међу најлепшим на свету. Суд је врло субјективан, али ако сте посетили и видели сопоћанске фреске, љубичасте, плаве, зелене, прозрачне велове који падају са плећа светаца са лицима античке лепоте, или монументалну композицију успења Богородице, знаћете о чему говорим, чак и да не мислите као ја (речи, па чак ни фотографије то не могу пренети).

Сопоћани, десно је фрска Св. Јована Крститеља

Моја омиљена фреска, или боље рећи само један њен мали део, који је остао сачуван, је лик св. Јована Крститеља. То што смо, на моју велику радост, када смо стигли у манастир били апсолутно сами, чак нисмо видели ниједног члана братства, бацило ме је у искушење да направим неколико фотографија фресака, без блица, па и моје омиљене, и као што видите нисам одолео.

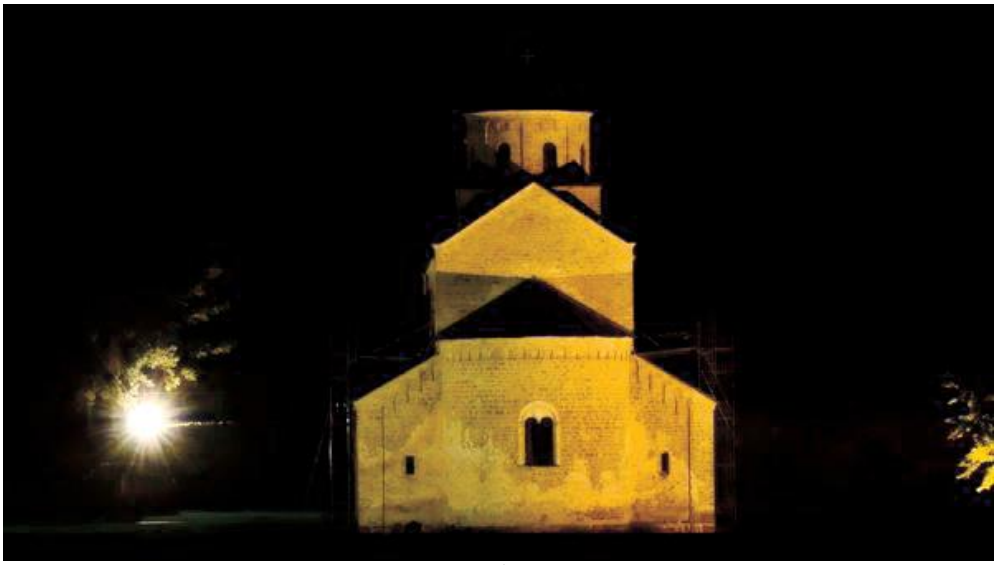
Сунце се већ приближило западу, у манастирском дворишту су владали апсолутни мир и тишина, још увек је било топло. Свако од нас је на свој начин упознавао и откривао простор у коме смо се налазили, обилазећи око цркве, осматрајући је са разних страна, разгледајући живопис, седећи у неком углу или на неком од срушених зидова старих конака. И сви смо причали скоро шапатом, ходали као да се прикрадамо, свесно или не, пазили да не пореметимо мир који смо затекли. Мени је чак, док сам стајао испод ораха на крају дворишта, скоро преко ногу претрчала веверица, пре него што се попела на дрво. Мало по мало, сви смо се на крају скупили на каменој клупи испред манастирске капије, угрејаној од сунца, са лепим погледом на манастир са једне, и на долину реке Рашке, са друге стране. Ми, старији смо, уз тек по коју размењену реч, седели, уживали и сабирали утиске сакупљене током дана, док су моје ћерке биле посвећене игри са мачком, неколико мачића и једним кучетом. И ко зна до када бисмо тако седели да нисмо огладнели, па смо се са последњим сунчевим зрацима спустили до оближњег хотела „Сопоћани“, скромног, али врло пријатног, где смо резервисали друго ноћење.



Клепало испред улаза у Сопоћанску цркву

Собе су заиста скромне, што и није никакав проблем, али неодржаване и у прилично лошем стању. Зато је храна у хотелском ресторану и добра и обилна, поготово доручак, прави балкански: шунка, сир, кајмак, топла погача, са више него пристојним ценама, бар са становишта нас који живимо у Београду. Вечерали смо у травнатом дворишту хотела испод старог Туристичког дома, сазиданог у камену и дрвету, а који је пројектовао Драгиша Брашован, првих година након Другог светског рата. Сам боравак у том простору већ је посебан доживљај, а пре двадесетак година сам и преспавао у једној од његових соба. Старински намештај, ћилими на дашчаним шкрипавим подовима, спратно купатило у стилу грађанских кућа тог дела Србије с краја XIX и почетка XX века. Да ли су собе још у функцији, нисам питао, али судећи по вешу, који се сушио на неким прозорима, рекао бих да у њима станује особље хотела или су издате некоме на дужи временски период.

Да не бих отишао на починак са пуним стомаком, одлучио сам да прошетам по околини. То не бих могао да није било месечине. Иако месец није био пун, било је довољно светло да се шета по ливадама. Кренуо сам ка брежуљку насупрот манастира. У околној тами и тишини, бљештао је жутим одсјајем рефлектора који су га осветљавали. Идеална прилика за фотографију. Након нешто мање од сата, уморан и испуњен оном врстом задовољства које човек осећа након добро и корисно утрошеног дана, пун утисака, отишао сам на спавање. Ове ноћи нисам стигао да мислим ни о чему, брзо сам заспао.



Сопоћани

Пробудио сам се рано, јер ма колико био уморан, ма колико касно легао, када сам на путу увек се будим рано не бих ли што боље искористио време које ми је на располагању. Знао сам да се моји сапутници још сат или два неће пробудити, па сам се пре кафе и доручка упутио у јутарњу шетњу по околини, без циља и сврхе, али трудећи се да ми је манастир стално на видику. Једноставно сам уживао у зеленилу, миру и самоћи.

Како нас је чекао повратак кући, а планирали смо да посетимо још и манастире Ђурђеви ступови и Жичу, требало је кренути. Пре поласка смо још једном прошетали до Сопоћана, још једном да га погледамо, још мало да уживамо.

До манастира Ђурђеви ступови данас води одличан асфалтни пут, направљен у склопу акције „Подигнимо ступове“, започете крајем XX века, са циљем да се из стања манастиришта, овај најстарији манастир Немањића обнови. Подигао га је Стефан Немања у првим годинама своје владавине као велики жупан, а црква је посвећена св. Ђорђу (Ђурђу), коме се током заточеништва у пећини Стефан Немања (сукоб са браћом око власти, сећате се из школе) молио за избављење и коме се заветовао да ће му подићи храм. Манастир је, необично за тадашње прилике, подигнут на врху шумовитог брда, па вероватно зато два звоника више личе на одбрамбене куле (столпа), отуда и име манастиру. Може се рећи да је манастир зачетник градње рашке школе, споја византијске и романичке архи-

тектуре, особеном за први период средњовековне Србије. Напоменућу још само да је други ктитор манастира Немањин праунук краљ Драгутин, који је доградио и обновио цркву, саградио трпезарију која и данас носи његово име. Иако је умро у Доњем Срему (лично мислим да је у питању данашња Мачва, на коју се у то доба односило име Доњи Срем), мошти су му пренете овде и ту сахрањене. Историја манастира је богата, последњих година се много урадило на његовој обнови, која још увек није окончана, а у склопу те обнове настала је и изузетно атрактивна интернет презентација манастира, на адреси: http://www.stupovi.rs. На њој ћете пронаћи много информација, лепих фотографија и уживати у добром дизајну.



Манастир Ђурђеви ступови

Медијска подршка пројекту, да не кажем реклама, чини ми се, учинили су и малу медвеђу услугу манастиру и братству. Њима и не толико колико посетиоцима попут мене. Иако за време наше посете није било пусто, било је ту десетак посетилаца, атмосфера унутар зидина била је некако хладна. Нико од укућана скоро да нас није удостојио погледа или речи, поздрава, иако смо се сви, као што је ред, трудили да не реметимо мир и ред у манастиру. Неке особе у мантијама или без њих, само су пролазиле манастирским двориштем за својим послом, скоро нас не примећујући. Једини ко је показао мало занимања за нас био је продавац у манастирској продавници када смо се приближили да разгледамо понуду и прегледамо понеку књигу.

И није ово прво место, први манастир где сам тако дочекан. Потпуно могу да разумем да је број посетилаца, поготово оних који у манастиру очекују атмосферу шопинг центра или игралишта, које монаси и искушеници имају прилике свакодневно да гледају у својој околини, све већи и већи. Могу да разумем да им то ремети начин и ритам живота, омета их у обавезама или им једноставно иде на живце, али та хладноћа и уздржаност, коју све чешће срећем у популарним манастирима све је непријатнија и одбојнија. Неке манастире сам посетио више пута, неке посећујем и по пар пута годишње, поготово фрушкогорске. Неке монахе и монахиње познајем, сретао сам их више пута, често и разговарао са њима, но нисам постао њихов пријатељ, и сигуран сам да ме се, сем можда у једном или два случаја, нико није сећао када сам дошао следећи пут. Уосталом, то нити очекујем,

нити мислим да је потребно. Али више пута сам констатовао да како је манастир популарнији, како се у њему скупља све више посетилаца, верника, ходочасника, како се о њему више чује у медијима, тако је пропорционално мања срдачност, отвореност и гостопримство монаха и монахиња у њима. Ево примера Ђипше на Фрушкој гори, у коју сам, док није била реновирана, често одлазио, а где је, сем пријатеља и комшија, мало ко навраћао. Увек сам, било да сам сâм или у друштву, био топло дочекан, често понуђен кафом или соком, једном ми је чак монахиња, којој сам заборавио име, показала где се у шуми може набрати сремуш. Разговори су били пријатни и волео сам да поседим у друштву монахиња. Последњи такав пријатан сусрет имао сам, пре можда и пет година, у време када је почела реконструкција цркве и конака, који су заиста били у лошем стању. Када сам се следеће године појавио, све је изгледало другачије, манастир је био ограђен, добар део дворишта поплочан, трава подшишана и уредна, конаци обновљени. Испред улаза у конаке, а у дворишту манастира, била су паркирана нека црна велика кола. Дрвеног стола и клупа, где смо седели и причали ранијих година, више није било, а ни добродошлице. Ушли смо у цркву, и за разлику од ранијих посета, када су монахиње улазиле за нама да би нам причале о манастиру и цркви или само размениле по коју реч, сада је то више личило на пратњу обезбеђења. Монахиња је стајала увек тако да нас све, или већину види, ћутке нас је пратила погледом и, имао сам осећај, нестрпљиво чекала да изађемо. Брзо ми је постало непријатно, па смо и изашли. Када смо се упутили ка оној шумици са сремушем, били смо помало оштро заустављени и замољени да не идемо даље јер је то манастирски посед. О кафи, соку или бар води није било ни помисли. Прилично разочаран, али пре свега тужан што се све тако отуђило, брзо сам отишао и до данас нисам више посетио Ђипшу.

Али да се вратим посети Ђурђевим ступовима. За разлику од рушевине коју сам памтио од последње посете пре 15-ак година, затекли смо уређен, чист и прилично обновљен манастир. Обнова још није завршена, али се назире сва његова лепота и грандиозност. Манастир је сада активан, сазидани су конаци, уређен прилаз, заиста је леп. Простор је хладан или, ако се то може тако рећи, равнодушан према посетиоцима. Том утиску је допринела и чињеница да је мали музеј испод самог манастира био затворен, а по стању прилаза, запрљаним прозорима и запуштеној околини, види се да није у скорије време ни био отваран. Сећам се из једне од претходних посета да у њему постоји мноштво експоната од камена, фрагмената скулптура, споменика, портала, прозора, фризова, декоративних елемената.

И овај дан је био ведар и сунчан, па је из манастира, који се налази на врху брда, пуцао поглед на део Старог Раса и околину. За оне који не знају, Стари Рас и Сопоћани, укључујући Петрову цркву и Ђурђеве ступове, налазе се као јединствени простор на UNESCO-вој Листи светске културне баштине, погледајте на: http://whc.unesco.org/en/list/96/.

На путу до куће планирали смо још посету Жичи. Увек сам имао, можда без разлога и незаслужено, неки одбојан однос према њој. Вероватно зато што је својим положајем, непосредно уз пут Краљево – Матарушка Бања, у врло (не)урбаној околини, увек била мета многих путника, пролазника, екскурзија, и кад год сам је посетио била је гужва, нека помало вашарска атмосфера, и то ми није дозволило

да ми се допадне. Очекујући сада и гору ситуацију, обрадовао сам се када сам схватио да све изгледа много боље. Манастир је уредан, чист, зеленило одржавано, травњак изгледа као тепих. Утисак је био још јачи јер смо у манастир ушли са пута у изградњи, из улице у реконструкцији. И поред тога што смо затекли доста људи, било је пријатно, мирно. Можда зато што је у питању било рано недељно поподне, па није било случајних пролазника или организованих група, већ људи који су, најчешће са децом, дошли баш у посету манастиру. Остале су ми две упечатљиве слике током тог кратког боравка: препознатљива црвена фасада, не тако давно обновљена, са прелепим каменим розетама и ликови две погурене монахиње које су лаганим кораком шетале кроз двориште, разговарајући и повремено размењујући по коју реч са посетиоцима.





Манастир Жича

Имали смо само још толико времена да у Краљеву, поред Ибра, или боље речено на Ибру, јер смо свернули у кафић на броду, попијемо кафу и сок пре него што смо се упутили кући. Само што смо напустили Краљево и кроз Гружу кренули ка Крагујевцу, почела је киша, у почетку слаба, па све јача и јача, досадна, која нас је пратила све до Београда. Прође ми кроз главу док сам возио: „Како нас је само време послужило – има Бога!“

Јордан 2010.

Само неколико месеци након посете Либану, имао сам срећу да посетим још једну земљу Блиског истока, Јордан. Овог пута путовао сам сâм, на 11. евроазијску конференцију о хемији (11th Eurasia Conference on Chemical Sciences), која је одржана на Мртвом мору од 6. до 10. октобра 2011. године. Када сам рекао сâм, мислио сам потпуно сâм.

Долазак

Пут сам испланирао тако да током конференције, и два дана након ње, боравим у Амману, удаљеном око 45 км од места одржавања конференције и да сваког дана путујем до конференцијског центра, а након тога посетим Петру, удаљену око 300 км од Амана и тамо преспавам једну ноћ. Како је конференција била посвећена хемији уопште, а области које су мене интересовале нису биле у програму свих дана, имао сам довољно времена да и током трајања конференције у неколико наврата део, једном чак и цео дан, посветим туризму. Тим пре што је у стручном и научном смислу била далеко испод очекиваног нивоа. Сем неколико пленарних предавања реномираних научника, већина презентованог није била вредна пажње. Добар део пријављених радова уопште није презентован, а у области којом се бавим, од пет усмених и тринаест постерских презентација, одржана су само два предавања и изложена три постера.

Иако нисам први пут учествовао на конференцији на азијском континенту, овог пута је, за разлику од претходног, већина учесника била из Азије, посебно из земаља Блиског и Средњег истока, најближих месту одржавања. Највећи део учесника чинили су млади научници, докторанти и постдокторанти, што је вероватно и разлог нижег квалитета конференције, различито од европских, а посебно регионалних и домаћих научних скупова, где је младих све мање. Разлог томе је, са једне стране, мало младих које уопште занима наука, а са друге, и када се посвете науци, од старијих не могу да дођу на ред да посете неку значајнију конференцију.

Место одржавања био је Конгресни центар „Краљ бин Талал“ (King Hussein bin Talal Convention Center), смештен на обали Мртвог мора. У питању је модерно, грандиозно и пространо здање које је учесницима пружило сав комфор. То је усамљени објекат без икаквих додатних садржаја, нити их има у његовој околини. Смештај учесника био је организован у хотелима, удаљеним неколико до неколико десетина километара од Конгресног центра, практично без икакве могућности трансфера, осим организованих аутобуса ујутру и увече. У питању су били релативно скупи хотели у неколико рехабилитационих или бањских комплекса смештених на јорданској обали Мртвог мора. Имајући то у виду, одлучио сам се за другачији тип смештаја, у сопственом аранжману. Уместо око 100 евра дневно за ноћење са доручком у једном таквом хотелу, путем Интернета пронашао сам

изузетно скроман, и сагласно томе, веома јефтин хотел у самом центру Амана, а уштеђене паре потрошио на изнајмљивање аутомобила и гориво. Тиме сам добио на покретљивости и независности од организованих трансфера до и од хотела, много више могућности за обиласке околине Амана и слободу располагања временом. Добри путеви и јефтино гориво омогућавали су ми да за мање од сата стигнем до Мртвог мора и Конгресног центра, а у слободно време нисам био везан за стереотипне хотелске комплексе и мени потпуно неинтересантне могућности забаве које се у њима нуде.

Ауто сам изнајмио још пре пута, требало је да ме чека на аеродрому. Изнајмио сам и ГПС, сателитску навигацију, без које бих, веровао сам, тешко могао да се снађем у саобраћају у једној арапској земљи. То је, испоставило се, било и више него тачно. И поред тога, имајући искуства са саобраћајем и начином вожње у Либану неколико месеци раније, имао сам страх од тога шта ме чека на улицама и путевима Јордана. Да бих уштедео још који динар, на Интернету сам пронашао јефтинију, локалну рентакар компанију, која чак није имала службу на аеродрому, већ је неко требао да ме сачека са мојим именом исписаним на парчету папира и да ми преда ауто.

До Амана сам летео ноћу и слетео нешто пре четири сата ујутру. Како је конференција почињала тог дана првим пленарним предавањем у једанаест часова, након званичног отварања и уводних протокола, а у хотел сам могао ући тек после подне, план ми је био да са аеродрома идем директно на конференцију, али да успут посетим Мадабу и планину Небо, преко којих је водио алтернативни пут. Надао сам се да ћу негде пронаћи место да до свитања попијем кафу и нешто поједем и да ћу имати довољно времена да обиђем предвиђено и стигнем на време на предавање. Ово друго и није било приоритетно, тема предавања била је далеко од мојих интересовања.

Први проблемчић јавио се чим сам прошао строгу пасошку и царинску контролу и добио улазну визу. Нико ме није чекао и није било мог изнајмљеног аутомобила. Нисам се изнервирао, нити успаничио. Прво сам претпоставио да онај, који треба да ми преда аутомобил, касни или да је погрешио терминал, па сам се мувао по згради и испред ње, очекујући да се појави. Још при самом изласку из авиона пришли су ми људи који су дочекивали учеснике, чак су имали и моје име на списку и понудили су ми, видевши ме изгубљеног, да након што остале учеснике превезу до хотела, и мене одвезу до Амана. Одбио сам, резервисани ауто нисам платио, а на аеродрому је било још бар четири-пет компанија код којих сам могао изнајмити други. Пре тога желео сам да покушам некако да ступим у контакт са својом компанијом. Код себе сам имао само E-mail на потврди резервације, па сам пришао шалтеру за информације да ми помогну. Сем човека који је радио на информацијама, чији енглески баш и није био сјајан, одмах се ту нашло још неколико људи који су покушавали да ми помогну. По Интернету је почела претрага за компанијом и њеним телефоном, развила се жива дискусија на арапском, али у том тренутку у зграду је утрчао момак са великим папиром у рукама и пришао екрану са обавештењима о доласцима авиона. Претпоставио сам да је то мој човек, и док сам му прилазио, видео сам своје име на папиру у његовим рукама. Након тога, примопредаја аутомобила и плаћање били су формалност.

Када сам остао сам са својим аутом, прво што сам одлучио да урадим било је да откријем како ради ГПС и да поставим први циљ своје посете Јордану, град Мадабу. Није ми пуно требало да се снађем, сви ти уређаји су слични. Дошао је тренутак да откријем како функционише саобраћај у овој земљи. Сматрао сам да је добро, без обзира што је још увек био мрак, што је овако рано, јер је саобраћај вероватно врло слаб, таман да се навикнем на ауто и обичаје на путевима. Али када сам сео за волан и хтео да упалим ауто, сачекало ме је ново изненађење, ауто је био аутоматик који никада до тада нисам возио.

Врло бојажљиво и веома лагано сам кренуо, сада са основним циљем да се навикнем на нов начин вожње, пажљиво слушајући и гледајући упутства са ГПС-а, и колико сам могао разгледао околину. Пут од аеродрома до аутопута, и 20-ак километара на аутопуту, били су скоро потпуно пусти, па сам без проблема савладао и одсуство мењача и терминологију ГПС-а и саобраћајне знаке Јордана и полако се приближавао Мадаби.

Концентрисан на вожњу и упознавање аутомобила, нисам ни приметио када је небо на истоку почело да бледи. Само сам у једном тренутку, када је пукао поглед са моје леве стране, угледао небо необичне, љубичастомодре боје, са тако сјајним српом месеца и звездама какве никада нисам видео. Слика је била запањујућа, сећам се сличне изнад Охридског језера у филму „Пре кише“, Милча Манчевског. (Често посећујем Охрид, али такво небо нисам никада видео, па сам то приписао добром мајстору фотографије у филму). Ово што ми се сада приказало било је фасцинантно. Зауставио сам ауто и изашао и неколико минута гледао у небо. Претпостављам да су сув ваздух и одсуство било каквих честица у њему омогућили ту слику. Како се сунце рађало, боје су бледеле и ускоро је небо постало оно препознатљиво, како изгледа сваки пут када је јутро ведро. Фото-апарат ми није падао на памет, тек када је слика нестала, сетио сам се да сам могао покушати да снимим ту чудну слику. Слично небо, мада не овако кристално јасно, угледаћу у сумрак неколико дана касније у Петри, али ћу га тада овековечити.

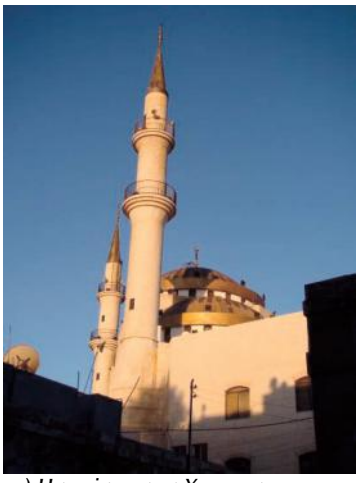
Или нисам добро изабрао циљ због спеловања имена градова на енглеском језику, или је дошло до неке грешке, али на основу слике мапе у глави и преваљеног пута, схватио сам да сам некако промашио Мадабу. Вратио сам се пар километара назад, на ГПС-у променио дестинацију на Центар за посетиоце у том граду (смета ми код нас све чешћа употреба израза визиторски центар, од енглеског visitor center) и за неколико минута стигао у град мозаика, како често зову Мадабу.

Мадаба

Када сам паркирао аутомобил испред Центра, било је око шест сати и само што је свануло, боје су биле још увек оне сивоплаве, какве су пре него што се и непосредно, пошто се сунце појави на хоризонту. Било је прохладно, али много топлије него у кишном Београду када сам кренуо. Центар је био затворен, као и све у његовој околини. Тек су се први пролазници појавили на улицама и одлучио сам да, на основу информација које сам прикупио пре пута, кренем у истраживање

града. У томе ми је помогла и плава линија*, која је овде смећа, јер је направљена од камена, и почињала је на излазу из Центра.

Мадаба има дугу историју, најстарији налази потичу из бронзаног доба, спомиње се у Библији, као Медев у Четвртој Мојсијевој књизи 21:30 и Књизи Исуса Навина 13:9, у доба Рима био је значајан град у Провинцији Арабија, основаној након Трајанових освајања која је наследила набатејско краљевство са седиштем у Петри. Постојање хришћанске заједнице документовано је још у акту Четвртог васељенског сабора из 451. године у којем се спомиње и бискуп Мадабе – Гајано, а да је била значајан град у доба раног хришћанства и Византије сведочи постојање многих остатака из тог доба. Оно по чему је Мадаба светски позната су мозаици, од којих је сигурно најславнији мозаик мапе Свете земље и Египта. Налази се на поду грчке православне цркве Св. Ђорђа и од скоро 150 квадратних метара велике мапе данас је видљиво мање од половине. Настала је између 542. и 570. године. Централно место на мапи заузима Јерусалим, са приказом Јустинијанове нове цркве подигнуте 542. године, док неких здања подигнутих након 570. године нема. Била је сачињена од преко два милиона каменчића и за разлику од данашњих мапа није оријентисана север-југ већ исток-запад, при чему је исток оријентисан ка олтару цркве, другим речима, оријентација мапе одговара стварности. Мапа није реалан приказ простора од Либана на северу до делте Нила на југу и од Средоземног мора до источне пустиње данашњег Јордана, већ пре свега има сврху да верницима прикаже света места и знаменитости у њима. Мапа је само један од преко 100 откривених мозаика, насталих у граду и ближој околини између I и VII века. Град су, већ почетком VII века, освојили Персијанци, а Омајади, који су владали почетком VIII века, уништили су делове неких мозаика, укључујући и мозаик мапу. Када је 746. године Мадабу погодио снажан земљотрес, мозаици су затрпани, заборављени и тако сачувани.

Мадаба: (лево) Мозаик мапа у цркви Св. Ђорђа; (десно) Џамија краља Хусеина

Откривени су поново крајем XIX века, када су се неке хришћанске породице, иселивши се због неспоразума са муслиманским суседима из Карака (места где се

* Линија исцртана по тлу која у једном граду повезује све тачке са културно-историјском важношћу.

налази позната крсташка тврђава, око 100 км јужније), населиле у Мадаби. Култивисали су део земље, подигли себи нове куће и бавили се земљорадњом. Из тог времена потиче гајење винове лозе и производња прилично доброг вина. Од исламских власти досељеници су тражили дозволу да изграде цркве у којима би исповедали своју веру. Добили су је, али су цркве могле бити подигнуте само на местима где су некада постојале византијске. Тако је мозаик мапа и откривена 1896. године, при изградњи нове цркве Св. Ђорђа на темељима претходне. Одмах је схваћен значај открића и од тог тренутка у Мадаби и околини испод остатака многих античких и византијских грађевина пронађени су мозаици, некада и по неколико слојева, један преко другог. Град је постао опседнут мозаицима, па је 1992. године основана и Школа мозаика која ствара нове мајсторе ове уметности, бави се рестаурацијом и заштитом старих, али по узору на њих, на традиционалан начин прави и нове мозаике.

Како сам у Мадабу стигао рано, претпоставио сам да нећу моћи одмах да видим мозаике и посетим Археолошки парк за који сам знао да постоји. Одлучио сам зато да током шетње пронађем сва места која сам желео да посетим, видим када се отварају и направим план да их касније обиђем без губљења времена на њихово лоцирање. Сунце је одскочило, град је добио боје, мештани су се полако појављивали на улицама, а ја сам без журбе освајао стрме улице, откривао занимљиве фасаде и узалуд покушавао да пронађем место да попијем кафу. Све је још увек било затворено. Делом града, у којем сам се налазио, доминирала је прилично велика нова џамија са два минарета, која је бљештала на јутарњем сунцу. Док сам се попео до највише тачке у граду, до католичке цркве Св. Јована Крститеља, град се полако пробудио, а најбројнији на улици били су ђаци. Оно што ме је зачудило је да и при католичкој и при православној цркви постоји школа и да у њих нису долазила само хришћанска деца, већ и муслиманска. Мајке, које су доводиле или довозиле децу, биле су забрађене, што, како сам научио у Либану, хришћанке никада нису.

Уз мапу, коју сам имао, лако сам пронашао и цркву Св. Ђорђа. Била је отворена и надао сам се да ћу одмах моћи да видим мозаик мапу, но у цркви је било мени необично јутарње богослужење на арапском језику којем је присуствовало двадесетак особа. Нигде на поду нисам видео никакав мозаик. Постајао сам неки тренутак са стране, пратећи службу и разгледајући мноштво, помало кичастих мозаик икона на зидовима, а онда изашао у нади да ћу пронаћи неког ко ми може дати информацију. Било је пусто, али сам на једној згради у порти опазио на вратима залепљен папир са натписом *Tickets*. Како су врата била закључана, а никога на видику, закључио сам да се мапа налази у тој згради и да се зграда отвара касније. Зато сам одлучио да уместо чекања одем до најудаљеније тачке коју сам желео да посетим, до цркве Светих апостола, до које сам морао савладати још једно брдо.

Требало ми је скоро пола сата пешачења, а када сам стигао до ње, био сам једини посетилац. Дочекао ме је старији човек који је седео неколико метара унутар цркве уз чајник и чашу топлог чаја, пушећи цигарету. Како сам пришао вратима, руком ми је показао да слободно уђем и понудио ме да седнем и са њим попијем чај. Иако је позив био срдачан, одбио сам, пре свега јер нисам био сигуран да ли и како

треба да се одужим за чај, а да га не увредим и што још нисам имао никаквог искуства у комуникацији са Јорданцима. А погрешио сам, да је понуда била само који сат касније другачије бих реаговао, пиће ми је требало, пре кафа него чај, али и чај би добро дошао. Грађевина није црква, од некадашње цркве остао је само под, потпуно прекривен дивним мозаицима, прекривених танким слојем жућкасте прашине, па боје нису биле тако интензивне као некада и највише метар високи остаци зидова. Преко тих остатака била је подигнута конструкција од камена и цигала која је споља још и личила на цркву, али је изнутра деловала више као хангар. Сврха грађевине била је да штити мозаике, а не да буде реплика цркве. Љубазни чувар, улаз је био бесплатан, дозволио ми је да се прошетам и изван платформе за разгледање подигнуте уз два зида, чак и иза конопаца који су означавали докле је посетиоцима дозвољен приступ. Морао сам да пазим да не згазим неки део мозаика, али сам зато могао да их погледам из непосредне близине. Централни део наоса заузима медаљон са приказом Таласе, античке богиње мора, окружене морским бићима. Остатак пода прекривају прикази биљака и животиња, или геометријске шаре. Цео призор додатно су украшавали зраци сунца, пролазећи кроз розету изнад улазних врата, попут рефлектора осветљавали су најлепши део пода.



Мадаба, црква Светих апостола и мозаици у њој

Да ли због првог сусрета са мозаицима Мадабе, да ли због гостопримства чувара, да ли због мира, тишине и тог необичног светла у цркви, или због лепоте самог мозаика, он ми је остао у сећању као један од најлепших које сам видео у Јордану. Преко истог брда, али другим улицама, вратио сам се до цркве Св. Ђорђа са надом да ћу сада наћи где је мозаик мапа. Током шетње, и у једном и у другом смеру, нисам мога да не запазим неколико дивних старих зграда, које су очигледно припадале, или још увек припадају, богатијим породицама. У некима су се, по таблама поред улаза, вероватно налазиле неке институције, али нисам имао времена да то откривам. Касније сам сазнао да су у питању зграде са краја XIX и почетка XX века и да је једна од њих, породице Farah, управо реновирана и ускоро треба да прими градски музеј.

Испред цркве Св. Ђорђа дочекала ме је страховита гужва. Очигледно је неколико аутобуса довезло туристе који су се размилели по порти, или се скупили око својих водича који су им, уз помоћ многобројних паноа, објашњавали мапу и њене детаље. Прислушкујући пар њих, који су говорили на енглеском, схватио сам да не причају ништа више од оног што сам већ прочитао и сазнао припремајући се за пут. Још увек ми није било јасно где се мозаик налази, па сам се изненадио када ми је продавац улазница рекао да је у цркви коју сам тог јутра већ посетио. Показало

се да је за време јутарњег богослужења, уосталом као и увек када црква није била отворена за посете, мозаик испод неколико тепиха. Као и у порти, и у цркви је била неописива гужва, али са гомилом неувиђавних, углавном старијих туриста који су се гурали око, сада откривене мапе, покушавајући да се фотографишу са њом. Кружио сам око њих тражећи место или тренутак када ћу добити прилику да је и сам видим. Нажалост, стално су пристизали нови, па сам само на кратко, између смене две повеће групе, успео да се приближим и разгледам мозаик. Сама чињеница да гледам у представу Свете земље, како су је творци мапе видели пре скоро 1500 година, била је узбуђујућа. Гужва, гуркање, севање блицева, нису ми пријали и задржао сам се много краће него што сам желео, па напустих цркву са прилично бледим утисцима, можда и зато што сам превише очекивао. При изласку из порте покупио сам једну брошурицу, више летак, на којој сам пронашао интернет-сајт посвећен мозаик мапи, на којем је мапа приказана до најситнијег детаља, па сам по повратку надокнадио добар део онога што сам на лицу места пропустио. Адреса сајта је: http://www.christusrex.org/www1/ofm/mad/, и део је сајта фрањевачког реда у Светој земљи и Малти.

Време је протицало брже него што сам желео и схватио сам да не могу стићи на планирано предавање, али ми је то донело још додатна два и по сата док је на конференцији била пауза за ручак. Зато сам одлучио да полако и детаљно разгледам Археолошки парк у Мадаби. Чини га простор између неколико улица у старом делу града, настао рушењем старих кућа које су се налазиле изнад данашњег комплекса. Централни део парка је остатак римског пута који је пролазио кроз град, и око њега остаци неколико грађевина из римског и византијског доба, са мноштвом мозаика *in situ*. Део очуваних и делимично реновираних грађевина претворен је у галерију мозаика и лапидаријум са налазима из Мадабе и околине. Од свега навешћу само две, мени најимпресивније ствари.



Археолошки парк у Мадаби, доле су мозаици из Хиполитове дворане

Прва је Хиполитова дворана која је име добила по подном мозаику са приказом грчке трагедије о Хиполиту. Дворана је била део резиденције неког богатог становника Мадабе у VI веку, саграђене на остацима римског храма, а изнад које је касније сазидана црква Девице Марије које данас такође нема. Прича је испричана преко три правоугаона мозаика, од којих је један оштећен каснијим презиђивањем дворане у две просторије, при чему су на мозаику на грчком исписана имена свих јунака трагедије. Мозаик се може добро погледати са платформе подигнуте изнад њега, а за разлику од цркве Св. Ђорђа, овде је било много мирније и са много мање посетилаца. Као и ова дворана, и римски храм је био украшен мозаицима, али су они измештени и изложени на зидовима Археолошког парка.

Иако не тако познат и атрактиван кутак Археолошког парка, изузетно ми се свидео остатак једне куће из истог доба. За разлику од претходних, мозаици на подовима ове куће били су део приватног простора, па су изгледали животније од оних које сам до тада видео, много више су говорили о животу у тој далекој прошлости него монументална, јавна уметничка дела. Такав је и детаљ на улазу у једну од соба, приказ сандала или ципела, вероватно подсетник да се ту, на уласку, треба преобути.



Мадаба

По изласку из парка нашао сам се на улицама на којима је сада било веома живо. Све продавнице биле су отворене, а смењивале су се оне намењене туристима са сувенирима и рукотворинама, доминирали су мозаици разних величина, са мотивима који су копирани или били инспирисани оригиналима какве сам управо видео, и оне намењене локалцима, пиљарама, месарама, продавницама обуће, кућних потрепштина, за наше појмове скромним и не баш завидног нивоа хигијене, што је такође релативно, када упоредим са оним што сам касније видео у суку у Аману. Један кварт је био испуњен искључиво продавницама вунених ћилима и сличних производа који прилично подсећају на наше пиротске, не толико по

мотивима колико по начину израде и квалитету. Исто тако су се смењивали модерни кафеи и ресторани за туристе са ашчиницама и чајџиницама у којима су седели мештани. Имао сам времена да најзад попијем праву арапску кафу, наравно у овој другој врсти.

На крају приче о Мадаби, једна занимљивост. На периферији града је 2009. године завршена изградња прве џамије на свету посвећене Исусу Христу. Становници Мадабе су јако поносни на њу и истичу како је то доказ, сада већ вишевековног, суживота муслимана и хришћана у овом граду, без иједног сукоба на верској основи. Надам се да је и мој опис града доказ тога, нисам то желео да истичем, али верујем да прича из града са већинским муслиманским становништвом, чију основу чини прича о црквама, то поткрепљује.

Планина Небо

На путу до Конференцијског центра намеравао сам да се задржим и на планини Небо, првом библијском месту које сам посетио у Јордану. Са планине се пружа широк поглед на долину реке Јордан и Мртво море, а према Библији, ту је умро Мојсије, видевши „обећану земљу", али не ступивши у њу. Предање каже да је Мојсије ту и сахрањен, али је тачно место гроба непознато. Још је у четвртом веку на месту Мојсијеве смрти сграђена прва црква, која је у шестом веку замењена већом базиликом. Према Другој књизи Макабејаца (описује најстарију историју Јевреја) пророк Јеремија овде је сакрио Ковчег завета, који је, ако је тачно, још увек негде сакривен. Црква из шестог века данас не постоји, а касније су на њеном месту подизане нове, али су њени мозаици сачувани. У тренутку када сам посетио планину Небо у току је била детаљна реконструкција, боље речено, реизградња цркве из VI века, и сем пар мозаика и неколико покретних налаза, измештених у привремени објекат недалеко од цркве, ништа друго се није могло видети. Међутим, оно највредније на том месту једнако је доступно као и увек, видиковац са погледом на Свету земљу.



Планина Небо: (лево) Поглед на обећану земљу; (у средини) Мозаик из VI века; (десно) Мојсијева змија

Да ли због значаја овог дела света за историју људског рода, да ли због чињенице да сам са висине посматрао простор тако пун те историје, или само зато што је сам поглед био прелеп, био сам врло узбуђен. Уз помоћ шематске мапе постављене на видиковцу, испод себе сам препознавао Јерихон, реку Јордан, Витлејем, Маслинову гору изнад Јерусалима, Хеброн... У ваздуху је било много влаге, па је измаглица онемогућавала јасан поглед, али све што сам желео, видео сам. Покушао сам да останем на том месту довољно дуго да бар за тренутак останем сам, умислио сам

да ћу само тако моћи да га потпуно доживим. То се и након скоро пола сата није десило. Стално је или неко мени, или сам ја некоме сметао да ужива у погледу онако како би желео. У пар наврата сам остао само са по неколико тихих и пристојних особа око мене, па сам прихватио да је то највише што могу добити тог дана. Када је гужва била највећа, издвојио сам се мало у страну и пажњу усмерио ка споменику: змија омотана око штапа, висока преко пет метара. Знао сам шта споменик представља, а пре пута сам, читајући о планини Небо, сазнао да се по предању управо овде негде одиграо догађај који је споменик овековечио и који је био инспирација за заштитни знак фармацеута: *„Кад су Израиљци у пустињи сагрешили Богу, Он је послао против њих отровне змије. У невољи се народ понизио и повикао Господу. Он се смиловао бунтовном народу, али змије није удаљио. Наредио је Мојсију да начини змију од бронзе и да је стави посред окола, да би је сваки могао видети. У својој обилној милости одредио је да сви, који буду угрижени од отровне змије, управе своје погледе на бронзану змију и тиме онемогуће деловање смртоносног отрова.“*

Мртво море I

До Конференцијског центра ми је преостало да се спустим са планине кривудавим путем до обала Мртвог мора. Успут сам први пут опази неколико бедуинских логора, уз које је уз традиционалне камиле обавезно био паркиран бар по један пикап камионет. Издалека Мртво море, језеро у ствари, изгледа као и свако друго језеро, по сунчаном дану јарко плаво, као уље мирне површине. Нешто ту није било како треба. Знам да је јако слано и да је у њему немогуће пливати. Није ми било јасно зашто. Када плуташ и не можеш да потонеш, ваљда је лакше пливати. Неколико дана касније, када сам се и сам окупао у њему и покушао да пливам, схватио сам: тежиште нашег тела је тако постављено да када се окренете на стомак, због велике густине воде, ноге вам се дижу изнад тела, а предњи део тела тежи да потоне, само уз изузетне напоре глава ће вам остати изнад површине. Ако замахнете да пливате одмах ћете се загњурити. Зато сви леже на леђима, или боље речено седе, јер и лежање захтева напор. То што је око језера практично камена пустиња јесте необично, али није то оно што ми је било чудно. Када сам се, након што сам прошао један полицијски контролни пункт, на које сам често наилазио и следећих дана, спустио на пут који је ишао дуж саме обале, схватио сам: на језеру нема ни једног јединог пловила, нема ни једне једине птице изнад или на површини воде, нема никаквог растиња на неколико метара од обале, сем људском руком негованог, нема насеља на његовој обали. Па зато је језеро и добило име Мртво море.

Након целе ноћи путовања и доброг преподневног пешачења, само захваљујући добро климатизованим салама Конференцијског центра и релативно занимљивим предавањима, остао сам будан, иако сам неколико сати седео и слушао. Када сам већ био на ивици сна, али више због тога што су последња два предавања била незанимљива и нису ми држала пажњу, одлучио сам да прошетам по холовима и прегледам постерска излагања тог дана. Нисам нашао пуно тога занимљивог за себе, тек неколико речи размењено сам са пар аутора, па сам одлучио да се упутим ка Амману у хотел.

Аман

Проналазак хотела без ГПС-а вероватно би био мали подухват, без обзира на све евентуалне мапе, али овако, било је то заиста веома лако. Аман је огроман град смештен на седам високих брда, џабел на арапском. Ако се узму у обзир и предграђа и насеља, са којима се спојио, вероватно их има двадесетак, па је сам поглед на њега, како из даљине, тако и када сте у самом граду, необичан и занимљив. Прилазни путеви и улице пењу се и спуштају преко брда, па се онда пружају између других, а сам центар града налази се испод Џабел Аман брда, на којем је настао град и на којем се налази цитадела са најстаријим остацима. Неки делови су тако стрми да ни зграде од десетак спратова немају скоро ниједан стан који гледа у другу зграду, већ са сваког прозора пуца поглед на супротну страну града. На једном од брда близу центра, на преко 130 метара високом јарболу, вијори се огромана застава Јордана.





Аман

Стиче се утисак да је пуно учињено на организацији саобраћаја, изградњи широких булевара и градских саобраћајница, па ни у једном тренутку током боравка и поред сталних гужви, нисам доживео застој. Становници Амана се оријентишу по великим кружним раскрсницама које називају круговима. Први, од осам колико их има, налази се на западном споју две централне улице Амана: Краља Талала и Курајиш улице (Курајиш је име племена којем је припадао Мухамед), а остали се ређају ка западу. Две поменуте и неколико околних улица чине Ал-Балад, централни трговачки кварт Амана, сук. Мој хотел звучног имена Абаси Палас, налазио се у сред улице Курајиш, али све сем имена било је више него скромно, па и цена. С обзиром да сам у будном стању у хотелској соби проводио између петнаест и двадесет минута, а да сам имао чисту постељину и купатило, које баш и није било сјајно, било ми је и више него довољно.

Пред хотел сам стигао у предвечерје, на улици је још увек било живо, па сам веома тешко нашао место за паркирање. Страховао сам да ће то бити поприличан проблем током боравка у Амману. Међутим, након што сам се сместио, изашао да упознам град и нешто вечерам, изненадио сам се када сам установио да је на улици остало паркирано само још неколико возила и да се гужва за око сат времена претворила у полупусту улицу. Показало се да тај део града интензивно живи од јутра до вечери, гужва почиње око осам и кулминацију достиже већ у десет пре подне и тако траје до касног поподнева. Око шест врева почиње полако да се стишава, да би око седам-осам увече све било полупусто, али још увек има и уличних продаваца и отворених продавница, више оних намењених туристима. На

зеленој пијаци још увек се може понешто купити, отворени су ресторани и ашчинице, али је све то у односу на оно, како изгледа преко дана, пусто. Како сам се у хотел увек враћао касно, проблема са паркирањем нисам имао.

Иако уморан и жељан сна, обишао сам околину хотела и стекао прве утиске о граду. Као и у Либану, трговци су пристојни и не пресрећу вас иако је јасно да сте туриста и странац. Сук је, као што сам и претпоставио, прилично прљаво место, иако се сваке ноћи (за)чисти. Улице се не перу, а дуги периоди без кише, наталоженом прљавштином, просутим течностима и изгаженим воћем и поврћем, претварају тротоаре и пасаже у лепљиве и смрдљиве површине, нарочито у мањим улицама, у близини и на самој пијаци, или крај ресторана и ашчиница. У почетку то увек смета, али већ након дан-два се навикнете и то примате као нешто обично и нормално. Током те прве шетње без плана и циља, дошао сам и до амфитеатра, једне од највећих атракција Амана и до остатака античког нимфеума, другог и јединог значајнијег остатка из доба Римског царства. Нисам ни могао ни желео да их детаљније погледам, али било је лепо погледати их тако савршено осветљене.

Вечерао сам у локалној ашчиници. Не знам да ли се тако зову, али тако сам их назвао по узору на сличне локале у Босни. Ова је била изузетно скромна, са укупно три-четири јела у понуди, бар у вечерње сате и врло сликовита. Укупна дужина локала је највише четири-пет метара, ширина не више од три, од чега половину заузима шанк-кухиња, а другу половину три мала стола са по две столице, прислоњене уза зид. Релативно мало људи једе у ресторанима, већина носи храну, али ја сам сео да вечерам. Наручио сам хумус и фалафал, десетак куглица, уз нешто мало поврћа, лука, парадајза, киселих краставчића и феферона, и кхбз, арапски хлеб. Све је било прилично укусно, или сам био баш гладан, а коштало је невероватних 60 пјастара, или 0,60 јорданских динара, око 70 наших динара (један јордански динар је нешто више од једног евра).



Аман: (лево) Римски амфитеатар; (десно) Ашчиница где сам вечерао

Околина Амана

Следећих дана по правилу сам врло рано устајао и добар део дана проводио на конференцији, но сваког дана, бар пар сати, посветио бих обиласку неког интересантног места у Јордану, или при одласку или при повратку. Нећу описивати сваки од тих дана, већ ћу пренети најупечатљивије утиске са тих места. Пре тога мислим да треба да вас упознам са најосновнијим подацима о Јордану и његовој

историји. Официјелно име Јордана је Хашемитска Краљевина Јордан (транслитерисано са арапског – Ал Мамлак ал Урдуниа ал Хашимија, или краће Урдун). Од 1948. године је независна краљевина, а 1952. године постала је уставна монархија, више на папиру него суштински (краљ одређује премијера). Хашеми је клан Курајиш племена, којем је припадао и Пророк Мухамед, а који име носи по Мухамедовом прадеди Хашиму. Владајућа династија у Јордану води директно порекло од тог клана, врло је цењена у арапском и муслиманском свету јер је у директној родбинској вези са самим Пророком. Од добијања независности Јорданом су владала три краља: Абдулах I, Талал и Хусеин, а четврти је данашњи краљ Абдулах II. Хусеин је свакако најпознатији и најпоштованији, владао је три пута дуже од преостала три заједно (1953-1999) и водио земљу кроз тешке периоде ратова са Израелом, палестинску побуну, мировне преговоре....

Историја простора данашњег Јордана изузетно је богата и нама мало позната. Да будем конкретнији, до одласка у ту земљу о њој сам знао много мање него што она то заслужује, поготово када су у питању културно-историјски споменици и природне лепоте. Знао сам за Петру и њене градитеље Набатејце, испоставиће се, врло површно и скромно, чуо за Бедуине и то је скоро све.

Најстарија историја Јордана везана је за Египат и Персију, мада постоје материјални докази организованог живота далеко у прошлост, до каменог доба. Налази из тих времена, необични и занимљиви, могу се видети у не великом али врло богатом, Археолошком музеју у цитадели у Аману. Издвојићу само два експоната: један, испод којег је писало да је најстарије познато вајарско дело на свету, врло једноставна и сведена биста човека и бакарне и на пергаменту исписане свитке са Мртвог мора. О томе да је Јордан библијска земља већ сам писао, на његовом тлу су се одиграли многи догађаји описани у Старом и Новом завету. Библијске земље Едом, Моаб, Амон се делом или у целости налазе на територији данашњег Јордана.





Археолошки музеј у Аману: (лево) Можда најстарија скулптура на сверу; (десно) Свици са Мртвог мора

У четвртом и трећем веку пре нове ере семитско племе Набатејаца, углавном каравански трговци, успостављају контролу путева на простору између синајског и

арабијског полуострва и стичу значајну политичку и економску моћ. То им омогућава да се током друге половине другог века удруже и организују Набатејску Краљевину. Центар краљевине била је Петра, некада престоница Едома, а набатејска држава у следећа два века јача и шири се. На врхунцу је захватала простор од Еуфрата до Црвеног мора и од Јудеје до Арабије, а други најважнији град био је Босра у данашњој Сирији. О Петри ћу писати више на крају овог путописа, а о Набатејцима још само да су били изузетни градитељи, познати првенствено по компликованим системима за наводњавање и снабдевање градова водом (однос површина са којих су скупљали воду и које су наводњавали био је и 20:1) и врло способни трговци (нпр. снабдевали су Египат природним катраном са Мртвог мора, коришћен у процесу балзамовања).

Скоро на исти начин на који су стекли моћ, тако су је и изгубили. Долазак римске државе угрозио је њихову контролу караванских путева и трговине. Прво су постали краљевина зависна од Рима, али и даље јединствени, да би почетком другог века нове ере били коначно покорени и ушли у састав римске Провинције Арабија Петра. Престоница Петра полако губи значај, а два снажна земљотреса у IV и VI веку и коначно освајање од стране Арапа средином VII века, учинили су да град буде скоро потпуно заборављен.

Под Римљанима успон и развој доживљава северозападни део Јордана, познат као Декаполис (десет градова), савез градова на источној граници Римског царства, од којих је већина била на територији данашњег Јордана. Данашњи Дамаск у Сирији био је једанаести почасни члан савеза. Савез се заснивао на истом језику и култури, сличним интересима, а градови су задржали независност и посебну власт. Најпознатији, данас вредни посете, пре свега су: Gerasa, данашњи Џераш (Jerash), Gadara, данас Ум Каис (Umm Qais – ум је мајка на арапском), Pella југоисточно од града Ирбида, Philadelphia, данашњи Аман, сви у Јордану и Hippos, данашња Sussita (арапски Кал'ат ел-Хусн) у Израелу (реч коњ је у основи свих ових имена). Посетио сам сва места у Јордану, осим Пеле.

Са пропашћу Римског царства, успоном Византије и ширењем хришћанства паганski градови постају центри вере, а у градовима и на библијским светим местима граде се многе цркве и светилишта. И поред честих земљотреса и многих рушења током наредних векова и данас се могу видети остаци храмова, улица, тргова, цркава и мозаика из тих времена.

Арапи су још крајем VII века под Праведним калифима (прва четири наследника Мухамеда) освојили добар део Јордана и он је под њиховом влашћу остао и под Омајадима и Абасидима. Накратко су њиме владали Монголи и Крсташи у западном делу, да би их наследили Ајубиди (са Саладином на челу), а затим Мемлуци. Под власт Отоманске империје пали су почетком XVI века и у њеном саставу остали све до краја Првог светског рата, када су практично постали британска колонија. Иако је 1922. године формално конституисана Трансјорданска Краљевина, тек у децембру 1948. године изборена је независност, а само неколико дана касније држава је променила име у Хашемитска Краљевина Јордан.

На само неколико километара од пута ка Мртвом мору, којим сам првих дана свакодневно пролазио (на контролном пункту су убрзо почели да ме препознају па

ме више нису заустављали, а често су само махали и поздрављали са: „Сербиа, хело Сербиа!“), открио сам неколико занимљивих места које сам желео да видим. Једно од њих било је на самом путу, ознака да се налазите на нивоу мора, удаљена око 25 километара од Мртвог мора и око 450 метара изнад његове површине.

Једног јутра поранио сам да бих био у првој групи посетилаца места Христовог крштења у реци Јордан или како га туристима представљају Baptism site. Како је у питању сама граница са Израелом, слободно можете доћи само до Центра за посетиоце где купите улазницу и уз пратњу водича минибусом се пребаците до комплекса удаљеног око шест километара. Ниједног тренутка не бисте смели да се одвојите од групе, али то није било строго контролисано (претпостављам док је у неким разумним границама).



(лево) На нивоу, али 25 км од (Мртвог) мора, (десно) Место Христовог крштења (Baptism site)

Посета је једна лагана, да није огромног броја мува, била би и пријатна шетња кроз шумарке, уз заустављање на неколико значајних места на којима водич, на врло добром енглеском, прича занимљиве приче и даје битне информације. Главна тачка посете је место где је Јован Крститељ три пута загњурио Исуса у воду. Али, како је Јордан кроз векове мењао ток, то место се сада налази пар стотина метара даље од реке, дубоко на јорданској територији и потпуно је суво. Водич показује место где је Исус скинуо кошуљу, којим путем је сишао до реке и где је крштен. Каже да се сигурно зна да је то баш то место, јер се одувек ту долазило у ходочашће, да је у IV веку ту сазидана капелица чији се остаци и данас виде (нешто даље су и остаци византијске цркве из VI века). Тренутно су у току радови на прокопавању канала који би требало да доведе воду из Јордана до самог места, односно да успостави ток реке какав је био пре две хиљаде година, па ће се место крштења опет налазити на обали реке.

Друга интересантна тачка обиласка је нова грчка православна црква Св. Јована Крститеља (подигнута 2004), непосредно уз уређену обалу реке, једино место где можете додирнути Јордан. Израел, са слично уређеном обалом, нешто савременије и луксузније, на којој у том тренутку није било живе душе, налази се на само пет-шест метара од вас, толико је данас широк Јордан. Рекли су ми да је то зато што Израелци немилосрдно користе воде Галилејског мора за наводњавање (језера Кинерет из којег истиче Јордан). Све време уз обалу је шетао наоружани војник јорданске армије. У околини комплекса у последњих неколико година изграђено је,

или се још увек гради, неколико манастира и самостана различитих хришћанских цркава, што бар се мени чини, прети да се све ускоро претвори у центар верског туризма са свом оном вашарском атмосфером, јефтиним сувенирима и другим мамипарама за ходочаснике. Данас је то ограничено на мали продајни комплекс у склопу Центра за посетиоце, непретенциозан и са сувенирима за свачији укус, па и за мој, пробирљив. Купио сам два права мала мозаика, за разлику од мноштва имитација које сам до тада виђао и подметаче за чаше чији мотиви нису имали религиозни карактер за разлику од свега другог.



Река Јордан, са друге стране је Израел

Мртво Море II

Како сам на место Христовог крштења стигао рано, а цела посета је трајала тек нешто више од сата, нисам закаснио чак ни на прво предавање тог дана. Паузу за ручак и одмор намеравао сам да искористим да се окупам у Мртвом мору, па сам понео пешкир и преобуку, надајући се да ћу негде наћи згодно место да се бућнем. Чуо сам да су улази на јавне плаже прескупи. Возио сам се полако дуж обале, али она је свуда била неприступачна, мртва, баш као и море. Схватио сам да вероватно нема места где се човек може окупати, сем на уређеним плажама, па сам одлучио да се испрсим. Да ли ћу икада више имати прилику да се окупам у Мртвом мору? Улаз сам платио 15 јорданских динара, а обавезну касету за ствари још додатних седам. Купање као купање није вредело тих пара, али искуство јесте. Плутање у води подсетило ме је на играчку, човечуљка са заобљеним доњим делом и врло ниским тежиштем, коју какогод поставиш, заврши у усправном положају. У Мртвом мору то је полуседећи положај са згрченим ногама, задњицом испод, а главом изнад површине и стопалима и рукама које плутају. О могућности пливања већ сам писао. Очекивао сам да ће након изласка из воде, када се просушим, на мени остати дебео слој соли, много више него када сам, на пример, излазио из Јадранског мора. Али то се није десило. И након више од пола сата, и поред преко 30°C, још увек сам био мокар, и вероватно се не бих осушио до мрака. Прво ми је

било чудно, а онда сам схватио да је та количина соли на кожи извлачила воду из мог тела и да сам довољно дуго чекао, вероватно бих дехидрирао. Осећај није непријатан, ништа не сврби, а када пређете руком преко тела, осећај је као да сте намазани уљем. Со није кристалисала нигде сем изнад чланака на ногама где се скупљала вода која се цедила са мене и где се формирало ситно грумење. Чак ни пешкиром није могуће обрисати се насуво, неопходно је претходно се добро истуширати. Сада ми је постало јасно зашто нема купања ван уређених плажа са тушевима и зашто је улаз на плаже тако скуп. Сва срећа да нисам нашао згодно место да се буђнем.



Мртво море

Каср ал Абд

Када сам се једног другог дана враћао са конференције, желео сам да посетим Каср ал Абд (Qasr al Abd - каср значи замак, дворац, а абд је роб, слуга, неко ко живи служећи или радећи за друге) и Ирак Ел-Амир (Iraq El-Amir – Принчева пећина). У питању су палата и пећинске гробнице крај села истог имена, Ирак Ел-Амир. И поред ГПС-а једва сам их пронашао. Смештени су дубоко у узаној плодној Долини воћњака (Wadi Al Seer). Ни до данас није сигурно ко их је и када изградио, али највероватније је то био Хирканус, вођа моћне Тобијадске породице која је управљала Амоном (древна земља, територија по којој је и Аман добио име) у другом веку пре нове ере. Колико је и та претпоставка поуздана сведочи податак да јој је основа, на арамејском језику исписано име Тобија, изнад једне од гробница. Претпоставља се да је име дворца потекло од самог Хиркануса који је за себе говорио да је он слуга, а не владар свог народа. Све што сам написао у последњих пар реченица сазнао сам на Интернету спремајући се за пут, па пошто сам тада први пут чуо за Тобијаде, претпостављам да неће бити на одмет да кажем да је то странка или фракција која је у другом веку пре нове ере желела да хеленизује Јудеју, да наметне вредности грчке цивилизације јеврејској нацији. Мени је јачи доказ, о горе поменутој претпоставци, био изглед палате са очигледним утицајем грчке архитектуре. Постоје докази да је палата била коришћена и у доба Византије. Иако је већ вековима рушевина, и поред тога што је

преживела неколико земљотреса, најјачи још 362. године, од када је напуштена, њени, неколико метара високи зидови још увек могу да дочарају лепоту грађевине. Постоји и народна легенда о њеној изградњи по којој је Тобија био сиромах који се заљубио у кћер племенитог рода, чији отац није хтео да му је да за жену. Ипак, обећао је да ће то учинити уколико јој сагради дворац. Када је Тобија, иако слуга, успео да га изгради (отуд име дворца), отац је наредио да се младић убије како би спречио тај брак.



Гробнице у Каср ал Абду (Qasr al Abd)

Више од дворца, на мене је утисак оставио комплекс од једанаест гробница у природним пећинама. Пећине су обрађене клесањем, тако да изгледају као правилне правоугаоне просторије, са архитектонским украсима и скулптурама уклесаним у живу стену. У неколико њих исклесани су лавови усправних глава који леже на својим ногама. Посебно је упечатљив ред од око двадесетак лавова дуж зида не највеће, али најдубље од пећина. Иако је приступ до гробница уређен, изграђене су стазе и степенице, испред једне од њих је направљена тераса са клупама, са које се пружа поглед на долину, све је доста запуштено и помало прљаво. Тих око сат времена, које сам провео тамо, био сам једини посетилац, а друштво су ми правили локални клинци са којима сам „попричао“, и од којих сам купио два нара, чија су стабла била најбројнија у многобројним воћњацима.

Молитва у петак

Скоро сваког дана, или боље речено вечери, сат или два одвајао сам за обилазак Амана. Најчешће сам се мувао по суку, са обавезним предахом уз кафу у некој чајџиници. У петак сам одлучио да преподне проведем у граду, ујутру да обиђем амфитеатар и цитаделу, а око поднева да се спустим до сука и будем у близини Велике џамије краља Хусеина у време молитве. Највредније у цитадели су поглед са ње и већ поменути Археолошки музеј. Поред тога, у њој се могу видети врло скромни остаци Аполоновог храма, у којем или испред ког се налазила, кажу, највећа римска статуа од које је данас остао само део Аполонове шаке, која је висине одраслог човека. Ту су и остаци Омајадске палате са реновираном двораном за аудијенције и доста очувано јавно купатило и цистерна поред њега, као и фрагмент једног зида византијске цркве из седмог века.



Цитадела у Амману: (лево) Детаљ са Омајадске палате; (десно) Аполонова шака

Нисам знао када петком почиње молитва, па сам се нешто после поднева спустио у центар. Саобраћај кроз Улицу краља Талала био је већ затворен, већина продавница престала је да ради, у ствари, није затворена, већ је само преко изложене робе пребачена нека простирка или ћебе, а гомила људи се кретала ка џамији. Многи су у рукама носили картоне, тепихе или обична платна. Како сам прилазио самом центру, гужва је била све већа, а на тргу испред џамије затекао сам хиљаде људи који су своје картоне и простирке постављали по тротоару и коловозу, окретали се ка Меки (скоро тачно ка југу), седали и чекали почетак молитве. Џамија је вероватно била препуна, до улаза се није могло ни прићи. Неки минут после један, када је трг био потпуно испуњен, а и добар део прилазних улица, са јаких звучника загрмео је хоџа. Била је то јединствена прилика да присуствујем оваквој сцени, али из обзира према људима око мене нисам желео да их отворено фотографишем, неприметно сам снимио неколико фотографија не дижући апарат.

Последњи дан конференције није био радни у правом смислу, за пре подне су биле предвиђене неке комерцијалне презентације и официјелно затварање, а након тога посета универзитету у Амману, укључујући и заједнички ручак. Иако ме је привлачила прилика да посетим универзитет и одем на ручак, из искустава са сличних догађаја, претпоставио сам да ће то вероватно бити много мање вредно од оног што би се дало очекивати. Зато сам одлучио да све то пропустим и одем на целодневну кружну туру по северном, најзеленијем и најнасељенијем делу Јордана. План је био амбициозан, али не и неостварљив.



Аман: (лево) Молитва у петак; (десно) Детаљ из сука

Џераш - Гераса

Устао сам у цик зоре, још се није разданило, на брзину доручковао у хотелу, и уз помоћ ГПС-а, пре јутарњег шпица, извукао се из града до аутопута који је водио на север, ка Ирбиду, другом по величини граду у Јордну. Циљ ми је био да рано стигнем у педесетак километара удаљен Џераш (Jarash) и будем међу првим посетиоцима остатака античке Герасе, највећег града Декаполиса. ГПС ме је непогрешиво довео испред службеног, а не до улаза за посетиоце, што сам схватио тек када сам паркирао ауто и отпешачио у погрешном правцу. Пустили су ме да уђем (зачудих се – без улазнице), па сам био срећан што сам се одмах нашао испред хиподрома, недалеко од Хадријановог славолука који је уједно полазна тачка разгледања, и што сам избегао око 500 метара приступне стазе од улаза за посетиоце, који се налазио на супротној страни од оне где сам ушао. Био сам скоро једини посетилац и уживао сам. Након што сам се испео на део сачуваних и рестауриранх трибина хиподрома, на којем се три пута недељно организују представе, трке двоколица баш као оне из доба Рима, и направио лични план разгледања, почеле су да се појављују велике групе туриста. Заједно са њима пошао сам ка централном делу комплекса, понекад обилазећи их, бацивши уво да покупим неки податак од њихових водича. Након неких 700-800 метара стигао сам до некадашње градске капије и ту ме је дочекало непријатно изненађење. Тек на овом месту прегледале су се улазнице, али се ту нису могле купити. Морао сам да се вратим до улаза, више од километра, и тамо је купим. Ако ништа друго, сигурно сам био један од посетилаца који је најбоље осмотрио и упознао хиподром и славолук. Када сам се пола сата касније, прошавши кроз капију и испод Зевсовог храма најзад нашао на форуму и само бацио поглед на кардо максимус (главна улица која се пружа у правцу север-југ), колонаду и грађевине дуж ње, остао сам без даха. Без обзира што сам се добро информисао пре пута и што сам знао да је у питању велико налазиште, оно што се налазило око мене било је и много лепше, и веће, и фасцинантније од очекиваног. На овоме би и Рим могао позавидети Џерашу. Странице и странице бих могао потрошити на опис Герасе и опет не бих био сигуран да бих све рекао. Ових неколико приложених фотографија нека само побуде вашу знатижељу.



Џераш (Jarash): (лево) Cardo Maximus; (десно) Forum

Источни део Герасе данас је под савременим градом и слабије је истражен. Добро је истражен централни део, око форума и дуж кардо максимуса, док је крајњи западни део истражен само на појединим местима (до византијског слоја) али је ненасељен, па ће можда у будућности и он поново угледати сунце. Форум је неправилног кружног облика са стубовима на ободу, од којих је већина још увек на

месту, кардо максимус се пружа од њега на север у дужини од око једног километра, при чему је дуж првих, око 700 метара, колонада потпуно сачувана са обе стране. Два декуменуса, главне улице које се пружају у правцу исток-запад и под правим углом секу кардо, откривена су само непосредно уз укрштања са кардом, сем источног крака јужног, који се пружа и ван налазишта ка данашњем Џерашу, па је између дела стубова данас трасирана улица. На каменим плочама улица видљиви су жлебови које су током векова направили точкови кола. На раскрсници карда и јужног декуменуса на којој су била постављена четири висока стуба (тетрапилон), уз основу једног од њих пронашао сам таблу за игру, коју знам као мице, уклесану на један повећи камени блок. Дуж кардо максимуса ређају се, мање или више сачувани остаци тржнице, нимфеума, степеница које воде ка Артемидином храму (пропилеум), палата, јавног купатила.... У близини укрштања кардо максимуса и северног декуменуса налази се одеум. Очуван је скоро потпуно, или је тако вешто рестауриран да се интервенције не примећују. Као и све такве грађевине, изузетно је акустичан. Уз мало напора успео сам се до врха једног стуба који више ништа није подупирао и имао необичан поглед на гледалиште и сцену која се налазила буквално испод мене. Артемидин храм на западном узвишењу, иако скроман по димензијама, делује импресивно, јер од његових дванаест коринтских стубова једанаест још увек стоји на свом месту.



Џераш (Jarash): (лево горе и доле) Odeon; (десно горе) Decumanus Maximus; (доле у средини) Стубови Артемидиног храма; (доле десно) Мозаик на улазу у наос цркве Св. Кузме и Дамјана

Да је град живео и у доба Византије сведоче остаци најмање петнаест цркава из тог доба, од којих су неке настале на темељима античких храмова. Тако је највећа од њих, сада позната као катедрала, у четвртом веку преуређен и преграђен Дионисов храм из II века нове ере. Комплекс од три цркве, недалеко од остатака Артемидиног храма, Св. Кузме и Дамјана, Св. Јована Крститеља и Св. Ђорђа, привлаче пажњу својим мозаицима, најлепшим у Гераси. Иако је од грађевина остало врло мало, на поду прве може се видети композиција из 553. године, која приказује ктитора цркве, Теодора, у заједничкој молитви са женом Георгијом. Само трећа црква Св. Ђорђа остала је у употреби и након земљотреса 749. године, а ликови људи и животиња на њеним мозаицима уништили су иконоборци у осмом веку.

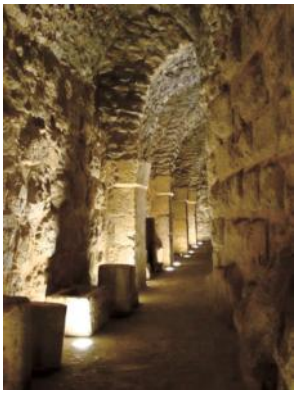
Поред остатака цркава откривени су и остаци џамије, сграђене од материјала са античких рушевина у периоду између XII и XV века.

Јавне терме у Гераси биле су импозантне величине, али су скоро потпуно уништене у већ споменутом земљотресу и данас је то само гомила урушених камених блокова. Земљотрес, међутим, није много наудио масивној структури амфитеатра, смештеног западно од форума, непосредно уз Зевсов храм. Изграђен је за владавине цара Доментијана (90-92) и могао је да прими око 3000 гледалаца. Гледалиште је практично нетакнуто, са видљивим лежиштима за греде које су држале тенде и грчким натписима за закупљена места, уклесаним у камен. Земљотрес је срушио оркестру, али су два засвођена бочна улаза потпуно очувана. Амфитеатар је и данас у употреби, током лета у њему се одржава Џераш фестивал културе и уметности. Целог дана ту обитава четворочлана музичка група (гајде, два бубња и чинеле), обучена у неку врсту униформе, која на појаву више од пет-шест туриста у амфитеатру започиње једноличан, увек исти, гласан марш, очекујући неки бакшиш. Сјајна акустичност чини да је бука у самом амфитеатру заглушујућа, а чује се и далеко ван њега. Зевсов храм је прилично очуван, али је био у реконструкцији, па му се није могло прићи.

У оквиру локалитета је и мали музеј, који је, нажалост, био затворен,. Одличан, концизан и прегледан опис Герасе, са добром мапом локалитета, може се видети на интернет страници: www.atlastours.net/jordan/jerash_map.html.

Аџлун

Када сам се упутио ка излазу, и погледао на сат, схватио сам да је мој план озбиљно угрожен, већ је било прошло подне, нисам прешао ни петину пута, а чекале су ме још четири дестинације. Следећа је била удаљена тридесетак километара на запад, тврђава Аџлун (Ajlūn). Занимљива ми је била јер је то једна од ретких грађевина из доба крсташа коју су подигли Арапи. Изградио ју је 1184/85. године Из ал-Дин Усама, један од команданата и рођак Салаха ад-Дин ал-Ајубиа, Саладина, као одбрану од могућих крсташких напада из тврђава Карак на југу и Бисан на западу. Сазидана је на доминантном брду Ауф (џабел Ауф) и штитила је комуникацију између Јордана и Сирије. Заиста доминира околином и са ње се врло добро контролишу три долине које се спуштају ка северном делу долине реке Јордан. Тврђава никада није служила сврси јер је Саладин убрзо потиснуо крсташе на запад, уз обале Медитерана и они више никада после тога нису били претња овом делу Јордана.

Аџлун (Ajlūn)

Тврђава је дебелих зидова, током векова рушена, обнављана, проширивана, али је стално била у употреби све до 1837. године, када је страдала у земљотресу. Међутим, и данас је добар део у очуваном стању и вредна је посете. Унутрашњост мора да је била прилично мрачна, а данас вешто постављено осветљење дочарава како је изгледала под светлом бакљи. У тврђави је постављена мала историјска изложба, а занимљиво место је једна ниска и мрачна просторија у којој је врло влажно и загушљиво, за разлику од свих осталих, кажу да је служила је као затвор. У једној сасвим малој просторији, више ходнику, сачуван је и приличан комад подног мозаика. Поглед са врха на околину и оближњи истоимени градић је незабораван. Овај део Јордана важи за најзеленији, али то је далеко од онога шта ми сматрамо зеленим и шумовитим, а ако се упореди са остатком Јордана, већим делом под пустињом, ово заиста делује као врт.

Пут до Аџлуна био је једноставан, сем излаза из Амана, чак и без ГПС-а бих се снашао. Преда мном је био најдужи и најсложенији део пута. Да сам се вратио на главни пут и преко Ирбида се упутио на запад, ка Ум Каису, мом следећем одредишту, не би било компликовано, али да бих уштедео на времену, одлучио сам да ме ГПС води најкраћим и најбржим путем. У почетку је било одлично, пречицом сам за двадесетак минута стигао изнад Ирбида. ГПС ме је скренуо на запад, баш како је и требало. Пут баш није био главни, али, по мојој процени, кретао сам се паралелно са аутопутем и очекивао сам да ћу на њега изаћи близу циља. Убрзо сам се нашао на врху травнатог брда пуног модерних ветрењача, малих електрана. Само пар стотина метара даље постало ми је јасно зашто су постављене баш ту. Погледајте фотографију шумарка поред пута, па ће и вама бити јасно.



Убрзо су почели проблемчићи. Иако ме је у једном селу ГПС наводио право, пут је одједном нестао. Испред мене била је јаруга, пут се настављао са супротне стране, али моста нема, а није га никада ни било. Јасно ми је било да је грешка у мапи коју ГПС има, али нисам знао да ли да до наставка пута стигнем обилазећи јаругу са леве или десне стране. Мувао сам се по селу, мало на једну, мало на другу страну, ГПС је лудео, наводећи ме стално на непостојећи пут. Да нисам имао ауто са јорданским регистрацијама вероватно бих од мештана био проглашен за сумњивог или, у најбољем случају, луцкастог типа. На крају сам се уз помоћ ГПС-а некако испетљао и наставио пут. Лакнуло ми је када сам ускоро приметио да се приближавам аутопуту. Пар километара кретао сам се паралелно, на пар стотина метара раздаљине, а када сам опазио петљу, обрадовао сам се. Убрзо сам се нашао на аутопуту, али, или због моје несмотрености, или због непрецизности ГПС-а, кретао сам се у погрешном смеру. Опет сам изгубио двадесетак минута, док нисам нашао место да се окренем. На крају је испало да нисам ништа уштедео на времену, напротив, до Ум Каиса стигао сам у касно поподне. Било је и користи од тога. Ако је тамо и било гужве тог дана, престала је, сунце више није пржило, спуштало се ка западу и на најлепши начин обасјавало античку Гадару, смештену на западној падини брда.

Ум Каис - Гадара

Оно што је остало од Гадаре неупоредиво је мање него у Гераси: прилично очуван мали амфитеатар и неколико читавих просторија трговачког дела града у његовој близини, неколико стубова византијске цркве, скромни трагови кардо максимуса, великог амфитеатра и хиподрома и гомиле камења, остатака срушених грађевина. Све то Гераса надокнађује својим положајем високо на брду, са прелепим погледом на Галилеју, Галилејско море, а јужно део Голанске висоравни и тромеђу Јордана, Сирије и Израела. Са те висине јасно се може уочити шта је Израел, чак и када не знате где су границе, као што ни сам нисам знао. По падинама голих брда никли су уређени воћњаци, маслињаци или повртњаци који се очигледно наводњавају из Галилејског мора или реке Јармук. То је највећа притока реке Јордан и у доњем току чини границу Јордана са Голаном. Не кажем ни са Сиријом ни са Израелом јер је Голан сиријска територија, од 1969. године под окупацијом Израела. Између њега и остатка Сирије постоји појас под контролом УН. Изворни становници Голана су Друзи, али је све више израелских насељеника. Рекао сам нешу о политици, али ове чињенице су саме испливале, као ружна противтежа лепоти погледа на те просторе. Са жаљењем сам констатовао да све изгледа тако лепо са висине где сам стајао, а ко зна како изгледа обичан живот тамо доле.

Када сам се нагледао те лепоте, кренуо сам у обилазак. За разлику од Герасе, античка Гадара је изграђена од црног базалта. То оставља необичан утисак, никада пре нисам видео град изграђен од тог камена. На сунцу базалт светлуца, па то даје још чуднији изглед. Византијска црква, приличних димензија, са великим двориштем испред (данас се двориште разликује од унутрашњости цркве само по томе што је оно прекривено каменим плочама, док су на поду цркве скромни остаци мозаика), настала је од античког храма. Његови црни стубови искоришћени су за унутрашњост цркве, док су за клаустар направљени нови од кречњака. Велики амфитеатар налазио се у источном крају града и данас је мало шта остало од њега. У непосредној близини налази се мали музеј, врло богат експонатима нађеним у

Гадари и околини. Ту су мермерне статуе, мозаици, комади стубова, капители, надгробни споменици. У музеју сам видео и новац са ликом цара Проба, ко зна можда је био искован у Сирмијуму.





Ум Каис (Umm Qais): (лево) Амфитеатар; (у средини) Остаци византијске цркве; (десно) Новчић са ликом Пробуса

Гадара је место једног од Исусових чуда, описаног у сва три синоптичка Јеванђеља (Марко 5:1, Матеј 8:26, Лука 8:3, синоптичка јер дају опис, синопсис Исусовог живота). У питању је чин истеривања демона (Легиона) из опседнутог човека. У страху пред Исусом демони су га молили да им допусти да из опседнутог човека пређу у крдо свиња у близини. Након што им је то дозволио, Исус је натерао крдо да се сјури са брда у Галилејско море и тамо подави. Све се то дешавало, како Библија каже, у земљи Гадаринској.



Галилејско море

У најстарија времена, град је под именом Антиохија, био је у власти наследника Александра Македонског (Птоломеиди и Селекуиди), да би након тога био под утицајем Набатејаца. Средином првог века пре нове ере освајају га Римљани (Помпеј) и град постаје део Декаполиса. Процват доживљава у II веку нове ере када га пореде са Атином, а стециште је културе, уметности и образовања и најзначајнији је центар ширења хеленизма на Блиском истоку. Водом га снабдева 170 км дуг аквадукт изграђен по принципу каната (окна из којих се извлачи вода, повезана неком врстом цевовода са благим нагибом), са 94 км дугим подземним делом. И у ранохришћанско доба остаје значајан град, бискуп Гадаре присуствује васељенским саборима, али већ 636. године, после битке код реке Јармук, освајају га Арапи. Након снажног земљотреса 747. године, град је опустео.

У мом плану за тај дан био је и обилазак Пеле, али када сам кренуо из Ум Каиса и спустио се до долине реке Јордан, већ је био сумрак. Пелу сам морао прескочити, па сам кренуо на југ, са циљем да низ реку дођем до пута који преко планина води до места Ал-Салт, највећег и најзначајнијег града Јордана у доба Отоманске

царевине. Пут кроз долину Јордана трасиран је тако да је плодни део долине био са моје десне стране, пун плантажа, пластеника и обрађених парцела. Места су се ређала једно за другим скоро без прекида. Али зато су са леве стране, већ након неколико десетина метара, или већ од саме ивице пута, почињала каменита, пуста и неплодна брда, подножја планинског платоа северозападног Јордана. Изузетак су чиниле долине (вади – прецизно значење ове арапске речи је долина кроз коју постоји стални, или чешће повремени, водени ток). У једној таквој малој долини, само неколико километара од реке, смештена је и Пела (претпоставља се да је име добила по родном граду Александра Македонског, а имала је сличну судбину као и Гадара, разорена је у истом земљотресу).

На пут, који је водио из долине Јордана ка Ал-Салту и Аману, кренуо сам у касни сумрак, и док сам се испео до платоа, пала је ноћ. Могао сам само да наслутим какав је поглед на долину и Израел са друге стране реке. Сада су се видела само светла насеља густо збијених уз реку, а много ређих што су удаљенија од ње. У Ал-Салт стигао сам по потпуном мраку. Град је познат по трговачкој живости, суку, занатлијама, али и по архитектури, у првом реду по кућама, често се може рећи и палатама, богатих трговаца с краја XIX и почетка XX века. Изграђен је на три брда спектакуларног изгледа и положаја. У ово доба дана мало од тога сам могао да видим и доживим. Као и у свим арапским градовима које сам посетио, интензитет живота са падом ноћи драстично пада. Сук је био потпуно затворен, улице полупусте. Остало ми је само да се прошетам градом, разгледам га и нађем згодно место за вечеру. Нисам имао никакав план, нити сам се посебно спремао за посету граду, па сам бесциљно лутао улицама сука и околине. За разлику од Амана, којим доминирају савремене, естетски безвредне и међусобно врло сличне грађевине, бетонски солитери, у Ал-Салту је много лепих и занимљивих зграда. Као административни центар Јордана све до Првог светског рата, град је био под различитим архитектонским утицајима. Тако се на многим кућама може препознати мешавина европских тенденција тог доба и оријенталне традиције. Градило се жућкастим пешчаром, а један од неизбежних елемената скоро свих кућа су високи засвођени прозори, карактеристични за овај град. На фотографији је најлепша зграда коју сам видео у граду.



Ал Салт (Al-Salt)

Да туриста баш и нема пуно у граду, бар оваквих слободних стрелаца као што сам ја, могло се закључити по помало зачуђеним погледима који су ме свуда пратили,

али још више по правој атракцији коју сам изазвао код једног повећег дечијег друштва на које сам налетео, зашавши у један забитији крај града. Сит сам се напричао са њима, фотографисао их у разним позама и комбинацијама (где ће и ко ће са ким да се слика), открио им да постоји земља која се зове Србија, и која је, на њихово велико изненађење у Европи (знали су за Немачку, Француску, Италију....). У почетку шетње нисам обраћао пажњу на потенцијално место за вечеру, а када сам почео да га тражим, испоставило се да ми је избор врло скроман. Могао сам да бирам између неколико, у западном стилу направљених Fast food ресторана, ашчиница сличних оној, у којој сам једном вечерао у Амману, или нечег што је мени на први поглед личило на типичне локалне кафане, у којима је седело највише локалаца мојих година. Изабрао сам једну која је имала и терасу, са надом да ћу наћи да поједем нешто домаће. Преварио сам се, била је то само локална варијанта брзе хране западног типа, па није вредно спомињања шта сам вечерао. У скоро потпуно пуст Аман стигао сам касно увече, веома уморан, али сутра сам имао скромнији план, па сам могао себи да допустим и дуже спавање.

Пустињске палате

Конференција се завршила и последњи дан боравка у Аману наменио сам пустињској тури. На мети су ми биле пустињске палате из доба Омајада. У Јордану их има десетак или нешто више, а најочуваније се налазе на путу ка Ал-Азраку, једином већем градићу на истоку Јордана (Азрак је на арапском плаво). Околина града богата је водом, мочварама, потоцима и барама у којима се гнезде многобројне птице и обитавају сада већ ретке врсте животиња, орикс, газела или ној. Зато се каже да је то један плави драгуљ у сред пустиње. И у самом Азраку постоји тврђава са палатом из истог периода, али како је град удаљен преко сто километара од Амана, одлучио сам да га не посетим, већ сам пре поласка отишао да видим једну другу палату, ван тог пута, у непосредној близини аеродрома.

Ал Мушата

Име јој је Qasr Al-Mushatta (Палата Ал Мушата), која је, иако се налази на UNESCO-вој Листи светске културне баштине, мало позната и потпуно непосећена. Имао сам муке да је пронађем, чак и уз распитивање једва сам стигао до ње. Разочарао сам се када сам видео да је палата ограђена жицом са закључаном капијом. Таман сам размишљао на коју страну да кренем и пробам да пронађем неку рупу и увучем се унутра, када је стигао џип, из њега изашао човек, откључао капију, љубазно ми показао руком да уђем, сео поново у џип и отишао. Касније сам схватио, на стубу поред улаза је камера, и претпостављам да овај човек вероватно ради у некој од компанија у близини (дуж пута којим сам стигао постоји нешто као индустријска зона, а близу је и карго терминал аеродрома), прати слику са камере и задужен је да повременим посетиоцима откључа капију.

Палату је започео половином осмог века калиф Валид II, један од последњих из династије Омајада која је владала у Дамаску. Палата, као и квадратни зид са страницама дужине 144 метра који је окружује, грађени су од цигле. На угловима и дуж зида, на једнаким размацима изграђено је 25 округлих кула. Зид и куле су данас у рушевном стању, мада се јасно могу видети, а сама палата, из непознатих разлога, никада није завршена. Добар део грађевине је под скелама, некада је започета реконструкција или конзервација, али су радови изгледа већ дуже

времена обустављени. Палату су красили клесани и гипсани украси, најранији примери те врсте исламске уметности. То је оно што ову палату издваја од других у Јордану и што ју је уврстило на Листу светске културне баштине. На локалитету се може видети мало од тога, само неколико капитела, украсних греда и клесаних детаља спремних за уградњу, прилично оштећених и нагрижених зубом времена. Оно најлепше однето је у Берлин као поклон отоманског султана Абдул Хамида немачком цару Вилхелму II. Данас се може видети у Музеју исламске уметности, Пергамон у Берлину. Неколико комада налази се и у музеју у Аману.



Палата Ал Мушата (Qasr Al-Mushatta)

Централни део палате је „соба са троном" са три апсиде, до које се стиже кроз пролаз са три аркаде. Праве и тачне намене ове, као ни других пустињских палата, нису потпуно јасне. Својим положајима у сред пустиње тешко да су могле бити места сталног боравка владара или локалних властодржаца, а са друге стране конструкција и садржај грађевина не одговара војним сврхама, то нису тврђаве. Претпоставља се да су то била места на којима су се владари и великодостојници одмарали, краће или дуже задржавали на својим путовањима, довољно луксузна и удобна, али и довољно сигурна. У дворишту, уз јужни зид, видљиви су око метар високи остаци зидова и михраба џамије. Данас су једини становници палате птице које се гнезде у рупама у остацима зидова.

Из неког од проспекта сазнао сам да се уз пут ка Ал-Азраку, на периферији Амана, налази ресторан чудног имена Кан Заман (у преводу отприлике: Беше некада

давно), у чијем опису је стајало да је у питању мали комплекс са продавницама, баштама, терасама, неколико ресторанских сала, игралиштем за децу, етнографском поставком. Направљен је од некадашњег имања локалне породице, изграђеног средином XIX века. Претпоставио сам да би то могло бити нешто као наш салаш и одлучио да га потражим и тамо попијем кафу пре него што се запутим на исток, у пустињу. Ресторан се налази на малом узвишењу, а када му прилазите прво што угледате је, кажу, оригинална капија са остатком зида. То је симбол, заштитни знак и лого Кан Замана. На моје разочарање, иако је све било како је и описано, место је очигледно било намењено за велике групе туриста и ноћни провод богатијих становника Амана, и по информацијама једног од чувара, почињало је са радом тек касно по подне, око пет-шест сати. Упитао сам да ли могу да уђем и погледам како изгледа унутрашњост, јер оно што сам могао да видим споља изгледало је врло занимљиво. Љубазно ме је пустио унутра. Ресторан и све што иде уз њега, смештен је у некадашњу пространу породичну кућу, штале, магацине, и друге помоћне просторије. Највеће су биле намењене самом ресторану са неколико сала, велико предње двориште претворено је у, платнима од сунца заштићену терасу, а у задњем делу, окруженом многобројним мањим просторијама, било је нешто као трговачки центар, неколико продавница сувенира и рукотворина, занатских радњи и галерија.




Кан Заман

Све је било затворено, али је у једној пространијој продавници газда разврставао и распакивао робу, спремајући се за поподневне муштерије. Опазивши ме, како се мувам по дворишту, позвао ме је да разгледам и купим нешто без обавеза. Одмах ми је понудио пиће (мисли се на кафу и чај), па сам на крају добио оно због чега сам дошао – арапску кафу. Изнео ми је високу столицу, на њу ставио џезву и филџан, пепељару и чашу воде, а поред ње плетену корпицу да у њу ставим ако нешто купим и обећао петнаест посто попуста на све што купим, за сефте. Идеално! Полако, уз кафицу, а нешто касније још и чај, у који ми је убачено пар листића нане убране у дворишту, све сам детаљно прегледао, успут разговарајући са газдом (политика, спорт, време) и изабрао поклоне и сувенире. Поздравили смо се и растали као пријатељи.

Палата Ал-Карана

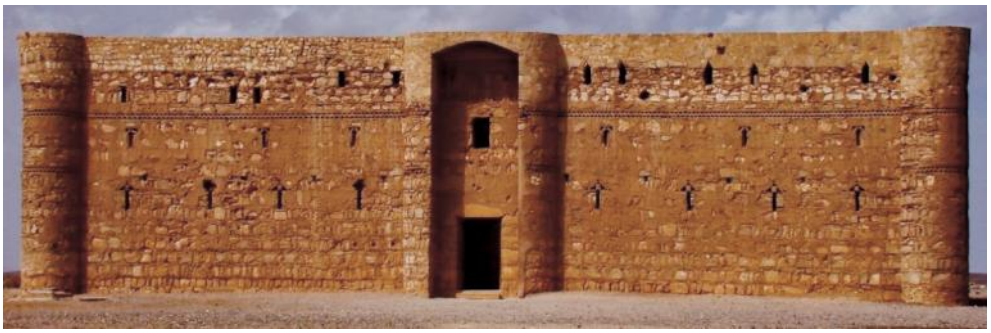
Требало ми је још двадесетак минута вожње да напустим последње куће Амана, ако је то још увек уопште био Аман, и нађем се у пустињи. У поређењу са нашим крајевима потпуно нестваран пејсаж: прав пут до у бескрај, равно, каменито и голо

са обе стране пута докле поглед сеже и тако километрима. Недалеко од града прошао сам поред касарне и неког терминала за камионе, а онда километрима ништа. Саобраћај врло слаб, тек по који камион и још мање аутомобила и аутобуса. Једини знак цивилизације, сем пута, су далеководи.



Јорданска пустиња

Након шездесетак километара, на пар стотина метара од пута, налази се палата Ал-Карана (Qasr Al-Kharraneh). То је прва од три палате које се обилазе у пакету (још и Амра и Ал-Азрак) и за које се купује једна улазница, и то на улазу у ову. Жичана ограда око палате постављена је далеко и не квари поглед на њу, а осигурава да уз саму палату не постоје никакви објекти. Грађевина је квадратне основе са страницама од 35 метара и малим кулама на угловима, сазидана од грубо тесаног камена, повезаног малтером од блата, са тек понеким украсним детаљем од углачаног белог камена (можда мермера). За разлику од Ал-Мушате, скоро је потпуно очувана, али празна, без икаквог ентеријера. Има два спрата са око 60 просторија распоређених око централног квадратног дворишта испод којег је резервоар за скупљање кишнице. Има само један улаз са јужне стране, засвођен ходник испод спрата. Градио ју је калиф Валид I почетком VIII века, 710. године, како стоји на натпису у једној просторији на спрату. Унутрашњост неких просторија показује утицај архитектуре Сасанида, предисламске династије у Персији, а коришћење греда и још неких елемената преузетих са запада, указује и на утицај римске и византијске архитектуре.



Палата Ал-Карана (Qasr Al-Kharraneh)

Прозори на спољним зидовима много су мањи него они унутрашњи и изгледа да нису имали одбрамбену сврху. Постављени су укосо кроз зид и анализом је

установљено, да се кроз њих нису могле одапињати стреле, већ су вероватно служили за вентилацију, расхлађивање унутрашњости и скромно осветљење. Дан је био топао, мада не врео, али и у просторијама на спрату температура је била око шест степени нижа него напољу. Само двоје преломљених степеница води на први спрат, и док сам се пењао оним на западном крилу, на њиховој половини, тамо где мењају смер, ухватио сам занимљиву игру светла. Док су се камене степенице крака који је водио надоле пресијавале црвенкастом светлошћу, одсјај зидова и прашине у дворишту, оне, чији крак је водио на спрат, био је плавичаст, јер је крај степеница био испод великог прозора кроз који се видело ведро небо.

Још из дворца, кроз један јужни прозор, далеко у пустињи, видео сам огроман облак прашине који се полако померао. Док сам обилазио палату заборавио сам на њега, али скоро у истом тренутку када сам се вратио до улаза, пристигао је и извор облака, огроман камион, са можда и петнаест метара дугом приколицом, на којој је био само један једини комад стене огромних димензија, ко зна можда и за неки споменик. Да је и пустиња пуна изненађења и дивних ствари, могло се видети и у једном бедуинском шатору, разапетом уз сам улаз. То је истовремено и продавница сувенира и рукотворина (најнеобичније су оне урађене од камиље кости), и кафе и галерија. Из пустиње је потицао накит урађен од полудрагог или обичног, али необичног камења, али и мала збирка фосила од којих су неки изузетни и по квалитету и по величини. Први пут сам ушао у бедуински шатор, направљен од прозрачног али јаког платна (подсећа на оно од којег се код нас праве џакови), који подједнако штити од сунца, али и омогућава струјање ваздуха, па је температура у њима много нижа него напољу.



Палата Ал-Карана (Qasr Al-Kharraneh)

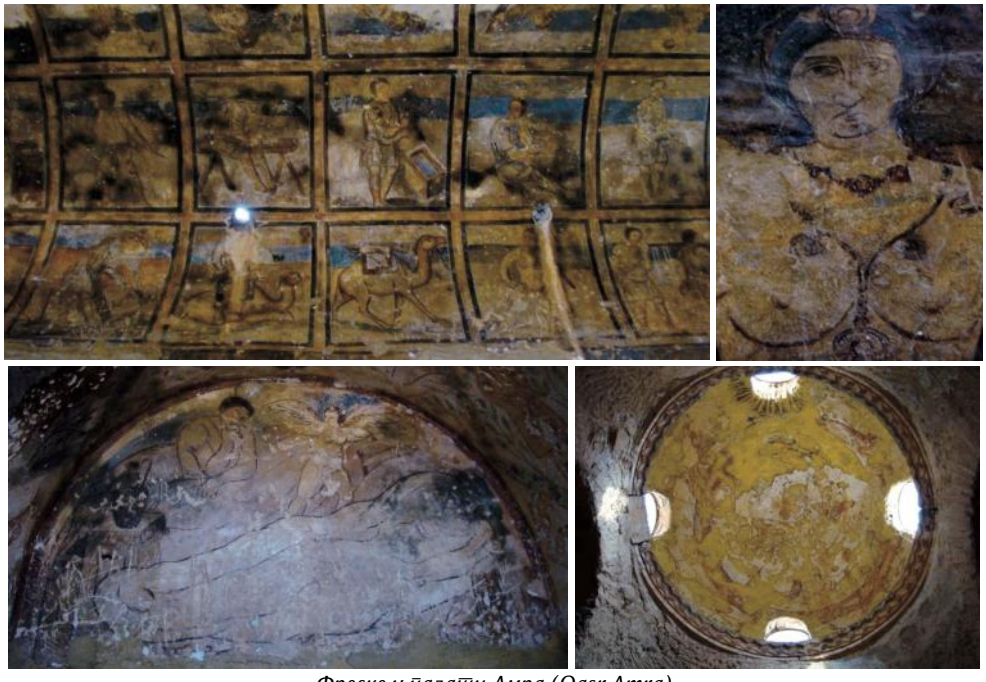
Палата Амра

До крајњег циља мог пута на исток преостало ми је још око двадесет километара вожње, до Палате Амра (Qasr Amra) за коју се може рећи да потпуно заслужује име палата. Оно што је данас остало, само је мали део некадашње резиденције или летњиковца неког омајадског принца (можда и Валида II пре него што је постао калиф), изграђеног почетком VIII века. Био је подигнут поред воде, о чему сведочи суво корито реке у близини (напуни се водом само после ретких обилних киша), а да је воде било у изобиљу, потврђују и амам и долап поред њега. То је, уз једну

свечану пространу просторију из које се улазило у амам, једино што је преостало од комплекса. Долап је извлачио воду из данас скоро потпуно затрпаног бунара, али је целокупна дрвена конструкција реконструисана. Системом цеви извучена вода одвођена је у амам и околне зграде. Поред ових, видљив је још понеки траг темеља других зграда, али нема ни трага од некада вероватно богатих и зелених вртова. Оно по чему је Амра позната и због чега је уврштена у UNESCO-ву Листу светске културне баштине су оригиналне фреске које покривају већи део хамама и просторије испред њега (претпоставља се да је у њој принц примао званичне аудијенције). Фреске су необичне, поготово ако се узме у обзир да их је наручио један великодостојник раног ислама. На њима су представљене сцене из лова, из свакодневног живота, љубавне сцене, животиње, биљке.



Палата Амра (Qasr Amra)



Фреске у палати Амра (Qasr Amra)

Фреска названа Шест краљева приказује калифа у друштву локалних владара, а грчки натпис ΝΗΚΗ (победа), сугерише да фреска треба да покаже супериорност

калифа над својим непријатељима. У гардероби (apodyterium) приказане су животиње у сценама људских активности, углавном музицирања. Необична је и фреска у једној ниши – једна особа у друштву анђела нетремице гледа ка људској фигури или фигурама, умотаним у простирку или чаршав. Док једни тумаче призор као представу смрти, други верују да се испод простирке крије љубавни пар. Мени је ближа друга опција јер је слика весела, светлих боја, а лице анђела ведро. У куполи се налазе три лица, данас прилично поцрнела, протумачена као представа животних доба, док локални хришћани верују да је особа у средини Исус Христ. У топлом купатилу, између представа биљака и дрвећа, издваја се сцена са четири голе жене, једна од њих предаје дете другој да га окупа. У полукружној куполи врелог купатила приказана су небеса са представама знакова Зодијака. Најлепша од свих фресака и најочуванија, кажу мештани, однета је у берлински Музеј исламске уметности, Пергамон музеј. На њој су приказане особе у чамцу који плови по води пуној риба и мноштвом птица у позадини.

Уз остатке палате, ван ограђеног простора, смештен је мали музеј са неколико занимљивих покретних експоната и са одличним графичким приказима претпостављеног изгледа палате и реконструкцијама фресака на којима је могуће јасно видети приказане сцене. Оригиналне фреске некада су толико оштећене или тамне да је на лицу места тешко разазнати њихов садржај. Како је било касно поподне и близу крај радног времена, туриста није било много, управо када сам долазио одлазила је последња група, па је локалитет за мном закључан. Ни у бедуинском шатору поред излаза није било никога, сем газде и његовог пријатеља у живом разговору. Број артикала за продају био је релативно скроман, а када сам пришао да их погледам позван сам на кафу или чај. Изабрао сам кафу и добио бедуинску верзију, прозирну сивкасту течност у мало већем филџану. Видећи моју зачуђеност, газда ми је објаснио: Бедуини се хране врло тешком храном, месом и сиром јер немају где да гаје поврће, воће... па пију кафу у којој је однос кафе и кардамома обрнут од оног у арапској, кашичица кардамома и прстохват кафе да замирише. Кардамом олакшава варење и ослобађа стомак осећаја тежине.



Бедуински шатор



На повратку у Аман изненадило ме је стадо оваца усред пустиње, недалеко од пута. Чепркало је по прашини и камењу, тражећи закржљале биљчице које иначе не бих ни приметио да није стада. Деловало ми је невероватно да је могуће гајити овце у том крају.

Како се вече приближавало, одлучио сам да поново сврнем у Кан Заман на вечеру. Тек што се отворио, био је скоро пуст и одмах ми је речено да ће јела бити готова за сат или нешто мало дуже. На мој зачуђен поглед објашњено ми је да се у ресторану спрема домаћа храна у великим количинама и да се служи по принципу бифеа. На улазу се плати фиксна цена и онда се може јести колико се жели, само треба отићи до једног од пет-шест кувара који на лицу места спремају традиционална јела на традиционалан начин, директно пред вама. То је пре свега мансаф, зачињени пиринач врло специфичног укуса, са печеном пилетином или јагњетином. Мезе сам могао добити одмах, а служили су и солидно јорданско вино из Мадабе. Био је то најбољи оброк за време мог боравка у Јордану. Управо када сам одлазио, пристигла је група интернационалних туриста, можда и учесника неке конференције (сви су имали беџеве), које је на платоу испред ресторана, уз песму и игру дочекала група мушкараца у народним ношњама. Ето, случајно сам видео и део фолклора Јордана. Није било инструмената, момци су, уз релативно једноставан плес, отпевали неколико песама, тапшањем дајући ритам.

Ум ар-Расас

Следећег јутра напустио сам Аман и кренуо за, око 300 км удаљену, Петру. Планирао сам да путујем цео дан и успут посетим неколико изабраних места. До Петре се може доћи на два начина, пустињским путем ка Акаби, брзо али без икакве занимљивости на путу или такозваном Краљевском магистралом, преко планина и клисура уз западну границу Јордана. Пошао сам аутопутем јер је излаз из града бржи и лакши, а након четрдесетак километара скренуо на запад са намером да пређем на Краљевску магистралу и успут посетим Ум Ар-Расас, остатак града из римског, византијског и раноисламског периода (III – IX век). У питању је утврђен град са доста великим подграђем. Чим ступите у његове остатке, недвосмислено је јасно да је уништен у неком земљотресу који као да се догодио пре неколико дана. Још увек постоје читаве просторије, приземне или подрумске, затрпане горњим спратовима. Рушевине су још увек прилично неистражене са изузетком чак шест цркава, од којих су две у утврђеном делу града. Те две цркве називају и цркве близнакиње, налазе се једна поред друге и изгледају као лик и одраз у огледалу. Имају и посебна имена, Црква реке и Црква палминог дрвета, због приказа на скромним остацима мозаика из VI века. Од остале четири цркве, једна је безимена и слабије истражена, друга носи име Лавља црква, такође због сјајног мозаика у њој, а преостале две су највеће, најзначајније и знају им се права имена. Налазе се једна уз другу, мања Св. бискупа Сергија из 587. и нешто старија, Св. Стефана из 585. године. Подови обе цркве били су прекривени мозаицима, при

чему је мозаик у наосу прве, са приказом задужбинара, бискупа Сергија и персонификацијама Земље и Мора, веома оштећен у време иконоборства.



Ум Ар-Расас (Umm ar-Rasas): (лево) Цркве близнакиње; (десно) Мозаици у цркви Св. Стефана

Мозаици у цркви Св. Стефана очувани су скоро у потпуности и уједно су највећи сачувани из тог времена на целом Блиском истоку. Због тога, и због своје лепоте, ово место је, такође, уврштено на UNESCO-ву Листу светске културне баштине. Недалеко од улаза налази се донорски портрет, тешко оштећен од иконобораца, али је изнад њега остао натпис по којем је Ум Ар-Расас идентификован као антички град Kastron Mefa'a. Централни део мозаика у наосу представља сцене из лова и риболова, као и представе петнаест градова тог доба, на северу оних у Палестини, а на југу оних у Јордану. Лако их је идентификовати по натписима на грчком језику. Својом лепотом истичу се декоративни рам око централних сцена и правоугаоне декорације у капелама и бочним деловима трансепта. Шест мајстора мозаика потписало је своје радове, верује се да су они заједнички украсили целу цркву. Ако вам нешто значи, њихова имена су: Ставрахио из Есбуса, Јеврем, Илија, Константин, Герман и Абдела. Мозаици су покривени металним хангаром који их штити од сунца и кише, али не и од ветра, па су прекривени жућкастом прашином, те је њихов пуни сјај невидљив обичном посетиоцу.



Стилитски стуб

Са брежуљка, на ком се налази град, може се видети необичан торањ или стуб, квадратне основе, веома узан а висок. У питању је једно од ретких преосталих места на којем су живели стилити или столпници, хришћанске аскете које су скоро цео живот проводиле на врху неког стуба. Било их је доста у овим крајевима, а и данас у Сирији постоји црква Св. Симеона Столпника, вероватно првог таквог аскете који је провео 37 година на стубу сличном овоме. Када се приђе ближе може да се установи да су у питању један скоро читав и један готово срушен торањ, али оба у доста лошем стању. Око читавог је подигнута скела, мада нема трагова никаквих радова (можда је за сада само осигуран од рушења), ограђени су жицом и не може им се прићи на ближе од двадесетак метара.

Након што сам се укључио на Краљевску магистралу, после око сат времена вожње по висоравни, испред мене пукао је поглед на Вади Муџиб (Wadi Mujib). Као и Вади Хаса (Wadi Hasa), коју ћу пресећи неколико сати касније, након посете Ал-Караку, изгледала је нестварно и задивљујуће. Обе долине су преграђене бранама које стварају језера и обезбеђују воду околним подручјима. Уместо мене, нека причају фотографије.



(лево) Вади Муџиб (Wadi Mujib); (десно) Вади Хаса (Wadi Hasa)

Ал-Карак

На око пола пута између ове две долине, одваја се пар километара дуг пут до града Ал-Карак (Al-Karak) и у њему једне од најпознатијих крсташких тврђава. Подигнута је 1132. године за владавине Фулка V, краља Јерусалима, али је у поседу крсташа била мање од 50 година, 1178. године освојила га је Саладинова војска. Као моћна тврђава, на путу између Дамаска и Каира, имала је војни значај све до друге половине XIX века. Сем монументалности, грандиозних зидина, дивног погледа на околину и дивљења тако грандиозном грађевинском подухвату, на мене није оставила посебан утисак.



Ал-Карак (Al-Karak)

Довољно је да кажем да је било вредно посетити је. Сем тога, ту је из даљине снимљена фотографија две девојке обучене у униформе, претпостављам чуварке, али марамама покривених глава, несвесних да их неко гледа из прикрајка кроз објектив.

Кирбет Ал-Танур

Само неколико километара након што се напусти Вади Хаса, долина реке Зеред, место где се завршио пут Мојсија кроз пустињу и где се са народом зауставио на путу на север, (Четврта књига Мојсијева 21:12; Поновљени закони 2: 13-14) налази се Кирбет Ал-Танур (Khirbet Al-Tannur), набатејско светилиште посвећено богињи плодности, воћа и поврћа Атаргатис и богу муња Хададу. Иако на само пар километара од главног пута, требало ми је скоро пола сата, да више каменитим него земљаним путем стигнем до њега. Остаци су, ако се има у виду да су стари преко две хиљаде година и да су потпуно незаштићени, у одличном стању. Све вредније налазе видео сам у Археолошком музеју у Аману, укључујући и део олтара са приказом богиње Атаргатис. На зиду храма фотографисао сам једног необичног, мимикријом изузетно обдареног гуштера, потпуно исте боје као и камен на којем се сунчао.





Кирбет Ал-Танур (Khirbet Al-Tannur),

Вади Дана

После мало муке са ГПС-ом, који ме је, из мени непознатих разлога, скренуо са главног пута, у касно поподне стигао сам надомак Петре, изнад Вади Дане (Wadi Dana), једног од неколико резервата природе у Јордану. У питању је долина са нетакнутом природом, у којој се налази туристичко насеље. То је више камп, место за истинске пријатеље природе. Да појасним. Узаним локалним путем, чијих је последњих пар километара неасфалтирано, стиже се до рецепције, скромне зграде изнад долине. Паркирате се ако сте дошли аутом, или вас ту искрца аутобус, обавите формалности на рецепцији, узмете све што мислите да ће вам требати током боравка и сачекате комби који ће вас и ваше ствари превести последњих пар километара до кампа, низ стрме странице кањона. Тамо ћете бити смештени у шаторима или бунгаловима, без имало комфора, али у нетакнутој природи. Храну спремате сами, или можете наручити скромне оброке, изнајмити ћебад, опрати се под хладним тушевима, на располагању вам стоје водичи, или долину можете истраживати и сами, искључиво пешке.




(лево) Вади Дана (Wadi Dana); (десно) Село Дана

Оно што је једном туристи у пролазу, као што сам био ја, много интересантније, јесте село Дана, смештено изнад долине, али са супротне стране, пар километара источније. Неопходно је вратити се на пут и, након пар километара, спустити се до села које као да виси над долином. Данас је село скоро потпуно напуштено, већина кућа од камених блокова и глине је урушена, па све делује мало сабласно. Али, у сред тих рушевина налазе се два хотела, или нешто што се тако зове, али је далеко од хотела. У питању су два скупа старих кућа и колиба, минимално реновираних, у којима се налазе хотелске собе повезане сплетом уских пролаза, дворишта и тунела. Оба имају нешто што би се могло назвати терасама на равним крововима највећих зграда. На њих су изнете све врсте столица, столова и клупа пуне су цвећа, зеленила и гостију. На једној од тих тераса попио сам кафу, а послужила ме је косоока девојка која је изгледа била и конобарица, и рецепционер, и чистачица, и.... Друштво на тераси било је интернационално, група младих Италијана и недалеко од њих група Шпанаца, а мени су посебно занимљива била два средовечна, рекао бих по акценту Енглеза, два господина који су мало читали своје књиге, мало разговарали грицкајући пистаће, мало пијуцкали чај сервиран у великом олупаном плеханом чајнику, а мало бацали љубопитљиве погледе у мом правцу. Док сам лагано испијао кафицу, након обиласка села, сунце се спустило близу самог хоризонта у долину која се видела као на длану. Пожурио сам на крај села да покушам да снимим неку лепу фотографију заласка, ако ми то мој апарат буде омогућио. Кад тамо, већ се постројила читава чета фотографа, од оних који су фотографисали мобилним телефонима до оних са неколико апарата, више објектива, филтера. Ни на једној фотографији коју сам направио, залазак не изгледа ни близу онога што сам видео својим очима.

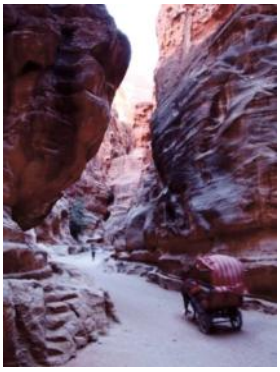



Село Дана: (лево) Два Енглеза; (десно) Поглед на долину Дана

Петра

Археолошки парк Петра отвара се за посетиоце у седам сати ујутру, па сам поранио не бих ли већ тада био пред капијом. Морао сам понети све из собе, јер се у њу више нисам враћао. Након завршетка обиласка Петре планирао сам вечеру и ноћну вожњу до аеродрома, имао сам лет у раним јутарњим сатима, пре зоре.

Улазница није ни мало јефтина, око 35 евра, али постоје и дводневна и тродневна улазница, купују се и важе искључиво уз пасош, а које су по дану много јефтиније. Након посете, могу рећи да је за потпуно упознавање Петре потребно управо три цела дана. Ако сте у доброј кондицији можда и два, док се за један дан може обићи један изабрани део, а чак и да се трчи, сумњам да би се за дан могло обићи све. Неколико пута недељно организују се и ноћне посете, ограниченог капацитета. Нисам се добро информисао, таква посета била је могућа управо оне вечери када сам стигао, можда бих се другачије организовао да сам то знао.




Петра: (лево) Сик (al-Sīq); (десно) Поглед на Велики храм са крсташке тврђаве

Још пар савета за оне који намеравају да посете Петру. Воду купите још у Аману. Претерујем, али како је вода на локалитету неопходна, треба је купити што даље од улаза јер јој цена експоненцијално расте што сте му ближи, а свакако избегните куповину унутар комплекса где флашица од пола литре достиже цену и од два до 2,5 евра. Од првог малог Бедуина или Бедуинке купите комплет разгледница и када вам буде прилазио следећи са истом понудом, само покажите да их већ имате, иначе нећете моћи да живите од њих. Будите опрезни ако се одлучите да нешто купите на некој од многобројних тезги са сувенирима, накитом и сл. Већина ће вас позивати, ненападно, узвикујући да је све по један динар. Типична реченица је: „Cheap price, one dinar, all one dinar!“ За већину онога што нуде цена је нереално ниска. Ако се одлучите да купите нешто, сами одредите максималну суму коју мислите да платите и код продавца проверите која је стварна цена. Сада ће бити нереално висока, па је на реду ценкање. По правилу, можете је спустити до своје, ако правилно изаберете почетну понуду. Цене пића су нереално високе, за храну не знам, има неколико ресторана у комплексу, али вреде сваку пару. На пример кафа и права лимунада без шећера, али са свежом наном, значе много више него на другим местима. Кафеи су увек добро лоцирани, тамо где пирућка ветар, са тендама или надстрешницама, најбоља места да се човек добро одмори и расхладити. Треба избегавати слатка пића, од њих ћете брзо опет бити жедни. Уз улазницу имате и бесплатан превоз на коњу или у малој кочији сличној чезама, од улаза у

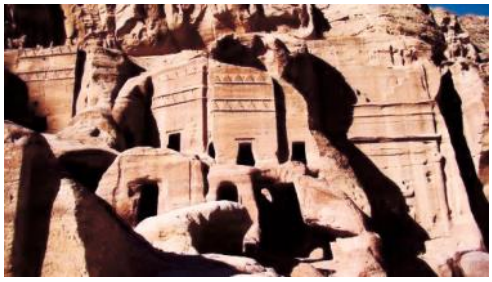
комплекс до Сика (al-Sīq - клисура) и назад, али та информација као да се крије, нема је ни на билетарници, ни на улазници, па већина посетилаца то и не сазна, или сазна када му више није од користи. Ја сам прво обавештење видео на месту до ког би ме довезли. Није то превелико растојање, али за оне без кондиције добро дође да се сачува снага за оно што их чека.

О Петри би се могло причати сатима, али не верујем да иједна прича може довољно добро дочарати то место. Свима, којима сам причао о свом путу, поновио сам исту реченицу, па ћу и овде: „Петра је једно од места које сваки човек треба да покуша да посети током живота". Не сећам се тачно када сам први пут чуо за њу, нити када сам први пут видео њене слике, али годинама уназад имао сам жељу да је посетим. У почетку је то било нешто што је изгледало као сан, сумњао сам да ћу икада имати прилику да је видим. Неколико пута сам покушавао да сачиним неки план, али када сам почео да се распитујем за цене и могућности, већ на првом кораку сам одустајао. Када сам негде почетком 2010. године добио информацију о конференцији која се одржавала на само двестотинак километара од ње, као и позив да учествујем на њој, истог тренутка сам почео да правим план. Морам признати да је овог пута конференција била више изговор за пут, него што сам веровао да ће ми бити од неке велике користи.

Када сам тог раног јутра прилазио капији, а посебно када сам ушао у комплекс, али још увек далеко од саме Петре, био сам неуобичајено узбуђен. Ништа нисам тако дуго и тако једнако интензивно желео као да видим Петру, имао сам онај осећај који се описује отрцаном фразом: Нисам веровао да сам тамо и да ми се жеља остварила, али заиста је тако било.

Петра се налази на Листи светске културне баштине од 1985, а 2007. године је проглашена за једно од Нових седам светских чуда, поред Чичен Ице у Мексику; Кипа Христоса Искупитеља у Рио де Жанеиру; Колосеума у Риму; Кинеског зида; Мачу Пикчуа у Перуу и Таџ-Махала у Индији (http://www.new7wonders.com). Нећу је детаљно описати речима већ фотографијама. Оне неће приказати боје, просторе и пределе какви заиста јесу, али ће бар мало приближити то место.





Петра (на грчком камен) је смештена на падинама планине Ор или Хор, источно од пустиње Араба. Према Библији на тој планини, на граници Едома, умро је Мојсијев брат Арон и на врху планине се, по предању, налази његов гроб (Четврта књига Мојсијева, 20:28, 33:38). Данас постоји и обележје на месту за које се верује да је гроб. Долина, којом се долази до Петре и село поред самог комплекса, носе име Мојсијева долина (Вади Муса), мада скоро сви место зову Петра. О Набатејцима и њиховој историји већ сам рекао најосновније па се нећу понављати. Петра је била

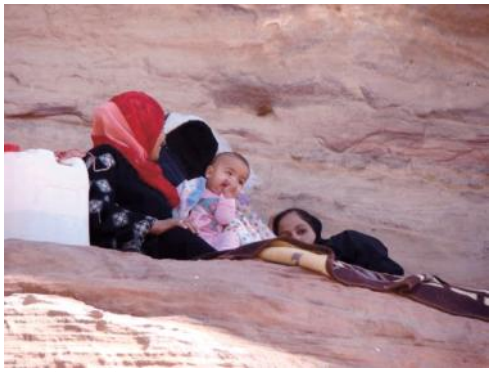
центар њиховог краљевства, али постоје докази да је место било настањено далеко у прошлости. Након што су Римљани покорили Набатејце, Петра је нагло изгубила значај, трговачки путеви су се померили ка северу и западу. И Рим и Византија оставили су своје трагове, форум, главну улицу са колонадом, храмове, нимфеум, прилично велику цркву са веома добро очуваним мозаиком на поду. Са арапским продором Петра полако пада у заборав, иако у њој крсташи граде мало утврђење а Мемлуци и Османлије имају војна упоришта. Бедуини су, изгледа, континуално били њени повремени становници, у складу са својим номадским начином живота. Европљани је откривају тек 1812. године, захваљујући Швајцарцу Јохану Лудвику Битхарту, који се локалним Бедуинима представља као преобраћеник у ислам и на превару добија информације помоћу којих свету открива Петру.

Већина људи је први пут видела Петру, или чула за њу, у првом од филмова из серије Индијана Џонс, и мисли да Петру чине само узани кланац или Сик и чувена грађевина уклесана у стену на његовом крају, Ризница (Al Khazneh). Знао сам да је то само мали део археолошког парка, пре пута сам се добро информисао шта и колико се може видети, али ништа ми то није вредело. Простор је огроман, у бројкама то изгледа овако: површина парка је око 100 квадратних километара, у њему је око 800 грађевина и споменика, иако је у парку било преко хиљаду посетилаца, у једном тренутку километрима око мене није било никога.




(лево) Манастир (al-Deir); (десно) Капител из набатејског храма, утицај индијске архитектуре

Већина грађевина уклесаних у пешчар су гробнице или храмови, од оних величанствених које су припадале великодостојницима, до сасвим малих, неких и недовршених, обичног народа. За део грађевина се још увек нагађа која им је била сврха, а неке су током времена повезиване са различитим легендама и митовима. Данашњи називи највећих, најпознатијих и најлепших од њих, потичу управо од таквих бедуинских легенди. Ризница се зове тако јер су Бедуини веровали да се у урни, на фасади високо изнад улаза налази благо, па је урна пуна трагова метака којима су покушавали да је разбију и дођу до блага. Други велики храм или гробница, високо у планини (треба добар сат пешачења узбрдо, и то јаким темпом), носи име Манастир (al-Deir) јер у доба Византије служи као црква. Четири величанствене гробнице у централном делу носе имена: Гробница урне, због изузетно лепе урне која краси фасаду; Свилена гробница, због изузетно шарене и декоративне фасаде коју чине разнобојни слојеви пешчара; Гробница обелиска, због декоративних елемената који имају облик египатских споменика истог имена; Коринтска гробница, због стубова испред. Остатака стамбених објеката нема, вероватно су грађени од непостојаних материјала. Можда су и Набатејци живели и у шаторима као и данашњи Бедуини, више им није ни требало, с обзиром на климу.

Петра; (лево) Природна декорација; (десно) Бедуинска породица

Колико је спољашњост грађевина задивљујућа, унутрашњост је неинтересантна. То су правоугаоне просторије, без икаквих украса или садржаја, у њима се налазе гробови, а у њима су се одржавале и гозбе у част покојника (назвах их даће). Изузетак су оне просторије које су добиле природне украсе, клесањем пешчара на површину избијају невероватне шаре разнобојних слојева стена, па су зидови декорисани сами од себе. Добар део тих просторија користе Бедуини, у њих се склањају од жеге, у њима држе магарце или своју робу. Они који у парку продају сувенире и накит више нису номади, али стил живота им је исти. Поред тезги се и кува, и једе, и доје деца, и ложи ватра. Док жене брину о тезги и храни децу која се весело играју у прашини, мушкарци обично покушавају да нађу муштерије које би на магарцима пребацили до неког удаљенијег или вишег дела парка (изненађујуће је како се магарци лако и брзо крећу по стрмим степеницама и косинама). Ту су и камиле али више за сликање и декорацију, него што се користе за транспорт.

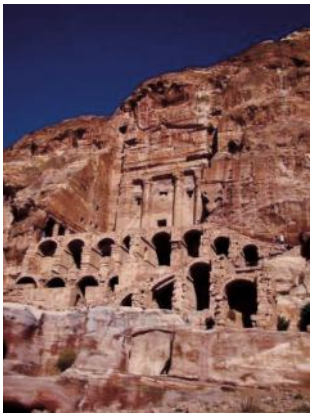
Ако се успнете до Манастира, направите још један напор и попните се још мало, до једног од бедуинских шатора који се налазе на самом врху. У њима можете предахнути, попити чај или кафу, купити сувенир, или само седети испред и уживати у погледу на камену пустињу Араба, која се пружа докле поглед сеже. Као да сте на крају света, како и пише на путоказу и реклами за један од тих кафеа.

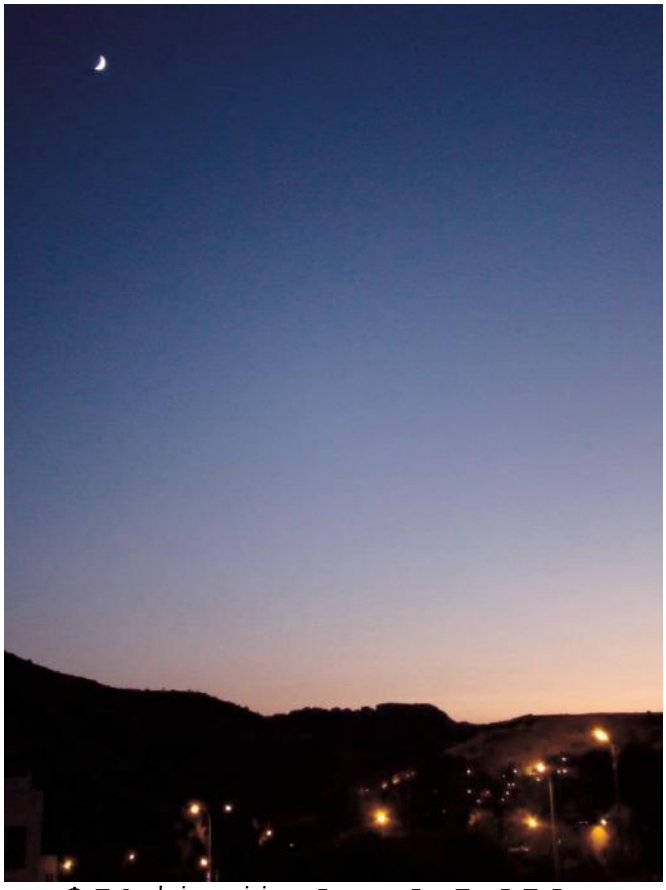



На крају света, иза је пустиња Араба

Како сам у парку био од јутра до вечери, био сам сведок промене боја црвенкастих фасада и стена, са кретањем сунца ка западу. Када је сунце високо, оне су јарке и бљеште жућкастоцрвенкастим сјајем, али када се сунце спусти ниско, добијају тамну, у сенци скоро бордо боју, док су још осунчане фасаде интензивно црвене. Када сунце падне сасвим ниско, осунчани су само највиши врхови стена, док је доле скоро мрак. Тако оштре разлике и границе тешко да ћете још негде моћи да видите.







Фотографија о којој сам писао на почетку путописа, чудесно небо изнад Петре након заласка сунца

На крају, за оне који желе да сазнају више чињеница и детаља о Петри, пар интернет адреса: http://petrapark.com; http://www.visitjordan.com, добро место за информације о Јордану уопште; http://www.petranationaltrust.org; http://www.bib-arch.org/e-features/petra.asp, http://sacredsites.com/middle_east/jordan/petra_ruins.html.

У врту Богородичином

„Нека ово место буде Мој удео, предат Мени од Сина и Бога Мојега. Благодет Божија нека буде на месту овом и на онима који овде бораве с вером и побожношћу чувајући заповеди Сина и Бога Мојега. Добра нужна за живот на земљи имаће с малим трудом у изобиљу, живот на небесима припремљен им је и неће одступити милост Сина Моја од места овог до краја века. Ја ћу бити заступница овога места и топла молитвеница за њега пред Богом". Овим речима Богородица је благословила место на које се усидрила, након што је олуја скренула њен брод којим се, заједно са светим Јованом из Јопе, упутила на Кипар да посети Лазара. То је било у близини луке некадашњег манастира Клемент, недалеко од данашњег манастира Ивирон на Светој Гори. Одушевљена дивљом лепотом планине и тада паганског полуострва Атоса, замолила је Исуса Христа да га претвори у њен врт. Зачуо се глас: *„Нека ово место буде твоје наслеђе и твој врт, рај и небо спасења за оне који траже спасење*". Од тог тренутка планина је посвећена као врт Мајке Божје у који није дозвољен приступ другим женама.

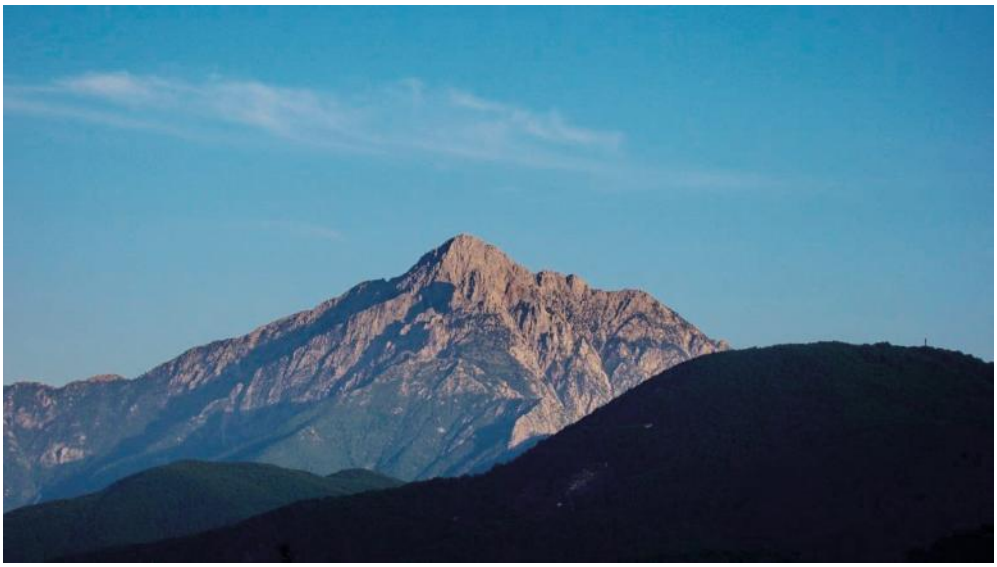
Да, и данас Света Гора изгледа као врт. Тамо где живе монаси, било да су у питању манастири, скитови* или најмање келије, то су, са много труда и пажње уређени вртови, баште, воћњаци, виногради или маслињаци. Нетакнута природа је, пак, права ботаничка ризница. Положај, клима и обиље воде на овом уском, шездесетак километара дугом трећем прсту Халкидикија, учинили су да је највећи део унутрашњости прекривен шумама, у нижим пределима се оне смењују са ливадама када нису култивисане у маслињаке, винограде или воћњаке. Предели ближе обалама или они на стрмим падинама и већим висинама прекривени су ниским растињем, жбуњем и макијом. Довољно је да се нађете на неком од многобројних светогорских путева или стаза и да опазите мноштво цветова, жбунова, лептира или инсеката какве до тада никада нисте видели.

И заиста, ни данас у тај врт није дозвољен приступ другим женама. Али забрана уласка женама само је један део традиционалног закона познатог у светогорској заједници као АВАТО (грчки Ἄβατον: Ἀ – не; βαίνω – газити, ступити), кажу, донетог

---

* **СКИТ** - (грч. ασκητής - онај који нешто постиже вежбом и муком) је заједница монаха или келија у којима се живи аскетски. На Светој Гори многи су се развили у заједнице равне, па чак и веће од манастира. Раније их је било много, а данас их је десетак и већина их је по величини равна са манастирима. Како је Скупштина светогорских игумана 1924. године донела и данас важећу Конституционалну повељу засновану на хрисовуљама византијских царева, ферманима турских султана и сигилијима екуменских (цариградских) патријарха, која је за вечита времена потврдила коначан број од двадесет манастира и њихов редослед (чл.1): Велика Лавра, Ватопед, Ивирон, Хиландар, Дионисијат, Кутлумуш, Пантократор, Ксиропотам, Зограф, Дохијар, Каракал, Филотеј, Симонопетра, Свети Павле, Ставроникита, Ксенофонт, Григоријат, Есфигмен, Русик (Пантелејмон) и Констамонит, ниједан скит не може бити промовисан у манастир, без обзира на величину и значај. Најпознатији и највећи, од 12 колико их има, су: скит Светог Андрије, Нови скит, скит Свете Ане, скит Пророка Илије, скит Светог Јована Претече, скит Лаку. У организационом смислу скитови нису самостални већ припадају неком од светогорских манастира.

још 442. године, али сигурно познатог из једног текста из 1050. године, а који каже да се на Свету Гору забрањује улазак *„свим женама, деци, евнусима и свима онима који имају глатко лице*". Већ столећима воде се расправе о томе треба ли женама дозволити улазак на Свету Гору. Потежу се разни аргументи и докази за и против, од оних који забрану схватају као дискриминацију полова, до оних који на притиске западне цивилизације да се забрана укине, одговарају: *„Може, али кад папа буде била жена*". Једно је сигурно – Авато је пре свега питање вере, а ја се не осећам ни способним ни мудрим да о томе заузимам било какав став – једноставно га поштујем и прихватам. Ово друго ми је као мушкарцу лако јер мене Авато не дотиче. Овој причи могу да додам чињеницу да Света Гора није једино место на коме се примењује Авато. Данас постоје многе православне монашке заједнице које га примењују, а до средине прошлог века важио је и на Метеорима. Тада су жене притекле у помоћ при гашењу великог пожара и тако се саме изборише за укидање Авата. Авато је од 1953. године препознат и у уставу Грчке, а 28. маја 1979. године, Грчка и још девет држава тадашње Европске економске заједнице, данас Европске уније, заједнички су донеле декларацију и потврдиле Авато. Тако Грчка својим законодавним телом штити Авато, а прекршај се санкционише затвором.



Атос

Многе добробити модерне цивилизације стигле су и на Свету Гору, али не угрожавају тај врт, ни њену природу, нити дух који њоме влада, мир, спокој и блаженство монашких заједница и монаха. Неке су само на први поглед непримерене као, на пример, бешумни лифтови и аутомати за кафу, у манастиру Ватопед или видео-надзор у манастиру Ксиропотам, док су друге неприметне, али добродошле и чине живот заједница лакшим и једноставнијим. Тако је скоро цео Атос покривен сигналом мобилне телефоније. Хиландар је једно од ретких места где га нема. Системи за заливање су уобичајен призор у многим манастирима, разне врсте путничких, пољопривредних или грађевинских машина крстаре путевима. Асфалтни путеви, не баш нова благодет цивилизације, једина је ствар за

коју мислим да заиста недостаје на најважнијим саобраћајницама Свете Горе, само су неки путеви местимично бетонирани. Не зато да би монаси, радници, ходочасници и гости удобније путовали, њима то и није важно, а и растојања су релативно кратка, већ зато што је саобраћај на њима толико жив да су они најпрометнији прекривени дебелим слојевима најфиније беле прашине. Иако се прашина у облацима дизала чак и при мом лаганом пешачењу и није ми сметала, јер је остајала иза мене, али је зато потпуно прекривала предивно растиње десетинама метара са обе стране пута. Било га је тужно и жалосно гледати, а како му је под тим тешким белим покровом – само оно зна.

Одлазак на Свету Гору сигурно није обично путовање и не би то требало да буде ни за једну особу која се тамо упути. Света Гора није туристичка дестинација, она се не посећује и не обилази. На њу се иде у ходочашће. Ступањем на тло Свете Горе постаје се делом монашке заједнице, прихватају се правила, обичаји и традиције које важе на њој, и у складу са њима се влада и понаша. У противном, исказујете непоштовање светог места на коме се налазите, вређате његову заједницу и није вам ни место тамо, нисте требали ни да долазите, а и не вреди вам што сте дошли, јер ништа оданде нећете понети сем фотографија које сте евентуално снимили.

Откада сам, након вишегодишње жеље да одем на Свету Гору, почетком 2011. године, добио диамонетерион (ΔΙΑΜΟΝΗΤΗΡΙΟΝ*), дозволу да уђем на њу, и како се тренутак поласка на пут приближавао, нека врста страха и скепсе, да ли ћу се достојно понашати током боравка, расли су из дана у дан. Имао сам срећу да ме у доста тога што ме тамо очекује и какво се владање од мене тамо очекује, упути др Александар Голубовић Голуб, који је много пута ходочастио по Светој Гори, који је искрени верник и који врло добро разуме дух Свете Горе. Поред тога, непрестано сам сакупљао информације о животу монаха, правилима и обичајима који владају у манастирима, о просторима у којима ћу боравити и људима које ћу сретати, у покушају да се духовно спремим за ходочашће.

Моја прва дилема била је да ли сам уопште достојан таквог ходочашћа, да ли имам морално право да на њега кренем. Иако сам припадник народа православне вере, крштен још као дете, нисам верујући, па сам се питао да ли је достојно да крочим на Свету Гору, да ли је мој пут уистину ходочашће. Ни данас нисам сигуран да је одговор на то питање недвосмислено потврдан. Моје моралне дилеме решене су у корист ходочашћа, јер по мени, ходочашће не подразумева само веровање, већ, пре и више од тога, поштовање, разумевање и искрено прихватање духа места којем се иде у походе. Зато моје ходочашће није било религиозно, већ пре свега духовно, ходочашће традицији, култури, уметности, једном од извора и највећем чувару православне вере, духовности и цивилизације. Стога сам одлучио да се, што више могу, придржавам свих правила и обичаја Свете Горе, да се владам што је могуће сличније члановима монашке заједнице, да се својим изгледом и понашањем приближим искушеницима, најнижим у строгој хијерархији држављана монашке републике. Одлазио сам на скоро сваку службу током боравка у манастирима, облачио скоро искључиво црну одећу и престао да се бријем још

* Грчко ΔΙΑΜΟΝΗΤΗΡΙΟΝ је сложеница од три речи: префикс ΔΙΑ – има значење кроз или преко; ΜΟΝΗ – је пребивалиште или место за боравак; и суфикс ΤΗΡΙΟΝ – значи место где. Склопљено у израз могло би се превести као: Преко до места где се може боравити.

неколико дана пре пута. Јео сам, сем неколико изузетака, само оно што и остали монаси, али никада месо, једино се нисам могао одрећи цигарета.

Страх и стрепња, да ли ћу се понашати и владати достојно, нису ме напуштали чак ни када сам у арсани (луци) манастира Дионисијат са брода ступио на тло Свете Горе. У ходочашће сам кренуо придруживши се групи од четворице мушкараца који су, сви сем мене, бар једном боравили на Светој Гори, а међу којима је само један био мој пријатељ, док сам остале упознао тог јунског јутра, непосредно пре укрцавања у брод, у Уранополију. Група коју смо чинили настала је умножавањем пријатеља и познаника поменутог др Голубовића (убудуће ћу га називати једноставно Голуб), духовног вође и организатора путовања, који су му се током година придруживали у одласцима на Свету Гору. Пошто ходочашће подразумева добијање диамонетериона, тражење благослова за обноћ (ноћење) у манастирима, детаљан план боравка, познавање правила и обичаја на Светој Гори, веома је добро први пут отићи у друштву некога ко има искуства. С друге стране, превелике групе ходочасника много теже успевају да добију благослов за обноћ, па чак и дозволу за улазак на Свету Гору. Зато се група људи око Голуба ове године поделила у две, те се указала прилика да се придружим једној групи. Голуб је организовао све до најситнијих детаља, мене, као новог члана групе, снабдео свим неопходним информацијама и подацима који ми могу бити од користи. Међутим, места је било само у групи „дебелих", како смо је назвали, јер су је чинили све постарији и покрупни мушкарци, а ја сам би најмлађи и најмршавији. Та моја група је, за разлику од оне коју је водио Голуб, скоро сва растојања између појединих дестинација преваљивала бродом, комбијем или аутобусом.

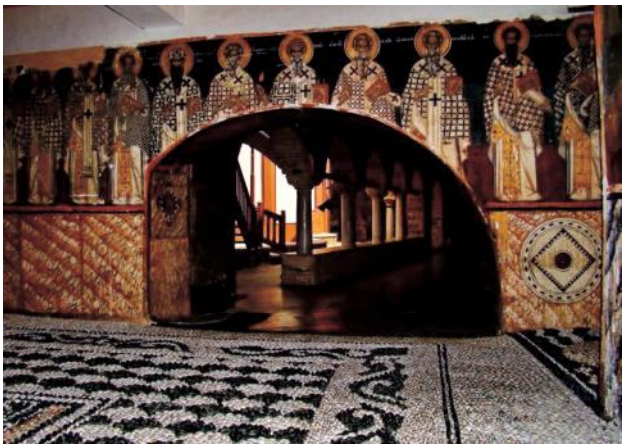


Манастир Дионисијат

Припремајући се за одлазак, нисам, као што то имам обичај, нимало пажње посветио организацији пута и скупљању информација битних за боравак на Светој Гори. Са једне стране, Голуб је све испланирао, а са друге, путовао сам са људима којима ово није прво ходочашће и сматрао сам да би свака корисна информација коју бих пронашао свима већ била позната и да би сваки мој покушај да нешто сугеришем или предложим био схваћен као сољење памети. Због тога сам, али и због моје већ описане стрепње, у арсану подно манастира Дионисијата, смештеног

на огромној високој стени изнад нас, ступио полако и опрезно и на зачељу колоне ходочасника кренуо стрмим путем узбрдо. Морам признати да сам био узбуђен, напредујући лаганим ходом упијао сам прве утиске, изненађен савршено уређеном околином: молом, стазама и степеницама ка манастиру, травњацима и баштама, маслињацима и воћњацима, смештеним на подзиданим терасама, свуда око стене на којој је Дионисијат. Како је непосредно пред наш долазак пала киша, све је било окупано, чисто, погледи на све стране били су кристално јасни, а неколико монаха и радника је ту и тамо нешто радило или пролазило поред нас у малим и чудним теретним возилима, која су лако савладавала стрме успоне. Одмах ми је пао у очи систем за заливање, до скоро сваке појединачне биљке, било то маслиново дрво или струк парадајза, досезало је црево које ју је, очигледно на испрограмиран начин, снабдевало водом. Стена на којој се налази манастир смештена је уз поток који се стрмо спушта са високих брда у залеђини и воде има у изобиљу, толико да је неких стотинак метара узводно подигнута мини-централа са малом акумулацијом, па је манастир независан и када је струја у питању.





Манастир Дионисијат

Испред капије манастира је мали, каменом поплочани плато, са каменим клупама уз његове зидине, а уз саму капију је мозаичка слика са приказом ликова оснивача манастира, светог Дионисија, његових ктитора и највећих добротвора кроз историју. Стао сам на тренутак, загледао се у те ликове и тада је до мене стигла спознаја где се налазим. Све што сам прочитао о Светој Гори, све што сам знао о њој, сада је изгледало другачије. Налазио сам се у простору који траје не стотинама, већ хиљадама година, где су духовна богатства увек значила више од материјалних, где су људи долазили да нађу мир, далеко од ружних, сурових или крвавих светова у којима су до тада живели. Без обзира на религиозна осећања тих људи, они су били духовна елита својих времена, они су чували и сачували духовна и многа културна блага својих народа. Током боравка на Светој Гори спознао сам да су успели да створе један сасвим другачији свет, потпуно различит од оног из којег сам дошао, свет у којем је могуће прочистити ум и дух, свет у којем нема злих мисли, напетости, ружних речи, сукоба. И заиста, током боравка на Светој Гори нисам видео да се неко некоме обратио ружним тоном, да се неко на некога наљутио, неко неког увредио или се са неким посвађао. Чак и када вам нешто

замере, или вас упозоре да сте учинили нешто недостојно, то је изговорено тако благим тоном и са таквим миром, да не можете а да се не посрамите што сте себи дозволили тако нешто. Тај се дух врло брзо пренесе и на ходочаснике, па на Светој Гори, као ретко где на свету, стрес скоро да не постоји. Тога нарочито постанете свесни када се вратите у цивилизацију.

Дионисијат и Свети Павле

Прекрстивши се, ушао сам у врло скучену порту. Католикон – главна манастирска црква, већим делом је прислоњена уз остале манастирске зграде и ни на једном месту није удаљен више од три-четири метра од њих. Као и сви манастири на Светој Гори, и овај личи на малу тврђаву. Опасан је дебелим зидом, са једном високом кулом (пирг), са малим улазом који пролази испод зида и који затварају две масивне и јаке капије, спољна и унутрашња. Католикон је, опет као у већини манастира, карактеристичне црвене боје (као манастир Жича) коју су Византијци обожавали, док су конаци, трпезарија, библиотека и остале зграде израђене од камена и опеке. Обичај налаже да се по доласку у неки манастир прво пође у гостопримницу – ΑΡΧΟΝΤΑΡΙΚΙ, где вас дочека гостопримац, монах задужен за пријем гостију и послужи кафом, водом, ратлуком, ципуром (комовица са анисом – узо је лозовача такође са анисом). Постоје од манастира до манастира незнатне разлике како се то чини, али је у основи све врло слично.

Мислим да је ово добро место да вас упознам са основним прописима, правилима и обичајима током боравка у сваком од манастира или скитова на Светој Гори. Пре свега, да бисте уопште могли да одете у ходочашће, неопходно је да добијете ΔΙΑΜΟΝΗΤΗΡΙΟΝ, благослов, или једноставније речено, визу за улазак. За мене, као и за целу групу диамонетерион прибавио је Голуб, више од шест месеци пре пута, што раније то је већа шанса да га добијете за жељени термин, па не знам детаље, али добија се преко **Канцеларије за ходочаснике на Свету Гору** (ΓΡΑΦΕΊΟ ΠΡΟΣΚΥΝΗΤΩΝ ΑΓΊΟΥ ΌΡΟΥΣ), Булевар Егнациа (ΕΓΝΑΤΙΑΣ) број 109, Солун (тел. +30-2310-252578, факс: +30-2310-222424, e-mail: piligrimsbureau@c-lab.gr). Знам да се цео поступак може завршити и путем електронске поште, а за више информација посетите: http://www.mountathosinfos.gr. За улазак једног дана може се издати највише 120 диамонетериона за припаднике православне вере и још четрнаест за све остале. Виза важи четири дана, мада вас нико неће проверавати или тражити да напустите Свету Гору, бар када су у питању православци, и ако останете који дан дуже. То је вероватно разлог што сам за време боравка имао утисак да је на Светој Гори много више од тих око 530 ходочасника ((120+14)x4) колико их максимално може бити. У сваком случају, а поготово ако остајете више од четири дана, препоручљиво је унапред направити план пута и добити благослов за обноћ од манастира у којима сте планирали да преспавате. У противном се може догодити да вас у неком манастиру одбију јер нема места или једноставно не желе да вас приме. Цена диамонетериона је 25 евра за православце, а 30 евра за остале, док студенти плаћају 10 евра. Преузима се и плаћа у Поклоничком уреду у Урануполију или у једном аутомобилу на самом доку, непосредно пре укрцавања на брод. Свештена лица, било православних црквава, било неке друге цркве, дозволу за улазак морају добити од Екуменске патријаршије у Цариграду, односно Истанбулу (http://www.patriarchate.org/).

Након што сте примљени у гостопримницу и послужени, гостопримац ће вас упитати да ли сте само у обиласку манастира или желите да преноћите, и да ли имате благослов за обноћ, што би се рекло резервацију. Ако не ноћите, гостопримац ће вас проследити надлежном монаху да вам отвори католикон (закључан је, осим у време службе), док ће вам, ако је у могућности, неки јеромонах показати мошти и изнети их да их целивате. Како је и то на неки начин служба, у тој прилици око врата ће ставити епитрахиљ. Уколико има времена или имате среће да је расположен, испричаће вам нешто о манастиру, његовој историји, вредностима које поседује и имаћете мало времена да разгледате цркву. Пошто манастири нису туристичке дестинације а монаси водичи, немојте замерити ако вас брзо поздраве, изведу из цркве и оду за својим другим послушањем (сваки монах има задату радну обавезу – послушање). Након тога можете слободно да се прошетате у порти или по околини манастира. Скоро сваки манастир ван зидина има изграђен сеник, најчешће под неким дрветом, скоро увек са сјајним погледом, где се може сести и одморити или једноставно уживати. То је најчешће и једино место где можете запалити цигарету. Ако се само мало осврнете, угледаћете и неку чесму на којој се можете напити увек хладне воде. Фотографисање у манастирима најчешће није дозвољено, а у цркви је строго забрањено, али увек можете затражити благослов да направите неколико фотографија у порти, што не значи да ћете га и добити, при чему никако немојте да фотографишете монахе, сем из даљине, када је немогуће да не уђу у кадар. Негде и није потребно тражити благослов, на пример у манастиру Есфигмен, а како су монаси скоро цео дан заузети молитвама, својим послушањем или се одмарају (Светогорци поштују монашки распоред Светог Василија – осам сати рада, осам сати молитве и осам сати одмора), порта је често апсолутно пуста, па снимање неколико фотографија није велики грех, мада је свесно начињен.

Ако у манастиру ноћите, након послужења гостопримац ће вас одвести до собе са вашим креветом. Квалитет смештаја веома је различит, од соба које личе на хотелске, до великих одаја са мноштвом кревета, понекад врло скромних. Без обзира на то, имаћете увек чисту постељину, добићете пешкир, негде и собне папуче и имаћете где да се истуширате. Купатила су увек заједничка. У неким манастирима уопште нема купатила, као на пример у Есфигмену, Констамониту или Ставроникити. Купатила су различитог квалитета, од врло скромних, чак и без топле воде, до оних каква бисте пожелели и у својој кући. Исто важи и за тоалете. Имао сам прилике да чујем приговоре ходочасника на смештај, жалбе на ово или оно, али ако полазите на Свету Гору, очекујући више од најскромнијег кревета и чесме на којој се можете опрати, то није место за вас. На Свету Гору се одлази у ходочашће а не у провод. Смештај и оброци у манастирима су бесплатни, добијате онолико и онако као и сви монаси у манастирима, ви сте за време боравка у њима део монашке заједнице и у складу са тим треба да се понашате. Никада не сметните са ума да ваше присуство ремети устаљени живот монаха, да они нису ту због тога да су вама на услузи и да је сваки тренутак посвећен вама најчешће у нескладу са оним како би они желели да га потроше.

Након што сте се сместили, имате потпуну слободу како ћете провести дан. Неписано правило је да у манастиру можете остати један дан, за више од тога морате тражити дозволу, а то подразумева да се и сами прихватите неког

послушања, неког монашког посла, да помажете у кухињи, у башти, око одржавања чистоће или слично. Од вас се очекује да присуствујете службама јер зашто сте долазили ако то не желите. Дневни циклус молитви у православљу састоји се од девет служби и на Светој Гори се потпуно поштује (код нас једино у манастиру Гргетек на Фрушкој гори). Пре сваке од њих се огласи клепало, негде и некада и звона, која позивају на молитву.

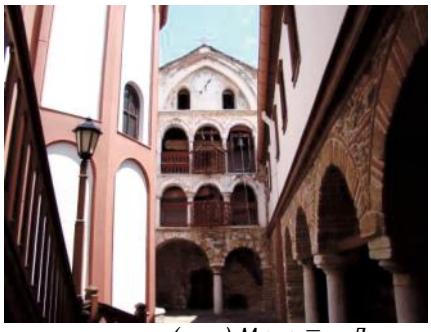
Црквени дан почиње вечерњом службом око пет сати по подне, а претходи јој молитва у 9. час (односи се на час када је преминуо Христос), која се изводи у паперти или припрати цркве. По уласку на службу, као и при изласку, целивају се иконе, а током службе седи се у стасидији (високој столици са два положаја, у једном се заиста седи, а у другом више ослања на уско седиште). На одређеним местима службе устане се и прекрсти, по неписаном правилу осени се крстом увек при помену Христовог или Богородичиног имена. У неким манастирима се праве и метанија (лежање ничице). Приликом службе певају само они који служе и монаси за певницама, а остали седе у стасидијама и на тај начин саучествују у служби. Док седите, никако немојте да прекрстите ноге, можете за то бити опомењути, некада чак и грубо. Сваки манастир поседује чудотворне иконе и пред њима се, по правилу, прави метанија, три пута се прекрсти, ослони се на песнице и челом се додирне под, а између другог и трећег пута се целива икона. Обично се испред тих икона налази ћилим, а уз њих су приложени и неки од дарова којима су награђиване за чудо које су учиниле.

Након вечерње службе, директно из цркве одлази се у трпезарију насупрот католикона где сви обедују, и монаси и ходочасници. Обед је на неки начин део службе, па у неким ортодокснијим и конзервативнијим манастирима неправославци не могу да једу са осталима, већ им се оброк сервира накнадно, а и тамо где једу са свима осталима, уколико се о појединим празницима на крају оброка дели освећено жито, они га не добијају. По уласку у трпезарију заузима се слободно место за столом и седа на клупу. Након затварања врата сви устају, један од монаха прочита молитву након које игуман благослови оброк, ако је у посети манастиру неки уважен гост, онда то може да учини и он, и да удари у звоно које се налази испред њега на столу. Присутни седају и почињу да једу и могу да пију воду. Испред сваке особе налази се све сервирано и обедује се у строгој тишини. За време оброка дежурни монах чита или одломке из житија светаца, или поуке из монашког живота, или нешто везано за тај дан. Након другог звона може да се точи и пије вино. Ако је посни дан, а у неким манастирима свих дана сем недељом, вино се не служи, па нема другог звона. После трећег звона обед се завршава, истог тренутка устаје се са клупе, стаје поред ње, клупа примиче столу и саслуша отпусна молитва. Након тога излази се из трпезарије. Прво излази игуман са још двојицом монаха, остаје да стоји поред врата са положајем руке у знаку благослова који преноси на све оне који су обедовали. Монаси, а за њима и ходочасници, напуштајући трпезарију, благо се наклоне игуману и одмах одлазе у католикон на службу повечерја, којом се захваљује Богу на дану који је прошао. Тада се износе мошти које целивају поклоници, па се та служба у жаргону назива и целивање моштију. Врата манастира се затварају кад падне вече (у јуну око пола девет-девет) и након тога у манастир се не може ући, нити из њега изаћи.

Следеће службе спојене су у једну целину, а прва је полуноћница и зависно од манастира почиње између три и четири сата ујутру. Следе трећи час, шести час, јутрење, први час и на крају литургија, када се приноси бескрвна жртва. Све службе су молитве хвалисања, а литургија је уз то и молитва приношења. Литургија се завршава око осам сати, након чега се прелази у трпезарију на заједнички оброк. Протокол је истоветан као и при оброку након вечерњег. Понедељком, средом и петком у манастирима је често само један оброк након литургије који чине чај, хлеб и маслине, пошто се монаси причешћују уторком, четвртком и суботом. Међутим, и ту постоје изузеци, па ходочасници имају два оброка. Месо се никада не једе, а риба и плодови мора, иако су посна храна, ретко се служе јер су скупи, а свакодневно треба нахранити велики број људи.

Од ходочасника се не очекује да присуствују свим службама, поготово не полуноћници и раним јутарњим службама. Изузетак је литургија, када сви треба да су у храму, а подразумева се присуство вечерњем и повечерју. Исто тако, не очекује се строго придржавање обичаја целивања икона или моштију и метанисање, довољно је у тишини молити се и слушати службу у стасидији.

Гостопримницу манастира Дионисијат чини пространа соба са великим столом у средини и нечим што би се могло назвати чајна кухиња у којој се у свако доба, сем у време службе, могла припремити кафа (турска, инстант, филтер) или чај. При доласку, на столу вас сачека и велика чинија пуна ратлука, као и довољно чашица са ципуром. С обзиром на положај и мало простора у, и око манастира, функцију сеника у овом манастиру има велика тераса са неколико клупа, непосредно уз малу библиотеку, на којој је дозвољено пушење. Било је то моје омиљено место за испијање кафе и уживање у погледу на арсану, море, стрме обале и Атос у залеђини. Када смо се сместили у чисту и светлу шестокреветну собу, пошто смо имали више од пет сати слободног времена до вечерње службе, одлучили смо да се прошетамо до, око сат хода удаљеног манастира, Свети Павле. Пут је, знали смо из Голубових упутстава, била узана стаза дуж стрмих стена које су се издизале из самог мора, укључујући и прелазе преко две вододерине. Повратак ће ипак бити бродом.




(лево) Манастир Дионисијат; (десно) На путу ка Светом Павлу

Стаза не само што је била узана и на моменте врло стрма, већ и клизава и на неким местима блатњава, пошто је тог јутра пала јака киша. Проћи њоме није било лако, поготово мојим крупнијим сапутницима, али било је право уживање. Богородичин врт се приказао у пуном сјају. Смењивале су се падине обрасле травом, макијом

или жбуњем, са онима обраслим шумом настањеним многобројним инсектима, гмизавцима, птицама, вероватно и ситним сисарима. Обиље кише тог пролећа учинило је да је све било зелено, бујно, наливено животним соковима, пуно цветова јарких боја. Доминирала је жута боја цветова брнистре, чији су се велики грмови, понекад слични дрвету, пружали високо уз планину, све до самих врхова. Неке падине су биле скоро потпуно жуте. Напорна стаза, ограничено време и моји сапутници који су понекад требали асистенцију у савладавању стрмина, нису ми дозволили да више уживам у врту. Стаза се завршавала на шљунковитом жалу, недалеко од арсане Светог Павла, одакле нам је до манастира предстојао још пар километара дуг успон широким макадамом. Напоран пут по јаком сунцу олакшавао је необично леп поглед на манастир и врх Атоса који се диже скоро вертикално изнад њега. Тог дана врх је скоро стално био у облацима, који су се повремено спуштали скоро до подножја. Негде на половини пута стали смо поред мале цркве, коју је подигла султанија Мара, ћерка Ђурђа Бранковића, жена Мурата II. Према легенди, она је од мужа измолила реликвију која је чувана у Константинопољу, комадиће злата, тамјана и смирне, које су мудраци принели на дар тек рођеном Исусу, и желела је да их лично преда на чување у овај манастир. Када је од луке кренула ка манастиру, негде на половини пута зачула је глас опомене да крши Авато. На том месту је стала, предала реликвије монасима и вратила се, а у знак покоре за свој грех наложила да се на том месту сагради црквица.



Манастир Свети Павле: (лево) Поглед из арсане; (десно) Манастирске баште

У манастиру нас је дочекало изненађење. Гостопримница је била закључана, нико нас није дочекао нити шта питао, ниједан монах или искушеник није се појавио ни када смо ушли у порту. Збуњени, разгледали смо католикон и конаке, осврћући се и очекујући да нас неко примети. Након петнаестак минута, још увек у неверици, изашли смо из порте и сели у сеник испред самог манастира. У хладовини смо ћаскали, уживајући у погледу на баште, маслињаке и виноград испод нас. Како ме место није држало, убрзо сам процуњао по околини и направио неколико фотографија. Како се, сем неколико ходочасника који су нам се у једном тренутку придружили у сенику, нико није појавио, морали смо да кренемо назад да бисмо стигли на вечерњу службу. И поред, испоставило се нетачних информација о броду за повратак, уз мало среће, један глисер који је непланирано сврнуо у арсану Светог Павла, пребацио нас је до Дионисијата. Имали смо таман толико времена да се истуширамо и пресвучемо пре службе. Али опет нас је чекало изненађење, само што смо стигли приметили смо да је управо завршен обед и да се и монаси и ходочасници повлаче у собе и конаке. Потпуно збуњени, сумњичави у ваљаност Голубових информација, а моји сапутници и у сопствено искуство, покушавали смо

да сазнамо шта је у питању. На срећу, наш цимер, Грк, који је заузео шести кревет, знао је енглески, па нам је разјаснио. У питању је био празник, како смо га разумели, Дан свих светогорских мученика, уочи којег се одржава свечано богослужење - бдение, целоноћна молитва. Због тога се монаси већи део дана одмарају, а вечерња служба померена је у рано поподне и обед је одмах после ње. То је објаснило и пуст манастир Светог Павла и велики број ходочасника у манастиру и зашто смо остали без оброка. Од раног јутра, и бурека у рану зору пре укрцавања на брод, нисмо ништа јели, дан је био напоран па смо сви били гладни. Следећи оброк могли смо очекивати тек сутра након литургије. Срећом, неки од мојих сапутника понели су нешто хране, за сваки случај, па нам се вечера састојала од грисина, чипса, крекера и нешто сувог воћа. Изгледа да су неки од њих имали и нешто конкретније, али ја сам се задовољио овом посном храном.

Бдение је почињало у девет, па смо имали мало времена да се одморимо, неки су и одспавали, а ја сам време провео на тераси уз нес кафу и књигу. Када сам чуо клепало упутио сам се ка католикону.

Црква, која је и усред дана са мало светлости, јер су ионако малобројни прозори скромне величине, а налази се у врло скученој порти окруженој високим манастирским зградама, сада је била скоро потпуно мрачна. Горело је тек неколико кандила са пламеновима величине жишка. Али већ после пар секунди проведених у цркви, само што су ми се очи навикле на таму, остао сам без даха. У апсолутној тишини, коју је реметило тек повремено шкрипање стасидија на које је неко седао или из њих устајао, једини звук била је молитва коју је један монах читао или изговарао негде у унутрашњости цркве. Грчки језик и необична мелодија којима је молитва изговарана, чудна, свечана, а мени и тајанствена атмосфера у цркви и скромна светлост кандила, која је обасјавала тек неколико детаља икона и стубова (величина видљивог постајала све већа и јаснија како су ми се очи привикавале на таму), потпуно су ме опчинили, толико да сам неко време стајао као укопан, препречивши пролаз онима који су иза мене долазили на службу. Када сам у тами разазнао прву слободну столицу, сместио сам се у њу и тако опчињен, скоро потпуно одсутан из реалног света, слушао молитву и пустио да ме преплави атмосфера простора око мене. Иако молитву нисам разумео, она је нашла пут до мене. Не својим садржајем, ни религијским, ни нараторским, већ духом који је ширила. Да сам је разумео можда бих се усредсредио на сам текст, овако сам испразнио ум и без икаквих мисли само примао звуке и слике око себе. Само ретко имамо, ако уопште имамо прилику за такво време у нашим свакодневним животима. Не знам колико је то трајало, можда двадесетак минута, за то време нисам ниједном устао нити се прекрстио, ко зна шта су мислили људи око мене, ако су уопште ишта мислили о мени. Из тог стања пренуло ме комешање. Испоставило се да је до тог тренутка у питању била прва служба, која се одвијала у унутрашњој припрати, а да сада, они који служе и саслужују, прелазе у наос где се бдение наставља. Седео сам у спољној припрати и од тог тренутка покушавао сам пажљивије да пратим и учествујем у молитви. Једини начин да се то учини јесте да гледате шта раде други око вас. Брзо се показало да нема правила, ретки су били трећуци током службе када су сви истовремено устајали или се прекрстили. Свако од присутних је с времена на време део службе провео стојећи, па онда опет седао и слушао, не померајући се. Неки су се клањали, неки метанисали, неки излазили

из цркве, па се поново враћали. Једини тренуци када су сви у цркви стајали био је када је један од монаха, који је саслуживао, прошао кроз цркву са кадионицом и окадио сваког присутног као и већину фресака и икона. Слично је било на свакој служби којој сам присуствовао током боравка на Светој Гори.

Када су ми се очи потпуно привикле на таму, установио сам да је у цркви много више људи него што сам очекивао и много више него што бих рекао по звуцима око себе. Део времена разгледао сам фреске и иконе које су ми биле у видокругу, колико је то у тами било могуће. Не знам колико је сати било када сам схватио да су умор и узбуђење од тог дана учинили да више нисам у стању да будем будан. Глава је почела да ми пада, чак ни устајање није помагало да ме одржи будним. Напустио сам цркву и пре него што сам легао, да бих био сигуран да нећу пропустити литургију, навио сат да ме пробуди у шест, за сваки случај, ако преспавам клепало.

Унутрашњост цркве по дану, иако је она сама по себи тамна, оставља сасвим другачији утисак. Тек сада сам могао да спознам њен прави изглед и величину. Потпуно је прекривена фрескама, сигурно не старим као сама црква и чија уметничка вредност сигурно није превелика, али које су потпуно у складу са простором. Црква је била препуна, литургија само што није почела. Одслушао сам је стојећи. За мене су литургије увек биле више музичко дело него део богослужења, чешће сам их слушао ван цркве и мимо службе. Сем што сам ову слушао на тако посебном месту и у тако посебној атмосфери, нисам био одушевљен њоме. У већини светогорских манастира литургије су византијског типа, са карактеристичним појањем праћеним брујем (исон) неколико гласова. Како волим тај начин певања, радовао сам се што ћу имати прилике да слушам појање монаха скоро сваког дана. Литургија тог јутра у Дионисијату није била сјајна. Гласови нису били упевани и сложени, неки монаси су понекад чак и фалширали, певнице нису биле усклађене, па су биле чак и у дисхармонији. Могуће је да је разлог томе био умор, пошто су монаси више од осам сати непрекидно били на служби. Била је то најлошија литургија коју сам чуо на Светој Гори.

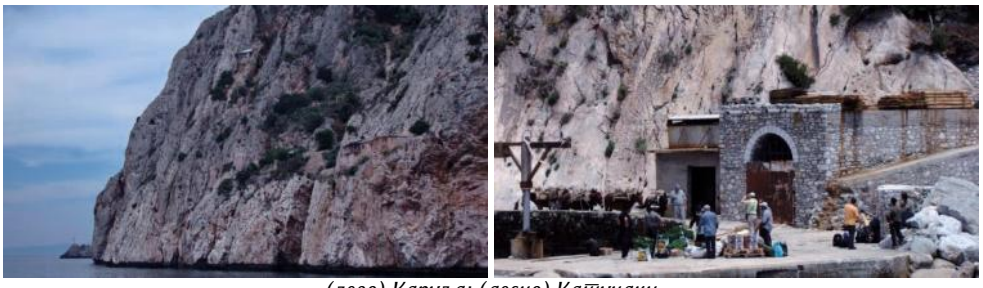
Након литургије уследио је мој први оброк на Светој Гори. Ходочасници и монаси су се, излазећи из цркве, заустављали испред врата трпезарије, чекајући да у њу први уђу старешина манастира и његова пратња, званични гости и старији монаси. Након њих, монаха и искушеника, улазили су ходочасници, а међу њима и моји сапутници и ја. Како је у питању био празник, служена је риба, а оброк је био богатији него другим данима. Изненадио сам се када сам схватио да је у манастиру, па и на оброку, више од сто ходочасника, а у трпезарији је било скоро 200 особа. Како то правила налажу, јело се у тишини, уз читање житија, или можда приче о светогорским мученицима, којима је био посвећен тај дан, на грчком језику.

Каруља и Катунаки

Након оброка имали смо више од два сата времена до поласка брода ка луци Дафне, из које је требало аутобусом да се пребацимо до скита Светог Андрије, нашег следећег места за обноћ. Брод је прво требало да стигне управо из тог правца, да оде до краја Атоса, до Каруље и њене луке, а онда да се врати назад и

укрца путнике за Дафне. Ми смо одлучили да се у брод укрцамо одмах и да искористимо прилику да са њега видимо Каруљу. Показало се то као одлична одлука јер смо уживали у пловидби дуж западне обале Атоса у разгледању манастира, скитова, келија и испосница на њој.

Каруља је стеновит и стрм обронак на самом југозападном крају Атоса, где на литицама, као птичја гнезда висе пустињачке испоснице. Данас је на Каруљи десетак станишта, најчешће скромних просторија дозиданих уз неку пећину, али има и оних где је читава келија само једна пећина. Нашао сам податак да у две келије живе Срби, отац Стефан и отац Симеон. Из неких келија и данас се виде кошаре које су преко чекрка (каруља - чекрк) и канапа спуштене до мора. То је некада био једини начин да се монасима из чамаца доставе храна и најнеопходније потрепштине. Уколико се из неке од испосница дуго не појави кошара, то је знак да се монах упокојио, па се они у чамцу помоле за његову душу, а станиште остаје пусто док се неки други монах не одлучи за испоснички живот у њему. Данас се у корпама често могу наћи монашке рукотворине за путнике пролазећих бродића, који за узврат у кошару стављају мало хране, некада и новац. Главни вид снабдевања данас је другачији, мада нимало лакши. У једној малој ували изграђена је скромна арсана у коју свакодневно пристаје брод, доносећи разноврсну робу, али све чешће и ходочаснике који желе да освоје Атос. Од ње полази неколико врло стрмих и узаних стаза, ширећи се по целом обронку, а које, сем монаха, могу да савладају само магарци и мазге, носећи на леђима оно што је искрцано са бродова. Непосредно иза Каруље, на следећој литици, налази се друга светогорска пустиња, Катунаки. Арсана се налази тачно између Каруље и Катунакија, на којем има много више станишта. Келије на Катунакији су последње одморište за оне који су кренули пут врха Атоса, а уједно и прво прихватилиште за уморне путнике који силазе са њега.



(лево) Каруља; (десно) Катунаки

Када се брод окренуо и запловио назад ка луци Дафне, схватио сам да ми је обала поред које плови сада позната, па сам некако без узбуђења, опуштено, без страха да ћу нешто пропустити, сео на горњу палубу и само посматрао. Тај тренутак опуштања, прва прилика када сам успео да пресаберем утиске, вртећи кроз главу догађаје у последња 24 сата, некако је учинио да се одједном заиста осећам као део те заједнице. Да ли зато што сам спознао да су једини оправдани страх и стрепња које сам тако интензивно осећао при ступању на Свету Гору, били страх и стрепња од себе самог и да би моје недолично или непримерено понашање било само моја срамота, да бих код монаха изазвао само сажаљење али не прекор или љутњу, или зато што сам се након првог, тако испуњеног и осећањима набијеног

дана, сада осећао сигурним у своје ставове и гледишта, другачијим очима гледао сам исте људе и пределе око себе, могао бих рећи да сам се осећао блажено.

Снажан утисак који је на мене оставио први дан боравка на Светој Гори разлог је што је ово што сам до сада написао било тако детаљно, можда и преопширно.

Скит Светог Андрије, Кареја, Кутлумуш

Кареја или Ораховица на српском, је престоница Свете Горе. У њој се налази Протат, управни центар монашке републике. Од XVIII века власт Протата чини Сабор општине (Кинитос) састављен од представника (антипросопа) свих двадесет манастира, а представници пет водећих манастира, епистати, чине Епистасију са функцијом извршне власти*. На челу Епистасије, па тиме и Протата и целе Свете Горе, налази се Протоепистас (или скраћено Прот). Епистати се по устаљеном реду смењују на месту Прота сваког 1. јуна. Док је у духовном смислу Света Гора под јурисдикцијом Васељенске патријаршије, политички је аутономни део Грчке и под јурисдикцијом је њеног Министарства спољних послова, које поставља њеног цивилног гувернера и заменика, чије је седиште такође у Кареји.



(лево) Кареја; (десно) Протатска црква

У Кареји се налазе конаци свих манастира, осим Кутлумуша, који се налази на само десетак минута хода од Кареје. У њима бораве представници манастира за време заседања Сабора или других послова у Кареји, а у њима се угошћавају и значајни гости или великодостојници који су у официјелним посетама манастирима. Карејска Саборна црква Успења Пресвете Богородице, или Протатска црква, како се често назива, најстарија је на Светој Гори и према предању основао ју је 335. године цар Константин Велики. Сигурно се зна да је данашњи храм, који је много пута поправљан и преправљан, подигнут 962. године, за време владавине цара Нићифора Фоке и најстарија је грађевина непромењене архитектуре на Светој Гори. На њеном олтару налази се најчувенија светогорска икона, чудотворна Мајка Божија Достојно Јест (рад Теофанеса, једног од најзначајнијих представника итало-критске школе, XVI век). Црква је до ове године опсежно реконструисана, спољашности је враћен стари сјај, али је изнутра ојачана металним конструкцијама које помало нарушавају ентеријер, што је очигледно било неопходно. Црквени

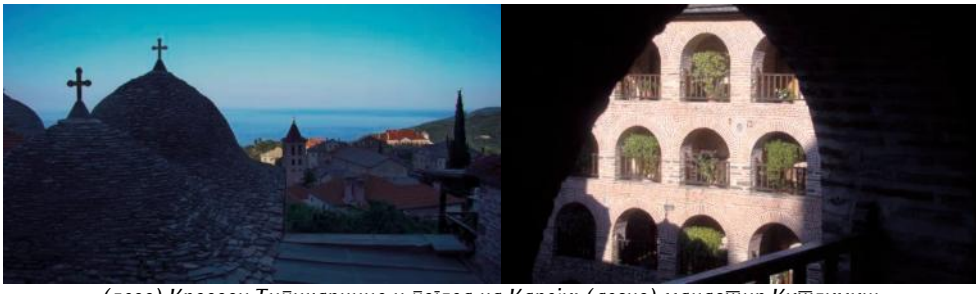
* Територија Свете Горе подељена је на двадесет области, сваком од њих управља један од манастира. Манастири су подељени на пет група од по четири манастира, а на челу сваке групе налази се један од пет водећих манастира: Велика Лавра, Ватопед, Ивирон, Хиландар и Дионисијат.

звоник већ вековима служи и као архив, а најдрагоценији документ који се чува у њему је први типик (устав) Свете Горе из X века, који је потписан од цара Јована Цимискије, исписан на јарећој кожи и познат као Трагос (на грчком јарац).

После луке Дафне, Кареја је најсветовније место на Светој Гори. У њој се налазе пошта, царина, лучка и полицијска управа, амбуланта, продавнице, пекара, чак и кафана. Ту је могуће пронаћи и једини смештај ван манастирских конака. У Кареји живи око стотину монаха, али је живо само пред полазак аутобуса и минибусева и након њиховог долазака из луке, јер је из Кареје најлакше наћи транспорт ка већини манастира, нарочито ка онима на источној страни полуострва. Остали део дана је миран, тек по који монах, искушеник, радник или ходочасник смештен у оближњем манастиру Кутлумуш или скиту Светог Андрије, прође главном улицом. У споредним се тешко ко може срести. У њима су смештени манастирски конаци, келије и радионице монаха, који живе сопственим животом. Рукотворине и производе из тих радионица, али и из манастира широм Атоса, од икона, крстова, бројаница, кадионица до свећа, књига и сувенира, али и вина, ципура, маслиновог уља или меда, могуће је купити или у самим радионицама или у једној од неколико продавница дуж главне улице.

Кафана у Кареји нема ни терасе ни баште јер је на Светој Гори забрањено јести и пити алкохол напољу. Ако пиво, вино или ципуро сипате у непрозирну стиропорску чашу у којима служе кафу, није проблем сести на неки степеник или камен и ту их испијати, чак и када сте пиће купили у продавници.

За Србе је можда најважније здање у Кареји, келија Светог Саве Освећеног, где се налази и испосница Светог Саве Српског, звана Типикарница у чијој се скромној али лепој капели налази чудотворна икона Мајке Божије Млекопитатељнице. У њој данас живи монах Никодим који келију и њену околину одржава у савршеном реду и који је потпуно посвећен вери. Скоро непрекидно се моли, па иако ће сваког ходочасника љубазно примити, осим у време прописаних молитви, показати му параклис, Савину испосницу и чудотворну икону и послужити га кафом и ратлуком уз чашу хладне воде, има се утисак као да то ради помало невољно, јер га то одваја од молитве. Падина брда на којој се келија налази прекривена је келијама, конацима и црквицама, али добар део њих је напуштен, запуштен и зарастао у вегетацију, па се само може наслутити њихова некадашња лепота. Хиландарски конак је високо на падини брда, одмах уз пут ка луци Дафне, са прекрасним погледом на Кареју и отворено море на истоку.



(лево) Кровови Типикарнице и поглед на Кареју; (десно) манастир Кутлумуш

Манастир Кутлумуш ми се изузетно допао, колико га је било могуће упознати за мало мање од два сата боравка у њему. Савршено дотеран, уредан, дивне архитектуре. Порта је релативно мала, а све фасаде вишеспратних конака и других зграда чине тремови са лучним отворима, изграђени потпуно од црвене цигле. Како тремови, тако је и порта пуна цвећа и зеленила, око католикона се налази неколико маслинових стабала. У сам сумрак тог топлог дана провео сам у њему око сат времена, без жеље да га посебно истражујем. Након што сам обишао католикон са свих страна и уживао у разгледању фасаде из различитих углова, сео сам испод једне маслине и посматрао монахе који су управо напуштали цркву након повечерја. Како је, из мени непознатог разлога, вечерња служба у скиту Светог Андрије у којем смо били смештени, била тек након релативно раног оброка, одлучио сам да присуствујем вечерњој служби у Протатској цркви, након које сам се упутио ка Кутлумушу. Тамо сам стигао непосредно након што је почело повечерје. Само сам на тренутак ушао у цркву и одлучио да уживам у порти. И поред двадесетак монаха и ходочасника који су пролазили портом, било је изузетно тихо и мирно. На сугестију мојих сапутника, који су претходне године ноћили у њему, попео сам се на трећи спрат конака како бих из тог угла уживао у погледу на порту и зграде око ње. Зраци ниског залазећег сунца на деловима фасаде бојили су циглу у интензивно црвено, стварајући изразити контраст са оним деловима који су били у сенци. Приближавање времена када се закључавају капије скита Светог Андрије натерало нас је да Кутлумуш напустимо пре него што смо то желели.

Чим се угледа скит Светог Андрије, недвосмислено је јасно да је у питању руска грађевина. Уласком у порту утисак је још јачи, а не смањује се ни када закорачите у киријакон (главна црква у неком скиту зове се киријакон а не католикон) или у конаке. Иако је историја места на коме се скит налази веома дуга, и почиње још од времена преподобног Атанасија, могло би се рећи родоначелника Свете Горе и келије у којој је једно време живео, историја данашњег скита почиње средином деветнаестог века, када су два руска монаха, Висарион и Варсанофиј, од манастира Ватопеда прибавили келију која се ту налазила од средине седамнаестог века. Та келија је називана и Сарај (на турском дворац) јер је била највећа и најлепша у Кареји, па се и данас за скит Светог Андрије често користи то име. Уз сагласност патријарха келија је преображена у скит, а помогнути од царске Русије, монаси су око храма старе келије (који и данас постоји, налази се наспрам католикона, али је у прилично јадном стању), започели изградњу грандиозног комплекса и највећег храма на Светој Гори. Изградња је трајала преко тридесет година и завршена је 1900. године. И храм, и конаци, и све грађевине у манастирском комплексу, по свему су руске – грандиозне, простране, масивне. Скит је брзо напредовао, братство је расло, али је период процвата трајао врло кратко. Први светски рат и револуција прекинули су везе са Русијом, а долазак искушеника из Совјетског Савеза постао је немогућ. Уз све то, 1958. године, пожар је уништио западни део скита, који ни до данас није обновљен, а 1971. године преминуо је последњи монах старе братије, отац Сампсон и скит је скоро запустео. Године 1992. населило га је грчко братство, а почели су да долазе и нови искушеници и монаси, међу којима много Руса. Скит припада манастиру Ватопед.



Скит Свеτоī Андрије

Боравак у скиту оставио је на мене двојаке утиске. Са једне стране урушен западни део комплекса, прилично временом нагрижен остатак комплекса, са још неколико урушених зграда и параклиса, порта са цвећем и зеленилом о коме се изгледа мало ко брине, стварају чудан, патином прекривен амбијент. Атмосфера која влада у порти је помало мистична, као да у њој влада дух Свете Горе какав је био пре неколико векова. Уживао сам у тој атмосфери седећи у парку у сам сумрак, посматрајући осунчани врх Атоса, иако је око мене већ падао мрак. Насупрот томе, много скела на грађевинама које годинама стоје а да се нико на њих није попео, скромна, али неодржавана, прилично прљава или врло површно и нестручно поправљана унутрашњост конака, споредне трпезарије и купатила, у спаваоници смрад гарежи из пећи која месецима није наложена, прљаве мантије и масне косе и браде монаха. Монаси као да су малодушни, лењи, непредузимљиви. Из разговора са ходочасником, српским архитектом који учествује у обнови светогорског манастира Дохијар, који се истог дана нашао у скиту, сазнали смо и да се, то што се ради на реконструкцији цркве и неких зграда у скиту, ради врло нестручно и да је више шминка него истинска поправка. Све то оставља прилично ружну слику о братству и чини да боравак у скиту остане у ружнијој успомени него што он то заслужује, али све се може опростити када чујете молитве и литургију. Изгледа да у братству доминирају Руси јер је служба руског типа, а појање је било једно од лепших које сам чуо на Светој Гори, иако је литургију служило свега неколико монаха. Једино овде сам устао око пола четири ујутру да бих присуствовао полуноћници и свим службама све до литургије. Не знам како је монасима и искушеницима који то чине сваког дана, али ја сам неколико пута излазио на свеж ваздух како бих спречио да ме савлада сан. У огромној цркви, у скоро потпуном мраку, било је свега десетак присутних, мимо оних који су саслуживали. Изабрао сам један забачени део цркве како бих, не ометајући друге, могао да излазим и улазим. Изузетак је била литургија, коју сам потпуно разбуђен и задивљен слушао са великим уживањем.

Оброк након службе, за разлику од јучерашњег који је послужен у велелепној трпезарији која се налази испод цркве, имали смо у једној малој, скученој, прљавој

и загушљивој просторији у подруму зграде где смо коначили. Скромност оброка који се састојао од руског црног хлеба са коријандером, хладног и неукусног полупеченог или полукуваног кромпира, маслина и чаја, није ми сметала, али нечистоћа и амбијент, потпуно различити од јучерашњег, јесу.

Ватопед

Пут до Ватопеда, наше следеће дестинације, одлучио сам да пређем пешице. Разлога за то је било више: то је било једино путовање између два места ноћења када нисмо користили брод, па нисам зависио ни од кога сем од себе; нисам морао да носим ранац, предао сам га сапутницима да га они пребаце комбијем који су изнајмили; растојање није било ни превелико, ни премало, око тринаест километара, односно око три сата хода; већи део пута ишао је кроз шуму, па ни врућина не би требала да ми буде проблем; желео сам да доживим природу и монашке стазе Свете Горе на најнепосреднији начин. И нисам погрешио, мада је било теже него што сам очекивао.

Цела Света Гора испресецана је пешачким стазама које повезују манастире, скитове и келије и само делом се поклапају са путевима. Стазе су обележене, нарочито оне ка манастирима и већим келијама, а знаци се налазе увек на оним местима када пешачка стаза напушта неки од путева. Након неколико километара лагодног ходања кроз шуме, пратећи путоказе ка Ватопеду, суочио сам се са проблемом. Један од путоказа одвео ме је до келије, у којој, тог тренутка, није било никога, а од које се пружало неколико стаза у разним правцима, али ни једне са путоказом. Претпоставио сам правац у којем треба ићи и кренуо том стазом, али сам стигао само до нове пусте келије. Вратио сам се и питао за помоћ раднике који су тесали камен за поправку једне келије у близини, али они нису знали за пешачку стазу, већ само за главни пут. Како није било никог другог ко би ми помогао, одлучио сам да се вратим око километар назад и пређем на главни пут. То је, сем губитка времена, значило да се морам успети на врх превоја и пешачити по сунцу широким, прашњавим и дужим путем. За узврат сам добио неколико сјајних погледа на Свету Гору, манастир Пантократор, па чак и на острво Тасос у даљини. Након неколико километара, када сам прешао на супротну страну превоја, угледао сам знак за пешачку стазу и срећан се вратио у шуму. Већину пута до Ватопеда прешао сам дуж таквих стаза, само неколико пута пресецајући главни колски пут. Скоро целом дужином, стазе су поплочане каменом, сем када су ишле кроз потоке или преко камених падина, резултат хиљадугодишњег рада руку светогорских монаха. На моју несрећу, али са разлогом, камен није слаган пљоштимице већ усправно чиме је осигурана вишевековна трајност и спречено да га бујице и потоци однесу, али за мене је то била мора. Погрешно проценивши какви ме путеви и стазе чекају на Светој Гори (мислио сам да су то земљане стазе и пошљунчани путеви), понео сам лагане патике са танким ђоном, шуњалице како их је назвао један од мојих сапутника. По оваквој стази осетио сам сваки камен на који сам стао и након пола сата табани су ми бридели, па сам, где год је то било могуће, силазио са стазе и ходао кроз шуму или високу траву, али бујно растиње и густиш остављали су врло мало таквих места. И поред тога, манастир Ватопед нашао се испред мене након мало више од три сата од када сам кренуо из Кареје. Сав срећан пружио сам корак дуж прашњавог пута на који сам изашао неколико стотина метара раније.



Богородичин врт

Ватопед је вероватно најбогатији, најорганизованији и најсавременији манастир на Светој Гори. Трећи по старости и други по важности, потпуна је супротност скиту Светог Андрије. По предању, основао га је још цар Константин средином IV века, али га је у истом веку разорио богоодступник Јулијан. Крајем IV века обновио га је грчки цар Теодосије у знак захвалности Богородици, која је избавила његовог сина Аркадија из бродолома на морску обалу поред купиновог грма (βατο - купинов грм, παιδί - дете*). Поуздано се зна да су га у X веку (не пре 972. године), по савету преподобног Атанасија Атонског, обновила или подигла тројица богатих мирјана (световњака), браћа Атанасије, Николај и Антоније из Андријанопоља. Манастир изгледа као мали град, веома је пространи, са великом портом, опасан дебелим зидовима, са великим бројем зграда унутар њих. Југоисточно, непосредно уз манастир налази се економски део, са великим возним парком камиона, трактора и других машина, складиштима, радионицама. Унутрашњост конака, бар онај део који смо имали прилике да видимо и у којем смо коначили, више личи на савремени хотел, укључујући климатизовану гостопримницу, бешумни лифт до горњих спратова и аутомат за кафу. Све делује уређено, организовано и све то не нарушава спокојство и мир унутар зидина. Иако рестауриране и обновљене, зграде нису ништа изгубиле од своје аутентичности и лепоте, цвеће и зеленило у порти пажљиво се одржавају, али делују ненападно, нису онако под конац. Порта је поплочана каменом и циглама, а ако и јесу нови и замењени, не делују тако. Како је манастир на благој узбрдици, већи део порте изгледа као огромно степениште са широким али ниским степеницама. Ватопед добија издашну помоћ од богатих кипарских Грка, знатан број монаха и искушеника је са Кипра, па је и највећи део ходочасника које смо затекли у њему са Кипра. Са некима од њих смо се упознали и доста дуго причали, једни другима се јадајући о изгубљеном делу земље, и размењујући податке које нисмо знали. Због тога неки Ватопед сматрају кипарским а не грчким манастиром.

И поред великог броја монаха, они су се, сем у време службе, ретко могли видети у већем броју. Најмирније је у арсани до које, дуж зида манастира окренутог мору, води кратка алеја. Сада потпуно изгубивши економски значај, углавном је пуста.

* Мени је прихватљивија друга теорија о имену, која каже да оно потиче од израза за поље обрасло купинама: βατο - купинов грм; πεδίο - поље, јер Ватопед заиста лежи у пољу које је и данас, ван манастирских зидина, пуно купина.

Молови су обновљени, а стара складишта и радионице, давно напуштене, добрано је нагризао зуб времена, али зато пружају могућност да се упозна стари начин градње скоро искључиво дрветом. У касно поподне, када зидине манастира бацају дугачке сенке, пријатно је седети у сенику направљеном поред њих.




Манастир Ватопед

Католикон Ватопеда један је од најлепших и најпространијих, богато осликан врло добрим фрескама, колико као лаик могу да проценим. Окречен је познатом византијском црвеном бојом, а уз њега је врло лепа фијала (крстионица), мада много млађа, стилски потпуно у складу са црквом. Након вечерње службе и обеда, једног од најбогатијих који смо имали, не толико по квалитету колико по разноврсности, сервираног у прекрасној трпезарији са каменим столовима, старим сигурно неколико векова, једини пут на Светој Гори, присуствовао сам целивању моштију и имао прилику да видим једну од најпознатијих и највреднијих светогорских реликвија – Богородичин појас. Да ли случајно, или зато што сам из Србије*, од монаха који је износио реликвије добио сам и појас, кеперску траку, која је била положена уз ту реликвију и од ње примила чудесне моћи. Поред те, видео сам и целивао још неколико од двадесетак реликвија које манастир поседује, углавном мошти светаца.

Како је у посети манастиру изгледа била нека делегација из Русије, било је за очекивати да ће јутарњу службу и литургију саслуживати најбољи појци, са посебним мотивом. Зато сам се сутрадан ујутру пробудио довољно рано да бих заузео место у наосу и не само слушао, него и видео службу. Како је број стасидија у наосу мали и резервисан за старије монахе, нисам могао да седим, али сам нашао место поред једног стуба и стојећи отпратио службу. То је било најбоље појање које сам икада чуо у једној цркви. Саслуживало је десетак монаха сјајно сложених гласова, без грешке, као какав професионални хор. Литургија је била византијског типа, а неки појци су прелазили из једне у другу певницу када је било потребно да својим гласовима обогате извођење појединих делова литургије. Не познајем ток литургије нити правила извођења, само сам уживао у звуку. Мени необично и нејасно било је присуство једног црнца у цивилној одећи, још дечака,

* У Ватопеду веома цене Србију и Србе, велики су пријатељи са Хиландаром, јер су Свети Сава, који је само неколико месеци након што се замонашио у манастиру Светог Пантелејмона прешао у манастир Ватопед (по неким подацима Свети Сава се замонашио тек у Ватопеду) и Свети Симеон, Стефан Немања, његов отац који му се придружио неколико година касније, након што се замонашио у Студеници, обилато даровали, обновили и изградили многе објекте у њему. Управо од Ватопеда они су купили напуштени Хиландар, обновили га и 1198. године од византијског цара Алексија III Анђела добили повељу којом се манастир и светилиште у Милејама дарују *„да Србима буду на вечни поклон"*.

који је заједно са монасима учествовао у извођењу литургије и повремено доминирао својим божанским гласом. Једном речју, био је то за мене незаборавни доживљај и велико уживање.

Укупан утисак о манастиру Ватопед опет је био контрадикторан, као и у скиту Светог Андрије, али овог пута из другачијих разлога. Са једне стране, задивили су ме ред и рад, вредноћа монаха која је била очигледна, обновљена и дотерана здања која су задржала сву своју лепоту, а са друге, мало ми је сметала та исувише присутна модернизација, окренутост новцу и профиту, јер како другачије објаснити онако развијен економски део манастира и манастирску продавницу препуну манастирских производа. Чак нас је и до Кареје вратио један од многих комби таксија у власништву манастира, који је возио један монах. Као да је изгубљен један део духовности коју би такво место морало да чува.

Свети Пантелејмон и Ксиропотам

У Карејy смо се вратили само да бисмо аутобусом, који полази из ње, стигли до луке Дафне, из које је бродом требало да наставимо до манастира Свети Пантелејмон. За разлику од претходног проласка кроз Дафне, када смо директно са брода ушли у аутобус, овог пута смо до доласка нашег брода имали више од једног сата. Време смо прекратили уз кафу у скромној кафани и разгледајући две три продавнице. Лука је мала, са свега неколико кућа, али је у њој изузетно живо. Тај мали простор испуњавају ходочасници који чекају неки превоз, монаси и искушеници који путују својим пословима, дочекују или испраћају неког госта или неку пошиљку, радници, возачи камиона који нешто довозе на или одвозе са Свете Горе (најчешће дрво), таксисти који скупљају путнике, цариници, полицајци. Јасно се разликују они који су тек стигли и који су први пут на Светој Гори, имају сасвим другачије погледе и изразе лица од оних који напуштају Атос или су на њему већ боравили.

Још када се са брода први пут опази манастир Светог Пантелејмона уочи се његова грандиозност и монументалност. То је вероватно највећи манастирски комплекс на Светој Гори, са двадесетак огромних и мноштвом мањих зграда изграђених од камена. У намену неких нисам могао да проникнем. Изграђен је 1756. године на самој обали, на месту мале цркве Христовог васкрснућа и назван Русик (на грчком руски). Ту су се преселили монаси из скоро потпуно напуштеног старог руског манастира Свети Пантелејмон (XII век), удаљен на око сат хода од данашњег манастира. У том старом манастиру замонашио се Свети Сава, након што је дошао на Свету Гору, а током средњовековне српске државе манастир је богато дариван од владара Србије. Касније је доживео велики пад, а малобројно братство одлучило је да га напусти када је Скарлат Калимах, принц из Молдавије-Влашке, одлучио да помогне подизање новог манастира на обали мора. Успон је био брз и снажан, а манастир је свој врхунац доживео почетком XX века. Године 1903. бројао је 1446 монаха, већином Руса.

Како се брод приближавао, монументалност је постајала све уочљивија. Тај утисак вас прати на сваком кораку кроз манастир. Без грешке ћете закључити да је у питању руски манастир, и по стилу градње и по строгој дисциплини која влада у њему, и по мени увек чудним руским обичајима и прописима. Монаси, поготово

они задужени за контакте са ходочасницима, понекад су претерано хладни и непријатно одбојни, мада увек коректни, организација простора и живота у њему је понекад чудна, чак и нелогична. Ово је једини манастир у којем су ходочасници опомињани, понекад и са љутњом, да је време да пођу на службу. При уласку у цркву запазио сам да сви монаси у рукама држе фасцикле са дугачким списковима имена. Написана имена ближњих су им остављали ходочасници како би се монаси молили за њих током службе. То су очигледно и чинили јер су често бацали погледе на њих. Служба је права руска, а јутарња литургија била је посебан доживљај. Мада су ми моји сапутници, који су и претходне године боравили у овом манастиру, рекли да није толико лепа као онда, мени се допала.




Манастир Св. Пантелејмона

И током вечерње службе и током литургије пажњу ми је привукао један веома стар, врло низак погрбљен монах који се тешко кретао. Уз себе је стално имао младог монаха који га је, као дете, водио за руку и стално држао на оку. Током службе, старац је уредно устајао, осенио се крстом или клањао кад год је то садржај молитве захтевао, скидао и враћао камилавку, а при уласку и изласку из цркве целивао иконе и клањао им се. Задивљујућа је његова вера и жеља да до крајњих граница својих физичких могућности истраје у њој.

Обедовали смо у огромној, прекрасној и врло лепо одржаваној трпезарији. Кажу да у њој има места за више од хиљаду особа, што није чудно јер је манастир у својим најславнијим данима имао и преко хиљаду монаха и искушеника. И тај податак говори колико је монументалан овај комплекс. Данас толико монаха не би могло да се смести у манастир. Неколико зграда је руинирано, можда још од пожара 1958. године, или су једноставно постале непотребне и заборављене. И конаци, у којима смо ноћили, налазе се у огромној вишеспратници, са спратовима висине можда и четири метра, од које је мање од једне трећине обновљено, један мањи део управо се (по интензитету радова када смо ми били) реновира, док преостала половина чека боље дане.

Не могу а да не поменем пријем и смештај. Након дочека у гостопримници у којој није било послужења, сем одличног црног руског хлеба и воде, гостопримац нас је одвео до, касније ћемо установити, пролазне собе са десетак кревета. На кревету су нас дочекали чиста постељина и пешкири, али чаршави су били толико кратки да су прекривали једва две трећине кревета. Пешкири су то били само по имену, танки и тако лоши да су само након брисања лица после умивања били потпуно мокри, а о брисању након туширања није било ни говора. Од осталог намештаја само по једна столица уз сваки кревет. У целој соби је само једна сијалица, а и она се гасила

у девет сати увече. У целој згради, а можда и у целом манастиру, у то време се искључује струја. Због тога је одлазак у купатило или тоалет на потпуно супротном крају зграде, преко трема, који се пружао дуж целе зграде, можда удаљен и педесет метара, био прави подухват, ако немате батеријску лампу. Срећом, у тоалету су постојале неке тињалице које су давале врло скромну светлост. Иако су моји сапутници све то већ знали, опет су коментарисали и приговарали, још увек под утиском скоро хотелског смештаја у Ватопеду. Мени то заиста није сметало. Био сам захвалан за све што су ми у манастиру пружили.

Након што смо се сместили, време до вечерње службе искористили смо за мало више од пола сата дугу шетњу до манастира Ксиропотам. Стаза је водила дуж три обронка, међусобно раздвојена токовима два потока, оба премоштена љупким каменим мостићима. Добар део стазе водио је кроз шуму, па нам ни прилично јако сунце није сметало. Испод једног од мостова нашли смо згодно место за предах у хладовини и освежење хладном водом из потока. Манастир Ксиропотам (суви поток) налази се на узвисини, 200 метара изнад нивоа мора и луке Дафне. Његова историја измешана је са историјом манастира Свети Павле. Извесни Павле Ксиропотамски је, изгледа, у X веку прво основао овај манастир, познат и под именом манастир Светог Нићифора, али га је ускоро напустио и на месту данашњег манастира Свети Павле основао други, посвећен светом Ђорђу. Изгледа да се за оба манастира користио исти назив – Ксиропотам. Уз све то, још за живота овог Павла, у списима се помиње још један Павле као игуман Ксиропотама (изгледа оног првооснованог). Тек касније, почетком XI века, за први манастир се устаљује име Ксиропотам, а за други Свети Павле.



(лево) Мост на стази између манастира Св. Пантелејмон и Ксиропотам;
(десно) Манастир Ксиропотам

Оно што је за овај манастир необично јесте да је 1280. године прихватио унију са католицима, када је сам цар Михајло Палеолог присуствовао миси коју су служили монаси. По предању, тада се на манастир сручило камење, монаси су изгинули а цар је једва спасао главу. У питању је највероватније био земљотрес, а манастир је обновио Михајлов син, цар Андроник, док су манастир богато даривали и тада моћни српски краљеви. Почетком XVI века страдао је у пожару, а занимљиво је да је обнову финансирао султан Селим, освајач Египта, коме се у сну јавило 40

мученика, обећавши му победу над непријатељем као награду за обнову манастира. Саборна црква манастира посвећена је управо Четрдесеторици мученика севастијских. Садашњи католикон подигнут је и осликан у другој половини XVIII века уз помоћ владара Влашке, као и трпезарија подигнута крајем истог века.

Данас манастир изгледа врло лепо. Рестауриран је, чист и уредан, окружен баштама и воћњацима. Фасаде, како оне спољне тако и оне окренуте порти, окречене су или, када су од камена, очишћене од трагова времена. На капији нас је дочекао гостопримац, послужио нас кафом, ратлуком, ципуром и водом, а затим само за нас отворио католикон и изнео нам неколико реликвија, моштију, да их целивамо. Између осталих, био је ту крвљу и миром обливен део одежде светог великомученика Димитрија Солунског, као и комад часног крста пробијен ексером. После краћег разгледања унутрашњости показао нам је и фреску у припрати, на којој су приказани свети Сава и свети Симеон, у знак захвалности за оно што су Срби учинили за опстанак манастира. Мени је пажњу привукао необично декорисан угаони део фасаде изнад капије, окречен у небеско плаво, са исликаним белим орнаментима око прозора који су ме асоцирали на Војводину, прецизније на Банат и румунске куће. Пре повратка уживали смо у свежини и погледу на Дафне, што нам је омогућио сеник изграђен у малом парку испред капије манастира.

Иако се конак, у коме смо ноћили, у манастиру Пантелејмон, налази ван манастирских зидина и он се закључавао са заласком сунца. Након обеда имали смо још око сат времена до повечерја и већина нас га је провела у арсани, шетајући, разгледајући или једноставно седећи на каменим доковима и упијајући зраке залазећег сунца. За разлику од градова где је овај део дана врло жив, нарочито у данима великих врућина, овде, на Светој Гори, све се смири. Већина монаха, па и добар део ходочасника, одмах након обеда одлази на одмор и починак, па су у сваком од манастира у којем сам боравио, порта и простор око манастира у то доба остајали скоро пусти, тек би понеки монах, који следи своје послушање, прошао журним кораком. То је тренутак када се у некој башти, на некој клупи или као што смо ми сада у пустој арсани, сабирају утисци од протеклог дана, на шта се најчешће надовеже нека случајна мисао, која често покрене размишљања о ко зна чему. Ево, не сећам се ниједне конкретне теме која ме је заокупљала у таквим или сличним тренуцима, знам само да је то увек било некако везано за поређење живота тамо и живота овде, шта је смисао живота ових људи овде, а шта је смисао мог живота тамо, да ли је због оног тамо вредно занемарити ово овде и да ли ово овде вреди више од свега оног тамо. Ниједном нисам дошао ни до каквог смисленог одговора, али сам се увек након тога осећао смирено и задовољно, као да је већ и сама чињеница, да сам уопште о томе мислио, била довољна да ме опусти и избаци ми бриге из главе. Једно је сигурно, јако је добро с времена на време посетити оваква или нека слична места, где не само да смо далеко од свакодневних брига, већ да се нађемо у простору где владају неки други системи вредности и нека друга стања духа, где се бар на кратко време можемо у потпуности посветити сопственим мислима.

Есфигмен и Хиландар

По традицији Голубове групе сваки боравак на Светој Гори завршавају у Хиландару. Тако смо се и ми, претпоследњег дана боравка, бродом упутили ка Јовањици, хиландарској арсани. Иако се Хиландар налази само око километар даље од источне обале Атоса, његова главна лука је на западној обали, најближа је Уранополију из којег полази већина бродови ка монашкој републици. Постоји и бродска веза из Јерисоса ка манастирима на источној обали, али са само једним поласком дневно. Разлог за то је двострук, Јерисос, најближа лука на источној обали је много удаљенији од Уранополија (а неопходно је и опловити велики рт), а изложеност отвореном и често веома немирном мору чини да ни само испловљавање брода није увек извесно. Манастирски минибус дочекује сваки брод који уплови у Јовањицу и све оне који су се упутили у Хиландар бесплатно превози. Пут по прашњавом и трупкавом друму траје нешто мање од пола сата, а Хиландар у једном тренутку изникне из шуме у долини испод пута. Ту прву слику Хиландара сада кваре два огромна крана уз источни и западни зид манастира. Морам да признам да је мој први утисак, када сам изашао из аутобуса, био помало разочаравајући. Очекивао сам да је обнова, након пожара, много даље одмакла, мислим да скоро половина изгорелог није још ни почела да се поправља, а да је само један мањи део потпуно реновиран. Поред тога, лево од капије постоји читав комплекс келија које се називају Бели или Бугарски конаци[*], које су одавно у рушевном стању. Усхићење што се налазим усред простора који сам толико пута видео на фотографијама и чезнуо да га видим и пријем у гостопримници уз пар реченица размењених на српском, учинили су да сам то заборавио и једноставно занемарио постојање градилишта.

Пут којим минибус долази, неколико стотина метара пре манастира, укључује се на пут који од арсане и куле Светог Василија, на источној обали, води ка Хиландару. Зато сам лепоту алеје чемпреса дуж тог пута открио тек када смо се пешице упутили ка манастиру Есфигмен, ка коме се пут одваја недалеко од пирга краља Милутина. Када сам рекао алеја, само сам желео једном речју да опишем пут са чије је обе стране мноштво чемпреса, некад мање, некада више поређаних у дрворед, а који заједно чине најлепши отворени простор у коме сам се нашао на Светој Гори. Чемпреси или кипариси могу се видети уз скоро сваки светогорски манастир, некако као да су њихов обавезан украс. Али ови хиландарски, а два се налазе у центру порте и са крстионицом чине једну од најпрепознатљивијих слика манастира, сигурно су најлепши и најупечатљивији.

Дуж тог пута налазе се крст и маслина цара Душана, на месту где се срео са монасима при посети манастиру, чесма краља Александра Обреновића подигнута у знак сећања на његову посету 1896. године, као и капела, или боље речено, мали олтар, подигнут на месту где су монаси затекли магарца са чудотворном иконом

[*] Године 1676. Пећка патријаршија престала је са деловањем и њену јурисдикцију преузела је Васељенска патријаршија. У Хиландару је све мање српских а све више бугарских монаха. Конак сграђен у то доба зато се зове и Бугарски конак. Српску већину, укључујући и српског проигумана повратио је краљ Александар Обреновић 1896. године, отплативши манастирске дугове и давањем позамашног прилога за нормално функционисање манастира. Хиландарци су се краљу одужили поклонивши му Мирослављево јеванђеље које се данас налази у Народном музеју Београду и Повељу о оснивању манастира, којој се траг изгубио за време Првог светског рата. Копија повеље је сачувана и данас се налази у музеју у Бечу.

Мајке Божије Тројеручице, највећом светињом манастира Хиландара. Легенда каже да је трећу руку икони даровао Јован Дамаскин у VIII веку, у знак захвалности за исцељење које му је подарила након што се молио пред њом, пошто му је дамаски калиф одсекао руку. Када је прешао у Палестину, икону је понео са собом, а њу је, или њену копију, у лаври Светог Саве близу Јерусалима, током посете Палестини, Свети Сава добио на поклон заједно са иконом Богородице Млекопитатељнице. Док је Млекопитатељницу донео на Свету Гору и оставио је у скиту Светог Саве Јерусалимског који је основао (данас се та икона налази у келији са испосницом Светог Саве у Кареји), Тројеручица се налазила у Хиландару и касније је поклоњена цару Душану, који ју је пренео у Студеницу. Из Србије је она на чудесан начин, на магарцу, доспела на Свету Гору. По једној легенди, то се десило у XIV веку када је нестао магарац који ју је носио испред војске цара Уроша која је пошла у поход, а по другој, тако што су је Турци ставили на магарца и пустили га да слободно иде, а он је икону донео пред Хиландар. Постоји и верзија по којој су је монаси, напуштајући од Турака опустошену Студеницу, ставили на магарца да се сама снађе, а она се на магарцу обрела испред Хиландара. Тројеручица је уз почасти унесена у католикон и постављена у олтарски простор. Сутрадан су је, по отварању цркве, монаси нашли на игумановом месту, па су је опет преместили у олтарски простор. Када су је и следећег дана поново нашли на игумановом месту, схватили су да Тројеручица жели да буде игуман, што су монаси прихватили, па је највиша титула у Хиландару, све до 1997. године, била проигуман.



Хиландарски чемпреси и виногради

На алеју чемпреса настављају се виногради и маслињаци, прво хиландарски па затим есфигменски, скоро до самог мора и манастира Есфигмен. Овај манастир је по свему посебан и различит од свих осталих на Светој Гори. Братство чини бројна заједница најконзервативнијих и најфундаменталнијих монаха, православних Зилота*. То је једини манастир који нема раднике, све потребно за живот обезбеђују монаси својим радом, одбијају сваку помоћ са стране, нарочито ону, коју последњих година упућује Европска унија. Немају струју, имају само једну

* Од грчког ζηλωτής - ревнитељ, ватрени присташа неке доктрине, религијске или политичке групе, који фанатички ради за ствар којој је одан. У православљу су то монашка братства од стране канонских православних цркава препозната као православна фундаменталистичка секта, често прогањана и протеривана. Постоје у свим земљама православне традиције, живе изоловано у посебним мушким или женским манистирима и не мире се, како тврде, са екуменским уједињењем свих Хришћана у једну цркву, за шта оптужују канонску православну цркву, сматрајући да је једини спас душе преко православља. Зато све који не упражњавају православно учење у исконском канонском смислу или покушавају да уносе иновације, сматрају за отпаднике (римокатолике, протестанте и све православне који не припадају њиховом покрету).

телефонску линију, тешко допремају оно што им је неопходно за живот, стално су у сукобу са осталим манастирима, а како сами кажу, да није помоћи Хиландара, око најосновнијих потреба, тешко би опстали. Нисам се удубљивао у суштину тих сукоба, а и да јесам, тешко да бих разумео.

Још из далека, на врху есфигменског пирга сазиданог уз море, примећују се три заставе: жута византијска, стара грчка застава и црна застава манастира са крстом и исписаним текстом: **Ορθοδοζια η θανατοσ** (Ортодосиа и танатос – православље или смрт). На први поглед врло радикално, али како нам је Србин, монах Сава, припадник братства, кога смо срели на манастирској капији, објаснио право значење натписа је: боље умрети него изгубити праву, православну веру. Далеко од тога да смрт заслужују сви који нису православни, како многи тумаче тај мото. У разговору са оцем Савом, сазнали смо још понеки детаљ и још понеку муку монаха овог манастира, а мени је у сећању остала дубоко урезана његова реченица: „Знате, ми хвала Богу, струју немамо". Из тих пар речи јасно је шта је том братству најважније, и хтели не хтели, запитате се и сами: „Шта је у животу стварно важно?" Примљени смо врло лепо, послужени у гостопримници одличним, можда и најбољим ципуром, кафом и хладном водом. Католикон нисмо видели јер је управо спреман оброк за неке уваженије госте, па није имао ко да га отвори.



Манастир Есфигмен

Како се манастир налази на самој обали, не изненађују изузетно јаки зидови окренути мору и одбрамбени пирг у његовом склопу. Са таквим положајем манастир је сигурно био честа мета гусара, па је требало обезбедити добру одбрану. Уз сам манастир је и арсана, са снажним лукобранима, заштитом од честих високих таласа са отвореног мора. Изнад арсане смештена је келија са црквицом коју је у XI веку подигао и у њој једно време живео, Антоније Печерски, оснивач Кијевско-Печерске лавре. Уз зидове окренуте копну су богате баште и повртњаци у којима смо у послу видели само монахе.

Повратак у Хиландар био је истим путем, преко кога су се сада пружале дуге сенке чемпреса, па је цео призор био још лепши него у одласку. Хиландар је, обасјан залазећим сунцем, добио дивну златножуту боју, која је постала интензивнија како смо му се приближавали и када смо ушли у порту. Како је скоро у потпуности изграђен од камена и црвене цигле, зграде у сенци, посебно у скученом делу порте, јужно од цркве, добиле су неки загасити окерцрвени одсјај, обојиле су се тешко описивим нијансама теракоте. Тај део манастира није страдао у пожару и без обзира колико су та здања заиста стара, из њих је избијала вишевековна историја Хиландара. На западу је то трем трпезарије, осликан фрескама и са мозаиком на

поду, на југу монашке келије и конаци са оловним куполама два параклиса смештена у њима, на истоку део старијих келија, међу којима је и она у којој је издахнуо свети Симеон, на северу је јужни зид католикона из чијег темеља, насупрот гроба Стефана Немање са друге стране зида, избија чудотворна лоза и пружа се ка старом сенику у центру тог простора. Испод конака, на истоку, је бунар Светог Саве уз који још стоји стара трлица за лан и конопљу, а уз зид истог конака наслоњен је један стари млински камен. На једној од две парапетне плоче од црвеног камена на бифори спољне припрате, приказан је грб њеног ктитора, кнеза Лазара – шлем са бивољим роговима. Двоглави орао Немањића приказан је на једној од две такве плоче на бифори на северном зиду. И сам боравак у том простору је узбудљив, а прилика да, бар на кратко, будем и део заједнице која у њему живи, једно је од незаборавних и најупечатљивијих искустава са пута по Светој Гори.



Поглед са припрата Светог Саве у Хиландару

Негде сам нашао податак да је Саборна црква Хиландара једини манастирски католикон на Светој Гори који се архитектонски није променио откада је подигнут, без иједне значајније интервенције. Да ли је податак тачан не знам, али њему у прилог иде изглед камених степеника и прагова на улазу у католикон, односно између припрате и наоса. Хиљаде, стотине хиљада, можда и милиони корака учињених преко њих, стањили су им средишњи део за неколико центиметара. Преко тих степеника и ја сам ушао у цркву коју је саградио краљ Милутин крајем XIII века. И током вечерње службе и током литургије била је препуна, а разлог за то било је присуство припадника једне српске јединице из састава Оружаних снага Босне и Херцеговине, који су са својим духовником били у ходочашћу Хиландару. Зато је било врло тешко ући у наос, па сам само на кратко, након завршене службе имао прилику да га разгледам и видим икону Мајке Божије Тројеручице. Присуство молитвама било је сасвим другачије искуство него у другим манастирима. Добар део службе сам разумео па сам могао да јој се посветим, нисам имао дилема шта

који део службе значи, а чињеница да сам у српском манастиру, некако ме је чинила опуштенијим и смиренијим. Литургија није била онако очаравајућа као у Ватопеду или скиту Светог Андрије, али је била врло добро отпевана, моји сапутници ми рекоше много боље неко ранијих година. Разлог је можда био и то што је у посети манастиру била црквена делегација из Грузије, на челу са једним владиком, који је саслуживао са хиландарским монасима. И боравак у трпезарији био је сасвим другачији, житија светаца читана током обеда, потпуно сам разумео и са пажњом слушао.




(лево) Пирī Свēтоī Саве; (десно) Бунар у йорūи Хиландара

Срећна околност, да је један од мојих сапутника, иначе адвокат, требало да обави разговор са званичницима Хиландара у вези са жељом његових клијената да део своје имовине завештају манастиру, омогућила ми је да се упознам и поразговарам са игуманом Свете царске лавре манастира Хиландара, архимандритом Методијем. Разговор је био врло кратак, могло би се рећи сведен на упознавање, али и тих неколико речи било је довољно да се спозна благост и смиреност тог човека. Захваљујући истој тој околности и предусретљивости оца Симеона, омогућено нам је и да посетимо ризницу, односно неколико реновираних просторија у којима је изложен само мали део блага који се чува у манастиру. Већи део још увек је у уредно обележеним сандуцима који су расути по манастиру и чека реновирање простора у којима ће бити изложено или адекватно похрањено у правој ризници. Изложено је тек пар десетина експоната, углавном икона, оних најстаријих и најлепших. Пажњу свакако привлаче Богородица Одигитрија (Путеводитељица) мозаичка, најатрактивнија и најстарија (XII век) и две много лепше иконе на дрвету, права ремек дела европске уметности XIII века – Богородица Одигитрија и Христос Пантократор. Морам да признам да сам био велики срећник, јер постоје људи који годинама долазе у Хиландар а нису имали прилику да виде ни најмањи део ризнице. И сам отац Симеон је поменуте иконе видео тек након неколико година боравка у манастиру. Слично је и са многим књигама из манастирске библиотеке.

Вече смо провели на малој дрвеној тераси вишекреветне спаваонице, под бљештавим српом месеца на загаситомодром небу, а изнад обриса манастира, у интернационалном друштву ходочасника. Ту су били професор универзитета из Солуна, са својим младим гостом, студентом из Немачке, два православна свештеника из Сирије, један од њих је предавач на теолошком факултету у Солуну, а други му је дошао у посету из сиријске Латакије, као и још неколико ходочасника из Србије (не знајући енглески скоро да нису учествовали у разговору). Теме су прво биле опште, упознавање, искуства са Свете Горе, а наставило се разговорима

о православљу у Сирији, актуелној побуни у тој земљи, за коју су Сиријци убеђени да је све то дошло споља, и саветима како да неправославни Немац сутра посети ортодоксни Есфигмен. Дружење су помогли, а теме разговора умножили, лоза и ципуро из ходочасничких пртљага. Окончало се када се месец већ давно изгубио иза зидина Хиландара.

Другог дана боравка у Хиландару и последњег на Светој Гори, одлучио сам да још једном прошетам алејом чемпреса, овог пута ка пиргу краља Милутина, да се попнем на њега и ако ми време дозволи, одем до арсане и пирга Хрусија са црквом Светог Василија, задужбином Стефана Дечанског. Пре тога, испео сам се на пирг Светог Саве, сазидан уз источни зид Хиландара. У пиргу се налази скромни параклис Светог Јована Крститеља са прилично оштећеним, мада још увек сјајним фрескама, како у параклису тако и просторијама и ходницима око њега. Мали олтар са неколико икона плени много више својом љупкошћу него лепотом. До врха куле воде уске и стрме, прво дрвене а касније камене степенице, а пењање је много лакше него што би се то претпоставило, посматрајући пирг из порте. Поглед са врха на порту и околину манастира вреднији је од много напорнијег успона. Из скоро птичије перспективе открива се сасвим другачија визура Хиландара, два чемпреса су сада испод посматрача, а призором доминирају оловни и камени кровови католикона, параклиса, крстионице, звонаре, конака.





(лево) Капелица на месту где је пронађен магарац са иконом Богородице Тројеручице; (десно) плоча кнеза Лазара на фасади Милутинове црква

На путу ка арсани кратко сам се зауставио поред малог манастирског гробља, са свега неколико гробова, уз цркву Благовештења. Као и у свим светогорским манастирима, посмртни остаци монаха се након неколико година ископавају из гробова, кости оперу у вину и уљу а затим одлажу у костурнице. Испод цркве се налази крипта у чијем подруму су положене кости монаха, док се у нишама крипте, дуж свих зидова, чувају њихове лобање послагане на скромне дрвене полице. Док је црква закључана, у крипту је увек могуће ући и на најдиректнији начин се суочити са генерацијама хиландараца. Ту је некако екстремно тихо, помало мрачно и тајанствено, како и доликује таквом месту.

То што сам тешко успео да се одвојим од погледа са пирга Светог Саве, што сам се задржао на гробљу и што сам опет уживао у лаганој шетњи кроз хиландарске чемпресе, оставило ми је времена да се само на брзину попнем на пирг краља Милутина, а арсану и Хрусију погледам само издалека, са његовог врха. Како се пирг налази у долини, поглед са њега далеко досеже. Док је унутрашњост, сем степеница, потпуно урушена, видиковац на његовом врху је обновљен и чини га покривена тераса на којој постоји неколико клупа и да ми време до поласка није истицало, сигурно бих дуже уживао у погледу на винограде и маслињаке под њим. Непосредно уз пирг је, рекао бих, веома млад виноград чије је ново, јарко зелено лишће скретало поглед са нешто удаљенијих маслињака и шумарака и чудесно се слагало са плаветнилом мора у позадини.

По повратку сам имао толико времена да на брзину у манастирској продавници купим хиландарски тамјан необичног мириса. Како дрво тамјана не расте на Светој Гори, претпостављам да је у питању смола четинара помешана са етеричним уљима разних мирисних биљака. Мирис је потпуно различит од оног који познајем из наших цркава и домова. Узео сам и неколико сувенира и ситница међу којима и ловоров лист, који је сигурно са Свете Горе, јер сам га и сам видео. Светогорски је неупоредиво мирснији и крупнији од оног који купујемо у продавницама. Последње тренутке у Хиландару обележио ми је симпатичан, благ и растом врло низак, отац Кирил. Не знам да ли се растајао од неког свог госта или је дошао да поздрави ходочаснике који су напуштали манастир, али све нас је, насмејан и ведар, испратио као најрођеније, уз мноштво лепих речи и жеља и позивом да опет дођемо. Скоро сваког је додирнуо, потапшао по рамену или ухватио за руку. Нас петнаестак се укрцало у плави прашњави минибус и истим путем којим смо стигли, кренули назад ка Јовањици.

Још у аутобусу, онда и у арсани, чекајући брод, па и на самом броду, био сам ћутљив, пребирајући по глави утиске. Што сам се више приближавао Уранополију, било ми је све жалије што напуштам Свету Гору, иако сам се радовао скором сусрету са породицом и ишчекивао неке благодети цивилизације. Моје духовно и ментално стање у неколико протеклих дана полако се мењало и постало у многоме другачије. Био сам много опуштенији, толерантнији, мноме су владале позитивне мисли, схватио сам безначајност многих сопствених брига и мука, као да сам се прочистио, као да сам био у бањи за ум и душу. Само неколико дана по повратку, установио сам да се враћам на старо, овде не могу да досегнем такво стање. Само понекад када ме опхрвају бриге, проблеми и обавезе, некако га дозовем из сећања, па успорим, промислим, сталоженије реагујем. Зато са нестрпљењем чекам следеће пролеће и поновни одлазак на Свету Гору да поново прочистим и душу и тело.

Регистар имена

А

Александра, монахиња, 81
Антонина, монахиња, 81
Анула, 36
Асурџић, Мирјана (удато Шкрбић), 103
Атанасоски, Радослав, 131
Атанацковић, Милорад - Мића, 142
Аџић, Радослав, 131, 152, 164

Б

Бањак
  Александар, 136
  Весељко - Веса, 141
  Данило, 141
  Дарко, 141
  Драгица, 136, 141
  Драгољуб - Драган, 141
  Душанка (удато Јадрански), 136
  Душко, 136
  Миле, 135
  Мирјана, 136
  Радмила (удато Грабић), 135
  Синиша, 141
  Срђан, 141
  Срета, 141
  Стеван, 141
Банац, Зорица (удато 1. Словачек, 2. Штромор), 60
Банац, Рада, 60
Банић, Стева, 53
Бараксадић, Т, 3
Барбуловић, Петар - Пера Барбус, 111
Баровић
  Бранко, 155
  Љиљана, 155
  Милица, 155
  Мирослав - Миле, 155
Батало
  Бојана, Бојка (рођ. Бизумић), 56, 59, 63, 64, 68, 76, 81, 83, 84, 85, 123, 154
  Доња, 76
  Мане, 77
  Мићà, 77
  Никола, 65, 68, 76, 80, 83, 84, 85, 154
  Славко, 77
Белосавић, Др Никола, 57
Бижић, Милана, Мим, 59
Byszewska, Maria, *6*
Бизумић
  Бојана. *види Батало Бојана*
  Димитрије, Мита, 59, 61, 62
  Милан, 59
  Никола, 61
  Ружа (рођ. Ристић), 59, 62
Билбија, Славка (рођ. Пупавац), 99
Битенц, Бор, 93
Боба, Драганина колегиница, 145
Богдановић, Миленко - Пишкец, 107, 110, 111, 113
Богић, Мика, 51, 53
Борић, Жика - Дикси, 103
Боричић, Јадранка (удато Павичевић), 107
Борота, Никола, 59
Броцић, Јулка, 99
Буђановац, Драгица (удато Павличевић), 107
Буловић, Јасмина (удато Перуничић), 142

В

Ванек, Бранка (удато Миросављевић), 107
Варлам, Мирјана (рођ. Штромор), 60
Верица, 142
Вешовић, Велиша - Бане, 130, 131, 142, 147
Вешовић, Дубравка (рођ. Ивановић), 143
Вешовић, Небојша, 121, 142
Вигњевић, Дијана, 127
Воркапић, Анка, 142
Вујашковић, Вера. *види Соколовић, Вера*
Вучетић, Миливој - Промаја, 105, 107

Г

Гајдаш, 83
Гајић-Крстајић, Љиљана - Гаја, 142
Гашпар, Марија, 103
Глигорић, Бранимир - Глига, 156, 166, 168, 171
Гокси, 142
Голубовић, Александар - Голуб, 169
Грабић, Илија, 135
Грабић, Маја, 135
Грабовац, Анђелија - Ђиа, 106
Грчић, Мира, 161
Грчић, Радивоје - Рада, 161

Д

Дасуки Куса, Самар (Dassouki Koussa, Samar), 124, 125
деда Ђока, 83

Декански
Александра - Сандра, 94
Ања, 161, 163, 167, 170
Бошко, 9, 13, 14, 45, *48*, 49
Бранислав, Бранко, Бата, 37, 44, 51, 53, 64, 68, 72, 73, 87, 96, 101, 116, 118, 146
Вујадин, *5*
Вукашин, Вуја, 3, 6, 11
Вукосава, баба Вука, 9, 38, 39
Вукосава, Вукица, удато Мирковић, 37, 41, 44, 65, 68
Георгије, Ђорђе, *7*, *9*, *13*, *23*, *26*, *37*, *41*, *43*, *45*, *46*, *47*, *48*, *68*, *74*, *85*, *87*, *89*, *94*, *116*
Драгана (рођ. Матић), 35, 70, 94, 121, 122, 136, 138, 139, 142, 144, 145, 147, 148, 161
Ђурђинка, 3
Јана, 136, 169, 170
Лазар, 14, 43
Лазар, деда Лаза, 3, 9, 11, 14, 25
Милева (рођ. Ивковић), 14, 15
Нада, 14
Олгица, 37
Радомир, 14
Сабина (рођ. Фазлић), 35, 70, 91, 92, 94
Слободан, Боба, 70, 71, 76, 90, 91, 92, 94
Смиљана, Смиља (рођ. Шупут), 26, 37, 38, 68, 85, 87, 89, 94, 117, 155
Софија (рођ. Црепајац), 55, 63, 68, 72, 73, 87, 96, 101, 112, 116, 118, 146
Стефан, 94
Чедомир, 14
De Kansky, *5*
Dekanski
Felicjan, *6*
Dekansky, *5*
Lazar, *4*
Деша. *види Декански Георгије*
Димитријевић, Љуба, 127
Драгош, Молдавски војвода, *6*
Дражић, Драгутин, 120

Ђ

Ђорђевић, Властимир, 58
Ђурић, Миленко, 31

Е

Ел-Куса, Зијад (El-Koussa Ziad), 123, 125
Ердељан, Зорана, 107

Ж

Жикица, Мајкин подстанар, 78
Жилић
Дарко - Жики, 21
Душан, 21
Љубица. *види Удицки Љубица, Буба*
Милош, 21

З

Зарић, Зорица - Зорка, 127
Зеленка, Магдалена - Магда, 16

И

Ивковић, Лепосава, 14
Ивковић, Милева. *види Декански Милева*
Ивковић, Чедомир, 14
Игњатовић, Бранко - Игња, 111
Илић, Мирјана - Мира, 142, 147

Ј

Јагодић, Браца, 53
Јадрански
Јелена, 136
Јована, 136
Предраг - Пеђа, 136, 153
Јаковљевић, Вукосава. *види Декански Вукосава, баба Вука*
Јаковљевић, Софија (удато Ђураковић), 39
Јанковић, Добрила - Пинкилица, 103
Јанковић, Миленко - Ганца (Мали Пргави), 51
Јелена, моја цимерка, 145
Јелисавета, монахиња, 81
Јо, Драган - Цанки, 111
Јовановић, Владислава - Ваца, 131, 142
Јовановић, Зорица, 103
Јовановић, Петар - брица из Руме, 61
Јурић, Горан - Јуре, 107

К

Калањ
Дамир, 136
Ђура, 137
Златко, 137
Коса (удато Бањак), 135, 136
Љуба, 137
Љубица (удато Бањак), 135
Обрад, 137
Синиша, 137
Цица. *види Марисављевић Милица*
Калањи, 142
Калаузовић, Урош - Калауз, 107
Капор
Весна, 16, 153
Дамјан, 16
Лена, 16
Милован, 153, 161
Мирослав - Бата, 16, 154, 161
Нада (рођ. Декански), 16, 153
Каралић, Божидар - Бошко, 104
Кендришић, Мирослав - Кемба, 107, 111
Klein, Gëza (Клајн, Геза), 23
Кнежевић, Горан, 104, 105
Ковачевић, Бранислава - Фока, 106
Колибар, Радица, 103

Констатиновић, Лаза, 114
Констатиновић, Снежана (удато Стојковић), 107
Кончар-Ђурђевић, Слободан, 120
Крњајић, Драгана, 121, 122
Крстајић, Недељко, 142
Кртинић, Бојан - Крцко, 110
Крчединац, Љиљана (удато Дрљача), 107
Кум Бане. *види. Вешовић Велиша*
Купрешан, Весна (рођ. Цундра), 99

Л

Лазичић, Мирко, 127
Латас, Јовица, 103
Латић
Александрар, 30
Бата, 30
Ђура, 28
Јулијана (рођ. Храбак), 28
Радивој - Раца, 30
Лош, Марија, 106
Лукман, Лука, 57
Лукшић, мајор, 20

Љ

Љубић, 142

М

Ма́јка. види Батало Бојана
Малетић, Цане, 53
Маринковић, Јасмина, 151, 164
Маринковић, Небојша, 131, 142, 151, 164
Марисављевић, Милица, 137
Марковић из Грунтовнице, 3
Марковић, Атанасије - Таса, 161
Марковић, Иван, 142
Марковић, Љиљана, 117, 120
Марковић, Љубиша - Буља, 111
Марковић, Ненад, 131
Марта, монахиња, 81
Матић
Боја, 140
Вујица, 140
Драгиља - Драга, 140
Драгица, 136
Ђура, 140
Јован - Јовиња, 140
Јока (удато Бањак), 140
Љубиша, 141
Миле - Мишина, 140
Петар - Пеша, 138, 140
Славка, 140
Матићи, 142
Матковић, Дарко - Барбара, 107, 113, 116, 117
Машић, Весна (удато Вујичић), 107
Миладиновић, Драган - Чарли, 127
Миланковић, Тривун, 107
Милојевић, Светомир - Света, 127, 128
Милош, Бугарин, Буре, Бо, 77
Миневски, Зоран, 121, 131, 142
Миневски, Љиљана, 121, 131, 142
Мирко, чобанин, 89
Мирковић
Ана, 68
Вукосава. *види Декански Вукосава*
Драган, 65
Зоран, 37, 67, 68, 70
Јован, 65
Милица, 65
Миомира, Мима, 65, 68, 69, 70, 74, 156, 166
Оља, 65, 70
Предраг, Пеђа, 65, 70
Тања (рођ. Недељковић), 68, 70
Филип, 68
Цвијан, Циле, 65, 66, 68
Мишић, Миле, 106, 107

Н

Нада, учитељица, 36
Никодим, попа у Дивошу, 82
Николић, Божидар и Мила, 169
Николић, Ђорђе - Пикси, 103
Николић, Нада (удато Лазаревић), 107
Нићковић, Момчило - Паор, 53, 54

О

Обрадовић, Владимир - Прћа, 107, 111
Опачић, Небојша - Кебе, 107, 111
Оршанић, Александар - Орша, 107

П

Павићевић, Владимир - Буги, 127
Павловић, Драгослав - Баџа, 127
Паја и Коста, геометри, 114
Pálinkás, László - Лаци, 69, 70
Панић, Владимир, 173
Пахљина
Дамир, 138, 148
Иван, 138
Лука, 136, 138
Светлана, 136
Светлана (рођ. Матић), 138, 148
Перуничић, Горан, 142
Петровић, Миша, 108
Плохл, Данило, 121
Повреновић, Драган - Поки, 127
Подушка, Фердинанд - Ферда, 106
Покрајац, Весна, 92
Поповић, Ксенија, 131, 164, 169
Поповић, Милорад - Мика, 164, 169
Поповић, Слободан - Сиктер, 111
Prodanovitz, Gavra, 11

Р

Радак, Бранко, 23, 37
Раденовић, Радивоје, 165
Радовић, Ингеборг (рођ. Црнковић), 57
Радовић, Милун, 127
Радуновић
  Зорица, 155
  Света, 155
Ракић, Љиљана (удато Стефановић), 107
Ракочевић, Златко, 168
Рахимовски, Аки, 128
Ристић
  Аца, 59
  Беља, 59
  Вука, 59
  Гордана (удато Хованец), 59
  Дамјан, 59
  Даница, 59
  Ђока, 59
  Илија, 59
  Јелена (удато Банац), 59
  Марина, 59
  Милана, 59
  Ружа. *види Бизумић Ружа*
  Ружица, 59
  Софија, 59
  Стана, 59
Rukavina, Gjura, 11

С

Самар. *Види Дасуки Куса Самар*
Самарџија, Мара, 80
Сас, Молдавски војвода, *6*
Сегединчев
  Бане, 16
  Лилица, 16
Серафина, монахиња, 81
Силвестровић, Мара, 99
Синковић, Марио, 149
Скупек, Јозефина, 26
Словачек, Јосип, 60
Словачек, Мирослав, 60
Смит, Џон. Биди Бизумић Никола
Соколовић, Вера - Вујка (рођ. Вујашковић), 19, 106
Спасић, Драган - Спале, 120
Станковић, Звонко, 160
Станојев, Мирјана (удато Јукић), 107
Стафан, Сасов син, *6*
Стевановић, Јасмина, 131, 142, 149
Стевановић, Раде, 131, 142, 149, 152
Стефан Дечански, *5*
Стојковић, Миодраг - Мића Црв, 107, 111, 113

Т

тетка Марица. *види Шупут Марица*
тетка Милена. *види Ђураковић Милена*
Тимотин, Милан - Кића, 51
Тимотин, Мира, 103
Тир, шустер, 26
Томић, Властимир, 58
Томић, Олга, 53
Тришовић, Томислав, 159

Ћ

Ћураковић
  Аница, 39
  Богдан, 39
  Лазар, 39
  Милена, тетка Милена, 39, 68

У

Удицки
  Анкица (рођ. Дамјановић), 18, 21, 68
  Бошко, 17
  Бошко, млађи, 21
  Ирина (рођ. Мараш), 21
  Јелена, 18
  Константин, Коља, 17, 18
  Лазар, 17, 19
  Љубица (рођ. Декански), 9, 16, 17, 18, 45
  Љубица, Буба (удато Жилић), 16, 21
  Милан млађи, 17, 18
  Милан, чизмар, 17, 18
  Предраг, Пеђа, 17, 21, 41, 68
  Растко, 21

Ф

Фазлић
  Данијел, 93
  Санела, 93
  Смајо, 92
  Соња, 93
  Сулејман, 92
  Ханка, 92
Faguy, Peter, 151
Франетић, 40

Х

Хасанефендић, Хусеин - Хус, 128
Храбак
  Богумил - син, 28, 29
  Богумил (Бохумил) - отац, 28
  Даница, Дана (рођ. Шупут), 26, 27, 28

Ц

Цвејић, Жика, 111
Цветковић, Љиљана (удато Балашћак), 103

Црепајац
Александар, Шандор, 56, 58
Бојана. *види Баштало Бојана*
Вида, 56, 57
Вилма, 58
Душанка, 56, 57
Јелица, 56, 57
Љиљана, 57
Љубомир, Љуба, 56
Љубомир, млађи, 57
Марушка, 57
Милена, 56, 57
Миливој, Мика, 56
Никола, 56
Радивој, Рада, 56, 59, 63, 64
Софија (рођена Борић), 56
Црнковић, Славко, 57

Ш

Шавија, Верица, 107
Шиђанин, Сава, 3
Шкунца Едита, 143
Шкунца Срђан, 132, 143
Штрбац, Светлана - Цеца, 131, 164, 168
Штромор, Мирко, 60
Шупут
Богдан, 27
Војкан, 28
Гордана, 28
Дане, 26
Данило, 26, 27
Душко, 28, 37
Илија, Иља, 28, 35
Јелена, 28
Јелена, Лела (рођ. Поповић), 27
Љубомир, Љуба, 26, 27
Мандица, 27
Марија, тетка Марица, 26, 30, 33, 36, 68
Мила (рођ. Стокановић), 28
Милан, 27, 28
Радмила, Рада, 28
Тијана, 28

Странице које следе су потпуно прекопирана верзија нашег,
Драганиног и мог Кувара,
који је први пут неформално објављен на интернет страници
http://www.dekanski.com/Kuvar, још 2000. године.

Доживљавао је неколико допуњавања и корекција,
па ову верзију сматрамо четвртим издањем.

Немојте се чудити што је садржај делимично непримерен
озбиљном штампаном кувару. Већим делом је писан у првом лицу једнине,
али има и изузетака - када је рецепте преписивала и коментаре давала Драгана,
или сам ја писао у множини у име обоје.

Наши омиљени рецепти

кућни кувар

четврто – још мало допуњено и исправљено издање

Скупили, пробали и одабрали
Драгана и Александар Декански

Београд, октобар 2011.

Издавач:
породица ДЕКАНСКИ
Кнегиње Зорке 86а, Београд

За издавача:
Саша

Уредник:
Драгана

Технички уредник:
опет Саша

Лектура и коректура:
Драгана, наравно (у овом издању не једна него две, Декански и Ђонлић)

Главни дегустатор:
Е, сада и Ања и Јана

Највећа изјелица:
зна се

тираж:
непознат

штампао:
како који примерак

WEB site:
http://www.dekanski.com/Kuvar/

Контакти:

Aleksandar@dekanski.com *и* ***dekanski@ihtm.bg.ac.rs***

С А Д Р Ж А Ј

страница

Разлоī ? ____ ***1***
Литерāтура ! ____ ***1***
ТЕСТА ____ ***3***
ТЕСТО ЗА ПИЦУ - без квасца ____ *3*
ВАЉУШЦИ (ЊОКИ) - основни рецēт ____ *3*
КИФЛЕ СА СИРОМ ____ *3*
КИФЛЕ - од Љиље ____ *4*
СЛАНЕ ШТАНГЛИЦЕ ____ *4*
ПРОЈА ____ *4*
ЗЛАТИБОРСКА ПОГАЧА ____ *4*
ПОГАЧА СА СУСАМОМ ____ *4*
ПРОЈАРА - ЗЕЉАНИЦА ____ *4*
БАЗЛАМАЧА ____ *5*
ПРОЈА – верзија Јелене Ткалец ____ *5*
КАЈЗЕРИЦЕ ____ *5*
ХЛЕБ СА СУВИМ ГРОЖЂЕМ И ОРАСИМА ____ *5*
ПРОЈА СА СУШЕНИМ ПАРАДАЈЗОМ ____ *5*
СУСАМ КУГЛИЦЕ ____ *6*
АРАПСКИ ХЛЕБ (КХБЗ) СА МАСЛИНАМА – види арāпску кухињу ____ *6*
САЛАТЕ ____ ***7***
САЛАТА ОД КАРФИОЛА ____ *7*
САЛАТА ОД КРОМПИРА И СЛАНИНЕ ____ *7*
ЕМБАРГО САЛАТА - од Тамаре ____ *7*
МАЛИЗАНО - САЛАТА ОД ПАТЛИЦАНА - Грчко ____ *7*
САЛАТА ОД РОТКВИЦЕ И РУКОЛЕ ____ *7*
САЛАТА ОД КАРФИОЛА И БРОКОЛИЈА ____ *8*
МИМОЗА САЛАТА ____ *8*
КОЊИЧКА САЛАТА ____ *8*
ИТАЛИЈАНСКА САЛАТА – види ītалијанску кухињу ____ *8*
ТАБУЛИ – види арāпску кухињу ____ *8*
НАМАЗИ ____ ***9***
ПИЛЕЋА ПАШТЕТА ____ *9*
УМАК ОД ЦВЕКЛЕ ____ *9*
ГУАКАМОЛЕ - види мексичку кухињу ____ *9*
ХУМУС – види арāпску кухињу ____ *9*
ДА СЕ ПРЕГРИЗЕ - ПРЕДЈЕЛА ____ ***10***
СЛАНИ РОЛАТ ____ *10*
ЦРНЕ ГАЛЕТЕ - од Миме ____ *10*
БРЗА ПИТА СА СИРОМ ____ *10*
ТОСТ - од Анчи ____ *10*
ПИРОШКЕ ____ *10*
РОЛАТ ОД МЛЕВЕНОГ МЕСА ____ *10*
ПУДИНГ ОД СПАНАЋА ____ *11*
РАСОЛ-ЧОРБА ____ *11*
РИБЉА ТОРТА ____ *11*
ПАТЛИЦАН У ТЕПСИЈИ ____ *11*
ВЕГЕТАРИЈАНСКО - БЕЗ МЕСА ____ ***12***
„ШНИЦЛЕ“ ____ *12*
„ПИЛАВ“ ____ *12*
ЗЕЛЕНИ УШТИПЦИ ____ *12*
ШАРГАРЕПА СА ВИНОМ ____ *12*
ПАШТРНАК НАДЕВЕН СИРОМ ____ *12*
ДРАГАНИН ПРЕБРАНАЦ ____ *339*
ТАВЧЕ СА ОРАСИМА ____ *13*

ПУЊЕНЕ СУВЕ ПАПРИКЕ 13
БУКОВАЧЕ СА СИРОМ 13
ПОСНА САРМА 14
РАГУ-ЧОРБА ОД ПОВРЋА СА ШАРГАРЕПОМ 14
ПОСНА ЦИГЕР САРМА 14
БУКОВАЧЕ „НАТУР" 14
ПИТА ОД ПЕЧЕНЕ ПАПРИКЕ 14
ШАРЕНО ПОВРЋЕ 15
СОЧИВО СА ВИНОМ 15
МИРИСНИ КРОМПИР 15
PASTICCIO ОД ПАТЛИЏАНА 15
ПИЛАВ СА ПРАЗИЛУКОМ 16
МОЈ ПРЕЛИВ (СОС) ЗА ШПАГЕТЕ - види италијанску кухињу 16
ТЕСТО СА БОСИЉКОМ - од Шазе - види италијанску кухињу 16
ПЕШТ (ЂЕНОВЉАНСКИ ПРЕЛИВ) - види италијанску кухињу 16
КУФТЕ - види арапску кухињу 16
NACHOS - види мексичку кухињу 16
МЕСО И СА МЕСОМ 17
КРМЕНАДЛЕ У ФОЛИЈИ 17
ТАТАРСКИ БИФТЕК 17
БРАНИМИР ОДРЕЗАК 17
АНДАЛУЗИЈСКИ ГУЛАШ 17
САРМИЦЕ У ВИНОВОМ ЛИШЋУ 18
АРГЕНТИНСКИ ЋЕВАП 18
ФРИЈУЛСКИ ГУЛАШ 18
СВИЊСКИ ВРАТ НА ЖАРУ 18
ПАПАЗЈАНИЈА 19
ПАПРИКАШ ОД ДИВЉЕГ ВЕПРА 19
ПИТА ОД ПЕЧЕНИХ ПАПРИКА – Јелена Ткалец 19
РАМСТЕК СА ЦРНИМ ВИНОМ 20
ПИЛЕЋА КРИЛЦА НА КИНЕСКИ НАЧИН 20
БЕЗОБРАЗНИ ГУЛАШ 20
ШАРПЛАНИНСКИ СМУК 20
КОМШИЈСКИ ШТАПИЋИ 21
КОВРЏАВЕ ВЕШАЛИЦЕ 21
ЦАРСКА ЂАКОНИЈА 21
ГУЛАШ ОД ДИВЉАЧИ 21
МЕТОХИЈСКА ТАВА 22
KUBBAH TI AL SINIYAH – види арапску кухињу 23
ЛАЗАЊЕ – види италијанску кухињу 23
ПУЊЕНИ КАНЕЛОНИ – види италијанску кухињу 23
РИБЕ И ПЛОДОВИ МОРА 24
КАНАПЕИ ОД ДИМЉЕНОГ ЛОСОСА 24
ШАМПИЊОНИ СА ДИМЉЕНИМ ЛОСОСОМ 24
ЦРНИ РИЖОТО СА СИПАМА 24
СКУША НА ПРИМОРСКИ НАЧИН 24
КУВАНА СКУША 24
ШКАРПИНА У ЛАСТОВСКОМ БРОДЕТУ 25
ХОБОТНИЦА У УМАКУ 25
БЕЛА РИБА НА МОЈ НАЧИН 25
ШАРАН СА ШЉИВАМА 25
ЗУБАТАЦ НА КРОМПИРУ 25
РИБЉИ ПАПРИКАШ СА ВИНОМ 26
СМУЂ У СОСУ 26
КАРЛОВАЧКИ РИБЉИ ПАПРИКАШ СА ВИНОМ 27
ГУРМАНСКИ РИБЉИ ПАПРИКАШ 27
ТУЊ СА ПИМЕНТОМ НА ПАПРИЦИ 27
ОМЛЕТ „ХОГАР СТРАШНИ" 28
ХЛАДНА ПАСТА СА ДИМЉЕНИМ ЛОСОСОМ 28
ЈУКАТАН РИБА – види мексичку кухињу 28
ЛИГЊЕ У СОСУ ОД ВИНА - види мексичку кухињу 28

ШТО МОЖЕ ДА СТОЈИ - ЗИМНИЦА ***29***
ТУРШИЈА *29*
РУМ ЛОНАЦ *29*
АПУЛИЈСКА ПАПРИКА – види италијанску кухињу *29*
ГРОЖЂЕ У ЛОЗОВАЧИ – види италијанску кухињу *29*
КОЛАЧИ ***30***
РАФАЕЛО *30*
РАФАЕЛО - од Зорице *30*
УШТИПЦИ СА ЈОГУРТОМ *30*
ГАЛЕТЕ - од Јоте *30*
БРЗИ КОЛАЧ *30*
ШАРЕНЕ КИФЛЕ - од Гоце *31*
КОЛАЧ ОД ЈАБУКА - од Сабине *31*
КОЛАЧ СА РОГАЧЕМ - од Мире *31*
РОКОКО ПУДИНГ - од Тамаре *31*
СТАРИНСКЕ ШТАНГЛИЦЕ *31*
КРЕМПИТЕ - од Драгане кумице *32*
БРЗИ КАКАО - од Драгане кумице *32*
САЛАМА ОД КЕКСА *32*
ЧОКОЛАДНЕ КУГЛИЦЕ *32*
АМЕРИЧКА ПИТА (са јабукама) *33*
ГРЧКИ КОЛАЧ *33*
ЈАФА КОЦКЕ *33*
ЈАФА КОЦКЕ 2 *33*
КОКОС КОЦКЕ *34*
БРЗИ КОКОС КОЛАЧ *34*
КОКОС КОЛАЧ *34*
КОКОС РОЛАТ *34*
БАНИНИ - од Гаје *34*
БАНИНИ - од Весне *34*
ЛЕЊА ПИТА - од Весне *35*
ВАНИЛИН РОШЧИЋ *35*
ПОЉУПЧИЋИ - од Цице *35*
ОРАСНИЦЕ *35*
СЛАДОЛЕД *35*
ЦАРИГРАДСКА ИЛИ АЛВА ТОРТА - од баба Софије *36*
ТАТИНЕ БОМБЕ *36*
БАЈАДЕРА *36*
ЛЕЊА ПИТА *37*
ЛЕЊА ПИТА - мало другачија *37*
ГРИЛИЈАШ *37*
КОМИСБРОТ СА КАНДИРАНИМ ВОЋЕМ *37*
БАКИНЕ КРОФНЕ *38*
ЧОКОЛАДНИ МУС *38*
КУГЛОФ *38*
КУГЛИЦЕ ОД СМОКАВА (КАЈСИЈА) *38*
РАТЛУК-СУСАМ САЛАМА *38*
БАНАНЕ СА РУМОМ – види мексичку кухињу *38*
ОРИЈЕНТАЛНИ КОЛАЧИ ***39***
БАКЛАВА - од бака Софије *39*
БАКЛАВА - од Сабине *39*
УРМАШИЦЕ *39*
ТУЛУМБЕ *39*
ТУФАХИЈЕ *40*
СЕМОЛИНА КОЦКЕ – види арапску кухињу *40*
ТААНПИТА – види арапску кухињу *40*
ТОРТЕ ***41***
ГОЦИНА ТОРТА *41*
РЕФОРМ ТОРТА - од баба Бојке *41*
ПЛАЗМА ТОРТА - од бака Софије *41*
СЛАДОЛЕД ТОРТА *42*

ТОРТА ОД КРОМПИРА 42
ВАСИНА ТОРТА 42
КОКОС ТОРТА 42
ВОЋНА ТОРТА - од Миме 43
РУСКА ТОРТА - од Наде 43
ТАРАБА ТОРТА - од Ванесе 43
ДЕЧЈА ТОРТА од кекса 43
КАПРИ ТОРТА - Сташа 44
ВОЋНА ШЛАГ ТОРТА - Сташа 44
ВОЋНА ТОРТА - Оливера 44
БЕЧКА ТОРТА 45
ПИЋА **46**
БОЗА 46
САНГРИЈА 46
ВИШЊЕВАЧА - од Лилице 46
ГРОЖЂЕ У ЛОЗОВАЧИ – види италијанску кухињу 46
АРАПСКА КУХИЊА **47**
ХУМУС 47
ХУМУС- Мароко 47
КУФТЕ ИЛИ ФАЛАФАЛ 48
ТАБУЛИ 48
KUBBAH TI AL SINIYAH 48
ГРИЗ (СЕМОЛИНА) КОЦКЕ 48
ТААНПИТА 49
АРАПСКИ ХЛЕБ (КХБЗ) СА МАСЛИНАМА 49
ИТАЛИЈАНСКА ЈЕЛА **50**
АПУЛИЈСКА ПАПРИКА 50
ГРОЖЂЕ У ЛОЗОВАЧИ 50
ТЕСТО СА БОСИЉКОМ - од Шазе 50
ПЕШТ (ЂЕНОВЉАНСКИ ПРЕЛИВ) 51
ИТАЛИЈАНСКА САЛАТА 51
ЛАЗАЊЕ 51
ПУЊЕНИ КАНЕЛОНИ 51
МОЈ ПРЕЛИВ (СОС) ЗА ШПАГЕТЕ 52
БРОКОЛИ ПАСТА 52
МЕКСИЧКА ЈЕЛА **53**
ГУАКАМОЛЕ (GUACAMOLE) 53
НАЋОС (NACHOS) 53
ТОРТИЉА ЧИПС 53
ЦРВЕНИ ЧИЛИ СОС 53
БАНАНЕ СА РУМОМ 54
ЈУКАТАН РИБА 54
ЛИГЊЕ У СОСУ ОД ВИНА 54
УЗ ДИГЕСТИВЕ **55**

Разлог ?

Разлог за писање ове збирке наших омиљених рецепата био је у чињеници да нам се свеска у којој смо их до тада чували, од силне употребе, почела распадати. Неки листови су били улепљени, на неким местима мастило избледело. Рецепте је свакако требало преписати и избацити оне за које смо се сложили да баш нису неки. Е, онда је било логично да то сместимо у компјутер, а како је било доступно да то буде у хипертексту, логично је било да збирка буде направљена у облику једне презентације ради лакшег прелиставања и прегледности. Кад је то све већ било тако, неизбежно је било да се рецепти нађу и на Интернету – адреса: *http://www.dekanski.com/Kuvar/*

Ово је прерађена верзија за старовременски начин употребе, за штампу на папиру. Четврто по реду, а прво штампано издање нашег кувара, јавља се након више од десет година од настанка првог. Интернет и данашња комуникација сасвим су друга прича, па скоро 80.000 посетилаца сајта доказују да наш труд није био узалудан. Можда смо ово требали да комерцијализујемо? И сада налазимо грешке у куцању, али за то су помало криви и корисници, јер смо за десет година имали само две или три поруке које су указивале на грешке.

Литература !

Овај списак рецепата ни изблиза не представља наш целокупан репертоар из кухиње. Сем оних, како их ми зовемо, обичних јела (варива, супе, пржена и печена меса.....) користимо се и са неколико кувара, од којих се два посебно истичу својим садржајем, па их препоручујемо:

1. Славица и Игор Мандић: **Брачни кувар**, Графички завод Хрватске, Загреб 1989.
   Писан са љубављу, са одличним рецептима, уз занимљиве и духовите коментаре.
   Покушали смо да их имитирамо.
2. Симонета Лупи Вада: **Школа кухања**, ЦИП Загреб, 1989.
   Преведена италијанска књига која је, сем што има сјајне рецепте, одлично илустрована и прави је уџбеник кувања.

Нама најдража, и по нашем укусу најбоља јела из ових кувара наћи ћете и овде.

Кинеску храну, када дођемо до материјала, углавном вегетаријанску, спремамо из малог кувара.

3. Highlight Chinese Cuisine Series-Vegeterian Dishes, Hilit Publ. Co.Ltd, Taipei, Taiwan, 1991.

Што се литературе тиче, ништа ново за десет година, све је преузео Интернет, а и искуство чини своје, довољно је да видимо и пробамо јело и да имамо идеју како се прави. Но, размена рецепата је и даље највећи извор новог.

Пар паметних о јелу и пићу!

- *Сласно и масно и ћебе са да појести - говорио је мој прадеда, кажу.*
- *Слаткоī нема на ђубрету - чуо сам од баке.*
- *Ни у једно јело се не може ставити превише белоī лука (у које и иначе иде) - из филма **Розанин гроб**, апсолутно се слажем.*
- *Да је вода добра и жабе би је пиле - не знам од коīа сам чуо, али оправдава моје, повремено прекомерно конзумирање вина.*
- *За добру свињу нема лошеī напоја - не знам за коīа је афирмативније - за ждерење или за лоше куваре, куварице.*
- *Боље сваша појес' неīо сваша реч' – мени омиљена изрека Драīанине тетке Косе.*

ТЕСТА

ТЕСТО ЗА ПИЦУ - без квасца

Састојци:	***Начин припреме:***
1 јогурт, 1/2 прашка за пециво, 2,5 чаше брашна, 2 кашике уља	Од свих састојака умесити тесто које се може одмах користити. Није добро као право тесто за пицу, али буде брзо готово.

ВАЉУШЦИ (ЊОКИ) - основни рецепт

Ово је основни рецепт, а иза њега следе варијације, па затим и рецепти за додатке, преливе.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг кромпира (белог), 300 г брашна, 1 јаје, мускат орашчић, 40 г путера, со	Скува се кромпир у љусци (на лаганој ватри да не пукне) и још топао ољушти и изгњечи, скупи у купу, посоли, дода мало брашна и на врх се разбије јаја. Кромпир се са стране пребацује ка средини и постепено додаје преостало брашно, меси се док се не добије глатко тесто. Све време посипати брашном да се не лепи. Тесто се подели на 4 дела и сваки изваља у кобасицу која се реже на 2-3 цм дуге комаде. Виљушком их мало спљоштити али да остану дебељушкасти. Кувати их 2-3 минута у посољеној води и вадити их шупљом кашиком (не цедити) и зачинити путером.

Варијације:

Могу се правити и са интегралним (црним) брашном, или бојити додатком шаргарепе, спанаћа или сока од цвекле. Могу се служити са преливом од слатке павлаке у којој су растопљене разне врсте сира, са печуркама издинстаним са сецканим белим луком и мајораном, или слатки са преливом од 80 г растопљеног путера у који је додат шећер и кашичица цимета.

златни њоки: 120 г бундеве, 2 јајета, 300 г брашна, 2 дл млека, 70 г путера. Од, у сланој води скуване и пропасиране бундеве, брашна, јаја и млека, умесити њоке и скувати, а топле зачинити путером. Служити са фријулским гулашом.

зелени ваљушци: 800 г спанаћа, 300 г младог сира, 2 јајета, 2 жуманцета, 150 г брашна, један чен белог лука, 80 г путера. Скувати спанаћ, испасирати га и на лаганој ватри мешати да испари вода. Кад се охлади додати остале састојке сем путера, обликовати ваљушке и скувати их, па прелити отопљеним путером. Могу се служити и сами, посути рибаним сиром.

италијански њоки: направити њоке према основном рецепту, а прелив направити од 400 г парадајза, 1 главице црног лука, везе босиљка, 2 кашике маслиновог уља, мало шећера, соли и бибера. У лук пропржен са половином босиљка додати огуљен парадајз и кувати док се не згусне. Зачинити по укусу. При служењу посути пармезаном.

ваљушци од кестана: умесити тесто од 300 г скуваног и пропасираног кестена, 150 г брашна, кашике уља, 1 прашка за пециво, 1 јајета, нарибаног мускат орашчића, оставити да стоји 1 сат, па направити ваљушке и скувати их. Прелити са растопљеним путером у којем је пропржен бели лук (лук извадити), а затим додати сецкани першун и/или мајоран.

КИФЛЕ СА СИРОМ

Састојци:	***Начин припреме:***
1 квасац, 0,5 л млека, 1 кг брашна, 2 јајета, 1 жуманце, 2 дл уља, 250 г сира, 1 павлака,со, мало маргарина, ким	Од брашна, 1 јајета, уља и квасца замесити тесто и оставити да се дигне (50 минута). Тесто поделити на 4 дела, развити га, па поделити на 8 делова. Сваки комад се филује посољеним сиром помешаним са 1 јајетом и павлаком. Кифле ређати у плех, премазати их жуманцетом, посути кимом и уз сваку ставити мало маргарина.

КИФЛЕ - од Љиље

Састојци: 1 кг брашна, 2 јајета, 2 дл уља, мало соли, 1 квасац, 5 дл млека, 1 кашика шећера (5 за слатке)	***Начин припреме:*** Квасац са шећером размутити у млеку и оставити да се подигне. То додати у остале састојке и умесити тесто. Кад се тесто дигне кидати комаде и правити кифле. Могу се премазати жуманцетом и посути кимом, сусамом или анисом, зависно да ли су слатке или слане.

СЛАНЕ ШТАНГЛИЦЕ

Састојци: 150 г марагрина, 150 г масти, 600 г брашна, 2 жуманцета, 1 квасац, 250 мл млека, 2 беланцета, ким или сусам	***Начин припреме:*** Умесити тесто од маргарина, масти, брашна и жуманаца, додати квасац и млеко и све умесити. Развући на 0,5 цм дебљине, намазати беланцетом и посути кимом или сусамом. Сећи на штанглице и ређати у плех, па их испећи.

ПРОЈА

Ваљда сваки крај код нас има неки свој рецепт за проју. Ово је један који се нама највише свиђа, јер се може јести и уместо хлеба, а уз јогурт или пиво и као мали оброк.

Састојци: по 1,5 шоља кукурузног и пшеничног брашна и кукурузног гриза, по 1 шоља воде и млека, 1/2 шоље уља, 2 јајета, сир, со, прашак за пециво	***Начин припреме:*** Помешати све састојке сем сира, а сир измрвити у добијену смесу, излити у подмазан плех и пећи док не порумени.

ЗЛАТИБОРСКА ПОГАЧА

Одлично, укусно. Може да замени хлеб, али је тако добра да се може јести и сама, као колач.

Састојци: 0,5 л млека, 1 квасац, 1 кашика шећера, 1 кг брашна, 3 јајета, кашика масти, шољица уља, 2 кашике белог вина, кашичица сирћета, кашика соли, сусам	***Начин припреме:*** Млеко, квасац, шећер и кашику брашна умутити и оставити да се квасац дигне. То додати у 1 кг брашна, додати јаја, умућену маст, и све преостале састојке, сем сусама. Умесити тесто и оставити да се дигне, а потом премесити и оставити да опет нарасте. Премазати јајетом, посути сусамом и пећи.

ПОГАЧА СА СУСАМОМ

Ево још једне погаче, нешто се једноставније припрема, али није мање укусна.

Састојци: 3 шоље брашна, 1 јаје, кашика масти или шољица уља, чаша јогурта или киселог млека, 2 кашичице соли, прашак за пециво, сусам	***Начин припреме:*** У брашно додати све састојке (од јајета само жуманце), сем сусама. Умесити глатко тесто, премезати беланцетом, посути сусамом и пећи на умереној ватри око пола сата.

ПРОЈАРА - ЗЕЉАНИЦА

Важи као и за проју, може и као хлеб, али и сама уз пиво или јогурт.

Састојци: 10 кашика кукурузног брашна, 8 кашика пшеничног брашна, 3 јајета, 3 шољице млека, 2 шољице уља, прашак за пециво, шољица киселе воде, 100 г сира, 250 г зеља	*Начин припреме:* Умесити тесто од свих састојака, излити у подмазан плех и пећи на нижој температури.

БАЗЛАМАЧА

Ово је нешто између проје и хлеба, па се у складу с тим може и јести. Потиче из Срема.

Састојци:	***Начин припреме:***
500 г кукурузног брашна, 30 г квасца (или кесица сувог), 2 дл киселе павлаке, 3 јајета, 1 дл млека, 100 г крављег сира (белог, сремског), уље по укусу, кашика брашна и кашика шећера	Квасац помешати са пола децилитра млека, шећером и брашном и оставити да ускисне (на топлом). Кад ускисне у посуду за мешање додати јаја, павлаку, уље, со и кукурузно брашно, замесити (гушће него за палачинке, подешавати млеком или водом) и одмах пресути у подмазан плех за печење. На неколико места одгоре ставити по пола кашичице сира. Покрити и оставити да ускисне до двоструке запремине. Пећи у умерено загрејаној рерни око 45 минута.

ПРОЈА – верзија Јелене Ткалец

Састојци:	***Начин припреме:***
4 јајета, 3 шољице уља, 3 шољице млека, 6 шољица брашна, 1 прашак за пециво, 400 г сремског сира, со	Умутити снег од беланаца. Посебно умутити жуманца, уље, млеко, брашно, прашак за пециво, сир и мало соли. Спојити са беланцима, сјединити кашиком и пећи на 200°C у подмазаном плеху док не порумени.

КАЈЗЕРИЦЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг брашна, пола литре млека, 11 кашика уља, 1 јаје, 50 г свежег квасца, 1 кашика шећера, со	Издробити квасац у млеку, додати шећер и оставити да се дигне. Сипати ово у брашно, додати со, јаје и уље, па замесити тесто. Оставити да се тесто дигне, премесити га па од њега формирати лоптице, одгоре направити крст оштрим ножем или жилетом, па опет оставити мало да надођу. Пре печења премазати их жуманцетом и пећи на јакој ватри.

ХЛЕБ СА СУВИМ ГРОЖЂЕМ И ОРАСИМА

Састојци:	***Начин припреме:***
квасац, 0,5 кг брашна, кашика раженог брашна, кашика овсених пахуљица, кашика сувог грожђа, шака сецканих ораха, кашичица соли, кашичица шећера	У припремљени квасац додати све састојке и масу добро умесити. Оставити два сата да се тесто дигне, па премесити. Мање лепиње ређати у плех и оставити још 15 минута, а затим испећи у загрејаној рерни.

ПРОЈА СА СУШЕНИМ ПАРАДАЈЗОМ

Састојци:	***Начин припреме:***
100 г сушеног парадајза у уљу, 125 г ситног сира, веза прешуна, 170 г брашна, 80 г мекиња, прашак за пециво, кашичица соде бикарбоне, 2 јајета, мало соли, 125 мл млека, 75 мл уља	1. Парадајз оцедити и исећи на коцкице, додати сир и сецкани прешун. 2. Брашно помешати са мекињама, прашком за пециво и содом бикарбоном. 3. Јаја умутити са млеком и уљем и додати со по укусу. Помешати 2. и 3. и добро умутити варјачом, па у то додати 1. Масу сипати у калупе (тефлонски плех са више калупа) и пећи 25 минута на 180°C. Охладити и украсити младим луком.

СУСАМ КУГЛИЦЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г маргарина, 2/3 чаше уља, чаша воде, 500 г брашна, прашак за пециво, 2 кашичице соли, 300 г сусама	Маргарин умутити са уљем уз постепено додавање воде. Додати брашно, прашак за пециво, со и сусам и умесити тесто. Од теста правити куглице, слагати их у плех и испећи на 180-200°C.

АРАПСКИ ХЛЕБ (КХБЗ) СА МАСЛИНАМА – види арапску кухињу

САЛАТЕ

Скоро све салате чији рецепти следе су мала јела, па ако их имате у фрижидеру имате и оброк.

САЛАТА ОД КАРФИОЛА

Састојци:	***Начин припреме:***
800 г карфиола, мало млека, барена јаја, 350 г мајонеза, 1 дл белог вина, першун, маслине, со и бибер	Карфиол опрати и искидати на крупне комаде и скувати у сланој води са мало млека. Извадити, охладити, па искидати на мање цветове. У чинију по ободу послагати колутове јаја, усути карфиол, побиберити и прелити са смешом мајонеза и вина. Расхладити и пре послуживања украсити маслинама и першуном. Најбоље је уз сиреве или поховано месо.

САЛАТА ОД КРОМПИРА И СЛАНИНЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
750 г кромпира, 350 г сланине, 2 главице лука, со и бибер, 1-2 главице зелене салате, шољица уља, мало сирћета и шећера, сецкани першун	Скувати кромпир у љусци, огулити и изрезати на коцкице. Сланину, изрезану на танке коцкице пропржити, додати лук и пржити док не порумени, а онда додати кромпир, поклопити и динстати око 15 минута. Кад је готово, додати смешу од прокуваног уља, сирћета, соли и шећера. Још топло лагано промешати да се кромпир не распадне и сипати у чинију обложену листовима салате. Посути першуновим листом.

ЕМБАРГО САЛАТА - од Тамаре

Ова салата се састоји од корења и нека је врста зимнице. Дали смо јој такво име јер је рецепт из доба санкција, а тада су неки рекли да ћемо истрајати макар и корење јели.

Састојци:	***Начин припреме:***
3 кг шаргарепе, велики целер, 2-3 већа корена першуна, до 0,5 кг феферона по укусу, до 5 главица белог лука, 1 шољица соли, 1 шољица сирћетне есенције, до 0,5 л уља, целеров и прешунов лист	Шаргарепу и першун нарендати на ситнију, а целер на крупнију страну тренице. Фефероне ситно исецкати, а бели лук изгњечити пресом. Све помешати, па додати со и есенцију. Оставити да стоји 24 сата. Додати уље и першунов и целеров лист. Може дуже да стоји затворено у теглама.

МАЛИЗАНО - САЛАТА ОД ПАТЛИЏАНА - Грчко

Састојци:	***Начин припреме:***
3 патлиџана, 250 г фета сира, 100 г мајонеза, 1 кашика сенфа, 1 павлака	Патлиџан испећи у рерни, ољуштити и самлети у машини за месо. Додати измрвљен сир, мајонез, сенф и павлаку, промешати и оставити у фрижидеру да се охлади.

САЛАТА ОД РОТКВИЦЕ И РУКОЛЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
ротквице, рукола, наранџа, босиљак, сусам, со, маслиново уље	Припреме и нема, сецкане ротквице помешајте са листовима руколе и пар листића босиљка, додајте пола исцеђене и пола исецкане наранџе, посолите, прелијте маслиновим уљем и поспите сусамом.

САЛАТА ОД КАРФИОЛА И БРОКОЛИЈА

Укус је сјајан, ако имете госте и предвидели сте шведски сто, обавезно се мора наћи на њему!

Састојци:	***Начин припреме:***
1 карфиол и 1 броколи (средње величине), 1 већи празилук, шака печеног сунцокрета (ољуштеног), шака сувог грожђа *Дресинг:* маслиново уље, винско сирће, мало шећера, со, 1 мала тегла ринглица, мајонез (количине су одокативне, зависно од величине карфиола и брокола, али за оријентацију по око 80 мл уља, сирћета и мајонеза)	Карфиол и броколи искидати на сасвим ситне комадиће, додати сецкан празилук, сунцокрет и суво грожђе, па прелити дресингом од свих наведених састојака умућених блендером. Спремити дан раније и држати у фрижидеру.

МИМОЗА САЛАТА

Још једна салата погодна за шведски сто!

Састојци:	***Начин припреме:***
2-3 кромпира, 1/2 кг шаргарепе, 3 тврдо кувана јајета, 150 г качкаваља, 100-150 г кукуруза шећераца, неколико киселих краставчића 100 г прашке шунке сецкане на коцкице, мајонез, павлака	У сланој води скувати кромпир, шаргарепу и кукуруз (ако није из конзерве). У стаклену чинију ређати изрендани кромпир (мајонез, павлака), изрендану шаргарепу (мајонез, павлака), изрендани качкаваљ (мајонез, павлака), смеса од кукуруза, сецканих краставчића и шунке (мајонез, павлака), док све не потрошите. На крају нарендати јаја.

КОЊИЧКА САЛАТА

Састојци:	***Начин припреме:***
1/2 кг сремског (ситног) сира, 2 главице сецканог црног лука, 3-4 тврдо сецкана кувана јајета, 3-4 кашике мајонеза, веза сецкане мирођије	Све се помеша, мере су приближне, најбољи однос сами одредите.

ИТАЛИЈАНСКА САЛАТА – види италијанску кухињу

ТАБУЛИ – види арапску кухињу

НАМАЗИ

ПИЛЕЋА ПАШТЕТА

Веома издашно, може да стоји доста дуго, једна од оних ствари коју је добро имати у фрижидеру да се нешто поједе на брзину.

Састојци:	***Начин припреме:***
пилеће месо, 100 г путера, 50 г мајонеза, 2 кашике сенфа, бибер, со, 1 сардина (без уља и кошчица)	Када печете пилетину, оно што не волите (нпр. леђа, врат и сл.) не пеците него одвојте, скувајте (додати и мало конкретног меса), па месо скините са костију и самељите га. Може и од коке коју сте кували за супу одвојити део за паштету, што ми најчешће радимо. У самлевено месо додати путер, 2-3 кашике мајонеза, сенф и изгњечену сардину. Посолити и побиберити по укусу и све измутити блендером. Пресути у одговарајућу посуду и премазати остатком мајонеза. Може се украсити першуном и/или бареним јајима.

УМАК ОД ЦВЕКЛЕ

Како и само име каже није намаз, али како немам ту рубрику, а ова је најсиромашнија, ево га овде. Нама је врло необично, а ви пробајте.

Састојци:	***Начин припреме:***
2 цвекле, 2 тврдо кувана јајета, 8 кашика уља, 2 жуманцета, пола лимуна, кашичица сенфа	Скувану цвеклу испасирати у блендеру, па јој додати пенасто умућено уље са жуманцетом, додати издробљена јаја, лимунов сок и сенф. Иде као прилог уз печења (уз пилетину баш и не).

ГУАКАМОЛЕ - види мексичку кухињу

ХУМУС – види арапску кухињу

ДА СЕ ПРЕГРИЗЕ - ПРЕДЈЕЛА

Сам наслов странице довољно говори о јелима. Ово су нека која се нама свиђају, а нису компликована за спремање.

СЛАНИ РОЛАТ

Састојци:	***Начин припреме:***
Тесто: 0,5 л млека, 70 г брашна, 70 г маргарина, 4 јајета. *Фил:* 1 павлака, 2 кашике сенфа, 200 г шунке, сецкане, 200 г тврдог сира	*Тесто:* млеко, брашно и маргарин скувати као пудинг, додати јаја и смесу пећи у подмазаном плеху око пола сата на 180°C. *Фил:* Све састојке помешати. Филом премазати тесто и савити у ролат.

ЦРНЕ ГАЛЕТЕ - од Миме

Ово је вишеструко добро, врло је укусно и уз пиво иде одлично, могу га јести и прави вегетаријанци, може и врло дуго да стоји а да ништа не изгуби на квалитету.

Састојци:	***Начин припреме:***
800 г брашна (1/3 бело, 2/3 интегрално), прашак за пециво, со, 100 г сусама или оригана или пшеничних клица или најбоље свега тога, 150- 200 мл уља, 2 мање шоље пива	Све састојке сјединити, правити куглице и пећи галете или у справи намењеној за то или на пекачу (она справа са два ребраста тефлонска грејача који се могу преклопити један преко другог).

БРЗА ПИТА СА СИРОМ

Састојци:	***Начин припреме:***
2-3 јајета, око 100 мл уља, со, прашак за пециво, 2 шоље брашна, 1 јогурт или кисело млеко, 150-200 г белог сира	Све умутити и ставити у подмазан плех и пећи, на 200°C.

ТОСТ - од Анчи

Састојци:	***Начин припреме:***
тост хлеб, млеко, 3 јајета, 150 г качкаваља, 250 г ситног сира, 150 г шунке у цреву или сл, сецкане на коцкице	Сваки комад тоста умочити у млеко и слагати у плех. Премазати их смесом од сира, јаја и шунке и запећи. Најбоље иду уз шампињоне динстане на луку.

ПИРОШКЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
0,5 кг сира, 2 јајета, прашак за пециво, 0,5 кг брашна	Све умесити да се добије не сувише тврдо тесто. Сећи или кидати комаде и пећи у дубоком уљу.

РОЛАТ ОД МЛЕВЕНОГ МЕСА

Састојци:	***Начин припреме:***
1,5 кг млеваног меса, со, бибер, туцана паприка, 2-3 везе першуна и целера, 2 јајета, бели лук по укусу, 150 г качкаваља, сенф, кечап, шољица пиринча, 5-6 куваних јаја, шаргарепа	Половину меса развући у дебљи правоугаоник на подмазаној фолији, на то ставити барена јаја по средини, а целе шаргарепе са стране и преко тога посути пиринач. Одгоре ставити другу половину меса и од свега направити као векну. Прелити уљем, завити у фолију и ставити у подмазан плех и пећи око сат времена на 200°C.

ПУДИНГ ОД СПАНАЋА

Састојци:	***Начин припреме:***
0,5 кг спанаћа, 2 главице лука, 2 кашике уља, две одстојале земичке, 200 г куване шунке, 5 јаја, 1 дл киселе павлаке, густин, 1 кашичица зачина за јело, 1 кашика маслаца, мало презли, бибер, со	У исецкан и пропржен лук додати сецкани (грубо) спанаћ, динстати 5 минута и оцедити. Земичке исећи на кришке, шунку на коцкице, а јаја умутити са зачинима и мало густина. Маслацем подмазати ватросталну чинију, дно обложити алу-фолијом, а зидове посути презлама. Ређати шунку, па половину спанаћа, па половину земичке, то поновити и све прелити јајима. Запећи у рерни и након тога преврнути на велики тањир или послужавник. Сачекати да се прохлади, па служити.

РАСОЛ-ЧОРБА

До сада није било чорби у овом кувару, али ево шта Сремци једу зими. Када спремите, видећете да је ово мало теже назвати чорбом, а још теже предјелом. Више личи на калоријску бомбу. Но, када се збирка обогати сличним стварима, биће посебан део за то. За сада нека је овде.

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г пилетине, 250 г јунетине, 100 г кобасице, 2 главице лука, 2 јајета, 2 кашике киселе павлаке, љута алева паприка, мало брашна, бибер у зрну, 1,5 л расола	Месо исецкати на коцкице и кувати у води да омекша. За то време на маснећи испржити исецкан лук, додати мало брашна и алеве паприке. У запршку сипати расол и прокувано месо са половином воде у којој се кувало. Прокувати и додати бибер и на колутове исечену кобасицу (најбоља је српска кобасица). Пред служење додати павлаку размућену са јајима.

РИБЉА ТОРТА

Ево опет нешто необично. Вреди пробати, али нисам сигуран да ће се допасти ни онима који воле рибу, ни онима који воле торте, али јесте занимљиво.

Састојци:	***Начин припреме:***
200 г брашна, 100 г маргарина, 250 г рибљег меса одвојеног од костију (филети ослића нпр.), 4 јајета, 200 грама ситног сира (швапског), 1,5 дл киселе павлаке, со, бибер	Од брашна, маргарина, соли и воде умесити глатко тесто и оставити на хладном 30-ак минута, затим га развући и ставити у подмазан плех. Преко теста ставити обарено рибље месо (може и 2 кутије сардине). Преко рибе сипати масу направљену од улупаних жуманаца, павлаке и сира у коју је на крају додат снег од беланаца. Пећи око 40 минута на 180°C.

ПАТЛИЏАН У ТЕПСИЈИ

Састојци:	***Начин припреме:***
2 патлиџана, главица лука 3 чена белог лука, срж од 4 артичоке, 4 парадајза, 10-ак маслина, маслиново уље, млевени ловоров лист, тимијан, босиљак, оригано, рузмарин, першун, со бибер	У плех ставити исецкан црни и бели лук, па преко њих на кришке исечен патлиџан (неољуштен), па затим артичоке, парадајз и маслине. Посути преосталим црним и белим луком, зачинима и прелити уљем. Покрити фолијом (или још боље поклопцем ако је у питању земљана посуда) и пећи прво 10 минута на 220°C, а потом још око сат времена на 180°C. Украсити свежим листовима босиљка и першуна.

ВЕГЕТАРИЈАНСКО - БЕЗ МЕСА

„ШНИЦЛЕ“

Нису у питању шницле од меса. Рецепт потиче из дана кризе и хиперинфлације када је месо било луксуз. Но, за промену, добро је понекад појести и овако нешто.

Састојци:	***Начин припреме:***
3 кришке хлеба, 1 већа главица лука, 1 дл млека, 2-3 јајета, 2 чена белог лука, вегета, со, презле, уље за пржење	На уљу издинстати лук, додати хлеб који је претходно потопљен у млеку, јаја, бели лук, со и вегету и све заједно динстати док се не згусне. Од ове масе обликовати шницле, ваљати их у презле и пржити.

„ПИЛАВ“

Када се каже пилав, обавезно се мисли на јело са месом. Ово јело, које смо сами прозвали пилав и које долази негде са истока, вероватно из Индије, иако се у суштини састоји само од пиринча, толико је укусно да му месо уопште није потребно.

Састојци:	***Начин припреме:***
2 шоље пиринча, главица лука, мало путера, 4 кардамома, 4 листа ловора, већи комад коре цимета, кашика ХАЛДИ праха (опција КАРИ), каранфилић	На путеру пропржити лук, додати зачине и пиринач и пржити пар минута. Додати 4 шоље воде и пустити да прокува. На лаганој ватри кувати док се не скува пиринач, или још боље пребацити све у ватросталну посуду и убацити у рерну да се запече.

ЗЕЛЕНИ УШТИПЦИ

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг кромпира, 150 г спанаћа или блитве, 100 г брашна, мускат орашчић, кашика вегете, 3 јајета	Скувани кромпир изгњечити са куваним спанаћем, додати остале састојке, сјединити, правити куглице и пећи их у врелом уљу.

ШАРГАРЕПА СА ВИНОМ

Ово се баш и не може назвати јелом, али уз још једно овакво слично, или неко печено месо и чашу вина може бити комплетан оброк.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг шаргарепе, 80 г путера, со, бибер, 2 дл белог вина	На путеру пропржити на коцкице сечену шаргарепу, мало је пропасирати, посолити и побиберити и додати вино и крчкати 10 минута. Кад је готово, додати сецкан першунов лист.

ПАШТРНАК НАДЕВЕН СИРОМ

Ево још једног занимљивог јела, поготово за оне који не једу месо. Паштрнак мора бити млад, а велики.

Састојци:	***Начин припреме:***
3 паштрнака, 150 г крављег сира, 1 кашика гриза, 1 јаје, 1 кашика шећера, 1 кашика маслаца, кисела павлака по укусу	Паштрнак очистити, скувати и пресећи на пола, па издубити средину, тако да се добију чашице. Сир иситнити, помешати са гризом, шећером, јајетом и паштрнаком који сте извадили из средине (месо). Додати половину маслаца, све добро промешати и смесом напунити чашице од паштрнака. Остатак маслаца намазати преко напуњеног паштрнака, запећи у рерни и служити са павлаком.

ДРАГАНИН ПРЕБРАНАЦ

Верује се да је пребранац или како то Македонци зову гравче на тавче, најбољи од белог крупног пасуља - тетовца. Ми више волимо пребранац од жутог пасуља, припремљен како то Драгана ради.

Састојци:	***Начин припреме:***
шоља пасуља, 3-5 главица црног лука, 1 дл уља, со, бибер, 2 кашике алеве паприке	Натопити пасуљ у хладној води и оставити да преноћи. Сутрадан, у чистој води прокувати и ту воду излити, налити чисту, посолити и на лаганој ватри кувати 1-2 сата. Након кувања, пасуљ треба да огрезне у преосталој води. На уљу пропржити исецкан лук док не омекша, уз стално мешање, скинути га са ватре и додати алеву паприку и промешати. У већу посуду (по могућству земљану) ређати наизменично лук и пасуљ, мало посолити и побиберити сваки слој пасуља, завршити пасуљем. Ако је преостало воде од кувања пасуља, налити толико да сложен пребранац огрезне. Пећи у рерни на 200°C док горњи ред пасуља не остане сув. Поклопити и оставити још 20-ак минута на 150°C. Подгревати поклопљено.

ТАВЧЕ СА ОРАСИМА

Ево још једне варијанте пребранца, овог пута са орасима. Не разликује се много од претходног рецепта, сем што је мало необичнији. Може се правити од свих врста пасуља.

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г пасуља, 100 г крупније млевених ораха, 3-5 главица црног лука, 2 дл уља, 4 суве истуцане паприке, 2 ловорова листа, першунов лист, нана, со, бибер, 3 чена белог лука, 2 кашике алеве паприке, мало брашна	Скувати пасуљ у две воде тако да зрна остану цела и процедити. Пропржити црни лук на уљу, додати со, алеву паприку и бибер. У тавче наизменично ређати пасуљ, орахе и лук тако да на крају буде пасуљ и прелити другом водом у којој се кувао пасуљ да огрезне. Посути брашном, исецканим белим луком, наном и першуном и запећи. Подгревати поклопљено.

ПУЊЕНЕ СУВЕ ПАПРИКЕ

Старо посно јело, за посне славе и у доба постова. Добро ће вам доћи ако на ручку имате вегетаријанце.

Састојци:	***Начин припреме:***
20 сувих црвених паприка, 250 г пиринча, 100 г лука, 100 г празилука, 200 г крупније млевених ораха, уље, бибер, со, алева паприка	Пре пуњења паприке потопити у млаку воду. За то време издинстати лук и празилук, пред крај додати пиринач и мало алеве паприке. Склонити са ватре, додати орахе, посолити и том смесом пунити паприке. Послагати их у (земљану) посуду, налити водом да огрезне, поклопити и кувати у рерни око 30 минута на око 200°C. Отклопити и запећи.

БУКОВАЧЕ СА СИРОМ

Састојци:	***Начин припреме:***
10-12 буковача, 2-3 главице црног лука, бешамел сос, 2-3 јајета, презле, рибани тврди сир (качкаваљ)	Сецкане буковече издинстати са ситно сецканим (струганим) црним луком и охладити. Бешамел сос (брешно, млеко и путер - види лазање), помешати са печуркама, умућеним јајима и презлама и пећи као фаширане шницле на путеру. Сваку шницлу, када је готова, посути рибаним сиром.

ПОСНА САРМА

Идеално за вегетаријанце који су се ужелели сарме. Лично сам био скептичан какав ће укус имати, али ризик се исплатио. Препоручујемо и за оне који спремају посне славе као што је наша, Св. Никола.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг киселог купуса, главица црног лука, 0,5 л уља, со, бибер, алева паприка, 150 г сојиних љуспица (преливене топлом водом), 2 рендане шаргарепе, 200 г пиринча, 1 бели лук, 2-3 ловорова листа 150 г млевеног сунцокрета	Пропржити лук па додати алеву паприку и пиринач. Склонити са ватре и додати остале састојке сем белог лука и ловора. Смешу добро хомогенизовати и савијати сарме са овим пуњењем. Када се све сарме послажу, прекрити их листовима купуса и додати целу главицу белог лука и ловоров лист. Крчкати као и сваку другу сарму.

РАГУ-ЧОРБА ОД ПОВРЋА СА ШАРГАРЕПОМ

Иако спада у чорбе, издашно је, па се може сматрати и целим оброком.

Састојци:	***Начин припреме:***
2 повеће шаргарепе, 2 кромпира, по 1 паштрнак, корен целера и корен першуна, чаша скуваног грашка, 1 тиквица, 2 мања кисела краставца, главица лука, 50 г маслаца, чаша парадајз сока (опција кисела павлака), зачини, со, бибер.	Поврће исећи на комадиће, лук исецкати и пропржити пар минута на маслацу, па додати остало поврће (сем грашка и краставаца). Кад се пропржи додати грашак, киселе краставчиће и сок од парадајза, па прелити са 1 литром супе (може и вода уз мало вегете) и зачинити (ловоровим листом, каранфилићем, циметом и осталим зачинима по жељи). Кувати 15 минута и пре служења посути першуновим листом или мирођијом. Уместо парадајз соса може се направити и маснија варијанта са павлаком.

ПОСНА ЏИГЕР САРМА

Састојци:	***Начин припреме:***
1 празилук, 1 шаргарепа, 250 г шампињона, 500 г филета ослића, 100 г соја љуспица, веза першуна, со, бибер, млевене паприка, зачин (вегета), кашика брашна, 1/2 чаше пива	Ситно сецкани празилук издинстати, додати рендану шаргарепу и још мало динстати, додати сецкане шампињоне, обареног и издробљеног ослића, першун, со, бибер, вегету, алеву паприку и соја љуспице (пре тога 20 минута потопљене у води). Све ово ставити у погодну ватросталну посуду, залити са кашиком брашна размућеног у пиву и запећи на 200°C.

БУКОВАЧЕ „НАТУР"

Састојци:	***Начин припреме:***
12-15 буковача (већих), веза першуна, веза мирођије, 1-2 празилука, путер	Опране и просушене буковаче послагати у плех (листићи према доле), сваку посути сецканим першуном, мирођијом и празилуком и на сваку ставити комад путера и пећи неколико минута у добро загрејаној рерни.

ПИТА ОД ПЕЧЕНЕ ПАПРИКЕ

Годинама стоји на овом месту, мојом грешком, (у рецепту је и прашка шунка), док то није приметила Магда. Шунка се може заменити неким погодним производом од соје или једноставно повећати количина паприке, и биће вегетаријанско.

Састојци:	***Начин припреме:***
10 печених, ољуштених и похованих паприка, 1 кг ситног сира, 2 чаше павлаке, 250 г прашке шунке, качкаваљ	Ређати наизменично у ћувечару (тепсију за ћувеч) охлађену поховану паприку (поховање без презле), сир помешан са 1,5 чашом павлаке и шунку. Завршити са шунком и преко свега ставити преосталу половину чаше павлаке, па нарендати качкаваљ. Сећи и служити као комаде пите.

ШАРЕНО ПОВРЋЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
2 веће шаргрепе, 2 црвене и 2 жуте печене паприке, главица црног лука, 2 кромпира, 200 г скуваног пасуља, 150 г скуваног боба, кашичица јабуковог сирћета, пола шоље парадајз сока, уље, со, бибер, љута папричица (није обавезно)	Ситно сецкан лук се пропржи на уљу, па се додају сецкана шаргарепа и сецкан кромпир и прже пар минута. Затим се додају сецкане печене паприке (и ољуштене), скувани пасуљ и боб, па се све налије парадаз соком. Додају се и сирће, мало шећера и зачини. Кувати док течност не уври!

СОЧИВО СА ВИНОМ

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г сочива, 500 г брокола, 4 кромпира (већа), пар листова жалфије, мало рузмарина, 3-4 чена белог лука, љута папричица, 100 мл белог вина, мало алеве паприке, уље, 4 кришке препеченог хлеба (тоста), со и бибер	Опрано сочиво натопити преко ноћи у води. Сутра га скувати у чистој води (лагано да се не распадне) и процедити. У ситно исечен и пропржен лук додати папричицу, алеву паприку, сочиво, на коцкице исечен кромпир, на цветове искидане броколе, жалфију и рузмарин. Додати вино и шољу топле воде, посолити, побиберити и кувати 20 минута. Служити уз препечен хлеб натрљан белим луком.

МИРИСНИ КРОМПИР

Ово је занимљива верзија припреме кромпира за прилог, али је тако укусно да може уз салату бити и мало јело.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг кромпира, 100 г путера, 4 кашике маслоновог уља, кадуља (10-ак листова), рузмарин (пар гранчица), 2 чена белог лука, мања веза першуна, со, бибер	Кромпир исечен на мало крупније коцкице пропржити на смеси уља и путера, а затим га пребацити у ватросталну посуду (боље земљану) и пећи у загрејаној рерни на умереној ватри. Испечени кромпир одмах по вађењу из рерне прелити смесом од ситно сецканих зачина, белог лука и соли (претходно добро измешаних са мало маслиновог уља).

PASTICCIO ОД ПАТЛИЦАНА

Састојци:	***Начин припреме:***
1,5 кг патлицана 1 црни и 3 чена белог лука, 2 парадајза, оригано, босиљак, першун, 2 кашике (2 комада) моцареле, 4 кашике рибаног пармезана, маслиново уље, брашно за пржење	Ољуштене и уздуж на пола исечене, 1 цм дебеле плошке патлицана посолити и оставити пола сата. Потом их благим стискањем исцедити, ваљати у брашно и пропржити на уљу. Оцедити их на масном папиру и послагати у подмазану ватросталну посуду. Сваки слој, па и последњи, прелити умаком, па на њега ставити ситне комадиће моцареле и посути га пармезаном. Пећи на умереној ватри у загрејаној рерни док се сир не растопи. Пре служења прелити маслиновим уљем. **Умак:** пропржити ситно исецкан бели и црни лук, додати огуљен и исецкан парадајз и кувати док се не згусне. Зачинити сољу, бибером, босиљком, ориганом и першуном при самом крају кувања.

ПИЛАВ СА ПРАЗИЛУКОМ

Прилично једноставно, али укусно.

Састојци:	***Начин припреме:***
400 г празилука 40 г масти 350 г пиринча кашика парадајз-пиреа со, першун	Исецкан празилук динстати на масти, када се застакли додати пиринач и парадајз-пире, посолити и налити водом (око 0,6 л). Када прокључа пресути у ватросталну (земљану) посуду и укрчкати у рерни (док пиринач не попије сву воду) на лаганој ватри. Посути сецканим першуном пре сервирања.

МОЈ ПРЕЛИВ (СОС) ЗА ШПАГЕТЕ - види италијанску кухињу

ТЕСТО СА БОСИЉКОМ - од Шазе - види италијанску кухињу

ПЕШТ (ЂЕНОВЉАНСКИ ПРЕЛИВ) - види италијанску кухињу

КУФТЕ - види арапску кухињу

NACHOS - види мексичку кухињу

МЕСО И СА МЕСОМ

КРМЕНАДЛЕ У ФОЛИЈИ

Како год да се пеку или прже, нама су крменадле увек суве к`о дрва. Ево начина, да уз мало додатака, буду печене а сочне.

Састојци:	***Начин припреме:***
4-6 крменадли, 1-2 главице црног лука, 6-8 ченова белог лука, со и бибер, 200-300 г шампињона, 100-150 г ситно сецкане шунке, павлака	Крменадле пропржити на уљу само док се не зарумене. Извадити их и држати на топлом. На истом уљу пропржити црни и бели лук, додати зачине, шампињоне и шунку и мало их пропржити. На комаде фолије ставити по крменадлу, на њих надев и по кашичицу павлаке. Замотати и пећи у загрејаној рерни око 15 минута на 200°C.

ТАТАРСКИ БИФТЕК

Неки стварно не могу да једу живо месо, а неки овај бифтек не једу само зато јер знају да је од живог меса. Спадамо у оне који га воле и то више кад је од коњског него од говеђег бифтека. Ово је један од 5-6 сличних рецепата које смо срели, а ни он није стриктан. Понеки од зачина можете слободно изоставити ако га немате.

Састојци:	***Начин припреме:***
400 г бифтека (коњског) 1 дл уља, жуманце, кашика сенфа, 1 лук - најситније сецкан, 2-3 чена белог лука, кашика бибера и алеве паприке, со, кечап, вегета, табаско, вочестер сос, кисели краставчић, 1 дл коњака или вињака	Бифтек ситно, ситно исецкати, и додати остале састојке и све мешати, притискати виљушком у кашици. Може и блендром али је лошије, добије се као паштета. Служити на топлом тосту уз добро црно вино.

БРАНИМИР ОДРЕЗАК

Издашно, ефектно и укусно, јако добро када имате госте на ручку.

Састојци:	***Начин припреме:***
800 г телећих одрезака, 100 г шунке, 100 г тврдог сира (качкаваља), 200 г павлаке, 50 мл коњака или вињака, 3 дл супе, 200 г шампињона, 100 г путера, 1 дл белог вина	Излупати одреске, на сваки ставити комад сира и шунке, преклопити, зашити чачкалицом и испећи на путеру на благој ватри. При крају додати нарезане шампињоне. Месо извадити, а шампињоне динстати до краја. И они се изваде, а у сок од печења додају павлака, вињак, вино, супа и зачини. Одреске прелити умаком, и служити, најбоље уз ваљушке од кромпира.

АНДАЛУЗИЈСКИ ГУЛАШ

Много врста гулаша постоји у кухињама овог дела света, по њему су познати Војвођани, Славонци, Мађари. Ево како то праве на југу Шпаније.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 главица лука, со, бибер у зрну, 1 кг паприке, 1кг јунећег бута, 1 кг парадајза, 1/2 л белог вина, по 1 веза першуновог и целеровог листа	Упржити сецкан лук, посолити и додати бибер, нарезану паприку и месо нарезано на коцкице. Пржити док не испари сва вода, па додати ољуштен и на комаде исечен парадајз. Динстати и даље док вода не испари, па постепено наливати вино. Кад и она скоро потпуно испари, додати першун и целер и још само мало динстати. Служити са тестом или куваним кромпиром.

САРМИЦЕ У ВИНОВОМ ЛИШЋУ

Сармице спадају у један од мојих специјалитета и у нашој кући искључиво их ја спремам. Ако немате стрпљења да увијате и до 60-ак сармица, немојте ни почињати. Она варијанта са слагањем меса и листова као гибаница није оно право. Виново лишће можете имати целе године ако га ставите у замрзивач, ништа не губи на квалитету. Једино га пре коришћења потопите 20-ак минута у врло топлу слану воду.

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г мешаног млевеног меса, 150 г пиринча, 1 јаје, већа главица лука, 3-4 чена белог лука, со, бибер, першунов и/или целеров лист, стругани мускат орашчић, 1 дл белог вина, 30-ак листова винове лозе	Пропржити ситно сецкан лук на уљу, додати сецкан бели лук, па месо и пропржити. При крају додати опран пиринач, со, бибер, першун (целер), кашичицу мускат орашчића и јаје. Све добро помешати. Листове лозе прелити млаком сланом водом и филовати их горњом смесом. Направљене сармице ређати у ватросталну посуду, ако треба и у два реда, густо их збијајући. Залити их супом или водом, да огрезну, и прекрити листовима лозе. Запећи на умереној ватри у рерни. При крају скинути лишће лозе и прелити вином и вратити још мало у рерну. Служити са киселим млеком и хладним белим вином (бургундац или мускат најбоље).

АРГЕНТИНСКИ ЋЕВАП

Ово јело би се могло схватити и као сиротињски ћевап јер се прави од смеше меса и кромпира, али то сигурно није разлог због којег се рецепт нашао у збирци.

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г мешаног млевеног меса, 250 г куваног кромпира, 1 јаје, 1 жуманце, мала главица лука, 2-3 чена белог лука, со, вегета, бибер, першунов лист, 1 беланце, презле	Помешати месо и изгњечен кувани кромпир, додати јаје и жуманце, наструган лук, испресован бели лук, со, бибер, вегету и першунов лист. Од масе правити веће ћевапе и ваљати их у презле помешане са благо умућеним беланцетом и пећи у врелом уљу. Служити са салатом од наренданих јабука, преливених соком од парадајза са мало кима.

ФРИЈУЛСКИ ГУЛАШ

Препоручује се уз ваљушке или њоке (види рецепт на страни 2).

Састојци:	***Начин припреме:***
500 г лука, со, 80 г димљене сланине, 600 г говедине, 2 ловорова листа, 3 кашике парадајз-пиреа, млевена паприка, мајоран и рузмарин	Упржити сецкан лук и сланину сецкану на коцкице, посолити и додати бибер, месо нарезано на коцкице и остале зачине. Налити водом, пустити да проври и кувати 30 минута. Додати парадајз-пире и динстати још сат, доливајући воду.

СВИЊСКИ ВРАТ НА ЖАРУ

Ово је наша варијација најобичнијег роштиља, рузмарин даје посебну арому. Врат је убедљиво најбољи за роштиљ, увек је прошаран масним деловима, па и при печењу на роштиљу остаје сочан чак и кад се спрема решије. Овако се може спремити и бифтек, рамстек или филе.

Састојци:	***Начин припреме:***
свињски врат, со, бибер, рузмарин	Свињски врат без костију, посолити и побиберити и добро натрљати сувим рузмарином и оставити поклопљен бар 1 сат. Пећи на жару уз често окретање (са рузмарином).

ПАПАЗЈАНИЈА

У жаргону папазјанија је када смандрљате нешто за јело од остатака, без изгледа да два пута направите исто. Ево шта је права папазјанија.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг говедине (плећка, ребра, врат), 250 г лука, со, бибер у зрну, 100 г димљене сланине, 3 главице белог лука, 1-2 веће везе зелени, 500 г кромпира, 0,5 л белог вина, 1 кашичица винског сирћета, 1 телећа или свињска ножица	У земљани лонац нарезати зелен и кромпир на пола или четврт, додати першунов лист, целеров лист и читаве главице белог лука, очишћене од спољне прљавштине и на колутове исечен црни лук. На сланини, изрезаној на листиће кратко пропржити месо исечено на комаде и све преручити на површе и благо промешати (протрести), ставити ножицу и прелити вином разблаженим чашом воде и брашном размућеним у сирћету, посолити, побиберити, покрити алуминијумском фолијом и крчкати у рерни на благој ватри најмање 3 сата.

ПАПРИКАШ ОД ДИВЉЕГ ВЕПРА

Дивљач! Најбоље ју је јести у добром ресторану. Из више разлога: прво, тешко је наћи месо дивљачи, друго, припрема је дуга и напорна и треће, тамо спремају професионалци, па нема страха да не успе. Ипак, ако набавите вепровину и имате довољно времена, ево рецепта.

Састојци:	***Начин припреме:***
2 кг меса од вепра *За маринаду:* 1 литар пива, 2 шаргарепе, 3 главице лука, каранфилић, бибер у зрну, веза першуна, ловоров лист, 2 струка мајчине душице (тимијана), со, уље. *За кување:* 2 кашике масти (1 дл уља), 200 г сланине (масније), 250 г шампињона, веза младог лука, 100 г крви (није неопходно ако не волите или немате, али је пожељно), 1 дл павлаке, чашица коњака или вињака, орашчић, 80 г маслаца, со и бибер	*Маринирање:* Месо исећи на коцкице, прелити пивом и додати све исецкане зачине, лук на листиће, шаргарепу на колутиће. Оставити да се маринира 24 сата уз повремено мешање. *Кување:* Месо добро оцедити и обрисати и пропржити на масти, на јакој ватри. У почетку поклопити уз повремено протресање, да не прска маст, а онда отклопити, посути брашном и мешати да добије исту боју са свих страна. Пропржено месо фламбирати коњаком. Потом га прелити загрејаном маринадом и ако треба додати воде да огрезне. Кувати око 1 сат. Месо извадити, а течност у којој се кувало процедити и сачувати за касније. Сланину у другом суду пропржити на маслацу са сецканим луком и шампињонима, у то додати месо и течност од кувања, у коју се претходно дода павлака и крв, на топло, настругати орашчића и зачинити по укусу. Паприкаш још мало кувати, али не сме да ври. Служити са пиреом од кестена и куваним целером или тестом, уз пиво, исто оно у којем се јело кувало.

ПИТА ОД ПЕЧЕНИХ ПАПРИКА – Јелена Ткалец

Састојци:	***Начин припреме:***
10 печених црвених паприка, маса за поховање (јаје, млеко, брашно, као за палачинке али гушће), 1 кг белог сира, сремског, 2 чаше киселе павлаке, 250 г прашке шунке, рендани качкаваљ	Печене паприке ољуштити и очистити од коштица, па их испоховати. Сир помешати са 1,5 чашом павлаке. Ређати у правоугаону ватросталну посуду (најлепше изгледа али није неопходно, ако немате може у било коју другу дубљу посуду) ред паприке, ред сира са павлаком, па листове шунке, поновити истим редом, завршити са шунком. Премазати са пола чаше павлаке и посути наренданим качкаваљем.

РАМСТЕК СА ЦРНИМ ВИНОМ

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг рамстека, 3-4 чена белог лука, 0,5 л црног вина, першунов лист, рузмарин, 1-2 листа ловора, каранфилић, со, бибер	Бели лук изгњечити и са осталим зачинима посути га по комаду рамстека, па све прелити црним вином. Ставити у такву посуду да цео комад меса буде потопљен и оставити пар сати. Мари-наду укувати допола, а месо испећи на роштољу. Испечени ко-мад завити у алуфолију неколико минута, а затим исећи на шницле. Шницле слагати на топле тањире и прелити врућом маринадом.

ПИЛЕЋА КРИЛЦА НА КИНЕСКИ НАЧИН

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг крилаца, *за пац:* 4 кашике тамног соја соса, 1 кашика меда, 1 кашика сенфа, 1 кашика уља, главица белог лука, бибер	Помешати све састојке за пац и са њим прелити крилца, па све оставити у фрижидеру преко ноћи. Сутрадан пребацити све у тепсију, додати око 100 мл воде, поклопити фолијом и пећи око 90 минута на 200°C. Затим скинути фолију и запећи још 30 минута на истој температури. Служити са пиринчем.

БЕЗОБРАЗНИ ГУЛАШ

Овако се зове због врста меса од којих се прави. Некада су га само месари могли себи приуштити - на безобразлук. Могло им се - а ваља! Количина меса не зависи од броја људи за које се спрема, већ од количине безобразлука. Рецепт је за килограм!

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг меса (јунећи бифтек и/или рамстек, свињски филе и/или каре* и обавезно јагњећи бут), 250 г суве сланине, 1,5 кг ситно сецканог лука, бели и црни бибер у зрну, млевени бибер, 4 листа ловора, гранчица рузмарина, 0,5 кг резане паприке, по две суве и свеже љуте папричице, бутељка семиона	У лонцу или још боље котлићу издинста се лук, па се редом додаје сланина (пар минута динстања), затим месо сецкано на крупније коцкице, па паприке и сви остали зачини. Кад испари сва течност додаје се постепено вино, чаша по чаша. Пре последње чаше дода се мало алеве паприке. Обезбедити бар још две-три бутељке истог семиона, да се попије уз гулаш.

ШАРПЛАНИНСКИ СМУК

Ово направити није лако, а разлога су бар два: први је што је тешко набавити овакав комад меса јер га ретко има у месарама, а треба и одрешити кесу, а други је што је најбоље кад се прави испод сача (ова потешкоћа бар има резервно решење). Шарпланински се зове јер му је творац са те планине, бујановачки кафеџија Стојан Манастијевић, а смук је, јер стварно личи на змију!

Састојци:	***Начин припреме:***
цео свињски каре*; 200 г димљеног врата, 200 г прашке шунке, 200 г (шарпланинског) качкаваља сецканог на коцкице, 200 г киселих краставчића, 250 г кајмака	Каре се разреже (отвори) по дужини, па се на њега стави надев од врата, шунке, сира и краставчића. Надев се уздуж обмота месом и „змија" зашије чачкалицам. По оригиналном рецепту стави се на замашћену црепуљу, покрије сачом и затрпа жаром. Но, сасвим ће добро доћи и велика земљана посуда са поклопцем у јако загрејаној рерни. Када смук порумени, изваде се чачкалице и „змија“ се прелије кајмаком резмућеним у мало воде и врати у рерну још 10-15 минута, отклопљено.

* када се са крменадле скине месо у комаду, зове се каре.

КОМШИЈСКИ ШТАПИЋИ

Прво погледајте рецепт, па прочитајте коментар, другачије нема смисла!

Састојци:	***Начин припреме:***
по 0,5 кг телећег и свињског бута, неколико главица лука сеченог на колутове, мало уља или масти, 1 кг ољуштеног парадајза	На штапиће за ражњиће наизменично се ређају коцкице телетине и свињетине и колутови лука. Пече се на врелом роштиљу и слаже у плитку чинију, један до другог. Док се режњићи пеку, на врелој масти (уљу) се укрчка ситно сецкан и посољен парадајз који се прелије преко штапића пре служења.

Од овог парадајза је дошло име. Радозналац, кад угледа шта се и како спрема, најчешће прокоментарише: „Комшија, не бих ја тако", али кад проба јело надалеко проноси причу о комшијиним ражњићима!

КОВРЏАВЕ ВЕШАЛИЦЕ[*]

Ако не знате шта су вешалице, тј. који је то део свиње, погледајте фусноту!

Састојци:	***Начин припреме:***
10-12 комада беле вешалице, 10-12 комада меснате сланине (по димензијама исте као вешалице, али сасвим танко сечене), кајмак	Листови сланине се ставе преко вешалице, па се све уролује тако да је сланина унутра. То су коврџе које се набоду на ражњиће и пеку на јакој ватри. Готово је кад сланина процврчи. На сваку коврџу стави се кашичица кајмака пре сервирања.

ЦАРСКА ЂАКОНИЈА

У питању је бифтек, рецепт каже да за припрему треба пет дана и зато је ваљда царска.

Састојци:	***Начин припреме:***
говеђи бифтек сечен на комаде, сенф, бибер, уље, со	Свеж бифтек се три дана држи на леду, а затим још два дана у сенфу, уљу и биберу. Ко воли крвав, сече га на дебље комаде, а ко не, на дебљину прста. Пече са на најјачој могућој ватри на роштиљу, по два минута са сваке стране. На готов бифтек се може ставити јаје на око, али се у чаши поред тањира мора наћи добро црно вино (препоручујем неки Chianti).

ГУЛАШ ОД ДИВЉАЧИ

Нисмо ватрени обожаваоци гулаша и ретко их спремамо, али смо пре извесног времена налетели на смрзнуто месо дивље свиње и јелена и добио сам жељу да направим гулаш од дивљачи. Намера ми је била класичан гулаш, али како сам чуо за разне рецепте сетио сам се неких детаља из њих и мало експериментисао. Нама се, а и пријатељима који си били на ручку, допало како је испало и то је разлог што је рецепт овде.

Састојци:	Никада нисам имао прилику да правим гулаш од свежег меса дивљачи, па немам појма да ли треба и како се месо ставља у пац (маринаду), за то се распитајте. Ако је месо замрзнуто сигурно нема потребе за тим. (Маринирање ми је одувек било нејасно, да ли је стварно неопходно, чини ми се да оно служи само да од дивљачи направите говедину или јунетину, а ја бих гулаш од дивљачи). Не знам шта са месом раде у ресторанима, али и тамо има разних гулаша.
1 -1,5 кг меса од дивљачи (дивља свиња, јелен, срна), лук, црвени по могућству, у количини половине тежине меса (боље више него мање), 4-6 ченова белог лука, разно поврће, све зајдно до 400 грама (шергарепа, целер, паштрњак, першун, лист першуна, лист целера),	***Начин припреме:*** Прва ствар коју сам урадио као експеримент је да сам

[*] Када се са крменадле скине месо у комаду, зове се каре. Ако каре сечете уздуж, на каишеве дебљине 1 cm, а дужине колико је просечан тањир у пречнику, то је бела вешалица. Ако је пре печења димите, то је димљена вешалица.

2 кашике густог сока од парадајза до 100 грама суве сланине, 50-80 грама овчије стеље (коме не смата може и до 100 грама), кајмак (може и уље ако желите „посни" гулаш), говеђа супа (или вода), со, бибер, алева паприка, ловоров лист, љута папричица, 2-2,5 дл белог сувог вина	месо, које је потребно потпуно одмрзнути, посолити и добро оцедити, пре почетка кувања кратко пропржио на врелом кајмаку. Да се пржи пре кувања сретао сам у разним рецептима, али ово на кајмаку сам ја иновирао. Имао сам мало већ доста старог кајмака, који нико у кући више није хтео да једе, па помислих да пробам, лоше бити не може. Показало се да је тај кајмак дао посебан шмек гулашу.

Месо се пропржи само толико да изгуби црвену боју и извади са масноће. Онда се у тој масноћи прво пропржи, што је ситније могуће исечен црни и бели лук, па се дода сво коренасто поврће сецкано на коцкице или колутове, и оно мало пропржи, па се у то дода сецкана сланина и стеља. Е, и ова стеља је мој експеримент. Имао сам је у кући (не налази се често и нисам је купио за ову сврху) и ни сам не знам зашто, помислио сам да би могло да буде добро ако је додам у гулаш. Нисам погрешио, и док се касније кувао, а и када се јео, гулаш је имао бајан мирис и укус, баш од стеље. За оне који не знају стеља је комплетна, без костију, усољена, а затим, што на на диму што на ваздуху, осушена овца. У гулаш сам убацио комаде прилично меснате стеље, овчије „сланине", са кожом, чини ми се са трбуха. Сланину и стељу сам пржио тек толико да се загреју, минут или два, и онда додао раније пропржено месо, добро измешао, додао само једну кашичицу љуте алеве паприке, још мало промешао да се све изједначи, налио са неколико кутлача говеђе супе, додао ловоров лист, бибер у зрну, мало досолио, убацио измрвљену суву љуту папричицу, першунов и целеров лист, долио сок од парадајза, добро измешао и поклопио да прокључа. Кад је све прокључало, смањио сам ватру тако да лагано крчка уз само мало отклопљену посуду и тек понеко мешање. Гулаш треба кувати најмање 2-2,5 сата, уз повремено доливање супе или воде. Густину гулаша подешавајте по укусу, ја више волим када је гулаш сув. Оно што је за гулаш битно је то да се у њему не сме видети ни комадић лука, мора се раскувати и он даје гулашу густину. Додавање брашна, густина, павлаке и нечег сличног, упропастиће гулаш, боље га кувајте још сат, макар се месо почело распадати, него да правите пудинг од њега. С друге стране, масноћа не сме да се одваја и плива на површини. На самом крају гулаш укувајте до такве густине, да када додате вино добије жељену густину. Вино додајте на самом крају, на 2-3 минута пре него што ћете га изнети на сто. Налијте га, промешајте неколико пута и одмах на сто. На време спремите прилог. Ми гулаш највише волимо уз широке резанце, али може и са палентом, ваљушцима, њокама, па чак и са куваним кромпиром.

Уз овакав гулаш мени не иде јако, опоро и тешко вино, али никако ни лагано, мирисно и много воћно. Бело никако. Моја препорука је неки француски бордо или Cote du Rhone, неке шпанске купаже темптаниља и тренаша и/или мерлоа, сира из новог света, Аустралија, Јужна Африка, а од домаћих неки пинот (ботуњац или WOW на пример) или складан мерлот (Навипов дионис је спрам цене одличан).

МЕТОХИЈСКА ТАВА

Састојци:	***Начин припреме:***
1,5 кг телетине или јагњетине, 1 дл киселог млега (овчијег са јагњетином), 3 јајета, мало уља, 200 г кајмака, першунов и целеров лист	Месо изрезано на дебље шницле се послаже на науљену и кајмаком премазану таву (округлу тепсију, или још боље земљану посуду), па се и оно премаже кајмаком. Стави се у топлу рерну и пече допола, а затим се месо окрене и поново премаже кајмаком. Пред сам крај прелије се смесом од умућених јаја и киселог млека, поспе свежим першуном и листом целера и врати у рерну толико да се јаја запеку. Служити уз кувани кромпир и зелену салату. Вино: ружица или лаганије црно.

KUBBAH TI AL SINIYAH – види арапску кухињу

ЛАЗАЊЕ – види италијанску кухињу

ПУЊЕНИ КАНЕЛОНИ – види италијанску кухињу

РИБЕ И ПЛОДОВИ МОРА

КАНАПЕИ ОД ДИМЉЕНОГ ЛОСОСА

Ово је само мало сложенија и укуснија варијанта стандардног начина спремања димљеног лососа (кришка тоста премазана путером са шнитом лососа и комадом лимуна).

Састојци:	***Начин припреме:***
120 г димљеног лососа, 150 г крем сира, по 1 кашика сока од лимуна, рена, и ситно сецканих пера младог лука, мирођија, капар, со, бибер, 12 шнита црног хлеба	Сир миксирати са лимуном и реном док се не добије густа паста. Додати пера лука, мирођију и бибер. Кришке хлеба намазати овим, ставити преко шниту лососа и украсити лимуном, капаром и гранчицама мирођије.

ШАМПИЊОНИ СА ДИМЉЕНИМ ЛОСОСОМ

Састојци:	***Начин припреме:***
12 већих шампињона, 300 г димљеног лососа, 2 жуманцета, 4 дл милерама, павлаке, 120 г струганог пармезана, 120 г путера	Шампињоне без дршке послагане у путером подмазан плех, напунити смесом сачињеном од ситно сецканог лососа, жуманаца, павлаке и 50 г пармезана. Посути остатком пармезана и на сваки ставити комадић путера. Пећи 20 мин. на 210°C.

ЦРНИ РИЖОТО СА СИПАМА

У овом рецепту нема ништа посебно, али ако волите рижото а нисте имали рецепт, ево га. Овако се може спремити и рижото са лигњама, дагњама, рачићима... (наравно не црни).

Састојци:	***Начин припреме:***
600 г сипа, 1 дл маслиновог уља, 300 г црног лука, неколико ченова белог лука, першун, 5 кашика белог вина, со и бибер, 300 г пиринча, 50 г пармезана	Очистити сипе (сачувати црнило) и изрезати на резанце. На уљу пропржити црни лук, додати сипе и црнило и динстати 20-ак минута. Додати першун, бели лук, вино, со, бибер и пиринач, претходно пропржен на уљу. Додати око 600 мл воде и кувати. При сервирању посути пармезаном.

СКУША НА ПРИМОРСКИ НАЧИН

Скуша се обично спрема на граделе, што није без разлога јер су одличне, али следећа два рецепта показују да може бити укусна и у рерни и кувана.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг скуша, 1 дл маслиновог уља, лимун, 150 г лука, 2 чена белог лука, со, бибер, 500 г парадајза, першун, 1 дл белог вина	Филетирети скуше и филете ставити један до другог у добро намашћену посуду за рерну, посолити, побиберити и накапати лимуна. Пећи око 20 минута. На уљу пропржити лук, црни и бели, додати першун и парадајз и кувати. При крају залити вином. Овом смесом залити филете и допећи скуше до краја. Најбоље је уз блитву и кромпир.

КУВАНА СКУША

Састојци:	***Начин припреме:***
по 400 г шаргарепе, першуна и целера, 2 клинчића, ловоров лист, 1 главица лука, 1 кг скуша, 0,5 л уља, першун, бели лук, маслиново уље	Поврће, клинчиће, ловоров лист и лук кувати око 30 минута, а затим процедити. У супи око 15 минута кувати скуше без главе (веће пререзати на пола) и извадити их на топао тањир, посути першуном, белим луком и прелити са мало маслиновог уља.

ШКАРПИНА У ЛАСТОВСКОМ БРОДЕТУ

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг шкарпине, 2 дл маслиновог уља, со, 200 г лука, 4 чена белог лука, 50 г першуновог листа, 400 г парадајза, 100 г црних маслина, 400 мл белог вина, маштине са Ластова (Ах!)	На уљу пропржити црни лук, додати бели лук, першун и парадајз огуљен и исецкан. Када се ово мало укува додати маслине без коштица, со, вино и воде по потреби. Кувати док се не згусне. Тада додати попржене комаде шкарпине и кувати око 30 минута на слабој ватри. Служи се уз тврдо кувану паленту.

ХОБОТНИЦА У УМАКУ

Јело није компликовано за направити и врло је укусно, наравно када нађете хоботнице и ако су приступачне вашем џепу.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг хобтница, 400 г огуљеног парадајза, 1 црвана папричица, сирће, веза першуна, со, бибер, уље, 3-4 кромпира	Очистити хоботнице (ако су свеже, а не замрзнуте, претходно их излупати неким дрветом или о камен), огулити кожицу са пипака и, ако су веће, одвојити пипке од вреће. Кувати је око 15-ак минута у води са доста сирћета и соли, а затим пребацити у земљану посуду, додати папричицу, першун, сецкан парадајз и око 1 дл уља и мало соли. Посуду покрити са два листа пакпапира и везати га канапом око обода, па све поклопити и кувати бар сат времена на умереној ватри. Како би јело било издашније могу се додати 3-4 кромпира. Не мешати, само понекад протрести. Кад је готово оставити још 10-ак минута да стоје у умаку, најбоље су топле, али могу се јести и потпуно хладне.

БЕЛА РИБА НА МОЈ НАЧИН

Основу овог начина пржења рибе научио сам од дунавских аласа, али сам га мало изменио. Бабушке најчешће спремамо, али овако се може пржити скоро сва речна риба, мање у комаду, а веће изрезане на шницле.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг беле речне рибе, бели лук, 50 г брашна, 50 г кукурузног брашна, 20 г кукурузног гриза, кашика алеве паприке (љуте), кашика бибера, со, уље, лимун	Рибу очистити и ако су већи комади зарезати је по боковима на сваки милиметар. У унутрашњост ставити по 2-3 чена белог лука. Ваљати у смешу направљену од брашна, кукурузног брашна, кукурузног гриза, паприке и бибера и пећи у доста уља. Вадити их и слагати на папирну салвету, да покупи уље. У тањиру зачинити лимуновим соком, першуновим листом и маслиновим уљем. Служити уз куван кромпир зачињен листовима целера и/или першуна и маслиновим уљем.

ШАРАН СА ШЉИВАМА

Састојци:	***Начин припреме:***
шаран од око 1 кг, 0,5 кг лука, 250 г сувих шљива, без коштице, кашичица брашна, кашика алеве паприке, бибер, со, уље, першунов лист, сирће	Рибу очистити и и нарезати на по 2 цм са сваке стране. Лук насецкан на листиће издинстати, додати алеву паприку, бибер и першунов лист, а затим скинути са ватре и додати суве шљиве. Све изручити у ћувеч, ставити рибу преко и налити воде да лук огрезне. Прелити са мало уља и пећи у рерни. Пред крај прелити брашном и мало алеве паприке размућеним у сирћету. Допећи. Уместо сувих шљива може и суво грожђе.

ЗУБАТАЦ НА КРОМПИРУ

Састојци:	***Начин припреме:***
2-4 зубаца (ораде, бранцина или сл.) око 350 грама по особи, 4-5 ченова белог лука, 1-2 кг кромпира (зависно колико је друштво гладно) сушене зачинске траве: рузмарин, першун, босиљак, мајчина душица, оригано, кадуља, гранчица-две или мања веза, 2 дл белог вина (што бољег, остатак попити током спремања или конзумирања рибе), 2 дл маслиновог уља, 0,5 дл винског сирћета, 2-3 парадајза	Ољуштен и на дебље плохе изрезан кромпир послагати на дно повелике тепсије, намазати уљем, благо посолити и посути осушеним травама (не свежим першуном, кадуљом и босиљком). На кромпир ставити очишћену, осушену и добро посољену рибу и премазати је (четкицом са обе стране) сирћетом. Док се рерна греје на 250°C спремити прелив. На маслиновом уљу, бар 1 дл, пропржити исецкан бели лук и сецкане траве (свеже, суве, комбинација обе врсте, шта имате). Прво, свакако, додати свеже, па кад оне мало одмекну додати и суве и сасвим кратко пропржити да не изгоре. Ватру смањити на најмању (ако је електрична рингла склонити посуду са ватре и сачекати да мало стане) и налити белим вином, па вратити на ватру још минут-два. До сада је рерна топла, па је време да се риба прелије овом смешом и стави на печење. Након 15-20 минута тепсија се извади и риба пажљиво окрене, прелије соком са дна и ако је потребно са још мало маслиновог уља. Ко воли, у углове тепсије, на кромпир али поред рибе, може сада послагати колутове парадајза посутих ориганом, тимијаном... Риба се врати у рерну и пече док кромпир не постане хрскав, тада је и риба готова. Предлог за вино уз ово је свакако нешто из Далмације, нпр. пошип или вугава или жлахтина. Ако немате могућност да их набавите, препоручујемо нешто пуније и јаче бело вино.

РИБЉИ ПАПРИКАШ СА ВИНОМ

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг сомовине или кечиге, сирће или сок од лимуна, 750 г лука, 2 дл белог вина, алева паприка, со, 1,5 дл уља, бибер	Пропржити лук сецкан на листиће док не порумени, додати алеву паприку и преко сложити рибу која је претходно исечена на комаде и наливена сирћетом или соком од лимуна, посолити и побиберити. Динстати на тихој ватри уз додавање воде, повремено протрести, никако мешати. Пред сам крај прелити вином. Служити уз тесто и шприцере. Зелена салата и малди лук су пожељни.

СМУЂ У СОСУ

Ми највише волимо смуђа на жару, али ево рецепт за оне који га више воле из рерне.

Састојци:	***Начин припреме:***
1,5 кг смуђа, 100 г маслаца, пола кашике брашна, 2 дл киселе павлаке, со, бели бибер (довољно за 6 порција)	Рибу истрљати сољу споља и изнутра, ставити у подмазану тепсију, прелити растопљеним маслацем и пећи око 30 минута на 190-200°C. Прелити овако печену рибу смешом павлаке, брашна, соли и бибера, па допећи још 10-ак минута. Печеног смуђа извадити на угрејан тањир и прелити сосом у којем се пекао, послужити уз куван кромпир, пиринач и добро вино.

КАРЛОВАЧКИ РИБЉИ ПАПРИКАШ СА ВИНОМ

Па, какав би карловачки паприкаш био, ако не са вином. Разлика од претходног рецепта рибљег паприкаша је безначајна.

Састојци:	***Начин припреме:***
1кг сомовине и/или кечиге, 1 кг лука, 3 дл белог вина (само не банатски ризлиг и сл. препоручујем домаћи ризлинг са Фрушке горе или флаширани из Ирига или Карловаца), 1,5 дл уља, алева паприка, со сирће и сушени зачини	Рибу осушену исећи на подједнаке комаде и уваљати у сирће. Лук сечен на листиће динстати на уљу да пожути, додати алеву паприку и на то сложити комаде рибе и зачинити. Кувати уз стално додавање по мало воде на лаганој ватри. Када је риба скоро кувана, додати вино и још мало кувати и зачинити по укусу. Служити уз домаће резанце и бело вино, исто оно у којем се риба кувала.

ГУРМАНСКИ РИБЉИ ПАПРИКАШ

Ево још једног рецепта за паприкаш. Укус овога је најпунији, а видећете и зашто.

Састојци:	***Начин припреме:***
1-1,5 кг мешане рибе, 1 кг лука, бибер у зрну, лист ловора, 3 љуте папричице, 2 кашике парадајз-пиреа, 3 дл белог вина, 1 дл уља, алева паприка, со, млевени бибер	Ситно исецкан лук пропржити на уљу да потпуно одмекне, додати бибер у зрну, ловоров лист и љуту папричицу исецкану на комадиће. Све то динстати око 1 сат, уз додавање топле воде, тако да лук постане кашаст. Посолити, промешати и пропасирати. (Ако желите да имате и љут и нељут паприкаш, немојте додавати љуту папричицу, већ сада одвојте мало пропасирене масе, у њу исеците 1-2 љуте папричице и то прокувајте око пола сата, па сервирајте у посебној посуди. Они који хоће да се ољуте могу да додају у своје тањире). У пропасирану течност додати парадајз-пире и вино, па кувати 15-20 минута. У овако скувану масу додати крупно исечене комаде рибе, ако је неопходно и мало воде да риба огрезне и кувати још 20 минута на лаганој ватри без мешања, само повремено протрести. На крају додати млевени бибер и алеву паприку и кувати још 5-10 минута. Служити уз тестенину и бело вино - шприцере.

ТУЊ СА ПИМЕНТОМ НА ПАПРИЦИ

Док сам читао рецепт, када сам наишао на њега, цурила ми је вода на уста. С разлогом!

Састојци:	***Начин припреме:***
3 паприке (различите боје по могућству), 100-150 г меснате сланине, 8-10 црних маслина, 1 лук, везица мајчине душице (тимијана), може и сушена, 4 шницле свеже туњевине, пимент, бибер, со, лимун, 3 слане срделе, маслиново уље, 1 главица неочишћеног белог лука	Сланину сецкану на коцкице или штапиће уз додатак сецканог лука, нарезаних паприка, белог лука (неочишћеног), мајчине душице и бибера продинстати на маслиновом уљу око 20 минута (не прејака ватра). Комаде туњевине добро посолити и посути пиментом и оставити 10-ак минута. Затим их пропржити на маслиновом уљу око 2 минута са сваке стране. Издинстану паприку и сланину пребацити на топао тањир, преко тога ставити комад туњевине и све прелити умаком који сте направили од сецканих црних маслина, срдела и коцкица лимуна (меса, без коре). Уз ово служити јако црно вино на пример поступ или дингач.

ОМЛЕТ „ХОГАР СТРАШНИ“

***Састојци** (за две особе):* 3 јајета, 60 г димљеног лососа, 3 кашике павлаке, сецкана пера младог лука, парче путера, кашика ренданог тврдог сира (чедар, ако је могуће)	***Начин припреме:*** Умутити јаја и додати 1/3 лососа сецканог на резанце. То испржити допола на растопљеном путеру, па склонити са ватре и прелити смесом коју чине остатак сецканог лососа и павлака, па све посути сиром. Вратити на ватру и пржити док сир не почне да се топи. Одмах служити са врућим тостом и путером.

ХЛАДНА ПАСТА СА ДИМЉЕНИМ ЛОСОСОМ

Састојци: 500 г пасте (фусили), 120 г сецканог димљеног лососа, 2 мања ситно сецкана целера, 1 ситно сецкани лук, сок од једног лимуна, 100 г мајонеза, туцана љута паприка по укусу (2 кашике), 1/2 кашичице алеве паприке, мало црвеног бибера у зрну, млевени бибер, со	***Начин припреме:*** У скувану и охлађену пасту помешети све састојке и оставити да се добро охлади у фрижидеру.

ЈУКАТАН РИБА – види мексичку кухињу

ЛИГЊЕ У СОСУ ОД ВИНА - види мексичку кухињу

ШТО МОЖЕ ДА СТОЈИ - ЗИМНИЦА

Као што се из броја наслова на страници види баш и не остављамо зимницу. Скувамо понеку теглицу џема од кајсија а остало набављамо од родитеља, али редовно правимо ово што је наведено. Рецепт за туршију је сјајан (тајна је у пресолцу), други је пореклом негде са севера, можда из Немачке, с тим да нисамо баш сигурни да имају оволики избор воћа као ми овде. Последња два су из италијанске кухиње.

ТУРШИЈА

Састојци:	***Начин припреме:***
Прелив: 5,5 л воде, 150 г соли, 5 г конзерванса, 10 г винобрана, 100 г сирћетне есенције паприка, карфиол, шаргарепа, зелени парадајз	У 0,5 л воде додати со, конзерванс и винобран и пустити да проври. Све сипати у 5 л хладне воде, додати есенцију и тиме прелити послагано поврће (мора бити потопљено у течност).

РУМ ЛОНАЦ

Овај рецепт се могао наћи и на страници са слаткишима или пићима, али ниједној не припада директно. Спрема се дуго, око 6 месеци, али захтева по пар минута сваких 10-15 дана.

Састојци:	***Начин припреме:***
рум, шећер (боље смеђи), сезонско воће (јагоде, виш-ње, трешње, малине, рибизле, кајсије, бресквe, купине, јабуке, боровнице, крушке, диње, смокве, банане, шљиве, грожђе, дуње...)	Пре свега било би добро имати велики лонац са поклопцем од бар 5 литара, од керамике или глазиране грнчарије. Ако немате овакву посуду, може послужити и велика тегла, али се онда мора држати у мраку или омотати, на пример алуминијумском фолијом.

Спремање почиње негде у мају-јуну месецу са првим свежим воћем, нпр. јагодама. Опере се и очисти шака воћа (количина зависи од величине посуде и личног укуса), стави у лонац, поспе са доста шећера (ако се не чува у фрижидеру треба више - не заборавите мораће да стоји бар 6-7 месеци у њему) и прелије са добрим румом, тако да воће буде потпуно прекривено. Са пристизањем сваког појединачног воћа поступак се понавља. Све време лонац мора стајати на тамном и што хладнијем месту (подрум или фрижидер), поклопљен. Крупније воће (јабуке, крушке, бресквe) сече се на коцкице и препоручљиво је да воће не буде потпуно зрело (остаће чврше). Спремање се завршава последњим јесењим воћем, дуњама на пример. Након стављања последњег воћа препоручљиво је да прође бар 10 дана. Служи се као воћна салата, или као додатак воћној салати од свежег воћа током зиме (наранџе, грејп, јабука, банана и слично) Сок се може служити процеђен као врста слатког алкохолног пића.

АПУЛИЈСКА ПАПРИКА – види италијанску кухињу

ГРОЖЂЕ У ЛОЗОВАЧИ – види италијанску кухињу

КОЛАЧИ

Иако је овај списак наших најомиљенијих рецепата најбогатији слатким стварима, то не значи да слатко највише волимо, нити да нам је тај део обеда најважнији. Разлог за велики број рецепата је двојак: прво, њих није лако држати у глави, само једна погрешна мера може све да упропасти, што се на пример код пржења рибе не може десити, а друго, ти се рецепти најчешће размењују, па тако и дођете до богате колекције. Мада неке рецепте ретко користимо, било због компликованости или због недостатка неког састојка који се мора унапред набавити, колаче најчешће правимо изненада, па у обзир долазе само рецепти чије све састојке тренутно имамо у кући. Неке рецепте имамо и у две варијанте. Ето, тако се накупило и ових 40-ак рецепата. А ту су још и странице са оријенталним колачима и са тортама.

РАФАЕЛО

Састојци:	***Начин припреме:***
400 г шећера, 2 дл воде, 250 г маргарина, 400 г млека у праху, 150 г кокоса, бадем, ољуштен	Ушпиновати шећер са 2 дл воде. Ставити их заједно на ватру и пустити да прокува и пени неколико минута уз стално мешање. Склонити са ватре, па додати маргарин, млеко у праху и кокос. Све добро измешати и оставити да се потпуно охлади и добро стегне. Вадити по мало кашичицом и правити куглице са ољуштеним бадемом у средини (бадем се лакше љушти ако се претходно попари у врелој води) и ваљати их у кокосово брашно. Савим су добре и без бадема. Ова мера је довољна за око 100 куглица.

РАФАЕЛО - од Зорице

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г шећера у праху, 1/2 дл млека, 250 г маргарина, 400 г кокоса, 8 кашика густина, 8 кашика шећера бадем, ољуштен	Прокувати млеко, па додати шећер и густин и кувати док се не згусне, уз стално мешање. Потпуно охладити. Посебно умутити маргарин са шећером у праху и додати око 300 г кокоса. Помешати две масе, кашиком вадити будуће куглице и ређати гомилице у плех, па оставити у фрижидер да се стегне. Тада у сваку ставити бадем, правити куглице и ваљати их у кокос.

УШТИПЦИ СА ЈОГУРТОМ

Састојци:	***Начин припреме:***
3 јајета, 14 кашика брашна, 1 јогурт (200 мл), со	Све састојке измешати и кашиком вадити куглице и пећи у врелом уљу.

ГАЛЕТЕ - од Јоте

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г масти, 600 г брашна, 1 шоља шећера (200 г), прашак за пециво, ванилин шећер, 5 јаја	Умесити тесто од свих састојака, правити куглице и пећи у справици за галете или на пекачу (поклопљено, са обе стране одједном).

БРЗИ КОЛАЧ

Састојци:	***Начин припреме:***
½ шоље уља, 2 кашике брашна, 1 шоља млека, 2 веће наструган јабуке, прашак за пециво, 1 шоља шећера, чоколада	Сви састојци, сем чоколаде, умуте се и сипају у плех и испеку. Прелије се растопљеном чоколадом.

ШАРЕНЕ КИФЛЕ - од Гоце

Састојци:	***Начин припреме:***
Тесто: 2 јајета, 600-700 г брашна, 1 чаша уља, 1 прашак за пециво, чаша млаког млека, 1/2 квасца, са мало шећера, 1 ванилин шећер, 3 кашике какаоа *Прелив:* 2 чаше воде, 2 чаше шећера кокос	*Тесто:* Размутити квасац и шећер у млако млеко, да се дигне квасац. Са квасцем, јајима, брашном и прашком за пециво умесити тесто и поделити га у две јуфке. У једну половину додати ванилин шећер, а у другу какао. Сваку поделити на 6 делова и развити, па сложити једну преко друге. Делити, савијати кифле и пећи на 200°C. Док су вруће прелити врелим преливом од шећера и воде. Кад се охладе ваљати их у кокос.

КОЛАЧ ОД ЈАБУКА - од Сабине

Састојци:	***Начин припреме:***
Тесто: 3 жуманцета, 3 дл шећера, 4 дл уља, 3 дл брашна, 1 ванилин шећер, 1 прашак за пециво, снег од 3 беланцета *Фил:* 1 кг киселих јабука, очишћених и исечених на коцкице, 1 литар воде, 0,5 кг шећера, 2 кесице пудинга од ваниле, 2 кесице шлага, чоколада	*Тесто:* Сви састојци се умуте и излију у плех и испеку. *Фил:* Јабуке се скувају у води са шећером и поређају на тесто у плеху. У преосталој течности се скува пудинг који се топао прелије преко јабука. На све се стави шлаг и преко њега изрендана чоколада.

КОЛАЧ СА РОГАЧЕМ - од Мире

Састојци:	***Начин припреме:***
Тесто: по 2 шољице уља, шећера и млека, 4 кашике рогача, 5 беланаца, 8 кашика брашна, прашак за пециво *Фил:* 5 жуманаца, пудинг од ваниле, 5 кашика брашна, 0,5 л млека, 1/4 пакле маргарина, кора лимуна	*Тесто:* Улупати беланца и умешати остале састојке. Излити у подмазан плех посут брашном и испећи. *Фил:* Скувати пудинг, жуманца и брашно у 0,5 л заслађеног млека. Кад се охлади додати маргарин и стругану кору лимуна. Фил излити преко теста.

РОКОКО ПУДИНГ - од Тамаре

Састојци:	***Начин припреме:***
2 кутије пишкота, 200 г маргарина, 200 г шећера у праху 5 јаја, 2,5 дл млаког млека, 200 г млевених ораха, 200 г кристал шећера, мало рума	Умутити маргарин са шећером у праху, додати жуманца, орахе и рум. Пишкоте потопљене у млеко поређати на тацну, сипати фил, па опет поређати ред пишкота. Преко њих ставити шам од 5 беланаца са 100 г шећера и мало сирћета, у који се полако (кашика по кашика) дода још 100 г упрженог шећера.

СТАРИНСКЕ ШТАНГЛИЦЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г млевених ораха, 1 жуманце, 2 беланцета, 250 г шећера у праху	Од ораха, жуманцета, шећера и половине шама од 2 беланцета направити тесто, поделити га у 4 дела и уваљати их као глисте. Сваку од њих мало притиснути прстима (да буду око 0,5 цм дебеле и 1 цм широке). Нанети преостали шам, изрезати их мокрим ножем на 2-3 цм дугачке штанглице и сушити их на 100 °C око 20 минута.

КРЕМПИТЕ - од Драгане кумице

Састојци:	***Начин припреме:***
Тесто: 5 беланаца, 5 кашика шећера, 5 кашика брашна, 0,5 л млека. *Фил:* 5 жуманаца, 10 кашика шећера, 10 кашика брашна, 1л млека, шлаг	*Тесто:* Умутити миксером 5 беланаца са брашном и шећером, излити у плех и испећи. Налити са, по укусу заслађеним, млеком. *Фил:* У литри млека закувати смесу добијену од жуманаца, брашна и шећера. Фил излити преко теста, а преко свега ставити шлаг.

БРЗИ КАКАО - од Драгане кумице

Састојци:	***Начин припреме:***
Тесто: 3 јајета, 12 кашика шећера, 12 кашика брашна, 12 кашика млека, 2 кашике какаоа, 6-7 кашика уља, 1 прашак за пециво, грожђица *Прелив:* 4-5 кашика шећера, 1 л млека *Глазура:* кашичица маргарина, 1-2 кашике шећера, 1-2 кашике какаоа, мало млека	*Тесто:* Умутити беланца са шећером, а затим додавати овим редом: жуманца, брашно, какао, прашак за пециво, млеко, уље. Спојити и излити у подмазан плех. Посути грожђицом и испећи. *Прелив:* У 200 мл млека растворити шећер, оставити да одстоји, па додати остатак до 1 л млека. *Глазура:* Помешати све састојке. Преко испеченог топлог теста ставити прелив, а кад га упије и глазуру.

САЛАМА ОД КЕКСА

Састојци:	***Начин припреме:***
3 јајета, 250 г кекса (пола самлети, пола изломити), 100 г сецканих ораха, 150 г шећера, 125 г маргарина, 3 ребра чоколаде, обланде	Све сјединити, маргарин претходно улупати и увити у обланду. Сећи на 1/2 цм дебеле комаде.

ЧОКОЛАДНЕ КУГЛИЦЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
100 г млевеног кекса, 100 г путера (маргарина), 70 г шећера у праху, 2 кашике рума, рендана или чоколада у праху	Све састојке, сем чоколаде, сјединити у хомогену масу, правити од ње куглице и уваљати их у чоколаду.

АМЕРИЧКА ПИТА (са јабукама)

Састојци:	***Начин припреме:***
Кора: 250 г брашна, 175 г маргарина, 6 кашика воде, мало соли, *Фил:* 6-7 јабука, 2 кашике густина, 5-6 кашика шећера, мало цимета, 1 ванилин шећер џем од кајсија	*Кора:* Од свих састојака замесити тесто и поделити у два дела. *Фил:* Јабуке ољуштити и изрезати на коцкице и помешати са осталим састојцима. Развући једну кору у округлу плитку ватросталну посуду, ставити фил, па другу кору. На крају премазати џемом од кајсија. Служити топло уз сладолед.

ГРЧКИ КОЛАЧ

Састојци:	***Начин припреме:***
5 јаја, 5 шољица шећера, 5 шољица брашна, 2,5 шољице уља, 1 ванилин шећер, стругана кора лимуна, 1 кашика какаоа	Умутити снег од беланаца, полако додајући шећер, па на крају и ванилин шећер. Уз мању брзину миксера додати једно по једно жуманце и уље. Варјачом умешати брашно и кору лимуна. У намазан и брашном посут плех насути пола смесе, а другој половини додати какао, па је сипати преко прве. Пећи око 30 минута на 200°C. Из плеха извадити топло, а охлађено сећи.

ЈАФА КОЦКЕ

Састојци:	***Поступак припреме:***
Тесто: 3 јајета, 18 кашика шећера, 18 кашика млека, 15 кашика уља, 18 кашика брашна, 1/2 прашка за пециво *Сируп:* 300 г шећера, 1 дл воде, 3 кашике џема од кајсија, смрзнута поморанџа, чоколада	*Тесто:* Умутити јаја са шећером, млеком и уљем, па додати брашно и прашак за пециво. Испећи у рерни. *Сируп:* Када шећер и вода проврију, додати џем и нарендану поморанџу (избацити половину коре). Преко вруће коре излити врућ сируп и кад се охлади прелити чоколадом.

ЈАФА КОЦКЕ 2

Састојци:	***Начин припреме:***
Тесто: 1 јаје, 12 кашика шећера, 12 кашика млека, 1 кашика уља, 12 кашика брашна, 1 прашак за пециво *Фил:* 1 поморанџа, 3 кашике џема од кајсије, 100 г ушпинованог шећера *Глазура:* 1 јаје, 100 г шећера, 125 г маргарина, 100 г чоколаде	*Тесто:* Од свих састојака умесити тесто и поделити у две коре. Прву испећи и издробити, а другу испећи и оставити у тепсији. *Фил:* Помешати ушпинован шећер са џемом и замрзнутом (из замрзивача), наструганом поморанџом, па све заједно помешати са измрвљеном кором. *Глазура:* На пари улупати све састојке. На кору у тепсији излити фил, па преко њега глазуру. Сећи на коцке.

КОКОС КОЦКЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
Тесто:	*Тесто:*
50 г маргарина,	Све састојке умесити, испећи и изрезати на коцке.
250 г шећера, 2 дл млека,	
300 г брашна, 2 жуманцета,	*Фил:*
прашак за пециво	Све помешати, ставити на ватру и кувати. Готово је кад
Фил:	се почне згушњавати.
8 кашика млека,	
250 г шећера,	Коцке умакати у фил и ваљати их у кокос.
150 г маргарина,	
4-5 ребара чоколаде, кокос	

БРЗИ КОКОС КОЛАЧ

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г кекса, 100 г кокоса,	Самлети кекс, додати кокос, ванилин шећер и улупани
2 ванилин шећера,	маргарин и све промешати. Истањити на 1 цм дебљине
2 ребра чоколаде,	и прелити чоколадом растопљеном са мало уља и воде.
125 г маргарина,	Сећи на штангле.
мало воде и уља	

КОКОС КОЛАЧ

Састојци:	***Начин припреме:***
Кора:	*Кора:*
2 јајета, 2 кашике какаоа,	Умутити све састојке и половину масе сипати у плех
по чаша шећера и брашна,	(ћувеч) и испећи.
по 1/2 чаше млека и уља,	
1/2 прашка за пециво	*Фил:*
Фил:	Умутити све састојке, па сипати на печену прву кору.
750 г млека,	Ставити да се и то мало запече.
1/2 чаше шећера,	
7 кашика гриза, 50 г кокоса,	Преко овог прелити остатак смесе за кору и пећи до
2 ванилин шећера	краја.

КОКОС РОЛАТ

Састојци:	***Начин припреме:***
Кора:	*Кора:*
300 г млевеног кекса,	Замесити све састојке и развити на фолију.
200 г шећера, кашика какаоа,	
1 дл млека.	*Фил:*
Фил:	Умутити маргарин са шећером, па додати остало.
125 г маргарина,	
100 г шећера у праху,	Нафиловати кору и савити ролат помоћу фолије.
1 јаје, 100 г кокоса.	Оставити у фрижидеру. Сећи када се охлади.

БАНИНИ - од Гаје

Састојци:	***Начин припреме:***
6 шољица брашна,	Улупати беланца, додати шећер, па жуманца, уље,
2 шољице шећера,	прашак за пециво и брашно (оставити мало за руке да
2 шољице уља,	се не лепи). Правити куглице и рећати у плех. У свакој
1/2 прашка за пециво,	направити рупицу и у њу ставити цем. Пећи на 220°C
2 јајета, цем	око 10 мин (треба да остане светло).

БАНИНИ - од Весне

Састојци:	***Начин припреме:***
4 јајета, 2 шоље шећера, 1 шоља уља, 5 шоља брашна, 1 прашак за пециво, 2 кашике какаоа (или кокоса)	Све састојке помешати и правити куглице и ређати у плех. У свакој направити рупицу и у њу ставити џем. Пећи у рерни.

ЛЕЊА ПИТА - од Весне

Састојци:	***Начин припреме:***
Тесто: 3 јајета, 1 чаша шећера, 3/4 чаше уља, 1 јогурт, 2 чаше брашна, прашак за пециво *Фил:* 1 кг јабука, мало воде, 2-3 кашике шећера, ванилин шећер	*Тесто:* Умесити све састојке. *Фил:* Динстати јабуке исечене на комаде са мало воде. Кад смекшају, пропасирати их виљушком и додати шећер и ванилин шећер. Пола теста развити и ставити у плех и пећи на 225°C око 10 минута. Извадити из рерне, сипати фил па ставити кору од друге половине теста. Пећи још око 15-20 минута.

ВАНИЛИН РОШЧИЋ

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г брашна, мало прашка за пециво, 125 г шећера, ванилин шећер, 3 жуманцета, 200 г путера, 125 г самлевених бадема, шећер у праху	Брашно се са прашком за пециво просеје, додају се шећер, ванилин шећер, јаја и све промеша. Насецка се хладан путер, додају бадеми и од свега се умеси глатко тесто. Формирају се рошчићии и пеку на 200°C око 10 минута. Још топли се ваљају у шећер у праху.

ПОЉУПЧИЋИ - од Џиџе

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г масти, 6 кашика шећера, 1 лимун, 1 јаје и 1 жуманце, брашно, џем	Маст и шећер умутити пенасто, додати јаје и жуманце, кору и сок лимуна и брашно (да се добије глатко тесто). Развући до 1 цм дебљине и вадити чашицом дискове и ређати у намашћен плех. Пећи у загрејаној рерни на 150°C да буду жути. 2 по 2 састављати џемом. (Исто тесто може и за лењу питу).

ОРАСНИЦЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
150 млевених и 150 г сецканих ораха, 4 беланцета, 1 лимун, 150 г шећера	Улупати снег од беланаца и јаја, додати сок лимуна, самлевене и половину сецканих ораха. Мешати на пари непрекидно док се не згусне. Оставити да се охлади, па правити кифлице или штанглице, ваљати их у сецкане орахе и пећи (сушити) у рерни на 150°C.

СЛАДОЛЕД

Састојци:	***Начин припреме:***
1 шлаг из кесице, 300-350 г шећера, 2 киселе павлаке, 300-350 г испасираног воћа	Умутити шлаг са шећером и додати павлаку и воће. Сипати у одговарајуће посуде, не сувише дубоке и ставити у фриз.

ЦАРИГРАДСКА ИЛИ АЛВА ТОРТА - од баба Софије

Ово се само зове торта, али је јако укусан ситни колач, један од наших најомиљенијих. Рецепт сам наследио од моје мајке. Можда би му било место и међу оријенталним слаткишима, бар по имену.

Састојци:	***Начин припреме:***
120 г меда, 4 беланцета, 250 г шећера, 100-150 г сецканих ораха, шака сувог грожђа, 2 коре обланди	Умутити шам од беланаца и шећера, на пари, да буде јако густ, додати добро угрејан мед, сјединити, па додати и орахе и суво грожђе. Масу изручити на обланду, равномерно развући, али не до саме ивице, поклопити другом обландом и благо притиснути (најбоље ставити на другу обланду плех из рерне или нешто слично). Кад се сасвим охлади сећи.

ТАТИНЕ БОМБЕ

Ове бомбе, скоро искључиво, у кући мојих родитеља, заиста је правио мој отац. И поред тога што је на први поглед поступак једноставан, и он, који их је направио бар 200 пута, у просеку тек сваки други пут је успевао да их направи како треба. Но, немојте се обесхрабрити, ако не успеју, купите обланде и нафилујте их са бомбама и ствар је подједнако укусна.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 л млека, 750 г шећера, 2-3 кашичице какаоа или 2-3 штангле чоколаде, ораси, сецкани на штапиће, за увијање	Млеко и шећер кувати на сасвим благој ватри око 2 до 2,5 сата уз повремено мешање. У току кувања додати какао или чоколаду. Оставити преко ноћи да се охлади и стврдне. Охлађено мора бити тврдо као карамел (процена дужине кувања је кључна ствар, ако је скувано премало, бомбе ће се разливати, а ако је превише, нећете ни моћи да их направите, биће тврде као бетон). Охлађену смесу треба добро излупати варјачом тако да буде густа као ушећерани мед и да при мешању избијају клобуци ваздуха. Овако излупану смесу оставити да се одмори 30-60 минута, а затим вадити кашичицом мале количине, правити куглице и ваљати их у орахе (може и кокос). Држати на хладном до служења. Ако смеса остане житка, као што рекох, њоме нафиловати обланде и исећи их на коцке.

БАЈАДЕРА

Припрема није компликована, а резултат је сјајан.

Састојци:	***Начин припреме:***
200 г млевеног кекса, 400 г шећера, 150 г млевених ораха, 10 кашика воде, сок од поморанце, штангла чоколаде *Глазура:* по 4 кашике шећера и воде, 100 г чоколаде, 2 кашичице уља	Ушпиновати шећер са водом, од првог кључа кувати тачно 3 минута. Склонити са ватре и у врелу смешу додати чоколаду и мешати да се изједначи. Када се прохлади додати кекс, орахе и сок од поморанце, па излити у плитку посуду (плех из рерне нпр.) и поравнати. *Глазура:* Ушпиновати шећер са водом, додати чоколаду и кувати док се не добије глатка маса, додати уље, умутити и тиме прелити бајадере. Сећи у штанглице када се добро охлади.

ЛЕЊА ПИТА

Састојци:	***Начин припреме:***
Коре: 150 г маслаца, 3 жуманцета, 150 г шећера, мало соли, 300 г брашна, пола кесице прашка за пециво, 200 мл киселе павлаке *Фил:* 1 кг јабука, мало маслаца, 150 г сецканих ораха, 100 г сувог грожђа, цимет, 2 кесице ванилин шећера, нарендана кора од једног лимуна	*Кора:* Умутити маслац са шећером и жуманцима, посолити. Додати брашно, прашак за пециво, павлаку. Замесити тесто и оставити да мало одмори. *Фил:* Ољуштити јабуке, изрендати их и пропржити на мало маслаца. У подмазан плех развући пола теста, посути половином ораха, свим јабукама, сувим грожђем, циметом, ванилин шећером, кором од лимуна, па другом половином ораха. Преко развући другу кору. Премазати жуманцетом и пећи на умереној температури.

ЛЕЊА ПИТА - мало другачија

Састојци:	***Начин припреме:***
Коре: 250 г путера или маргарина, 120 г шећера, 5 јаја, 420 г брашна, 6 кашика млека, прашак за пециво, 3 жуманцета, кашика рума *Фил:* 1 кг накиселих јабука, шећера по укусу, 150 г сецканих ораха, 3 беланцета, мало гриза или презли	*Кора:* Умутити маслац са шећером и жуманцима, додати прстохват соли, па брашно, прашак за пециво, рум и млако млеко (млека може и мало више ако се жели мекше тесто). *Фил:* Ољуштити јабуке, изрендати их и измешати са шећером. Оставити да мало стоје, па добро исцедити, додати орахе и гриз (презле) и на крају улупана беланца. У подмазан плех развући пола теста, па на то ставити фил. Преко фила развући другу кору, избоцкати је и пећи на 200°C степени. Пита је готова пре него што тесто постане јако браон. По топлој пити се може посути шећер, сећи када се прохлади.

ГРИЛИЈАШ

Састојци:	***Начин припреме:***
8 жуманаца, 3 цела јајета, 1 кг шећера, 550 г маргарина, 250 г ораха, обланде	На тихој ватри кувати жуманца, јаја и 500 г шећера док се шећер не истопи, па додати маргарин и кувати док се не згусне. Истопити 500 г млевеног шећера и убацити на топло у претходно скувану масу уз лагано мешање (пазити да се не угрудва). На крају додати орахе и масу развући између две велике коре обланди. Сећи кад се охлади.

КОМИСБРОТ СА КАНДИРАНИМ ВОЋЕМ

Је ли ово заиста комисброт или је код нас све што се прави у калупу добило такво име? Не знамо, ми га тако зовемо! Одлично је, сито, а може дуго да стоји. Супер колач уз чај!

Састојци:	***Начин припреме:***
5 беланаца, 3/4 шоље шећера, 2/3 шоље уља, шоља брашна, 200-250 г разног кандираног (сувог) воћа (ананас, манго, кајсија, смоква, папаја...), 100 г сецканих ораха	Улупати беланца уз постепено додавање шећера и на крају уља. У смесу додати све остале састојке претходно сједињење. Излити у калуп и пећи на умереној ватри.

БАКИНЕ КРОФНЕ

Састојци: 750 г брашна, 100 мл уља, 4 кашике шећера, 1 јаје, 1 жуманце, 0,5 л млека, свеж квасац, мало соли, шећер у праху, ванилин шећер, уље за пржење	***Начин припреме:*** Квасац растопити у 100 мл топлог млека са мало шећера и мало брашна и пустити да нарасте. Док расте умутити јаја са остатком млека, шећера и мало соли, додати квасац, па полако додавати брашно и уље уз стално мешање варјачом. Од редоследа додавања састојака и дужине и интензитета мешања, тј. лупања, зависи квалитет крофни. Оставити тесто на топлом да двоструко нарасте па премесити, развући на 1 цм дебљине, па чашом вадити крофне. Оставити их око пола сата да још нарасту, а затим пржити у врућем, али не врелом уљу. Горњу страну (нараслу) стављати у уље. Посути шећером у праху у који је додат ванилин шећер.

ЧОКОЛАДНИ МУС

Састојци: 4 јајета, 2 кашике шећера, 185 г путера, 250 г чоколаде, 125 г бадема, какао прах, мало соли	***Начин припреме:*** Жуманца умутити са шећером, додати путер, па у топлој води растопљену чоколаду и све то мутити 35 минута. Од беланаца умутити снег, па додати у масу. Охладити 24 сата у фрижидеру у посудама за служење. Посути бадемима (ољуштени, преполовљени и запечени) и какао прахом.

КУГЛОФ

Састојци: 250 г путера, 250 г шећера, 5 јаја, 500 г брашна, мало рума, прашак за пециво, 2,5 дл млека, кашичица нес кафе, две кашике какао праха	***Начин припреме:*** Умутити шећер са путером, па додати пет јаја, једно по једно (још боље је додати само жуманца, а беланца улупати и оставити са стране). У смесу постепено и наизменично додати брашно и млеко и на крају прашак за пециво, улупана беланца (ако нису додата цела јаја раније) и мало рума. Када се смеса изједначи половину налити у калуп, а у другу додати какао и још мало млека, па и то усути у калуп. Пећи на нижој температури 180-200°C око сат времена.

КУГЛИЦЕ ОД СМОКАВА (КАЈСИЈА)

Састојци: 250 г шећера, 0,5 кг сувих млевених смокава (кајсија), 100-150 г сувог грожђа, 150 грама млевених ораха (бадема)	***Начин припреме:*** Укувати шећер са мало воде, да буде густо, додати све састојке и сјединити у масу. Правити куглице и ваљати их у млевене орахе (бадеме).

РАТЛУК-СУСАМ САЛАМА

Састојци: 400 г ратлука, 200 г шећера у раху 150 г чоколаде за кување, 300 г сусама, коцкица маргарина (око 50 грама)	***Начин припреме:*** Отопити ратлук са шећером и мало воде, додати растопљену чоколаду и препечен сусам и на крају маргарин. Кад се прохлади и мало стегне правити саламе уз помоћ фолије и исећи их на шните.

БАНАНЕ СА РУМОМ – види мексичку кухињу

ОРИЈЕНТАЛНИ КОЛАЧИ

Прави љубитељи посластица сигурно ће се сложити са тврдњом да нема комплетне збирке рецепата колача, ако у њу нису уврштени, бар они најпознатији, оријентални.

БАКЛАВА - од бака Софије

Састојци:	***Начин припреме:***
Фил: 250 г мака или ораха, 5 јаја, 1 павлака, чаша шећера, чаша уља, прашак за пециво. *Сируп:* око 700 г шећера, вода, сок од лимуна 0,5 кг танких кора	*Фил:* Умутити беланца, додати жуманца, шећер, павлаку, уље и прашак за пециво. Орахе или мак на крају, не кувају се. У подмазаном плеху прву кору само попрскати уљем, а другу и остале, до последње две филовати. Две последње само попрскати уљем. Исећи на коцке и пећи док не порумени, сипати сируп и вратити да се допече. *Сируп:* Шећер ставити на ватру да пожути, додати воде да огрезне и лимун, сачекати да прокључа.

БАКЛАВА - од Сабине

Састојци:	***Начин припреме:***
Сируп: 6 дл воде, 0,5 кг шећера, 1-2 лимуна *Фил:* 150 г шећера, 2,5 дл млека, 2-3 кашике гриза, 250-300 г ораха, 1 јаје (није обавезно), 0,5 кг танких кора	*Сируп:* воду и шећер прокувати и охладити, додати танко сечене колутовее лимуна. *Фил:* Прокувати шећер, млеко и гриз, скинути са ватре и додати орахе и јаје, промешати. Коре поделити на два дела по дужини, филовати и мотати у троуглове. Послагати у подмазан плех, сваку баклаву намазати уљем. Прекрити кором, ако је преостала, и пећи док не порумени, скинути кору и још мало допећи. Врућe баклаве прелити хладним сирупом. Охладити пре служења.

УРМАШИЦЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
500 г брашна, 2 шољице уља, 2 шољице топљене масти, 2 шољице млека, прашак за пециво, кора лимуна *Прелив:* 500 г шећера, мало воде, сок од 1 већег лимуна	Од свих састојака умесити глатко тесто од којег се праве куглице које се мало истање, сложе у тепсију и испеку. Прелију се, док су топле, преливом који се скува.

ТУЛУМБЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
100 г уља, 100 г воде, мало соли, 3-4 јајета 100 г просејаног брашна. *Прелив:* 500 г шећера, мало воде сок од 1 већег лимуна	Уље, вода и со се ставе на ватру да прокључају, а затим се склони са врате и дода брашно. Када се мешањем маса уједначи кува се још 2-3 минута. Када се маса охлади додају се јаја уз стално мешање. Помоћу шприца праве се урмашице које се прже у врелом уљу. Топле се прелију скуваним преливом.

ТУФАХИЈЕ

Састојци:	***Начин припреме:***
6 јабука (кожаре најбоље). *Фил:* 100 г ораха, 1 ванилин шећер, 50 г пржених бадема или лешника, није обавезно, кора лимуна, шлаг *Прелив:* 500 г шећера, 250 мл воде	Јабуке ољуштити и издубити тако да остане цвет на доњој страни. Скувати шећер и воду, па додати јабуке и њих кувати 10-ак минута. По могућству оставити их да стоје у преливу 24 сата. *Фил:* У мањи део шлага додати орахе, бадеме или лешнике, ванилин шећер и кору лимуна. Тиме напунити јабуке и ставити их у одговарајућу посуду да се могу прелити соком од кувања. Украсити шлагом и трешњом или вишњом, може и из компота.

СЕМОЛИНА КОЦКЕ – види арапску кухињу

ТААНПИТА – види арапску кухињу

ТОРТЕ

ГОЦИНА ТОРТА

Састојци:	***Начин припреме:***
Прва и трећа кора: 6 јаја, 6 кашика шећера, 2 кашике брашна, 1 прашак за пециво, 6 кашика млевених ораха *Друга кора:* 3 беланцета, 4 кашике шећера, 3 кашике кокоса, 1 кашика брашна, прашак за пециво *Фил један:* 150 г плазма кекса, 2 дл сока од поморанџе, 4 жуманцета, 1/2 маргарина, 200 г шећера у праху, 5 кашика млевених ораха *Фил два:* 4 дл млека, 5 кашика брашна, 5 кашика кристал шећера, 1/2 маргарина, 2 жуманцета, 5 кашика шећера у праху, сок од поморанџе или ананаса	*Прва и трећа кора:* Миксером умутити јаја са шећером, па додати брашно и прашак за пециво, па орахе. Пећи у подмазаном плеху и поделити на две коре. *Друга кора:* Улупати 3 беланцета са шећером, додати брашно, кокос и прашак за пециво и испећи у подмазаном плеху. *Фил један:* Умутити жуманца са шећером у праху, маргарином и орасима, па у то додати у соку од поморанџе поквашен плазма кекс. *Фил два:* Скувати бешамел од млека, брашна и шећера. Посебно умутити маргарин, шећер у праху и жуманца и додати у топао бешамел. Торту филовати следећим редом, а пре тога коре наквасити соком од поморанџе или ананаса: тамна кора (са орасима), фил један, светла кора, фил два, тамна кора.

РЕФОРМ ТОРТА - од баба Бојке

Моја омиљена торта, сам је правим и не знам да ли више уживам док је правим, или док је једем. Рецепт је од моје бабе, а торта није као ниједна друга реформ торта коју сам пробао. Недавно сам открио и зашто: фил за ову торту сви праве као чоколадни крем, а овај из овог рецепта је оно што јој даје посебан укус.

Састојци:	***Начин припреме:***
Коре: 9 беланаца, 350 г шећера, 450 г млевених ораха (пре млевења их просушити у рерни), по 1,5 кашика брашна и презли *Фил:* 9 жуманаца, 9 кашика шећера, 1 кашика брашна, 5 кашика јаке кафе, 250 г путера или маргарина *Глазура:* 100 г чоколаде, 100 г шећера, мало воде	*Коре:* Улупати беланца са шећером (постепено додавати), додати брашно, презле и орахе. Пећи на преврнутом плеху у три пута док не порумени. Сваку кору док је топла, на плеху, пресећи на два дела. Превртнути плех и скинути кору на крпу. Оставити да се охлади. *Фил:* На пари скувати крем од жуманаца, шећера, брашна и кафе. Кад се прохлади додати путер. *Глазура:* Отопити шећер у мало воде и додати чоколаду да се растопи. Филовати коре једну за другом, завршити кором. Исећи окрајке и прелити глазуром горе и са стране да се добије потпуно црна торта. Оставити да коре одмекну (пар сати).

ПЛАЗМА ТОРТА - од бака Софије

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г маргарина, 5 јаја, 5 кашика шећера у праху, 300 г плазма кекса, млевеног, шака грожђице, 1-2 дл сока од кајсије	Од маргарина, жуманаца, прах шећера, кекса, грожђице и сока од кајсије направи се хомогена густа смеса. Обликује се торта на коју се дода шам од беланаца и шећера по укусу.

СЛАДОЛЕД ТОРТА

Састојци:	***Начин припреме:***
Коре: 15 беланаца, 15 кашика брашна, 15 кашика шећера, 1,5 прашак за пециво *Прелив:* 0,5 л млека, 5 ванилин шећера *Фил:* 15 жуманаца, 300 г шећера у праху, 5 ванилин шећера, 250 г маргарина, шлаг	*Коре:* Умутити све састојке и од масе испећи три коре. Кад се охладе избости их виљушком. *Прелив:* Прокувати млеко и ванилин шећер и кад се охлади прелити све коре. *Фил:* Умутити све састојке, нафиловати између кора и одгоре ставити шлаг.

ТОРТА ОД КРОМПИРА

Кад је пробате нећете веровати да је од кромпира.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг кромпира, 0,5 кг шећера, 250 г маргарина, 3 ванилин шећера, 200 г млевених ораха, 200 г плазма кекса или презли, 100 г чоколаде, мало рума, 1-2 шлага	Кромпир скувати и направити пире (без зачина) и у топао додати маргарин, шећер, ванилин шећер, орахе и плазма кекс. Масу поделити у два дела, у један додати отопљену чоколаду (или какао), а у други рум. Обликовати торту тако што се прво обликује део са румом, а на њега се стави тамни део са чоколадом. Шлаг ставити на свако парче при служењу, или на целу торту.

ВАСИНА ТОРТА

Састојци:	***Начин припреме:***
Кора: 6 јаја, 6 кашика шећера, 6 кашика ораха, 2 кашике брашна, сок поморанџе *Фил:* 300 г ораха, 0,5 дл млека, шећера по укусу, 200 г умућеног маргарина, 5 штангли чоколаде, 4 жуманцета, 4 кашике шећера, 1 поморанџа, шлаг (снег од беланаца)	*Кора:* Умутити јаја и шећер, додати орахе и брашно, па испећи патишпањ на око 200°C око 20 мин. Кад се охлади прелити соком од наранџе. *Фил:* Попарити млевене орахе у врелом млеку, додати шећер по укусу и маргарин. У то додати чоколаду отопљену у мало уља и претходно умућена жуманца са шећером и кором и соком 1 наранџе. Патишпањ нафиловати, па додати одгоре шлаг, и на све крупно нарендати 1-2 штангле чоколаде.

КОКОС ТОРТА

Састојци:	***Начин припреме:***
Кора: 5 беланаца, 300 г шећера, сок 1 лимуна, 100 г брашна, 150 г кокоса, 1/5 прашка за пециво, шољица топлог млека *Фил:* 1 л млека, 5 жуманаца, 3 кашике шећера, 8 кашика брашна, 250 г умућеног маргарина, 100 г шећера у праху	*Кора:* Од свих састојака, сем млека, умутити масу и испећи кору. Топлу кору прелити млеком и пресећи на пола. *Фил:* Умутити беланца са млеком и шећером, па додати брашно и скувати као пудинг. Кад се охлади, додати маргарин умућен са шећером у праху. Нафиловати коре (фил и одгоре).

ВОЋНА ТОРТА - од Миме

Не волимо баш воћне торте, али ова је заиста одлична.

Састојци:	***Начин припреме:***
200 г petit beurre кекса, 200 г плазма кекса, 250 г ораха, 4 жуманцета, 100 г шећера, 1 маргарин, 1 кг поморанџи, 4 кивија, 4 банане, 1 мала конзерва ананаса	Оба кекса самлети, као и орахе, посебно умутити жуманца са шећером. Све ово спојити заједно са сецканим воћем* и маргарином. Обликовати торту и одгоре ставити шлаг. *може било које слично сезонско воће (бресква, диња и сл.)

РУСКА ТОРТА - од Наде

Састојци:	***Начин припреме:***
Коре: 6 беланаца, 6-8 кашика шећера, 150 г сецканих ораха, 2 кашике брашна, 50 г сувог грожђа, сецкана кора поморанџе (све ово пута 2 за две коре) *Фил:* 3 жуманцета, 3 кашике шећера, 7 кашика густина или брашна, 700 г млека са 7 кашика шећера, 250 г умућеног маргарина, мало чоколаде	*Кора:* Умутити снег од беланаца и шећера, додати остале састојке, па испећи кору. Исто поновити и за другу кору, па сваку пресећи на пола да се добију 4. *Фил:* Умутити жуманца и шећер, па додати брашно и измешати са мало млека, а затим додати остатак заслађеног и смлаченог млека и скувати као пудинг. Кад се охлади додати маргарин и чоколаду. Филовати коре (намазати и горњу) и посути млевеним орасима.

ТАРАБА ТОРТА - од Ванесе

Састојци:	***Начин припреме:***
Коре: 2 јајета, 2 кашике брашна, 2 кашике шећера. *Фил:* 200 г путера, 200 г шећера у праху, 200 г отопљене чоколаде, 1 кашика рума, 7 јаја, кутија плазма кекса или пишкота (300 г), шлаг	*Кора:* Умутити снег од беланаца и шећера, додати жуманца и брашно и испећи кору. *Фил:* Умутити путер и шећер, додати чоколаду, рум и жуманца и на крају снег од беланаца. На дно модле ставити патишпањ, а по ободу пишкоте или плазма кекс натопљен у млеко и мало рума. Налити филом и оставити у фрижидер. Сутра додати шлаг, наравно када се све извади из модле.

ДЕЧЈА ТОРТА од кекса

Ово је супер брза торта, нема сложених радњи, маса је згодна за обликовање за дечије рођендане, а клинци је обожавају.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 велика кутија кекса PETTIT BEURE, ½ л хладног млека, 4 жуманцета, 5 кашика шећера у праху, 125 г маслаца, 100 г чоколаде, слатка павлака за шлаг	Кекс изломити на крупније комаде и полити млеком. Жуманца и шећер сјединити, мало загрејати на пари, убацити путер и чоколаду. Још топлу масу прелити преко кекса и све заједно умутити кашиком. Маса је готова! Може се убацити и мало сецканих ораха или желе бомбона. Прохлађену масу обликовати (нпр. кућица са кровом где се цреп прави од листића желе бомбона, а прозори и врата од коцкица чоколаде), премазати тј. декорисати шлагом од умућене слатке павлаке.

КАПРИ ТОРТА - Сташа

Састојци:	***Начин припреме:***
3 мале кутије пишкота, 4 кесице пудинга (Dr Oetker) од јагоде (банане), 1 л густог сока од јагоде (банане), 250 г маслаца, 5 кесица ванилин шећера, око 20 кашика шећера, 600 мл млека, 9 кашика густина, 4 кесице шлага, свеже јагоде (банане) око 1 кг, 100 г чоколаде, 70 г маслаца	Поређати пишкоте по дну великог плеха. Сав пудинг и 20 кашика шећера сјединити у мало сока и скувати у остатку сока као и сваки пудинг, па прелити пажљиво преко пишкота. Када се охлади ставити свеже јагоде (банане) у једном слоју. Густин и ванилин шећер скувати у 600 мл млека, охладити и додати умућен маслац. Помоћи се миксером да се ова маса фино сједини, па сипати преко свежег воћа. Глазирати отопљеном чоколадом у маслацу, па умутити шлаг и декорисати торту. Добро охладити у фрижидеру, најбоље јести тек сутрадан. Одлична је, боља од било ког капри сладоледа, а јасно је да од сезоне зависи које воће ће бити употребљено. Ја највише волим јагоду. Торта је велика и довољна за повеће друштво, па још и да остане.

ВОЋНА ШЛАГ ТОРТА - Сташа

Плашила сам се да је правим јер никад нисам користила желатин, али Сташа је прави мајстор, охрабрила ме је, па ћу и ја вас. Није компликовано, само напред, успећете и сви ће вас хвалити данима.

Састојци:	***Начин припреме:***
2 слатке павлаке (пола литре) за шлаг, 400 г шећера у праху, 4 кесице шлага, 4 кесице желатина за колаче, 300 г кристал шећера, вода обична, свеже воће (јагоде, а добре су и малине)	Умутити слатку павлаку са шећером у праху. У посебној посуди умутити шлаг из кесица по упутству произвођача (са водом или млеком). Размутити желатин у 5 кашика воде, па му постепено додавати још 10 кашика уз стално мешање. Кристал шећер и 15 кашика воде ставити у шерпу и пустити да проври, скинути са ватре, сјединити са размућеним желатином, па мутити миксером 20 минута. Сада спојити са претходно припремљеним шлаговима и још мутити миксером да се сједини. У дубљи плех за торту (лепше је ако имате округли) ставити алу-фолију по дну и страницама, сипати пола смесе, наређати воће, па прелити другом половином смесе. Оставити у фрижидеру преко ноћи. Сутрадан преврнути на послужавник, скинути фолију и украсити.

ВОЋНА ТОРТА - Оливера

Састојци:	***Начин припреме:***
Кора: 12 беланаца, 6 жуманаца, 15 кашика шећера, 5 кашика брашна, 15 кашика лешника *Воћни фил:* 700 г воћа (купине, малине, јагоде), 250 г шећера, кесица пудинга од јагоде, кашика густина, шољица воћног сока *Млечни фил:* 6 жуманаца, 8 кашика шећера, кесица пудинга од ваниле, 2 кашике густина, 500 мл млека, 250 г маргарина или путера, 2 шлаг пене	*Кора:* Умутити беланца са шећером, па постепено додати жуманца уз лагано мешање. Додати брашно и млевене лешнике, па излити у велики плех и пећи на 200°C. Прохлађену кору пресећи на 3 дела по дужини. *Воћни фил:* Воће и шећер испасирати миксером. Угрејати 2/3 масе, а остатак помешати са прахом пудинга и густином, па скувати у угрејаном остатку. Фил охладити уз мешање. *Млечни фил:* Жуманца и шећер умутити на пари, а независно скувати пудинг у пола литре млека уз додатак густина. У врућ пудинг додати путер, постепено (50 г док се не охлади, а онда остатак). На крају спојити са жуманцима. Филовати коре воћним, па мелчним филом, а на крају прекрити шлагом.

БЕЧКА ТОРТА

Састојци:	***Начин припреме:***
Кора: 150 г чоколаде, 150 г путера, 150 г шећера, 6 жуманаца, 150 г брашна, 20 г какаоа, 6 беланаца *Глазура:* 60 г какаоа, 150 мл топле воде, 300 г чоколаде, 150 г шећера, 100 мл слатке павлаке *Украс:* 80 г беле чоколаде, шећер у праху, какао, мармелада од кајсија	*Кора:* Отопити на пари чоколаду и путер. Умутити жуманца са шећером, па у то додати отопљену чоколаду и добро и дуго мешати (А). Помешати и просејати брашно и какао (Б), умутити посебно снег од беланаца (Ц). У А постепено и наизменично додавати Б и Ц. Смесу сипати у науљен и брашном посут плех и пећи 45 минута на 180°C. Охлађену кору пресећи водоравно, па слепити помоћу мармеладе. *Глазура:* Отопити какао у води на благој ватри, па додати уситњену чоколаду, шећер и павлаку и мешати док се не добије густа глатка маса. Прелити топло преко торте. *Украс:* Отопити чоколаду, па излити у хладан плех. Кад се охлади стругати ножем. Готову торту посути смесом какаоа и шећера у праху, па посути струготинама беле чоколаде.

ПИЋА

БОЗА

Помало компликован и дуг поступак припреме неће сметати онима који воле ово слатко оријентално пиће. Највише прија уз оријенталне колаче.

Састојци:	***Начин припреме:***
250 г кукурузног брашна, 10 л воде, 1 кг шећера, 3 лимунтуса, 1/2 квасца	У 2 л воде размутити брашно и оставити да преноћи. Ујутру додати још 2 л узавреле воде и кувати 10-ак минута. Након тога додати још 6 л хладне воде и све процедити. Додати 1 кг шећера, 3 лимунтуса и пола квасца и оставити да стоји још 3 сата уз повремено мешање.

САНГРИЈА

Одлично освежење за вреле летње дане. Шпанци га пију уз све оброке.

Састојци:	***Начин припреме:***
50 г шећера, 4 кашике воде, 2 бресквe, 150 мл коњака, 1 л црвеног вина (ружице), 1 лимун, 1 наранџа	Отопити шећер у води, на ватри, то сипати у вино, па додати лимун и наранџу исецкане на коцкице и коњак. Оставити 2-3 сата у фрижидер. Извадити из фрижидера и руком исцедити лимун и наранџу, па процедити у други суд. Охладити и пре сервирања додати на листиће сецкане комадиће бресквe. Служити пола-пола са киселом водом или содом уз коцке леда.

ВИШЊЕВАЧА - од Лилице

Састојци:	***Начин припреме:***
око 1,5 кг вишања, 500 г шећера, око 3 л ракије (лозе)	У теглу, посуду од око 5 л, до поливине сипати опране вишње, досути шећер и налити ракије до врха. Оставити да стоји 2 недеље у шареном хладу, с тим да се првих дана често промеша.

ГРОЖЂЕ У ЛОЗОВАЧИ – види италијанску кухињу

АРАПСКА КУХИЊА

Сваки од следећих рецепта у садржају може се наћи у одговарајућој групи. Овде су скупљени по свом пореклу, а већина потиче од нашег пријатеља Зијада ел Кусе, Либанца.

ХУМУС

Одличан пикантан намаз, који може да служи и као нека врста соса. Помало се дуго и напорно прави, али се у једном маху може скувати више наута, који се пропасирају и држе у замрзивачу. Тада је остали део посла лак и брз.

Састојци:	***Начин припреме:***
шоља наута - сирове леблебије, кашичица соде бикарбоне, 3-4 чена белог лука, 2 кашике таан-а (паста од сусама) сок од једног већег лимуна, маслиново уље, мало млевене паприке	Нут ставити преко ноћи у воду да набубри, очистити од танке љуске, оцедити, налити новом водом и додати соду бикарбону. Кувати на лаганој ватри док леблеблије не омекну, охладити их, процедити и пропасирати. Помешати бели лук, таан и сок од лимуна и у то додати леблебије и направити пасту (блендером). Прелити маслиновим уљем и млевеном паприком. Служи се као намаз или се у њега умачу куфте (*види рецепт доле*) и сл.

У априлу 2009. године открили смо и другу варијанту овог намаза, на Интернету. Ања, старија ћерка, је за дане фракнофоније, посвећене ове године Мароку, замољена да на приредбу донесе по могућству неко јело типично за Мароко. Кускус је најпознатије јело из Марока, али оно што се код нас може направити више личи на пилав, па смо од тога у старту одустали. Хумус је била прва идаја, али нисмо баш били сигурни да је то типично јело и за Мароко, зато смо потражили помоћ Интернета и тамо нашли мало другачију варијанту, која је, кажу, типична за Мароко. На сајту на коме смо нашли ту информацију има много занимљивих рецепата, па ево адресе: http://www.food.com/recipes. Са истог сајта је и рецепт на дну странице за лепињу са маслинама.

ХУМУС- Мароко

Састојци:	***Начин припреме:***
шоља наута (непечене леблебије), кашичица соде бикарбоне, 3-4 чена белог лука, 2 кашике таан-а (паста од сусама), 1 мања поморанџа (сок и кора), маслиново уље, љута папричица, лист коријандера	Припрема је потпуно иста као и у претходној варијанти, с тим што је лимун замењен поморанџиним соком и наренданом кором, а додатак је љута папричица (колика и колико љута зависи од укуса). Лист коријандера (може и першуна), само су за декорацију.

КУФТЕ ИЛИ ФАЛАФАЛ

Само име подсећа на наше ћуфте. Име значи лопта, кугла, и везано је за облик, а и име наших ћуфти је турског порекла и значи исто. Међутим, иако нису од меса, укус ових је пунији и ако ништа друго, другачији и интересантнији.

Састојци:	***Начин припреме:***
нут и црвени пасуљ (или било који други) у односу 5:1, 1 црни лук, бибер, ким, коријандер лист и семе, мало млевене паприке, 1 јаје, сода бикарбона	Нут и пасуљ потопити 24 сата, затим исцедити и самлети. Помешати ситно сецкани лук, зрно и листове коријандера, бибер, ким, алеву паприку, јаје и соду бикарбону са смесом и правити мале ћуфте (са две кашичице најлакше) и пећи их у дубоком уљу. Вадити на салвету да се оцеде од масти. Служе се уз хумус (*види рецепт горе*).

ТАБУЛИ

Ово је у летње доба наша омиљена салата, сјајног укуса и уз комад-два свежег хлеба и мало сира или кајмака може бити и цео оброк.

Састојци:	***Начин припреме:***
85 г бургула-бунгура, (ломљено жито), 2 везе першуна, веза нане, 3 млада и 1 обичан лук, 2-3 парадајза, 90 мл сока од лимуна, 60 мл маслиновог уља, со, други зачини по вољи (першун, коријандер и сл.), 1 салата купусара или кинески купус	Бургулу опрати и оставити десетак минута у води и процедити, сво поврће и зачине ситно исецкати, све помешати, додати со, сок од лимуна и маслиново уље и добро измешати. Сервирати у листовима салате.

KUBBAH TI AL SINIYAH

Интересантно јело, мада ће се ретко ко од нас одлучити да јагњетину спрема као млевено месо, треба пробати, па видети.

Састојци:	***Начин припреме:***
Пуњење: 1/2 кг јагњетине, самлевене, 2 црна лука, 225 г пињола-пине нут (може и мање), со, бибер, 100 г маслиновог уља *Кубах:* 500 г бургула - бунгура 500 г млевене јагњетине, 1 црни лук, со, млевена паприка, бели бибер, ким, цимет, вода са ледом (за квашење руку при мешењу), 100 г маслиновог уља	*Пуњење:* На уљу благо пропржити пињоле, додати ситно сецкан лук, пропржити, затим месо и зачине. *Кубах:* Бунгур потопити десетак минута, исцедити и самлети. Јагњетину фино самлети и испасирати. Ситно сецкан лук, со и зачине помешати са месом, и све поново самлети. Све ово умесити са бургулом (влажним рукама). Ако треба поново самлети и формирати две пљескавице, глатке и око 0,5 цм дебеле. Једну пљескавицу ставити на дно округлог суда, ставити пуњење (фил), па другу пљескавицу. Пећи око 20 мин. у загрејаној рерни на 180°C. Украсити пињолима.

ГРИЗ (СЕМОЛИНА) КОЦКЕ

Не може се рећи да је овај колач нешто изузетно, али га је за промену вредно покушати направити.

Састојци:	***Начин припреме:***
100 г путера, 225 г млевеног шећера, 4 јајета, 100 г млевених бадема, кашичица цимета, 225 г гриза (семолине) *Сируп:* 225 г шећера, 300 мл воде, 3 кашике сока од лимуна	Мешати путер и шећер док се не направи крема, додати јаја, млевене бадеме, цимет и семолину. Ставити у подмазан плех и пећи на 180°C око 1 сат. *Сируп:* Загрејати шећер да се отопи, додати сок од лимуна и пустити да прокува, смањити ватру и кувати још 5 минута док се сируп мало згусне. На сваки комад будуће коцке ставити по 1/2 ољуштеног бадема, прелити прохлађеним сирупом и сећи кад се охлади.

ТААНПИТА

Издашан колач, интересантног укуса, који може дуго да стоји.

Састојци:	***Начин припреме:***
600 г брашна, 1,5 шоља шећера (смеђег), 2 шоље таан-а, 2 чаше воде, 1 кашичица цимета, стругана кора од наранце или лимуна, 1 кашичица каранфилића, кесица прашка за пециво, 2 шоље ораха (сецканих), 1,5 шоља грожђице	Измешати таан и шећер да се потпуно споје. Додати све остале састојке и измешати да се добије густа паста (кориговати густоћу додатком воде). Излити у добро подмазан плех и пећи на око 175-200°C док убодена чачкалица не изађе из теста чиста*. Топло посути смешом цимета и шећера. Кад се охлади сећи на коцке. *мора бити добро печено да не би остали гњецави, али не сме се ни препећи.

АРАПСКИ ХЛЕБ (КХБЗ) СА МАСЛИНАМА

Састојци:	***Начин припреме:***
зачини (по пола кашичице): со, кари, алева паприка, кумин, сушени бели лук, (боље ситно сецкана 2-3 чена свежег), шоља брашна, 2 кашичице шећера, со, бибер, 10-ак исецканих маслина, кашика маслиновог уља, пола шоље воде, маслиново уље	Све зачине помешати у једној шољи. Брашно, шећер уз мало соли и бибера и додатак маслина сјединити у масу и постепено додавати маслиново уље док се не замеси тесто. Истрести га на побрашњену површину и месити док не постане глатко. Умотати га у провидну фолију и оставити у фрижидеру око 1 сат. Потом га лагано премесити на побрашњеној површини и оклагијом развући што је тање могуће на листове величине тепсије коју имате. Уз помоћ оклагије пренесите листове на преврнут плех, попрскајте маслиновим уљем и мешавином зачина и пеците 15-20 минута у претходно загрејаној рерни на 200°C. Када се охлади изломити, или исећи на комаде (може у најлону на сувом да стоји два дана).

ИТАЛИЈАНСКА ЈЕЛА

Сваки од следећих рецепта може се наћи у садржају у одговарајућој групи, а овде су скупљени по свом пореклу. Већина потиче из једног сјајног италијанског кувара.

АПУЛИЈСКА ПАПРИКА

Сјајно, поготово што може дуго да стоји. Свидело се свакоме ко је пробао.

Састојци:	***Начин припреме:***
10-15 меснатих паприка (разних боја), 200 грама инћуна у уљу (сланих срдела ринглица), могу и сардине или скуше, 200 грама сланих капара, 20-ак ченова белог лука, веза першуна, веза босиљка, со, доста винског сирћета и квалитетног маслиновог уља	Добро опрати и осушити паприке, и исећи их на штапиће, не прешироке (без семенки и жилица). Паприке прокувати у сирћету са мало соли (боље из више пута) око 10 минута. Паприке извадити шупљом кашиком, оцедити и ставити на суву крпу да се потпуно охладе и осуше. Опране листове першуна и босиљка потпуно осушити, као и бели лук. У опрану и потпуно суву вакуум теглу (најбоље је оставити мало у загрејаној рерни, али је потом потпуно охладити) ређати паприку, бели лук, инћуне, капаре, листове босиљка и першуна (водити рачуна и о естетици) све до око 2 цм од врха тегле. Не сабијати превише. Налити маслиновим уљем да прекрије садржај тегле, теглу затворити и оставити дан два. Након тога проверити да ли је ниво уља пао, па ако је потребно, додати уља да прекрије садржај. Чувати на хладном и тамном, не дирати месец дана.

ГРОЖЂЕ У ЛОЗОВАЧИ

За оне који воле слатказта пића прејако, а за оне који их не воле преслатко, али ће се вероватно свидети већини и једних и других. Не заборавити да је у питању ракија.

Састојци:	***Начин припреме:***
2 кг зрелог, здравог белог грожђа тврде љуске, најбоље мускат, 400 гр шећера (може и мање, али се тада мора чувати у фрижидеру), кора лимуна (сецкана на траке), кора цимета, комад ваниле (није обавезно), добра лозовача (или друга ракија), не штедети на квалитету	Зрна, пуцад, грожђа одсећи маказама тако да остане бар 1 мм петељке. Бирати само здрава, цела и ненапукнута зрна. Опрати их у хладној води, оцедити, обрисати крпом (не сме ни једно зрно да пукне) и оставити да се попуно осуше у хладу, природно. Потпуно суву вакуум теглу напунити зрнима, додајући кору од цимета и лимуна и комадић ваниле, све посути шећером и налити ракијом да буде потпуно прекривен садржај тегле. Теглу затворити и чувати на хладном и тамном месту. Може се конзумирати када се отопи сав шећер, али најбоље да стоји бар месец дана.

ТЕСТО СА БОСИЉКОМ - од Шазе

Још једно решење за брз ручак, мада свежег босиљка нема увек у кући, сем ако имате башту. Ми обожавамо ово јело.

Састојци:	***Начин припреме:***
путер, бели лук, листови свежег босиљка, (крупно исецкани), со, 0,5 кг неке пасте	Скувати пасту и изнети је топлу на сто на којем се већ налази путер, очишћен бели лук и исецкан босиљак. Јело се прави у сопственом тањиру. У топло тесто се стави мало путера, у преси изгњеченог белог лука и прегршт босиљка, посоли по укусу и све промеша. Иде одлично уз хладно бело вино.

ПЕШТ (ЂЕНОВЉАНСКИ ПРЕЛИВ)

Лепша и укуснија варијација претходног јела, али тражи и више времена за припрему. Штета што свежег босиљка нема целе године.

Састојци:	*Начин припреме:*
4-5 ченова белог лука, богата веза босиљка, кашика пињола, 40 г пармезана, доста маслиновог уља, со, бибер	У керамичком авану туђи тучком босиљак, со, пињоле и бели лук (може да се уради и блендером). Додати уље постепено у танким млазевима. Туђи (мешати) све док се не добије пенаста маса. Служи се као прелив за шпагете или сл.

ИТАЛИЈАНСКА САЛАТА

За ово јело се не може рећи да је нешто изузетно, али ће свакако добро доћи као једна од могућих ствари на неком шведском столу.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 чаша мајонеза, 1 чаша павлаке (милерама), један рендани рен (6-8 цм), 2 већа нарендана целера, сенф, кечап, со, веза першуна, лишће и стабљике целера, 0,5 кг купуса, 4 веће нарендане шаргарепе, пера младог лука (веза), веза мирођије, 250 г теста (гркљанчићи или фусили) или комадићи куваног белог меса	У кувано тесто додати све остале састојке и добро промешати.

ЛАЗАЊЕ

Један од вероватно бар десетак различитих рецепата овог познатог јела. Нама најбољи.

Састојци:	***Начин припреме:***
500 г лазања, пармезан *Фил:* 500 г млевеног меса, 1 главица црног лука, 5-6 ченова белог лука, 2 шаргарепе, першун, оригано, бибер, со, 4 кашике концентрата парадајза (или 700 г свежег), супа или вода *Бешамел:* 60 г путера или маргарина, 3 кашике брашна, 4 дл млека	*Фил:* Пропржити лук, додати сецкану шаргарепу и заједно пропржити. Затим се додају месо, зачини, бели лук и парадајз. Кува се око 30 минута, уз додавање супе или воде по потреби. Мора да се згусне. *Бешамел:* Направити светлу запршку од путера (маргарина) и брашна. Додати млеко и кувати док се не згусне, уз стално мешање. У добро подмазан плех ређати лазање, бешамел и фил, завршити бешамелом. Посути пармезаном и пећи у загрејаној рерни на 200°C до златножуте боје.

ПУЊЕНИ КАНЕЛОНИ

Могло би се рећи да је ово само посебан случај лазања, па ако вам оне класичне досаде, ево решења.

Састојци:	***Начин припреме:***
Фил: 250 г млевеног меса, 1 главица црног лука, 2-3 чена белог лука, першун, оригано, босиљак, бибер, со, орашчић,1 кашика брашна, 20 г путера, 4 кашике уља, 4 дл супе или воде, 1 јаје, 50 г презли, 12 канелона, 1 л соса од парадајза, 50 г пармезана	*Фил:* Пропржи се црни и бели лук са першуном. Затим се дода месо, а када се и оно пропржи, додају се брашно, супа и зачини и све се кува 15 минута. Затим се додају презле, јаје и половина пармезана. Све се промеша, маса мора бити густа. Ватростална посуда са поклопцем намаже се путером и налије са око 300 мл соса од парадајза. У њу се слажу канелони напуњени филом, налије остатак парадјз соса, поспе пармезаном и стави још мало путера. Покрије се и запече у загрејаној рерни на 200°C око 40 минута.

МОЈ ПРЕЛИВ (СОС) ЗА ШПАГЕТЕ

Ово се налази у овом одељку јер су шпагете (пасте) италијанска јела, али је рецепт мој и то је један од оних рецепата који нема стриктан састав и начин припреме. Настао је као решење ситуације: како брзо направити ручак од оног што имаш у кући. Месо није обавезно. Основа је добро позната за овакве ствари, нисам ја ништа нарочито смислио.

Састојци: 1 мала главица црног лука, 4-5 ченова белог лука, око 0,5 л сока од парадајза, или парадајз-пиреа, или око 700 г пелетираног или свежег парадајза, першунов и/или целеров лист, тимијан, оригано, маслиново уље, ситно сецкана шунка или сланина или око 200 г млевеног меса или сл.	***Начин припреме:*** Пропржити црни и бели лук (што је могуће ситније исечене) на маслиновом уљу, на тихој ватри. Ако се додаје млевено месо и њега пропржити, па долити парадајз и кувати око 15 минут на умереној ватри. У зависности у какавом је облику додат парадајз кориговати густину или додавањем воде (супе) или са мало густина. Када се згусне додати зачине и шунку или сланину (није обавезно) и још мало кувати. Солити и биберити по укусу. Може се додати и љута туцана паприка. Прелити преко пасте и посути пармезаном или другим рибаним тврдим сиром.

БРОКОЛИ ПАСТА

Две варијанте још једног јела са пастом. Ми овакве врсте јела баш волимо, а сем што су укусна, праве се и лако и брзо.

Састојци: *Варијанта 1:* 500 г теста (најбоље фусили), 1-2 главице броколија са кореном, 4-5 ченова белог лука, маслиново уље, пармезан, со, бибер *Варијанта 2:* Исто као и у варијанти 1, али без белог лука и пармезана, а са мало маскарпоне сира (може и наш кајмак да послужи) и са мало сенфа	***Начин припреме:*** ***Варијанта 1:*** Скувати тесто ал денте, (пар минута пре краја додати броколи). Пре цеђења одвојити шољу течности од кувања. Процеђену тестенину и броколе вратити у шерпу у којој је претходно кратко пропржен бели лук на маслиновом уљу, промешати па додати рибаног пармезана, со и бибер, и течност од кувања док не добијете јело густине која вам се свиђа. Служити одмах, топло, уз посипање пармезаном. ***Варијанта 2:*** Броколе скуване у доста слане воде и ситно исецкане додати у посуду са мало растопљеног сира и кувати 10 минута на тихој ватри. Додати со, бибер и мало сенфа, топло прелити преко скуване тестенине и одмах служити.

МЕКСИЧКА ЈЕЛА

Сваки од следећих рецепта у садржају се може наћи у одговарајућој групи, а овде су скупљени по свом пореклу. Све сам их открио код мог кума у Лондону, од кога сам их и преписао. Прва четири рецепта су два јела (мада се тортиља чипс и црвени чили сос могу користити и у другим јелима, па чак и сами) позната, бар по имену, и онима који су само чули за мексичку кухињу. Мислимо да су добра баш толико колико су и позната.

ГУАКАМОЛЕ (GUACAMOLE)

Састојци:	***Начиин припреме:***
1 љута папричица, 2 авокада (ољуштена и млевена), 1 лук, 1 кашичица исецканог свежег листа коријандера, 2 кашичице сока од лимуна, 1 велики парадајз (ољуштен и очишћен од семенки), со, тортиља чипс (*види рецепт доле*)	Папричица се измрви у тарионику, а авокадо се лагано изгњечи, а затим се помешају са осталим деловима да би се добила густа паста (најбоље помоћу блендера). Служи се са тортоља чипсом (*види рецепт доле*).

НАЋОС (NACHOS)

Састојци:	***Начин припреме:***
175 г тортиља чипса (*види рецепт доле*), 150 мл црвеног чили соса, 100 г рибаног сира	Чили сос (*види рецепт доле*) ставити у тигањ и загрејати. Тортиље ставити у ватросталну чинију, прелити сосом и рибаним сиром и ставити у загрејану рерну на 2-3 минута. Украсити сецканим парадајзом и луком, гуакамолом (*види рецепт горе*) и резаном паприком.

ТОРТИЉА ЧИПС

Састојци:	***Начин припреме:***
275 г кукурузног брашна, со, 350 мл топле воде, уље за пржење	У брашно и со се постепено додаје топла вода и умеси глатко тесто (с обзиром на различит квалитет кукурузног брашна мере узимати условно). Подели се на 14 делова и остави да стоји 1 сат. Сваки комад се између два листа пријањајуће фолије (провидне) развуче у танак колач око 13 цм у пречнику. Загреје се (тефлонски) тигањ и у њему сваки комад пече минут-два са сваке стране (на плотни шпорета још боље). Површина треба благо да се зарумени, а тортиље да буду још увек влажне. Готове комаде стављати у топлу крпу. ***Ово су тортиље***, које се затим прже у дубоком уљу док не постану румене и хрскаве и то је тортиља чипс.

ЦРВЕНИ ЧИЛИ СОС

Састојци:	***Начин припреме:***
5 сушених љутих црвених папричица, 3 кашике вреле воде, 400 грама парадајза, 4 кашике уља, 2 црна лука, 2 чена белог лука, 3 кашике парадајз-пиреа, кашичица кима, кашичица зрна коријандера, 1,5 кашика винског сирћета, кашичица шећера	Парадајз, воду и папричице пропасирати и ставити у посебан суд, сачувати сок. Пропржити на уљу црни и бели лук, додати пропасирани део, па преостали сок од пасирања, парадајз-пире, ким, коријандер, сирће и шећер. Поклопити и кувати око 10 мин.

БАНАНЕ СА РУМОМ

Ефектно и укусно.

Састојци:	***Начин припреме:***
40 г путера, 40 г смеђег шећера, 20 г шећера, 100 г ананаса, 2 велике банане, 120 мл рума, сладолед	Загрејати путер и додати шећер да се отопи. Додати ананас и банане и кувати док не проври. Прелити румом и запалити. Док гори, сипати преко сладоледа.

ЈУКАТАН РИБА

За наше укусе необична комбинција, али ко воли да експериментише, биће пријатно изненађен.

Састојци:	***Начин припреме:***
око 2 кг рибе (снапер), 2 кашичице сока од лимуна, со, кашичица млевеног бибера, 3 кашичице маслиновог уља, 1 лук,1 љута папричица, 175 г сецканог семена бундеве, голице (печене), 2 кашичице листа коријандера, 120 мл сока од наранце, 2 тврдо кувана јајета, лимун	Снепер се код нас тешко налази, али на пример шкарпина, па чак и орада може да га замени. Рибу добро осушити и прелити соком од лимуна, ставити у ватросталну посуду, посолити и побиберити. У посебној посуди на уљу пропржити лук, зелену папричицу и голицу и половину листа коријандера. Тиме прелити рибу, а затим све прелити соком од наранце. Покрити и кувати у загрејаној рерни око 25-30 минута, украсити јајима, лимуном и коријандером.

ЛИГЊЕ У СОСУ ОД ВИНА

За уобичајену кухињу необичан начин спремања лигњи. Нису ни пржене, ни на жару, ни пуњене, али вреди пробати.

Састојци:	***Начин припреме:***
1 кг лигњи, 500 г лука, 6 кашка белог вина, 150 мл воде, тимијан, 2 парадајза, 1 паприка, со и бибер	На пропржени лук додати лигње изрезане на резанце, и пржити их док не нестане течности. Постепено додати вино, воду и зачине и кувати око 20 минута на лаганој ватри уз мешање. Додати парадајз и паприку исечену на резанце и кувати још 10-ак минута.

УЗ ДИГЕСТИВЕ

Ова збирка рецепата јесте кућна, али не би била овако направљена да желимо да је чувамо само за себе. Њен изглед помало је одређен и чињеницом да је настала од верзије за Интренет, а више тиме да је заиста збирка рецепата, па сем форме не постоји нека јединствена концепција или усаглашеност коришћених термина, мера и сл. Наравно да ће се она скоро стално допуњавати, а сваки нови рецепт ће, као и већина постојећих, имати поред назива наведено и име онога од кога је добијен. За оне преузете из новина, са Интернета или сличних којих има и у овој верзији, безличност извора не заслужује да се он и наведе.

Поред тога што волимо да кувамо и једемо, волимо да пре, уз и после доброг јела и попијемо. Као аперитив пијемо све, 'оћемо рећи, све врсте аперитива, зависно од расположења и стања у бифеу, али најчешће су то добре домаће ракије, по могућству кајсија, виљамовка или дуња, мада Саша воли и добру комовицу. Уз јело најчешће пијемо вино, одговарајуће боје и јачине, мада уз разна теста и гибанице радије попијемо пиво. После јела пиво не пијемо (Драгана понекад), али вино понекад и у већим количинама, нарочито у друштву. Дигестиве пијемо ретко, али онда гледамо да то буде нешто добро.

Надамо се да ће једног дана бити времена и воље да се на начин сличан овоме, обради и, у првом реду Сашина, збирка етикета вина која смо бар пробали. Оне су сложене по регионима, има их сада већ више од 1200 (ни после 13 година нисам ништа учинио), а уз већину стоји и напомена када смо дотичну боцу и са ким попили, као и лична оцена квалитета садржаја боце.