

Velimir Ćurgus Kazimir

## Ne dodiruj me!

Moja majka je umela da pravi lepe kolače. Pravila ih najčešće „od oka“ osim ako kolač nije izričito zahtevao precizan odnos sastojaka. Ima jedan kolač, ne sećam se kako se zove, koji se pravi od jednakog broja šolja šećera, brašna i, i ... da li je bio u pitanju puter ili margarin. Majka je bila vešta i brzoruka u pravljenju testa, razvlačenju kora, topljenju i mešanju krema. Ponekad je, istina, previše pojačavala rernu, ili bi se to desilo zbog napona struje, pa bi gornja strana testa dobila sjanu tamnu boju. Majka je nekada gulila tu nežnu koru a nekad se ponašala kao da baš voli da testo malo zagori.

Svi koji su probali njene urmašice zapamtili su ih kao nešto nezaboravno. Majka je urmašice pravila sa margarinom i belim vinom. Na kraju je obavezno sastrugala malo limunove kore. Uрмаšice su u gustom, prozirnem i slatkome prelivu mogle da stoje danima što se ipak veoma retko dešavalo jer smo ih nemilosrdano tamanili. Majka je, naravno, pravila i druge kolače: londonske štanglice, čokoladni rolat, puslice sa orasima, i razne – uglavnom čokoladne torte. Začudo, palačinke sa džemom ili orasima i knedle sa šljivama nisu bili kolači. I palačinke i knedle su, nekako, pripadale svetu ozbiljnih – slanih jela. Leti je majka umela da napravi sladoled. Jedno vreme je bio veoma popularan recept u kojem je kiselo mleko bilo glavni sastojak sladoleda. (Bilo je to pre otkrića šlaga u prahu.)

U poslastičarnice smo, kao deca, išli prilično retko. Trošenje para na kolače predstavljalo je dosta neobičnu naviku koja se postepeno razvijala. Najveći izazov predstavljali su kolači koje majka nije pravila. Na primer baklave i tulumbe. Otac, koji nije previše pažnje posvećivao kolačima – bio je strasni

ljubitelj jagnjetine i teletine, povremeno je imao napade specifične gladi. Tražio je isključivo najsladje orijentalne kolače. U Sarajevu, gde smo svake godine išli kod majčine rodbine, obavezno smo posećivali poslastičarnici „Egipat“ koja i danas postoji. U Beogradu je tu ulogu imala poslastičarnica „Kod Međeda“, odmah pored Američkog kulturnog centra. Danas više nema ni Američkog kulturnog centra, sa mnoštvom uzbudljivih knjiga i časopisa, ni poslastičarnice. Kako stvari stoje – iz Knez Mihajlove su proterane sve poslastičarnice. Izgleda da ta vrsta delatnosti deluje neubedljivo, možda i uvredljivo, za sve one visokoprofitabilne prodavnice cipela, krpa i kozmetike. (Banke su posebna priča.)

Geografija slatkog hedonizma bila je raštrkana. Preko puta Doma omladine i danas postoji poslastičarnica „Džemail“. Osim baklava, tulumbi i kadaifa u njoj su bile i odlične čokoladne bombice, rolat od čokolade i sudžuk. Posebno je bila uspešna kombinacija ćeten alve i sudžuka. Sudžuk je bio zgodan i sa rolatom – uopšte, tamo gde je trebalo da se ublaži snaga slatkoće glavnog kolača. U Zmaj Jovinoj, između Knez Mihajlove i Čika Ljubine, i danas radi jedna, u to vreme veoma otmena poslastičarnica gde su se pravili bečki kolači. Najbolje se sećam neke vrste ruskog šarlota i sjajnog šlaga. Kad pomijem ruski šarlot ne mogu da preskočim „državnu“ poslastičarnicu u hotelu „Moskva“. (Ne verujem da se ta institucija još održala u tako izvanrednom obliku otkad su hotel kupili i prekupili razni trgovci oružja i nektarina.) Preko sudbine ovog šarlota moglo bi se pratiti istorija propadanje ne samo srpskog poslastičarstva nego i određene društvene prilike. Negde sredinom sedamdesetih, dok sam radio u knjižari, imao sam običaj da povremeno, jednom mesečno otprilike, častim porodicu kolačima koje bih kupovao u hotelu „Moskva“. Tadašnji ruski šarlot imao je, vrlo se dobro sećam, trinaest redova. Kada sam ga kupio pre pet-šest godina broj slojeva se smanjio na jedanaest. Prošle godine sam otkrio da se broj slojeva smanjio na osam. Prelazak sa prostih na parne brojeve oduvek sam doživljavao sa određenim osećanjem ozbiljnog gubitka. Bojim se da se proces na ovome neće zaustaviti.

Dobre, stare poslastičarnice su bile u Maršala Tita – „Zlata“, poslastičarnica na uglu Svetozara Markovića i Mišarske – u blizini Osme, na Bulevaru, preko puta „Madere“ – Petrovići. Poslastičarnica u Makedonskoj, u blizini „Politike“ – imala je kitnikez i dobar kesten pire, ali je doboš torta bila prilično neuspešna.

Čega nije bilo? Torti i slatkih kolača od sira. To je došlo mnogo kasnije. Kolači sa pistaćima pojavili su se pri kraju Miloševićeve ere. Kombinacija crne čokolade i maline počela je da postaje popularna tek pre par godina. Palačinke su dobile u veličini ali ne i u raznovrsnosti – kombinacije šlaga, slatkog sira i svežeg voća još uvek su manje-više nepoznate. Od starih recepata urmašice, rožada, kao i razne vrste tzv. lakih i jednostavnih kolača – mešavina badema, lešnika, šećera i putera, uz minimalnu količinu brašna, skoro potpuno su izbrisane sa mape slatkiša. Nekada veoma popularni, i jednostavni slatkiši kao što su koh i šnenokle odavno su otišli u dezertni arhiv. Ne pamtim kad je neko pomenuo „jabuke u šlafroku“ – jednostavni, sirotinjski kolač od svežih jabuka, brašna i jaja. Sećanje na pojedine kolače, kao i sećanje na ukus raznih zelenih plodova – od dudinja do krušaka i šljiva, polako nas napušta kao deo sveta sa kojim više nemamo nikakav fizički dodir. Pa, ipak, neke stvari iako više nisu prisutne i dalje dele sa nama prostor, često se gurajući i istiskajući ono što je danas dominantno.

Navijam za ono čega više nema.

„Mažestik“ – decembar 2007, nedelja, oko podneva.

Nestao je crveni pliš kojim su bili obložene stolice, fotelje i klupe u separeu. Umesto prostačkog crvenila tamno braon boja koja pojačava bledilo gostiju. Zidovi žučkasti. Ustajali vazduh, ustajali dim, ustajala prašina. Imam utisak da se društvo nije menjalo poslednjih pedeset godina. Da li je moguće da su svi ti udbaši, pisci, novinari i doušnici toliko ostarili? Pored vrata za restoran stoji visoka staklena vitrina sa kolačima. Ponekad svrate i slučajni gosti. Ne

znam da li još neko spava u hotelu. Noćni klub ne radi. Umesto njega konferencijska sala za korporativne treninge.

Prišao sam vitrini sa kolačima gde mi se pogled prikovao za jedno parče torte čokoladno roza boje. Gledamo se. U magnovenju sam osetio tako snažno sećanje da sam se zateturao. Možda je to bio i neki čudovišni deja-vu. Možda je to bila najava nečega što će se tek odigrati. (Na primer: da ću jednom napisati ovu priču.) Tako su nekada izgledale torte. Nije bilo nikakve sumnje. Na dnu tanjirića na kojem je bila kriška torte bio se skoren, providni trag, kao od univerzalnog lepka, u obliku otiska palca. Testo je bilo blede žute boje, poput loše umešanog parčeta osušenog koha, dok je beli šlag na vrhu delovao kao gipsani odlivak. Parčići višnje, ili maline, bili su zahvaćeni nepovratnim procesom kristalizacije dok su delovi tamne čokolade izgledali kao da su počeli da se rastvaraju i gube pigment.

- Šta je ovo, zapitao sam kelnera pokazujući bezobrazno prstom u tortu, a on me samo okrznuo pogledom i prilično osorno reče: Spomenik!

Nekada su tako izgledali kolači u Domu armije. Mi smo za njih govorili da su od sapuna. Glavna osobina kolača iz ove važne i ozbiljne ustanove bila je da su svi kolači i torte, bez obzira da li su bili od čokolade, oraha, badema ili voća, imali isti ukus. Preko puta poslastičarnice u Domu Armije bila je čuvena kuhinja u Klubu književnika. Tamo sam jednom pojeo izvrsnu švedsku pitu – testo, rendana jabuka i mešavina belanca i šlaga. I palačinke u šatou i baklava bili su odlični. U Klubu književnika se svakako odlično jelo ali više jela od mesa nego dezert. Čudno je kako vojni poslastičari nikada nisu uspeli da naprave neki dobar kolač, bar baklave ili tulumbe, već su se tvrdoglavo držali lažnih bečkih recepata.

Bilo mi je neverovatno da bi neko čuvao parče torte iz Doma armije pola veka. Ovakva bizarnost svako bi se pročula. A možda i ne. Ko još gleda u kolače kad nam otimaju Kosovo?

Odlučio sam se da pratim situaciju. Sledećih nekoliko nedelja dolazio sam u kafanu u razna doba – pre podne, posle podne i uveče. Spomenik je stajao tamo gde sam ga prvi put zatekao. Ako je, uostalom, pedeset godina bio nepromenjen mogao je da izdrži još par godina. Nije, međutim, samo reč o izdržljivosti već mnogo više o prepoznavanju. Kao da smo se međusobno prepoznali.

Imao sam devet godina. Tek smo došli u Beograd. Stanovali smo u zajedničkom stanu u Džordža Vašingtona. Preko puta je bila škola. U blizini nije bilo poslastičarnica. Ni oko Botaničke bašte, gde smo se često igrali, nije bilo mesta gde su se mogli kupiti kolači. Najbliža je bila poslastičarnica kod Pete, uzbrdo Takovskom. Tamo su bili lepi minjoni i padobranci.

Stan smo delili sa jednim bračnim parom koji je imao sina od tri godine i bakom Stefanijom. Stefanija je živela sama u maloj sobu pored kuhinje. Često je čuvala mene i mladjeg brata. Bračni par se često svadjao, a dete plakalo i kašljalo. Baba Stefanija je pokušavala da nas zaštiti. Kad je bilo lepo vreme vodila nas je u Botaničku baštu ili na Tašmajdan. Ona je umela da pravi divne kolače. Najbolje se sećam jednog njenog kolača sa kojim sam se ponovo sreo posle više od pedeset godina. Kolač mi je otkrila Vera K. koja mi je dala njegov recept i naziv. Setio sam ga se po ukusu i upozorenju da se mora uzimati veoma, veoma oprezno da se ne raspadne. Taj kolač je Vera napravila 5. oktobra 2000-te. Jeli smo ga okupljeni u njenom stanu u blizini Televizije tako da je smrad požara sasvim pokrio nežni miris vanile i badema. Rekao sam deci: ovo je kolač koji sam jeo kad sam bio mali, ali se ta konstatacija izgubila u metežu dogadjaja toga, i sledećih dana.

#### Vanillekipfel

(Ruhr mich nicht an – Ne dodiruj me!)

Recept: 250 gr brašna, 210gr putera, 100 gr ljuštenih mlevenih badema i 70gr prah šećera sastaviti i praviti kiflice, peći na blagoj vatri da ostanu beli, uvaljati u prah šećer sa vanilom.

Kolač je veoma osetljiv na dodir. Mora se veoma oprezno uzimati kažiprstom i palcem i ceo stavljati u usta. U ustima se topio polako, sasvim polako. Mislim da

osim Vere K. više niko ne pravi ovaj kolač. Kolač je očigledno nemačkog, odnosno austrijskog (bečkog) porekla. Na njega su zaboravili čak i veoma ozbiljni poslastičari i pekari. Uostalom, ovaj kolač nikada nisam ni jeo u nekoj poslastičarnici.

Sećanje na kolač čudnog imena izaziva navalu asocijacija. Uskoro smo se odselili u grad na drugom kraju zemlje i ja se nikada više nisam vratio u beogradsku kuću (Džordža Vašingtona 54). Nikada više nisam video baku Stefaniju, nikada više nisam sreo svoje tadašnje školske i kućne drugove i drugarice. Kad smo se posle sedam, osam godina vratili u Beograd majka je nastavila da se vidja sa porodicom iz zajedničkog stana. Živeli smo u produžetku Džordža Vašingtona – u Dušanovoj, ali nikada nisam pozeleo da se vratim u naš prvi beogradski stan. Iskustvo života u zajednici veoma brzo je izbrisano iz naše porodične istorije da bi preko noći bilo oživljeno tokom devedesetih. U tom su periodu uštipci i palačinke potpuno zamenili ozbiljne, normalne kolače. Naša izbeglička rodbina je često pričala o carskim kolačima i tortama koji su netragom nestali, baš kao i njihovi stanovi, poslovi i životni planovi. Kada je majka sasvim iznenada umrla krajem 1998. nisam iz njenog stana uzeo ni jednu knjigu ili svesku sa receptima. Znam da je imala svesku sa receptima makoliko uživala u slobodnom kuvarskom stilu i improvizovanju. Njena smrt je za mene bila toliko iznenadna i toliko bolna da nisam imao snage da prikupljam njene uspomene i dokaze postojanja. Ne znam da li zbog toga još žalim ili sam se pomirio. Kao da bi me nekakav sasvim ovlašni dodir sa stvarima koje su joj pripadale izložio strašnoj i nezaustavljivoj sili propadanja i nestajanja.

U „Mažestik“ me je prvi put vodio otac kad sam krenuo u gimnaziju. Bilo je leto, odnekud su se skupili njegovi gerilci i on je pozeleo da me zbog nečega predstavi. Partizani su pili pivo a ja jeo sladoled iz duboke staklene činije. Posle toga sam na „Mažestik“ sasvim zaboravio sve dok, posle mnogo godina, nisam

imao izložbu u galeriji Grafičkog kolektiva. Posle otvaranja izložbe pozvao sam prijatelje na piće u „Mažestik“. Bilo je to jedno prilično skupo iskustvo.

Bio sam skoro, jednog ponedeljka, posle nekih izbora, sam u kafani „Mažestika“, pio kafu, čitao novine i gledao u tortu. Nije bilo ni muzike, ni gostiju, čak su i dva kelnera nestala u kuhinji. Ustao sam i prišao vitrini sa kolačima. Polako sam otvorio vitrinu i prstom krenuo prema spomeniku. Taman da ga dodirnem kažiprstom a kolač zadrhta. Istog časa se začu pevajući ženski glas, nešto što je veoma podsećalo na glas iz crtanog filma: ne dodiruj me, ne dodiruj me! Trgnuo sam se, ali nedovoljno jer je moj prist ipak dotakao površinu kolača.

Osetio sam da je kolač topao. Kao da je imao temperaturu 37,2. Temperatura je izbijala iz njegovog šarenog tela. Kao da je ceo tanjirić na kojem se nalazilo parče torte bio podgrejan, što je bilo nemoguće jer je unutrašnjost vitrine bila rashladjena bar na deset stepeni. Bio sam toliko iznenadjen, i uplašen, da sam zalupio vratanica od vitrine tako snažno da je to odjeknulo kao šamar. Delovalo je kao da je kolač bolestan. Nije mi tada palo na pamet kako je to uopšte moguće već užas zbog mogućnosti da neke stvari, parče torte, recept, bilošta, može da živi izdvojeno, godinama, dok se ne poklope sudbine i slučajevi koji mnogo toga mogu da povežu, ali ne uvek i ne sve.

Dok odlazim iz pustog „Mažestika“ osećam kako u meni raste osećanje prepoznavanja. Obilićev venac i Knez Mihajlova su obavijeni mirisom vrućih krofni. Krovovi su uvaljani u prah šećer dok niz oluke lagano curi šerbet. Kolači moga detinjstva imaju sklonost da se pretvaraju u priče koje više nikome ništa ne znače. Ivica i Marica svakako nisu slučajno zalutali.