

Миланка Благојевић
NERVUS VAGUS И ДРУГЕ ПРИЧЕ

Миланка Благојевић
NERVUS VAGUS и друге приче

Издавач:
Имприматур д.о.о.
Младена Стојановића 4
Бања Лука
info@imprimatur.ba

За издавача: Борис Максимовић

Уредница: Тања Ступар Трифуновић

Лектура: Соња Леро Максимовић

Дизајн корица: Дамир Омић

Фотографија на корицама: Тајана Дедић Старовић

Графичка припрема: Соња Леро Максимовић

Штампа: Сканди с.п.

За штампарију: Младен Спасојевић

Тираж: 300

Година: 2020.

ISBN: 978-99976-907-6-0

Миланка
Благојевић

NERVUS
VAGUS
И
ДРУГЕ
ПРИЧЕ

I

ПРЕТИС ЛОНАЦ

КИСЕЛИ КУПУС

КИСЕЉЕЊЕ КУПУСА:

- Опране и очишћене главице купуса, на чијем је коријену засјечен крст или је ножем направљено удубљење, слагати у буриће.

- У већу посуду сипати со, прелити врућом водом и сачекати да се отопи.

- Сипати воду са сољу преко купуса и додати свјеже воде по потреби.

- Покрити танком памучном крпом.

- Преко купуса ставити притискач, камен или теглу и затворити буре.

- На почетку повремено доливати воду, по потреби.

- Притискати с времена на вријеме (на два до три дана) и тада испирати камен и крпу, а ако користите теглу, испрати је споља.

Није то никада био страх од неуспјеха, она једноставно није вољела компликоване ствари. Прескакала би та силна објашњења и даље тражила једноставно.

Није вољела компликоване ствари.

Можда би и могла, не зна, није ни покушала. Тако јој се тог јутра рецепт за динстани кисели купус учинио компликованим. Гуглала је и брзо одустала. Мирис се већ проширио станом и њени прсти су уплетени у љигавост главице киселог купуса и шта сад с њим?

Да га послужи као салату? Не иде никако. Како да им објасни да није знала или није хтјела да га динста кад је обећала данас за ручак ћуретина и динстани кисели купус? А они ће то очекивати. Та силна очекивања, она од њих није ништа посебно очекивала. Ни од себе. Да буду живи и здрави, да не попусте у школи превише, од њега ништа, да иде на посао, дође кући, легне на кауч. Некада је очекивала да је додирне, пољуби, донесе јој цвијет, јер бивало је и тога, да воде љубав кад дјеца заспе, да оду некуд на викенд...

Да, бивало је и тога. Погледала је кроз прозор, киша ће, а и да неће – сасвим је свеједно. Од времена није очекивала ништа. Сасвим је свеједно, вријеме не утиче на њу. Гледала је у контејнер испред зграде. Да ли ће морати да се почешља или да промијени флекаву тренерку ако ће бацати купус? Или да га стави на балкон па ће га некако протурити са осталим смећем, али он тако смрди, провалиће је. Данашња њена обавеза била је тај јебени купус. Бацићу га. Цијела је то наука да га исјецкам, динстам, долијем воде па нешто сат времена се кува па се динста... То је превише, превише обавеза за један ручак.

Бациће га. Она од себе ништа не очекује. Ни од других. Ни да воле њен ручак. Све је то ствар избора.

Ово је само један дан, један ручак, а пред њом је још много, много дана од којих она није

очекивала ништа. Толике године провела је у очекивању свега и свачега: љубави, брака, дјете, новца, путовања, посла, изгледа, сукње А-кроја, сукње уске испод кољена и оне да га открије напола, његовог даха, зноја, сјаја у очима заљубљеног колеге и њеног маштања, толико је очекивала, да науче читати прије школе, да вежу пертле што брже, да боје, цртају, да то воле, ах, кô да је битно. Сада је дошло вријеме да ништа не очекујем. Ни од себе ни од других, ни од времена, ни од ове главице купуса. Као да она мора нешто постати, нпр. ручак. Не мора, постаће смеће.

Толико је смећа, толико је оних који су постали смеће. Толико је оних који ништа нису били, ништа никад од њих се није очекивало, никад нису очекивали, само смеће. Ја сам сада господар ове главице купуса и она ће постати смеће. Какав дан у којем одлучујем о нечијој судбини.

Сјела је на кауч и запалила цигарету. Дим се с њених усана протезао све до плафона. Пратила је његову путању. Одједном, на врху плафона угледа паукову мрежу и њега како је плете.

Једно савршено дјело. Паукова мрежа.

И он како је плете, како вриједно ради. Код њега је све смислено, његов дан је тако испуњен. Он очекује и од њега се очекује. Заједно с њим овдје у њиховом микрокосмосу она је осјетила истинску срећу. Тамо у кухињи осјетила је нервозу, неиспуњена очекивања, разочарање.

Погледом кроз прозор на контејнер који јој се учини тако недостижним, далеким, осјећала је страх, умор, осјетила је несклад себе са спољним свијетом. Сваки ћошак стана будио је у њој различита осјећања.

Ко сам ја? Каква су ово осјећања, зашто је моја срећа условљена? Може ли се зауставити овај тренутак истинске среће?

Не може, неко ће обрисати то савршено дјело, једним потезом крпе, крпа ће покупити њену срећу, једним потезом.

Какви су то путеви који ми пролазе кроз главу? Стално су јој у мислима искрсавали путеви које је некад прошла. Сјећања на стазе. Животне стазе. Каква стаза је мој живот: козји пут, ауто-пут, магистрални пут, брза цеста, пут кроз насељено мјесто?

Какво је савршено дјело паукова мрежа.

Никада ништа тако савршено нисам направила. Јесам једном домаћу погачу коју је послије хвалио, чула сам га, није знао да га чујем. Рекао је гостима док сам ја била затворена у кухињи, рекао је нешто да сам додала кашичицу меда и зачинско биље, да, запамтио је неке састојке. Каже мало необичан, слаткаст, али таква је и она. Слаткаста и необична, први пут сам чула да доноси закључке о мени. Слаткаста и необична као домаћа погача у коју се дода кашичица меда и мало зачинског биља.

Како је мало потребно за слаткасто и необично. Људи би, кад би се то прочуло, могли и на улици да упиру прст у њу и да говоре: „Ено оне што додаје мед и зачинско биље у погачу.” Људима је зачас нешто необично, као и њеном мужу, да је сад овдје и да је ухватио у овом тренутку у којем је она у потпуном сагласју са пауком и његовом мрежом, он би је прогласио лудачом, тоталном лудачом, крстио би се и имао би онај одвратни израз лица, израз гнушања, гађења и разочарања. За њега превише тог необичног.

Данас ће их разочарати јер није направила кисели купус. Није. Тај рецепт, слутила је, у суштини је јако једноставан, али све што јој се на прву учини компликованим она одбацује. Тако ће и тај купус завршити у канти. Паук ће живјети још који дан, можда ипак само један дан. Она је господарица његове судбине. Контејнер је далеко, јако далеко, ипак неће излазити до њега.

Био би ово један савршен дан да све није покварио смрад киселог купуса.

Можда да вечерас организује забаву, да дало-вејски прикрије тишину и смрад.

ПАЛЕНТА

РЕЦЕПТ ЗА ПАЛЕНТУ:

200 мл воде

20 г (4 кашичице) кукурузног гриза

прстохват соли

1 кашичица уља или маслаца

У кипућу, благо посољену воду постепено додавати кукурузни гриз и уз стално мијешање кувати на тихој ватри неколико минута. Додати уље или маслац па добро сјединити.

Као додатак уз паленту може се послужити млади сир, свјеже кисело млијеко или 1 кашика павлаке.

Прекопута ње живјела је једна старица. Сама. Недјељом је лупала чекићем за месо. О даску за месо. Без меса. Једном јој је то признала. Плачући и бришући нос о њено раме. О рукаве једине лијепе кошуље за посао.

„Чујеш ли, Свјетлана, како лупам?“, питала је старица ридајући у рукав њене једине лијепе кошуље за посао.

„Па нисам сигурна, ваљда чујем, не знам, тета Гоцо, око мене стално нешто лупа, ил' дјеца, ил' он кад тражи биц по купатилу, лупа ко коњ...”

„Извините, тета Гоцо, уморна сам. Не знам шта ми је и глава ме боли, тај посао усрани и палента...”

„Нема се, Свјетлана, па лупам, лупам, да чују комшије, а и због маште... Човјека држи та машта. Тако смо некад, недјељом, шницле и шпинат ил' пире кромпир... Немам, Свјетлана, нико нема, купим сто грама два пута мјесечно... Еј, једна госпођа, мош ти мислит, једном стала поред мене и тражи тај паризер, тај што ја купим ријетко баш, и каже она трговкиња њој, хоћете да сијечем, каже госпођа ма свеједно, то ми је за пса. За пса!”

„Знам, тета Гоцо, све знам, ја својима сад кад донесем ову паленту... Морам ићи, тета Гоцо, жао ми је, то због лупања, ал' не смета мени ако је вама тако лакше, само ви лупајте.”

„Само, чује се то, је л' тако, добро ја то лупим, помислио би човјек шницле прави, је л' тако, Свјетлана... Оде она, оде...”

Свјетлана Јовић вукла је уз степенице четрдесет и три године. Тромим, дугим корацима. Степенице су газиле по њој, гужвале сваки њен мишић. Носила је кесу.

Садржај кесе: четири јабуке, паковање јаја М-величина, једна палента и једна мала павлака. Погледала је у своје нокте и размишљала о лаку за нокте. Какав је квалитет лака који траје један дан, један јебени дан?

Осјетила је тежину корака на леђима и сјела наврх степеница. Често је застајала крај прозора који се спуштао до пода, прозор са дебелим армираним стаклима кроз који је гледала град. Шта је

мени овај град? Мој град, град мог рођења, моје младости. По чему је мој? Мој је Париз, у којем никад нисам била; Лисабон, у којем никад нисам слушала фадо; Рим, у којем никад нисам на тргу пила вино и гледала у вјечност. А овај град, не осјетим га у срцу. То је заболи. Једном је тако свом мужу рекла да га не воли. Исто је овако забољело јер то није истина. Онда га је чврсто грлила својим ногама око његових рамена и водили су љубав. У глави јој је увијек био неки пут који је прешла. Док је водила љубав с њим, прелазила би опет те путеве. И стизала увијек на циљ.

Шта је мени овај град и ко сам ја њему? Сјети се своје жеље да свира клавир. О Боже, никад нећу свирати клавир. У желуцу глад почиње да преврће њене снове. Моја дјеца ће можда свирати клавир и отићи у Лисабон, ја нећу. Кад изађем из стамбеног кредита, имаћу тачно 59 година. Ја сам четрдесетогодишњакиња са двије кесе на поду степеника. У једној је палента. Ја не купујем маске за лице. Правим их од меда и паленте. Мед онај мали лажњак. Вечера: палента. Доручак: палента, понекад јаја. Један час клавира једнако је тридесет килограма паленте. Крај ње прође парфем. Кензо. Мучнина у желуцу почиње да јој излази на нос. Кензо је имао 25 година, плаву косу, ону свијетлу коју је она имала у двадесетим, црвену хаљину, црвени руж. Тај Кензо каже „здрaво” на један начин који је све њене часове клавира отјерао дођавола.

Ко би мене пожелио, са дубоким борама на врату, изгужваним прстима који никада нису свирали клавир?

Свјетлана је треснула кесама о сто и рекла да за вечеру припрема паленту. Тинејџери су

негодovali, а њему је било свеједно. Волио је риболов и свој томос. Мрзим риболов, мрзим буљење у воду сатима, мрзим вријеме без циља. Риболов је један од најсебичнијих хобија. Он каже да оде да одмори мозак.

Сутрадан је Свјетлана Јовић отишла у канцеларију шефа и рекла да жели да отвори боловање. Једна оваква банка може без једне овакве службенице. Због паленте и часова клавира. Свима је већ било јасно да Свјетлана Јовић доживљава нервни слом. Изашла је из банке на улицу и отишла у супермаркет. У новчанику је имала 283,90 КМ, које треба да јој потрају до краја мјесеца, а тог дана био је 13. мај; слике двоје дјете, њене дјете, која ће можда једног дана свирати клавир или слушати фаво у Лисабону; двије иконе, оне мале, које стану у новчаник. Како да преживим до краја мјесеца? Топлотни вал почео је да је прожима од ножних прстију, преко кољена, и ударио у главу.

Ушла је у супермаркет и изнијела двије кесе. Садржај прве кесе: 500 грама телеће шницле, прва класа, 1 кг шпината, 400 грама замрзнутих боровница. Садржај друге кесе: сладолед, велики породични, велика млијечна чоколада.

Кад су укућани сјели за сто да ручају, Свјетлана је изнијела телеће шницле и шпинат. Смијала се грохотом и рекла: „Ова породица данас једе телетину и шпинат, а за десерт боровнице и сладолед.“ Смијала се и понављала: „Тако смо срећни, тако смо срећни.“ Нико није узимао прибор за јело у руке. Гледали су шокирано у ту изобличену жену која им је сервирала ручак и смијала се тако да је зграда одзвањала, скоро као малоприме кад

је лупала шницле. Кћерка је узела за зглоб десне руке и питала: „Мама, шта ти је?”

Свјетлана Јовић сјела је за сто да руча са породицом и забила је главу у тањир. Плакала је толико гласно да је зграда одзвањала, скоро као малоприје док је лупала шницле.

У глави јој је одзвањала „Ода радости”, коју никад није одсвирала.

ПУЊЕНЕ ПАПРИКЕ

1. Паприке опрати и издубити им средину.
2. У већој посуди помијешати месо, рижу, лук и зачине.
3. Пунити паприке до 1 цм испод врха.
4. У већем лонцу закухати течни парадајз са водом. Тада у лонац спустити паприке.
5. Кухати на лаганој ватри најмање 1.5 сат док месо не омекша.
6. Преткрај кухања улили брашно размјено са мало воде уз додатак црвене мјевене паприке.
7. Послужити уз пире кромпир.

Сањала је да плива. Узалуд је махала рукама, у сну се једноставно није помјерала. Осјећала је хладноћу од толике воде која јој је наквасила сваки милиметар коже. Трзнула се из сна и схватила да лежи у води. Пукао је. Страх се откачи из петних жила и заустави у грлу. Гутала је кнедлу и радила све као и раније. Није јој први пут. Отишла је у купатило, тихо вукући осамдесет кила, држећи рукама огромни стомак, који није жељела да испути. Истуширала се и трк у кухињу. Све је већ данима било припремљено. Није знала кад ће доћи овај дан, па је свако мало имала

свјеже припремљено мљевено месо у фрижидеру и паприке средње величине, оне најљепше за пуњење. Опрала их је и почела дубити. Била је паметнија, овај пут, трећи пут, купила је ону справицу за дубљење паприка да све иде брже. Таман кад је справицу зарила у прву паприку, оштра бол пресијече је преко стомака и угризе се за усну. Није то ништа, тјешила је саму себе, тек је почело, сад треба само мјерити вријеме. Прошло је тек седам минута кад опет, справица у паприку, бол преко стомака. Придржавала се једном руком за сто и дисала. Учила је толико да предише болове, али сада, у пракси, једноставно не иде. Десет паприка, десет несношљивих напада болова. Ставила их је да се кувају и пробудила мужа.

„Почело је, вози ме.”

У ауту му је објашњавала како да се понаша са паприкама и са дјецом. Дисала, причала, дисала, причала. На улазу у породилиште мислила је да ће се издубити и да ће сав садржај из ње испасти и сјети се паприка, ако се прекувају, месо ће се разлетјети по лонцу. Послала је мужа да их одмах искључи.

Њен врисак скидао је фасаду са зграде породилишта.

Сат времена. Шездесет и који минут.

Цура, три килограма и четиристо. Напокон! Цијела зграда одахну.

Смјестили су ме у собу са још три породиље. Смрад крви и млијека лијепо се за зидове. Имала сам осјећај као да се налазим на бојном пољу у којем је ратно жариште угашено па се рањеници брину сами о себи. Када нам донесу

бебе, соба се промијени. Изгледала је као да је на брзину окречена, украшена умјетничким сликама са пејзажима у љетни дан.

Претварамо се у богиње чије дојке точе изворе живота. Све смо у тој соби потпуно исте, ван ње сасвим другачије. Ти уздаси од болних препона, болних рана, израђаваних брадавица растопе се при сусрету с бебама.

Само једној од нас бебу никако не доносе. Чула сам од сестре да се зове Емина. Као у пјесми, Емина. Ћутала је.

Гледала кроз прозор, далеко. Не миче се. Не чује нас. Свеједно јој је. Ушла је мислима у инкубатор тамо у боксу гдје бебе спавају. Ушла, шћућурила се крај њега и милује га, тепа му и пјева. Знам гдје јој мисли лутају.

„Еди сам му дала име. Свекрва каже да то није име, то је надимак”, почиње напокон да прича.

„Их бона, свекрва каже, ма боли те дупе, знаш”, тјешим је.

„Ја сам рекла, ја ћу мојима давати имена па нек се јебу сви. Дјевојчица Милица, дјечак Марко, а ово треће Јована. Ма не би’ мијењала нема Бога, па ко се највише напати, мајке, мајке. Тако и ти, не дај, Еди је баш лијепо, и мени се свиђа. Ти си га носила девет мјесеци, ти. Сад те боли рана, сикираш се за њега. Их, свекрва...”

Нико јој није долазио у посјету, ниједном. Њен ормарић празан. Гледа кроз прозор. Зури у празно Она је с њим. Грли га, тепа и шапуће.

Све смо исте и по оним позивима који почињу око седам ујутру кад зовемо кући: „Шта ћете јест?”

Први позив већ у седам ујутру:

„Шта ћете јест? Дај дјетету воћа. Немојте бит гладни. Немој да пропадну пуњене паприке. То вам може бит три дана...”

Па онда око 14 часова, вријеме ручка, типкају, зову:

„Ало, шта ћете за ручак? Шта би са паприкама? Угриј неколико, немој све одједном, пропашће.”

Емина не зове. Ћути. С њим је, грли га, тепа, пјева му...

Око поноћи, сломљене од болова, препуштамо се полусну. Боли рана, боле брадавице, кревети као чамци испод којих струји бијела крв. Нас три чврсто спавамо сломљене од умора, њој јединој, уморној од страхова, сан не долази. Као у указање погледа у кругове на спаваћици и поче нас будити:

„Кренуло је.”

„Шта је бона кренуло?”, питамо у чуду.

„Млијеко, дојићу га, полетјеће као соко. Пипните ми груди.”

Шта ћемо, стиснемо зубе, пипамо јој сисе. Тако је то, у породилишту смо, пипамо се, ходамо полуголе, крваримо, плачемо.

„Тврде су, биће млијека!”

Она нас грли, њене голе сисе млатарају по нама, а нама свеједно, само да се смије.

Биће добро, биће.

Емина ломи руке. Исте оне које су синоћ молиле. Оне исте које чува за њега. Оне исте прсте на којима се свака жила нада скорим додирима.

У соби цијело јутро исти разговори – има млијека, нема млијека, беба плаче, беба спава, у паузама зове се кући:

„Шта ћете јест? Опет јаја, не знаш ти ништа друго направити, јебем те неспособна, ја могу и рађати и кувати и све, све.”

Прилази јој докторица, саопштава да је беба добро.

Одједном, однекуд, као у некој наиви, грану и сунце и соба опет поприми другачији изглед.

Прошла су три дана, поздрављамо се, напуштамо себе, у одласку обећања да ћемо се срести и дружити. У глави нам оне паприке, сада већ поједене, издубљене, дјеца једу само месо. Он једе све. Потрајало им је таман, три дана – десет паприка. Сад ћемо код куће, ону справицу па опет, зарити, дубити, а оштар бол од ране пресијече стомак, мало се подбочимо и предишемо. Предишемо.