

Горан Дакић
ДОДАТАК ЈЕЛИМА

Горан Дакић
ДОДАТАК ЈЕЛИМА

Издавач:
Имприматур д.о.о.
Мише Ступара 4
Бања Лука
info@imprimatur.ba

За издавача: Борис Максимовић

Лектура: Соња Леро Максимовић

Дизајн корица: Никола Просан

Илустрације: Ђурђа Лукић

Графичка припрема: Соња Леро Максимовић

Штампа: Сканди с.п.

За штампарију: Младен Спасојевић

Тираж: 300

Година: 2023.

ISBN: 978-99976-53-39-0

ГОРАН
ДАКИЋ

ДОДАТАК
ЈЕЛИМА

(славонско-крајишки
кувар)

На једној табли у Даљ Планини, поред викендице коју су подигли пријатељи да би имали гдје котлићати и пити, урезана је мисао која је главни зачин ове књиге: Храна је навика, а пиће држи човека.

Баки Пепици и њеном изрезаном палу

ПЕСМА ИСКУСНИХ ПОДРУМАРА*

НА ПОЛА ПУТА између Аљмаша и Ердута налази се Даљ Планина, лесно узвишење дуго десетак километара. На средини тог правца, у близини тачке са које се виде два Дунава, налази се кућа *на спрат*, са два балкона, а ниже куће, у два реда, према *магистрали* спуштају се воћњак и виноград. Поред куће је гаража, у којој деда чува алат и пецарошку опрему, а поред гараже је подрум, у којем се хладе и од сунца чувају ајвари, пекмези и вино.

Гулио сам тих година паприке са баком *позади* куће од јутра до *вечера*, мијешао сам сатима са матером у ујаковој авлији кајсије и шљиве које је она потом сипала у топле тегле, скидао сам тупим маказама и једва наоштреним ножевима гроздове, пунио њима путуње, али ништа од тога нисам волио – ајвар и пекмез ни под тачком разно, а вино ми је свакако било

* Књига је настала на маргинама Нешићевог завичајног рјечника *Лук и вода*. Читалац уз запис о шприцеру треба да чита *вински циклус* славонског пјесника коме се аутор захваљује на *лијечењу од завичаја*.

забрањено, закључано иза осам брава и девете дубровачке.

Трудио сам се до дана данашњег да повећам раздаљину између себе и пекмеза свих боја, мириса и укуса; са ајваром сам се нашао *на пола пута* уз посреднике у виду *гурманске* пљескавице или препржене кобасице; ка вину сам путовао дуго и упорно, ометан другим малиганима на свакој могућој кривини. Знао сам да је Славонија искључиво винарски, тачније шприцерашки крај, али су моје крхко *тело* и снажни дух спочетка били одређени пивом (прво *јелен*, затим *никшићко*), потом вињаком (новинарска част), напосљетку ракијом (дух Кочића бдије).

Од пива сам био тежак као иловача, од вињака горак као преврио краставац. Нашао сам божанствен склад: од Ђурђевдана до Митровдана шприцер, од Митровдана до Ђурђевдана *ракија мајка*. Добру *шљиву* сам брзо нашао, под Крајином нема лоше, али за добро вино, поготово шприцерашко, морао сам пружити корак, а сваки корак који пружим неминовно ме води тамо одакле сам прије двадесетак година утекао. А ту сам, уз средње љут фиш и пржену бабушку, покушао да проникнем у тајну шприцера, у његов карактер и у његову племениту ћуд.

Шприцер је, вели славонски пјесник, омиљено подунавско пиће, вино помијешано са сода-водом. Његов млађи брат је гемишт, који је заправо сурогат шприцера – то је вино помијешано са минералном водом, а о беванди, вину које је разблажено обичном водом, не знам ама баш ништа. Истина је да се домаће вино – бар у крају за који се говори да је родно мјесто

шприцера – најчешће пије чисто или се у њега *штричне малкоц сода-воде*, односно *поплаши га се*. Шприцер се може пити цијели дан, али само у строго контролисаним условима.

Искусни подрумари и матори Маџари шприцере пију *од сумрака до свитања* и то у омјеру пола-пола. Уз зачињену масну храну – кобасице, шунке и кулене – шприцерати се може од Божића до Божића, јер винска киселина, веле примаријуси и нутриционисти кроз пјесникова уста, благотворно дјелује на *неутрализацију масноћа*. Они који не воле маратоне, они који су баждарени на сто или двјеста метара спринтом, њима је све испод омјера *осам-два* (у корист вина) шпрдња и провокација. Шприцера се у свим приликама: љети уз ријеку, с прољећа док се крче башче, у јесен кад се беру грашевина и хамбург за нове туре, у зиму кад се топе чварци. Шприцер је ту када се роди дијете, када се кћерка удаје, када се унук крсти.

Грашевина је душа шприцера. У чашу теоретски може да се сипа свака врста бијелог вина, али шприцер направљен од грашевине и сода-воде у омјеру *седам-три* (мање отпорнима се савјетује да вински број смање, а сода-водин повећају) јесте пјесма над пјесмама, пиће свих пића, *чудо света*. На оном потезу од Аљмаша до Ердута, који чине брежуљкасти предјели окренути југу и Дунаву, прави се најбоља грашевина која је пала на ово непце, самим тим и најбољи шприцер који се спустио низ жедно грло.

Шприцер није зло пиће. Он је створен за весеље, сватове и пјесму. Шприцер је пиће бећара, весељака, бонвивана. Ако се вино налази у

добром бурету и ако у њему нема сумпора, ако је вриједни домаћин урадио све како винарска правила налажу, глава сутрадан неће бити тешка и стомак неће бити тром. Шприцер не трпи конкуренцију. Пиво може уз ракију, вињак или коњак, али шприцер је господин који пјева сам. Мијешање шприцера и ракије гарантује вишедневну мучнину током које се грешник седамнаест пута дневно заклиње пред иконом кућног свеца да му никада више неће пасти на памет да спаја дестилацију и врење.

У дугим кафанским ноћима (адреса позната редакцији) увијек дође оно доба када ме новинарско-кафански побратим нападне због необичне припреме шприцера. *Ја, каже побро, матере ми не знам у којем си се ти винограду запатио и којим су те вином крстили, али би ли ти икако волио да си нормалан? Ко још прави шприцер до врха чаше? Како ћеш пити то? Зар то може да се нагне, а да се сав не убавиш и не уквасиш?*

Питање на мјесту, али слиједи одговор. При првим шприцерашким напорима ујак ми је међу уши утувио најважнију винарску заповијест: шприцер се увијек прави до врха чаше, до њеног самог руба и ни милиметар испод тога! Зашто? Зато што слуга шприцера (а сви ми служимо великог и племенитог господара) мора да се нагне до чаше и да се пред пићем поклони.

А онда, који секунд прије него што умочи бркове у шприцер, ваља да уради следеће: да помирише оно што пије и да схвати једно – душа шприцера се налази у тој секунди прије првог гутљаја, у мирису врхунског склада који

творе вино и сода, у мирису који пред очи донесе прошарани виноград и једну давну михољску суботу када је млади радник, праћен савјетима одраслих, тупим маказама или једва наоштреним ножем, одсјекао први грозд стиснуте грашевине...



ГАРИНЧИН ДРИБЛИНГ У ШЕСНАЕСТЕРЦУ

ЧИНИ СЕ ДА рецепт не може бити једноставнији: на цијели котлић за осам до десет особа четири килограма рибе, шест и по литара воде, кашика соли, три деци думста, четири главице лука. Када котлић почне да ври, ваља сунути три кашике слатке и по вољи љуте паприке. Пола сата врења. Ако устреба, додати још мало соли или љуте паприке и гозба може да почне.

Мајстори котлића дјелују амандмански: *риба мора бити фришка (60 одсто шарана, 40 одсто сома, комад штуче, све из мреже аласа Јовице из Борова), ватру правити искључиво од суве црвене врбе и окомиња, паприка из Бачког Моноштора* мора да се састави с водом послје 18 минута врења, плави домаћи лук никако не бркати са љубичастим холандским, думст из флаше, нипошто куповни, резанци*

* *Купусинска* паприка је на гласу као најбоља у Горњем Подунављу. Годинама сам је куповао у једној сомборској рибарници, уз мљевени лук, који се додаје након што котлић проври, никако прије. Уколико фиш срчем на тераси *Старог млина* у Даљу и ако су близу тамбураши, онда јело солим сузама док са прима крећу први тактови: *Још и данас замириши трешња...*

дебели, полутврди, домаћи. Тако пјесници који о овом послу знају све.

Ни једноставнијег рецепта, ни тежег јела. Направио сам за ово нешто година стотине котлића и сви су мање или више били одлични, али тај рибљи, који у Славонији, у горњем Подунављу, његовом *родном крају света*, зову једноставно *фиш*, никако да утрефим. Или ставим превише соли или ми се риба залијепи за дно или вода не уври довољно. Покушао сам десетак пута и само сам једном успио. На осталима су ми се они којима су били прављени љубазно захваљивали, а ја сам потом, поносно и увријеђено, данима сркао изнова и изнова подгријавану чорбу увјеравајући тако све незнајше да је са фишом заправо све у реду.

Фиш, то јело које је, како је рекао пјесник, налик Гаринчином врхунском дриблингу у шеснаестерцу, тешко је потрефити. Све мора бити тачно одмјерено, све мора бити ваљано погођено и све мора бити на вријеме урађено. Довољно је сунути пола кашике соли више него што треба и да све оде у ђавола. Довољно је да неопрезни кувар окрене леђа котлићу приликом премијерног врења и да му *прва пјена* утекне. Довољно је да прерано стави двије-три љуте папричице, па да се оне три-четири минуте прије краја раскувају и направе незапамћен белај и по предње и по задње непце.

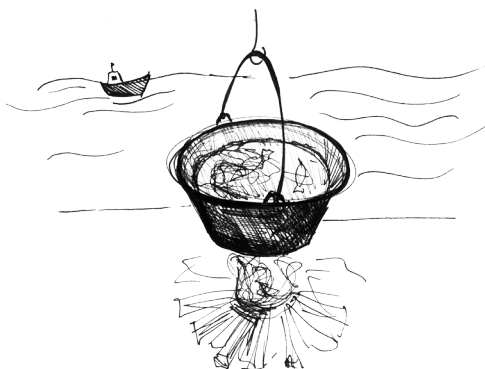
Котлић је био и остао *мушка ствар*, посао за које су задужене искључиво снажније главе. Слушао сам поодавно приче о времешним Маџарицама које држе катедру из фиша, али то су славонско-панонске легенде које једино и постоје у тој митској измаглици. Причао ми је

ујак о локалној Ержики чији фиш ниједан *муж* није могао да надмаши, али ту Ержебет нити је ко познавао, нити се ко из њеног тањира заложу. Са друге стране, спремање резанаца, који су трећа трећина фиша, искључиво је женска работа и мушки се ту не питају ама баш ништа.

Котлић је најважније, а често и једино мушко суђе у кући. Држи се на високом, почасном мјесту, у тријему, под стрехом или у шупи. Користи се у свим приликама, али га је најбоље скидати зими, у децембру или у јануару, када топлота која се под њим и око њега шири растјерује студен. Иза врата се налази треножац, а ако треношца нема, онда је вриједни домаћин позади куће у земљу побò двије притке преко којих је метно трећу и са које је спустио ланац на чијем ће крају ускоро, чим подложи ватру, заплесати бакрени или емајлирани котлић.

У котлићу се кува све – пилећи паприкаш, чо(р)банац, гулаш, пајшли, фиш, цубок, пасуљ. Свака ђаконија има, дабоме, своје тајне. Пасуљ се, кажу *изврсни познаваоци прилика*, не мијеша, о фишу смо већ понешто рекли, чо(р)банцу *карактер* дају свињски папци, пилећи се кува толико густо да гушћи не може да буде, цубоку ваља погодити нијансу погодну за *вађење* алкохолничарских *флека* од прошлог дана, за пајшли су најбоље свјеже изнутрице, такозвани *муповци*, односно унутрашњи органи (цигерице, бубрези, срце, плућа, језик), стога се ово јело најчешће спрема током крмокоља.

Темељ сваког котлића су лук, вода и паприка, која, како веле највећи мајстори, прави разлику у квалитету. Однос лука и воде је прецизно дефинисан само за фиш, док за остале котлиће важи



једноставно правило: лука никада не може да буде мало, поготово ако се у котлићу месо крчка на *плитком сафту*. Котлић је уједно и твар кроз коју се прелама релативност времена: док се фиш кува уврх главе 35-40 минута, за чо(р)банац препун дивљачи почесто треба и шест сати. Оног тренутка када проври – фиш мора да ври до краја. Уколико то *племенито дисање* престане прије него што се скине са ватре, фиш се претвара у неразговијетно мумљање. Остали котлићи могу да се *пале* и *гасе*, али то неће пресудно утицати на њихов квалитет.

Ако су лук, вода и паприка темељ сваког котлића, онда је ватра његова суштина. Њена топлота сабира. Уз котлић, поготово онај *дивљи*, онај у којем на тони лука пућкају вепар, срна и зец, састављају се савршени репрезентативни тимови, наслућују се нове коалиције, дискретно се помињу штрампле које је нова радница тог јутра пронијела кроз фирму, оживљавају се старе и стварају нове успомене. Котлић је, као и кафана, радно мјесто другарства, тачка у којој се сусрећу разговор, смијех и оно препознатљиво ћутање које прати *давна загледаност у пламен*.

Уколико имате добру воду, поштен лук, домаћу паприку и ваљану ватру, онда вам треба само још једна ствар да би котлић био савршен: пиће. Зими је најбоље почети и завршити са ракијом, али не треба прегонити, поготово ако се на дасци на асталу не налази меза (у првом реду сланина и лук, потом чварци, затим шваргла и крвавица, на крају кулен). Љети је шприцер *седам-три* савршена мјера, ма шта се у котлићу крчкало и кувало.

Три тањира су мјера. Све мање од тога вријећа куvara. Он стоји поред стола, руке је прикуцао на кукове и задовољно гледа како гости уживају у његовом мајсторлуку. Јешће кад они заврше и оду, и то ако остане. Ако не остане, њему је свеједно, јер се котлић никада не прави због себе, него због других. Котлић се кува да би се част указала прво њему, котлићу, а потом и онима који су се око њега окупили.

Котлић иште поштовање. Не трпи осредње, не поштује незаинтересоване, не другује са сметењацима. Гледао сам много пута мајсторе који кувају седам-осам котлића одједаред. Сваком прилазе полако, стрпљиво, пажљиво. У сваком виде нешто најрођеније. И сваки од њих ме је, од прилике до прилике, поразио као човјека: сваки од тих седам или осам фишева буду пјесма над пјесмама, а ја, потомак силних славонских куvara који су скували више рибе него што сам је ја појео, под котлић у којем плешу шаран, сом и штука не знам да наложим ни ваљану ватру. Брука је за довијека. И као што би сваки честити Србин мијењао сва кошаркашка за једно фудбалско злато, тако бих и ја све месне мијењао за један савршен рибљи котлић, за један фиш достојан Дунава.

НЕ УДАРАЈ МИ НА ШЉИВИН РОД!*

БИЛА ЈЕ ТО година у којој је загребачка *Просвјета* објавила *Петодинарке*. Рукопис је стајао у фиоци уредничког астала годину дана, па сам мислио да од објављивања неће бити ништа. И већ сам био готов да све бацим низ воду и да сачекам бољу и повољнију прилику – кад стиже радосна вијест из Аграма, а са вијешћу и информација да ћемо у мају, *чим шева запјева*, пут Даља и Дунава, на промоцију.

Пет година нисам ишао на ту страну и мислио сам да сам разговор са славонским сокацима и дунавским камењарима завршио, али нисам могао да одбијем љубазни позив уредника, па сам кренуо на пут. Вјеровао сам да сам одболовао *изгубљени завичај* и да ће одлазак у Даљ бити једнак одласку у, рецимо, Шековиће или Источни Дрвар. Али... Чим сам угледао кров даљске цркве и прве кровове села, запекли су и грло и уста.

Тако завезан сам дошао и пред Културно-научни центар *Милутин Миланковић*, гдје

* Запис је посвећен Славку и Саши, љутим Крајичницима и ракицијама каквих је мало на свијету.

је требала да се одржи промоција. Управник центра Ђорђе Нешић, нервом врсног пјесника, препознао је с врата моју муку, кратким трзајем главе ме позвао у страну, а онда ме спапуњао у подрум центра у којем су се ладили преклањски комарци, два-три мања бурета са вином и десетак флаша ракије. Ђорђе је отворио ону крајњу, насуо ми једну, па другу, потом трећу. Тек тада сам дошао себи. Тек тада сам развезао грло, језик и прса.

– То ти је ракија од бијелих даљских шљива. Има их само овдје. Аутохтона сорта. А ракија таква да ни у пјесмама нема боље – кратко је Нешић објаснио поријекло и терапеутска својства *бијеле* даљске. Поријекло нисам даље истраживао, па не знам колико у реченом има истине, а колико домаћинског поноса, али за терапеутска својства тврд вам стојим. Разболио сам се од завичаја, мислио сам да лијека нема, а лијек је била племенита материја која у котао улази у једном, а излази у другом агрегатном стању.

Сјетио сам се одмах и Кочића, односно његовог Симеуна који грди и псује Мићана котлара зато што виче на ракију: *Ти мореш говорити шта гођ ’оћеш, али ракија је ракија! Брез ње не мореш никуд, ни намастиру, ни цркви, ни калуђеру, ни попу, ни кнезу ни десетару, ни куму ни пријатељу, а у род женин не би шјетово ни најгрђем свом душманину да иде брез плоске. Кад поћеш овим и ’ваким људима с плоском добре ракије, сигурнији си и слободнији него да си пошо с најбољом пушком.*

И заиста је тако: *брез* ракије се не може на крштење, на бабине, у сватове, на сахрану.

Најслађа је зими кад минус подбије ребра и ошине лице, најопаснија љети кад није довољно хладна и кад је на претјераној врелини и спарини има много. Најслађа је прва, она уз кафу, иако постоји армија оданих војника који презиру све оне који уз *шљиву* или *крушку* пију било шта друго, јер *било шта друго* поништава њен опојни мирис и укус.

Ракија је алхемијски производ. Као што је средњовјековни сметењак покушао створити злато од неплеменитог метала, тако је и наш сељак покушао добити еликсир младости и дуговјечности од преврелих шљива, јабука, крушака, дуња, кајсија. Праоци хемије су у ретортама тражили формулу настанка злата, наши су стари схватили да свака воћка која расте под небом може да дâ чудесни напиток који је – када је најбољи – раван француском коњаку или шкотском вискију.

Ама, да ти не дуљим више, само ћу ти још ово казати: да ракија није добра и да није од бога не би се она тако зорли штимала у нашој светој и православној Русији. Сами цар светог православлѧ, цар над царевима, попије сваки дан, не лажем ти већ тако у књигама стоји, по пет-шест ока вотке. Тако се у њи' ракија зове, белћим што није јака као наша што је, него је, да речемо, много водена. Болан, болан кад би се сва света и православна Русија подобро напила ове наше снажне и жестоке препеке, све седам би царевина од стра' задрхтало! Тако, опет, Кочић, чији јунаци у ракији виде животворну воду.

Ракија има разних, па напосљетку и гадних (иако пошалица вели да је и лоша ракија добра). Она од виноградарских бресака је лагана и

добродушна, дудовача се попије и прије него што сазри, али је и онако мутна изузетна, *говнара* је ракија од дјеломично прерађених житарица, кајсијевача је врхунска ако је воћка претходно калана, лоза као омиљено пиће пјесника-боема, шљивовица попут *есенције сунца* и као погонско гориво сваког радишног и задовољног човјека, а ту су још и дуњевача, јабуковача, комовица, крушка, шећеруша, трешњевача, вишњевача...

Ракија се пије полако и са разумијевањем. У свакој чаши потребно је назрети сјенке воћњача из којег је баронеса потекла. Ако ракија није куповна, ако је потекла из *кућне радиности*, онда се прије прве, оне која иде *на бело*, ваља сјетити кад је шљива посађена, кад ју је први пут убио мраз, године када је најбоље родила, знојног чела након кошења шљивика, коприва у које треба завући руку да се дохвати још једна шљива, она раздроцана, каце из које бије ком, јутра у којем је казан настављен и ноћи у којој је враћен комшији или *под шупу* гдје ће чекати наредну годину и сљедећу *бербу*.

Често се пије с ногу и у паузи. Молери је пију након бешнајдовања, месари прије него што одвоје сланину с леђа, новинари док *ударају* насловни блок, грађевинци прије него крену на скелу, пјесници након што окончају сонетни вијенац. Она грије биће и распламсава ватру која је у човјеку тек наложена. Са трећом су и мисли брже, а језик опуштенији. Тада се лакше пише, елегантније удвара и храбрије љуби. Ракија човјека чини човјеком, иако има оних брзих на пићу који се већ након првог

или другог сата преобразе у свињу. Ако падне у погрешне руке, постаје професионални убица.

Ракијски казан је, уз котлић, најважнији дио *вањске кухиње*. Он је олтар сваког домаћинства. Њему се прилази с пажњом, о њему се говори с поштовањем. И када ком загори, и када ракија не *баци* колико је требало, казан за то није крив. Њему се не псују ни отац, ни матер. Крив је домаћин што није добро мијешао, комшија који није ваљано ложио и син који није на вријеме усую воду. Сви могу бити криви, али казан никада и никоме. Казан је свештеник чија се молитва везује за небеса.

