

Piše: Moma Kapor

'LEBA MI

Otkako je naučno utvrđeno da hleb goji (kojeg li epohalnog otkrića!), otmenije beogradske familije uklonile su ga sa svojih trpeza. Uzalud sam pisao da hleb ne goji ako se jede zajedno sa gibanicom, jer se te dve stvari potiru, sve češće u finijim kućama za večerom moram da tražim malo hleba i da trpim poluprezrive, začuđene poglede: "Oh, pogledaću u kuhinji, možda slučajno imam neko parče..." Jednostavno, kao i najvećem broju Srba, teško mi je da zamislim sto bez hleba. Verovatno zbog toga što sam poreklom iz pasivnih krajeva - jedem hleb i uz špagete, a ponekad i uz poparu. Čitam u novinama: dosadio narodu beogradskom beli hleb, hoće crnog! Pekari se našli u čudu: da im je ovo neko kazao pre pola veka strpali bi ga pravo u ludnicu. Kroz čitavu istoriju bili smo gladni hleba, a beli nam je bio nedostižni, vekovni ideal.

Čovek je nekako lakše odlazio u smrt, znajući da će poslednjeg dana biti stavljen "na beli hleb" i da će ga se, maker jednom, najesti dosita! Niko me neće uveriti da je iznenadna želja za crnim hlebom nastala usled toga što u njemu ima više vitamina E i kompleksa vitamina B - nisu valjda svi postali toliko medicinski obrazovani, tako osetljivi i zabrinuti za svoje zdravlje? Radije verujem da je reč o podsvesnom povratku korenima i skromnosti, o vraćanju suštini, u čijem se samom srcu, na nožem izbrazdanoj dasci, nalazi vekna pošteno zaradenog crnog hleba. Ova želja dolazi na završetku jednog neurotičnog razdoblja u kome smo, gladni sveta i života, halapljivo probali ukuse belosvetskih hlebova, misleći da su ukusniji od našeg; grickali francuski baget, zasitili se bečkih kifli i pereca, italijanskih tosteva što krckaju pod zubima, turskih devreka, španskih patispanja, bleđih engleskih zemički u celofanu i švajcarskog bajatog hleba u kockama, što se umače u fondii od sira. Evo nas, dakle, kako se na kraju, vraćamo rodnom crnom hlebu koji je othranio nas i naše pretke. Izgubiti smisao za hleb znači izgubiti vezu sa suštinom. Jer, hleb nam je suština. U njega se kunemo ("Leba mi!"), njime proklinjemo ("Lebac mu se ogadio!") u njemu je biblijsko pravilo ("Ko tebe kamenom - ti njega

hlebom!"), zbog njega se iseljavamo ("Trbuhom za kruhom"), a kada nas pritisku nevolje i ucene njime se branimo kao poslednjim utočištem govoreći:

"E, neću vala, pristati na to, pa makar suva hleba jeo!" Kada ostanemo bez igde ičega, tražimo po kući komade bajatog hleba, lomimo ih i kuvamo poparu - danas već prilično zaboravljeno sirotinjsko jelo. Koliko je samo generacija u ovoj zemlji othranjeno hlebom namazanim svinjskom mašču posutom alevom paprikom! Uzmeš krišku u ruku i izadeš na ulicu da te ona dalje odgaja... Nikada nismo, kao ostali, postali toliko razmažen narod da pored hleba tražimo i igara - dovoljan nam je bio i pekmez! Evo, pred očima i na nescima iskravaju mi ukusi i oblici svih hlebova kojim su me hranili dobri ljudi, tu su oni ražani, hercegovački, što imaju ukus zemlje i vode iz čatrnje, visoko narasli hlebovi Bačke i Banata, hruskave kore, ispod koje se nezno nadima sredina zgodna da se umače u mast od pečenja; tvrdi vojnički hlebovi ispečeni u kasarnskoj pekari (lome se otvrdlim šakama na četiri dela), seljački hlebovi prekriveni šarenim maramama, uzbudljivi i podatni poput devojaka; domaći i kupovni, reš i vrući što se još topli nose pod miskom kući, a nikada čitavi ne stignu tamo, jer ih usput grickamo gric-gric; vekne iz privatnih pekara po periferiji koje jedu majstori uz prugastu slaninu i sremske kobasice; struce u vozu - one se nude saputnicima; hlebovi na stolu, gde se uvek bije bitka među ukućanima ko će dobiti okrajak: hlebovi, hlebovi, hlebovi...

Zbog tih pravih, iskrenih i poštenih hlebova nikada nisam mogao da poverujem u one tužne, vitaminske i dijetalne hlebove uvijene u plastiku (kakav mi je to hleb koji ne goji?!), a najbesmisleniji mi je bio obogaćeni hleb: čime obogaćen? Ima li većeg bogatstva od običnog hleba? Pa ipak, nigde se na svetu ne baca toliko hleba koliko kod nas. To ne sluti na dobro. Možda će naš povratak crnom hlebu povratiti i deo izgubljene skromnosti i dobrote, na koje smo odavno zaboravili. Ja u to verujem. Leba mi!

Džo Moler - Živi i radi u Njujorku.

Po profesiji moler, rođeni je pisac, a u duši nostalgicar.



ČEKAJUĆI GOSTE

Idem da založim vatru i stavim lonče, pa šećer pa kad zamiriše, a onda rakijicu. Eh, kakva atmosfera, atmosfera koja miriše, pali, razgaljuje i podseća, da, podseća na one žestoke zime kada je vatra u šporetu pucketala, na radiju je bila radio drama, a mama je spremala uštipke za goste koji samo što nisu došli. Mojoj maloj seki se pripisalo, a ja je vodim napolje da u snegu, koji je napadao, jedno



mesto oboji u žuto. Ajde, požuri?, kažem ja, evo gosti stižu! Ona diže gaćice i trčimo gore, na sprat, iznad škole, gde smo stanovali.

Malo kasnije nailaze moj teča Čeda i tetka Zaga, Bane i Joca, braća od tetke, i tek što su seli, a evo i novih, tetka Rada iz Beograda i teča Mirko i ujak Ilija.....A napolju fijuče ona neumoljiva, nadaleko poznata paraćinska košava, kruži oko zgrade i preti. Ali koga briga, tu je grejana, tu su uštipci, meze, moji dragi rođjaci, spremni za priče koje će trajati do kasno u

noć, čak i onda, kad nas, decu, sreću i složenu stave u jedan krevet, a polako nas hvata san, od igre i umora. Dok lagano tonemo, još uvek čujemo njihove divne i zanimljive priče, koje ćemo cele noći sanjati....

Divne su to bile zime, a sada, u tuđini, nikog nema da dodje. Kuvam rakiju i kucam po tastaturi kompjutera, ponekad pogledam u telefon i pomislim, kako bi bilo lepo kad bi neko pozvao ili naišao. Gde su gosti, gde su prijatelji, rođjaci? Nisu valjda svi nestali u

toplim sobama mladalačkog sećanja. Ima li nekog sa kim bi noćas moglo da se priča kao sa starim drugom, ima li nekog,??? Otvorim prozor, a sneg beo i nem, sija se na mesečini..

I sve je tu, i vatra, i grejana, krofne i sneg, čak i vetar fijučne iza ugla, ali nema gostiju, nema nikoga da dodje, a ja pijem grejanu i čekam, čekam, gledajući negde u prazno.....

SVE NA JREDNOM MESTU ZA JEDNU PORODICU

CITY FRESH MARKET

Širok asortiman prehrambenih proizvoda

Veliki izbor suhomesnatih i mlečnih proizvoda



3201 W. Devon Ave. Chicago IL 60659

Tel 773.681.8600

U januaru mesecu nude posebno veliki asortiman proizvoda za nastupajuće praznike. Za sve vaše slave i proslave sveže jagnjeće i praseće meso koje možete sami peći, kao i pečenje sa ražnja.

Kuvana jela, kolači i razni specijaliteti.

Veliki izbor ribe i morskih plodova.

CITY FRESH Market vam nudi veliki asortiman uvezenih domaćih alkoholnih pića, vina i rakija poznatih firmi iz otadžbine.

PONUĐA ZA POSAO

American Company, Moss Inc,

whose work is in the entertainment industry, is currently seeking stitchers with some experience.

Seasonal and part time work

(full time hours possible, no benefits),

work at the company premises in Lincolnwood.

Excellent company, good pay, good daytime hours.

Decent verbal/written English skills needed.

Possibility of long time employment and advancement.

More info at **847-570-6002.**