

Жарко ЂУРОВИЋ

ХЉЕБ У ЖИВОТУ, МИСЛИМА И ПОСЛОВИЦАМА

ХЉЕБ НАШ НАСУШНИ...

Од тренутка кад је житарица изгубила облину зрнасте ћуди и, послије туцања или мљевења, добила својство кашасте масе, човјек је дошао до сазнања да ће та преобликација плода житне биљке да одреди његову даљу егзистентну судбину. Међутим, преобликација плода није се задржала на каши и тијесту, већ је, посредством ватре, примила хљебни облик, драг јешним устима.

Како је вријеме текло, усавршавала се техника справљања овог најнеопходнијег животног артикла, али је са њим, нажалост, знапредовала и техника људске нарави, која је хљеб наш насушни, учинила недоступним свим устима.

Најбољи хљебови су они који се једу у дјетињству. Памтимо их по облику, а највише по пријатном мирису, мекоћи и топлини. Ништа нема слађе од парчета топлог хљеба. Једнако оног што га је спремила мајка или испекао доброћудни пекар.

Човјек је сав некако окренут потреби да овлада добротом, али је та жеља, условношћу многих животних околности, остала често непотврђена или изневјерена. У жижи свеколике човјекове пажње хљеб је одвајкада одређивао да ли ћемо бити у загрљају муке или ужитка. Често се, у очекивању богатог плода жита, умијешала непогода, градови и олује, па и оно мало доброте што имасмо, обезличи се и нестане. У роману „Дукљанска земља”, познати писац Душан Ђуровић описао је дарежљивост бјелопавлићких ораница, из којих се приметне, а потом искласа, злато пшеничног или кукурузног зрневља.

Кукуруз из бременитог клипа брзо најави скору зближеност бројних моба, све тамо од Главе Зете, Врутка до Причелја.

Иво Андрић дубоко је осјетио човјека разапетог између доброте и зла, увидјевши да је ова друга одредница потискивала ону прву. Писац је био прецизан у казивању те истине: *Доброта је у овом свету сироче.*

Мислим да се судбина људског рода окреће око тога да се осигура хљебом. Уколико је више хљеба, утолико је мање страховања за слободу и лично задовољство. Онамо гдје је недовољно хљеба, брже се мријесте бриге и несанице. Хљеб има ореол светости. Хљеб је доспио и у божје благослове. Постао главна окосница егзистенције. Њен најузвишенији усклик радости!

Брашно се прво у наћве ставља. Чиста рука и топла вода одређују му облик. За то је потребна вјештина и стрпљење. Тек кад се тијесто добро среди, ставља се у црепуље или у вруће пећнице. Тамо довршава своју љепоту. Хљеб из црепуља добија боју руменила. Подсјећа на набрекле дјевојачке образе. Кад се пепео са хљеба стресе, ставља се у чист убрус. То се чини са осјећањем побожности.

Према врсти жита одређује се начин печења. Најбоље су погаче испод сача. Не може свако сач да подиже. Може само онај ко хљеб мијеси. Он зна како је жар „слагао” и колико ће да траје његово гријно вријеме. Ту нема погрешки. Има хљебова који су намијењени дјецима која се школују у граду. Зову их ђачким хљебовима. Укуса су сличног ружином. А ни листка руже у њему нема. Можда има покоја мајчина суза. Ђаци га са слашћу једу. Прије него онај куповни и векнасти.

Хљеб је сврстан у ријетке послатице. Мислимо на хљеб који је мајка ставила међ књиге, у торбу. Кад отврдне, смекшаће га вареника. Неће изгубити у сласности. Кад га неко од нас хвали, поменуће његову мекост. Рећи ће: *Мек је као мајчина душа.* У таквом хљебу живи наше рустикално дјетињство!

Кад смо ишли у школу, пролазили смо улицом гдје је пекар Димитрије пекао хљеб. Имао је опојан мирис. Подсјећао је на мирис меда „покупљен” потличјим сурлицама са оближњих липа. Из њиховог цвјетног праха. Па то је права свечаност, тај мирис.

Гладна уста највише цијене хљеб. Немојмо мислити да таквих уста нема. Таквих је у свијету све више. Кад гладна уста немају хљеба, брже се осипа врлина и понос. Душа је трошнија кад је потреса немаштина. Причом се гладни не храни, иако ваља живјети уз при-

чу. Прича је убједљивија уз хљеб. Човјеку је потребна, како то каже велики хрватски пјесник Тин: *кора круха и здјела леће!*

Изгледа најдостојанственије кад је на столу. Има више начина како се једе, као што има више комбинација како се справља. Погача се ломи руком. Хљеб-бијелац тражи обавезну „интервенцију” ножа. У мојим Бјелопавлићима се не каже како је жито понијело, него како је хљеб родио. Тиме се исказује компонента домаћинске сигурности, праћена искреном исповједношћу: *У злу добу биће га за мобу*. Ту се мисли на вријеме прољећних радова кад су залихе жита на измаку.

И збиља, тада се пече посебан велики хљеб – црепуљар. Кора му је румена и лијепа, па је схватљив онај ритуал његовог ломљења и дугог мљацања у устима. Ако питаш мобеника за хљеб домаћина, рећи ће: *Кад га руком притиши, нећеш да се мритиши*.

И опомена и клетва, радост и туга, нашли су „починак” у хљебу. Ако неког желиш да држиш за ријеч, ако му се за нешто молбенички обраћаш, исповијест ће потећи оним већ одомаћеним ријечима: *Кумим те хљебом и сољу*. Ако се жели истаћи нечија мука и јад, судбина човјека без ручка и вечере, онда загрољи мучна и песимистична реплика: *Има зубе, ал нема шта мед зубе*. Или: *Хљеб те огубао*. Има и оних мисли које буде вјеру: *Ако те издао, година ме издала!* Хљеб наш насушни...

Онај ко га нема, брижније живи. Онај што га има превише, по обичају је осоран и грамзив. А ми се присјећамо једне поучне народне изреке опомињућег садржаја: *Ситу трбуху и добар хљеб није угодан!*

Пријатно сам био изненађен кад сам својевремено куповао хљеб у Ријечи. На папирној кеси у коју је био умотан, писало је: *Крух није само смјеша брашна, соли, воде и квасца. У круху су присутни труд и љубав сељака, млинара и пекара. Нека нам никад не понестане доброг круха!*”

Најбољи је хљеб из црепуља. Држе их уз пријеклад, исправно. Чисте се лозовим листом или чистом крпом. Црепуљари су скоро сасвим ишчезли из наших крајева. У Бјелопавлићима их још само прави већ остарјела Јулка Јелушић, из села Слатине. Рекло би се да је и она дигла руке од тог неисплативог занимања.

Слична је ствар и са старим млинарским послом. Једини који је још увијек остао вјеран томе занимању је Мирко Милатовић, добропољски млинар. Некад је цијела бјелопавлићка равница користила услуге његових млинова. Мљело се дан и ноћ. Сада се дневно меље свега неколико стотина килограма „жиће”. Запазио сам и једну нео-

чекиваност. Житељи села снабдјевају се куповним хљебом, у граду, а многи из градских средина долазе у ове млинове да купе домаће брашно. Оно које им је још за дјетињства било радост и посланица, дајући му атрибут првокласности: *Нема хљеб без погаче*.

Иако се у Бјелопавлићима још од давнина сију разна и добра жита, ниједан топоним не подсјећа на житни плод или нешто слично њему. Умјесто тога сријетамо – *Љутотук, Загорак*. У Србији има више имена са житним предлошком: *Зиторађа, Зитиште, Житник, Житковац* и друга. По имену обично откривамо карактеристику мјеста. Код нас није тако. Умјесто *Ражишта* имамо *Ржиште*, умјесто *Јечменишта Зацрњеш*. Као да им је неки безвољник надидејао имена.

У Војводини кукуруз називају „божјим златом”. У једном изванредном есеју о кукурузу Борислава Михаиловића Михиза, каже се да се људи не рађају у знаку Овна, Рака, Водолије, него у знаку ове најдрагоцјеније биљке. Она означава ведри уранак и благу паорску успаванку. То је вјерно преточио у боје велики сликар војвођанске равнице Милан Коњевић.

Кукуруз стасаву у пољу или међу малим оградама. Војничког је изгледа. Нарочито у фази одрастања. Кад се изравна са човјековим растом, кочопери се. Хоће да га сви примјете и уваже због тога. А он усправан стоји, на једној ноzi. До њега велико братство имењака, из чијих кукова расту клипови са свилом. Млијечна зрна временом добију отврднуће. Зрелост. О томе су се побринули сунце, влага и самоћа. Од свиле која вири из већ отежалог клипа, дјеца праве бркове, да би била старија и разумнија. Кад се вјетар огласи, игра му перјаница на глави. Тада широки засади кукуруза подсјећају на зелено умаласано језеро. Касније мијења боју. Из модре прелази у жуту. Тада се и клипови лагано савијају, од зрелине плода.

Тада домаћин с поносом прозбори: *берићет*.

А шта је берићет? Мир душе. Или одагнана стријепња од нероднице коју суша услови. Срећом све ратне године биле су родне, па се рат, ипак, лакше прегрмио.

Ослушкивао сам попијевку вјетра међу кукурузима. Па и међу пшеничним стабљикама. Подсјеча на звук флауте. Меланхолијом душу опсједне. За зимских вечери биче приче о дружењу, оштром сипљу у женским рукама, о приганицама са медом које су се јеле у паузама жњевења, свадбарским даровима, о пренабреклим хамбарима и пуним торовима.

Плодну годину сматрамо срећним вақтом. Годину неродице – чермерном годином. Мисао је увијек окренута жељи да година добро понесе. У здравицама које се изговарају за домаћиновом трпезом: *Зрна ми у земљи и плода у жени.*

Памтимо више врсте хљобова: кукурузни, пшенични, јечмени, ражани, овсени, хельдовни. Одређења могу бити и по мјесту житног рода: стишки, банатски, полимски, бјелопавлићки... Разлике су и у величини и каквоћи зрна. Из брђанских крајева хљоб има примјетнију тврдоћу. И боја, кад се испече, друкчија је. Банатски хљоб је бјелкаст, а кукуруза са наших простора као восак је жута. Пече се у плеху или на каменој плочи, покривен купусовим листовима. Први се подмазује уљем. Другом не треба ништа до топал мајчин длан.

Има и славског и невјестинског хљоба. Њиме се додају украсни елементи. Нијесу широки и плоснати већ лончасти. Такви лакше стану међу људске дланове. Љубе се уз молитву о срећи дуговјекости присутних. Помињем и рударски хљоб „са седам кора” који је ушао у многе књиге као најзарађенији хљоб живота.

Хљоб може бити и питалица живота. И загонетка живота. Кад је хљоб на столу, више је мира у души. Не каже се тек онако: *С анђелима га јео.* То значи срећно га јео.

Немаштински хљоб је грк. Да грчи не може бити. Јео сам га у годинама рата, у планинском збјегу. Рекли су ми да је у њега уваљана самљевена букова кора. Нијесам имао утисак да једем хљоб него камен. И такав смо хљоб дијелили опстанка ради. То није хљоб већ имитација хљоба. Заварана глад.

Тада се, у ратним годинама, у згради дијелила сита. Од ње се справљао хљоб звани „бјелашан”. Више је личио на пјену него на хљоб. Добијао сам га из руке италијанског стражара док сам 1942. године као четмаестогодишњак чамео у бранленовачком логору. Нијесам имао стрпљења да га жваћем. Глад га је хитромице

сатјеривала низ грло. Италијан је то тумачио као фасцинантан детаљ. Сличан мађионарском трику. Ваљда зато што је био сит и задужен да чува ропство партизанских заточеника.

Има хљобова чију јешност побољшавају додаци – најчешће скорупом и сиром. На гласу су код излетничких скупина. И у породицама које имају слабашну дјецу. Како га једу под морањем, не прија им. Зато га сиротињска увијек прижељкују!

Имао сам прилике да сазнам шта је и какав је партизански хљоб. Имао је прескупу цијену. Ако је хљоб био одузет или на неравне ча-

сти подијељен, грјешник је био стријељан, без пресуде. Правично подијељени хљеб побиједио је непријатеља. Храброст је била садржана и у моралном чину диобе на равне дјелове.

И као што сужњи најљепше пјевају о слободи, тако и гладни највише цијене хљеб. Трећина човјечанства машта о њему као о светој ствари. Мисао о хљебу увијек је прижељкивајућа. Згрозим се над чињеницом кад видим да се хљеб баца. Као да се ради о гомили крша, а не о хљебу јешном. Гроздови спокојства могу се стећи ако хлеб има за сва уста. И неба за све очи. Хлеб наш засушни...

Пукла равница бјелопавлићка. Једва видом да свежем њене крајеве. На њој све мање житних језера. Као да ће да ишчиле. Ако ишчиле, на што ћемо живот ослонити.

И како о срећи маштати.

Машта не свраћа у пустињу!