

Ujka Hugo se u Salzburgu brzo oporavio i, na žalost svih nas, odleteo nazad u samoću svog udovstva u daleku Filadelfiju. Tamo je poživio još nekoliko godina šaljući svakih nekoliko meseci pismo u kojem bi nas jednostavnim rečima, pedantno i brižno izvestio kako se i šta dobro ili loše u međuvremenu dogodilo njegovim komšijama.

Moj otac je do kraja života na tu pepeljaru zaobljenih ivica od stakla iz Murana položio na hiljade i hiljade cigareta koje su na kraju i završavale u njoj. Kada je umrla i moja mati, koja ga je nadživela mnogo godina, uzeo sam taj poklon od ujka Huga. Služi mi za odlaganje spajalica, a ponekad – kada postanem svestan da je tu, na mom radnom stolu – podseti me na razvejane snove, koji su ostali za mojim roditeljima i mojim ujakom Hugom.

## 14

Iz predsoblja na donjem spratu jedan mali stepenik vodi u kuhinju. Ona je svetla, praktična i opremljena isključivo kao radna kuhinja, bez mesta za sedenje. Ako se otvori kuhinjski prozor, koji gleda na sever, vidi se Ulica Rajhenhaler, a u visini očiju, gotovo nadohvat ruke, nalazi se trolejbuska mreža. Kada se izdaleka približava trolejbus nakačen na nju, ona počinje da vibrira i ispušta zvuk, poput strune neke ogromne električne harfe koja se prostire duž celog grada.

Najvrednija stvar u našoj kuhinji je knjiga koja se raspada posred poveza, koju uspevam da odgonetnem tek uz veliki napor i u kojoj se nalazi 379 recepta ispisanih jako iskošenim starinskim krasnopisom. Moja baka je te recepte očigledno zapisala za kućnu i porodičnu upotrebu, ali za mene ostaje misterija kako joj je to pošlo za rukom jer je cela knjiga, od početka, od predjela do poslastica, ispisana u jednom dahu, bez ikakvih dodataka, umetaka, naknadnih beležaka, ispravki nabrojanih jela. Možda je ta žena, koja je decenijama morala da kuva za svoju porodicu i brojne zaposlene, želela da svojim naslednicima – potomstvu koje je svakako mogla da personifikuje samo u likovima svojih kćeri, koje su, kao i ona, bile u stanju da suvereno vladaju velikim domaćinstvom, čemu se, međutim, nije posvetila nijedna od njih – ostavi zabeleženu vrhunsku verziju jela koja su zaslužila da budu zabeležena.

Moja baka je bila izuzetno sićušna žena, živahna i u dubokoj starosti, nežna a čvrsta, pričljiva a nepopustljiva; život je prihvatila takav kakav je i nije se uznela kada je tokom tri decenije bila dobrostojeća, ako ne i bogata žena, niti je pokazivala bilo kakve znakke ogorčenja kada je njena porodica pretrpela veliki pad. Mi, njeni unuci, pomalo smo se plašili vlažnih poljubaca koje nam je, grleći nas, spuštala na vrat ili potiljak, tih poljubaca koji su često bili praćeni pokojom suzom radosnicom što smo konačno ponovo s njom. Ili smo se plašili onoga što smo u tim trenucima mogli da pročitamo iz njenih očiju, pouke njenog života: da sve ono što se gradi kao solidno i da traje zau-

vek može u trenu da se sruši i propadne. Poticala je iz jedne od onih siromašnih porodica koje su u 19. veku migrirale niz Dunav u pokušaju da nađu bolji život na staroj habzburškoj vojnoj granici. Rođena 1892. godine u Futogu, mestašcetu nedaleko od Nojzaca, koje su Srbi zvali Novi Sad, Marija Prajko se sa osamnaest godina udala za udovca, čija je supruga preminula samo nekoliko meseci ranije, rađajući njihovo drugo dete. Čovek za kojeg se udala i kome je za deset godina rodila nekoliko dece, od kojih je preživelo troje, i sam je bio siroče siromašnih roditelja. Kao šeširdžija, a zatim i vlasnik prodavnice – u kojoj je pored hrane, odeće, poljoprivrednog oruđa i ručnog alata bilo dostupno sve što je čoveku bilo potrebno: od naočara za čitanje za stare do bicikala za mlade – postepeno je sticao sve veće bogatstvo, koje je, škrto uskraćujući sebi svaku udobnost, umeo samo da ulaže u zakup njiva u okolini Futoga i, nešto udaljenijih, vinograda na obroncima plodne Fruške gore.

Moja majka bila je treće dete koje je moja baka rodila. Devojčica, koja je rođena dve godine pre nje, umrla je nekoliko nedelja kasnije od trovanja krvi, što se dešavalo često kada su devojčicama odmah po rođenju bušili ušne resice kako bi kasnije mogle da nose naušnice. Moja majka je dobila ime po preminuloj devojčici, a to što su njeni roditelji posle prve Barbare pokušali sa još jednom Barbarom kasnije uopšte nije shvatala kao znak njihove istrajnosti, već kao znak nesentimentalnog fatalizma. Kada je porodica, kao i celokupna populacija Podunavskih Švaba, 1944. godine proterana iz zavičaja, moj deda je morao da napusti

svoju zanatsku radnju sa šeširima, prodavnicu i sva svoja poljoprivredna dobra, a sa sobom je poneo tek nešto više od jednog kofera punog pengoa, što je bila mađarska valuta koju su koristili nemački okupatori i njihovi mađarski saveznici, koji su ostavili krvav trag u ovoj zemlji koju su primorali da se svog suvereniteta odrekne i u finansijskom smislu. Kada je stigao u bavarsko selo u kojem je, gotovo potpuno otupeo i bespomoćan, proveo narednih dvadeset godina života – moj deda nije uspevaao da se snađe u novom svetu. Njegova supruga je bila ta koja je držala kontrolu nad svime, kako u privatnoj svakodnevnici, tako i u društvenom životu, ako se to uopšte može nazvati kontrolisanim životom – ona se brinula da im svakodnevnici život ne izmakne potpuno i da ne propadnu sasvim. Saznala je u koju državnu instituciju treba da ga vodi da bi on, kao glava porodice, mogao da traži – u okviru šeme čiji mi je misteriozni birokratski naziv „Lastenausgleich“<sup>28</sup> fascinantno – mizernu državnu naknadu za gubitak svoje imovine.

Sve njegovo bogatstvo svelo se na crni kofer sa bezvrednim mađarskim novcem koji smo se mi deca, kada smo ga, na samrti, posetili u Garhingu na Alcu, usudili da izvučemo ispod kreveta kako bismo jedno drugom veselo na glavu bacali gomile novčanica dok nas je on nepomično posmatrao. I danas u jednoj fioci

---

<sup>28</sup> Birokratski izraz, koji bi se mogao prevesti kao „balansiranje opterećenja“, odnosi se na posleratni program kompenzacije imovinskih gubitaka Nemaca i etničkih Nemaca koji su bili prinuđeni da napuste svoje domove.

čuvam crvene, zelene i plave kitnjaste pengo novčanice koje je moj deda nagomilao upravljajući svojim poslovima i kao privatni zajmodavac svog regiona da bi one jednog dana postale bezvredne.

Zašto je moja baka, koja je oduvek razmišljala tako praktično, ovu knjigu sa crveno-plavim dezenom i pohabanim koricama, svrstala u svoj mali prtljag koji je mesecima nosila sa sobom bežeći kroz pola Evrope? Da li je to uradila jer je bila vezana za razoreni i rascepkani region iz kojeg je morala da beži ili je mislila da će ta knjiga njenim ćerkama preneti bogato iskustvo koje će im biti od koristi gde god se našle? Njen kuvar nije lako dešifrovati, a još je teže kuvati po njegovim uputstvima, jer – koliko god su, s jedne strane, pažljivo navedeni – sastojci su, sa druge strane, međusobno krajnje neprecizno povezani. Za palačinke sa mozgom uzmete tačno određenu količinu pažljivo očišćenog telećeg mozga, sitno seckanog luka i peršuna, sve propržite na laganoj vatri, tek toliko da se luk malo „preznoji”, prelijete sa malo vina i ostavite da se krčka dok sva tečnost ne ispari, a zatim ne zaboravite da dodate „dovoljno” soli, bibera i muskatnog oraščića pre nego što tu smesu namažete na palačinke napravljene od „potrebne količine” brašna, vode i jaja koje ćete potom urolati tako da ne budu preterano čvrste.

Moja baka je zabeležila četiri različita recepta za sos od rena i, povrh toga, deset recepata za različite vrste gulaša: sa jagnjetinom, piletinom, ribom, govedinom, teletinom, krompirom, pasuljem, gulaš sa kupusom i gulaš sa seckanim inćunima i limunovim

sokom, pa čak i jedan sa gušćijom džigericom kao najvažnijim sastojkom. Jedva sam uspeo da pronađem jelo koje nije bilo zaprženo uobičajenom zaprškom od svinjske masti i brašna, jer – da bi jelo bilo za svaku pohvalu – nije moralo samo da bude zdravo i majstorski načinjeno, nego i hranljivo u svim okolnostima.

Moja majka ta teška jela nije preuzela u svoju kuhinju, mada je i ona, koja je celog svog života ostala sićušna, kao kuvarica bila sklona da u svako jelo doda višak kalorija, da bude sigurna da gosti neće otići kući gladni i da deci ništa neće nedostajati. U kuvaru svoje bake otkrio sam nešto što mi je bilo poznato iz svakodnevne kuhinje moje majke i što sam voleo. Bio sam već u srednjim dvadesetim godinama kada sam prvi put otišao u kineski restoran i otkrio da mi je poznata mešavina slatkog i kiselog, koju su ljudi sa kojima sam tu bio smatrali originalnom i egzotičnom. Ljuti čorbasti pasulj se kod nas retko služio bez buhtli čije je testo bilo slatko i, uopšte, glavna jela su većinom bila ljuta dok su prilozi uglavnom bili zaslađeni, kao i većina salata.

Skoro sva od nekolicine jela kojima danas kao kuvar mogu da impresioniram goste naučio sam da spremam od svoje majke, koja ih je, opet, u Austriju donela iz svoje roditeljske kuće: sarmu, koja se pravi tako što se u listove kupusa uvije mešavina mlevenog svinjskog i junećeg mesa i pirinča, a onda se, nakon dinstanja u dubljem sudu, neposredno pred serviranje, zalije sa malo pavlake; legendarni gulaš od krompira u kome ne sme da manjka sitno sečenih kornišona i naseckane dunavsko-švapske kobasice; i srpski

đuveč, koji je moja baka zvala džuveč, jelo od pirinča i paradajza koje ne može da omane – samo ako odvojite dovoljno vremena i ubacite dovoljno slatke paprike i, naravno, šećera i soli.

Nerado sam odlazio u posete baki i deki u to bavarsko selo, od Salcburga udaljeno sat vremena vožnje regionalnim vozom. Kao dete, rastuživala me ta brbljiva tišina koja se kod njih odomaćila: on je vazda ćutao, ona je neprestano pričala. Kasnije sam imao utisak da su nekako nazadni i uskogrudi jer su pokušavali da povrate svoj nekadašnji položaj u tom selu koje su naseljavale skoro isključivo Podunavske Švabe iz njihovog starog zavičaja. Oni su već odavno bili mrtvi kada je izraz multikulturalno društvo ušlo u jezik i intelektualni diskurs moje generacije. I potom je prošlo još dosta vremena pre nego što sam ja, koji sam se zainteresovao za multikulturalnost kao takvu, shvatio da su moji baka i deka u to monotono bavarsko selo premešteni iz izrazito multikulturalnog sveta, štaviše, da su oni, čiji mi se život činio tako dosadnim, na neki način bili oličenje multikulturalnosti. Kao deca običnih ljudi, oboje su imali samo po šest razreda osnovne škole, ali su sa komšijama i kupcima u svom dućanu mogli da govore šest jezika. O etničkoj i kulturnoj raznolikosti Bačke svedoči i kuvar moje bake u kome je ona recepte srpskih, mađarskih, rumunskih, slovačkih, čeških, bečkih, pa čak i turskih jela, prilagodila svojoj dunavsko-švapskoj kuhinji. U mladosti sam, komično arogantno i komično ne poznajući svet, mislio da je multikulturalno društvo urbana budućnost slobodnih ljudi koji će, vođeni radoznalošću da

upoznaju svet, krenuti iz raznih krajeva i ujediniti se u avanturi neprestanog obnavljanja kulture. Uopšte nisam uviđao da su moji baka i deka – za koje se nika-ko ne bi moglo reći da su stvoreni da krenu u urbanu avanturu i da su bili vođeni željom da doprinesu no-voj svetskoj kulturi – bili ljudi koji su živeli u regionu koji bi mogao poslužiti kao primer kulturne, jezičke i etničke raznolikosti.

## 15

Starija je od mog sina, bila je već dobro izlizana kada mi se rodila kćerka, a sada ću da je isečem. Imam je više od 35 godina i još sam, kada smo pakovali silne kutije koje smo iz malog stana u bučnoj ulici preneli sa sobom u veliki stan u mirnom kraju, razmišljao o tome da je bacim. Pa ipak, nikada nisam imao košulju u kojoj sam se osećao tako udobno kao u toj flanelskoj košulji sa dezenom u plavoj, braon i ljubičastoj boji. Moja žena ju je pronašla u jednoj skandinavskoj prodavnici nameštaja i svakodnevnih potrepština koja je, kao poslasticu za ljubitelje nordijskog dizajna i skandinavskog kvaliteta, držala nekoliko odabranih modela košulja i cipela. To je mekana, a izdržljiva košulja koja se nije slagala ni sa jednim od mnogobrojnih sakoa koje sam od tada kupio i bacio. Prvih godina nosio sam je u svečanim prilikama ispod prsluka i kardigana, koji u međuvremenu ne samo da su iščezli iz mog ormana, već i sa lica zemlje i koji su istruleli tako da od njih nije ostalo ništa, ni končić, ni parče tkanine.