

учавање српске историје, више нису бавили овом темом. Већ сама ова чињеница довољно говори о нарочитом значају књиге Милоша Ковића за српску историјску културу. Ово посебно будући да – као што је и сам, позивајући се на оцену Станоја Станојевића, истакао у предговору – без познавања европске и светске историје није могуће разумети ни српску историју. Овоме бисмо додали још и то да Милош Ковић својом књигом није само изнова подсетио српске читаоце на значај револуционарне епохе као конститутивног раздобља модерне историје већ је и један „прогнани појам” (Тодор Куљић), поново учинио предметом историјског истраживања. Имајући у виду поменуте чињенице, искрено се надамо да ће књига Милоша Ковића подстаћи барем неке од припадника млађе генерације српских историчара да започну са систематским истраживањима бескрајно богате баштине европске и светске историје.

Др Михаел АНТОЛОВИЋ

КАЖИ МИ ШТА ЈЕДЕШ ПА ЋУ ТИ РЕЋИ КО СИ

Маринко Арсић Ивков, *Трактић о јасирономији: с посебним освртом на бачку, бећарску и банайску кујну*, Банатски културни центар, Ново Милошево 2021

Писац *Водича на онај свети*, *Зайиса књижевної јайолоја*, *Кривичне есијейике*, приповедач, драматичар и романијер, састављач *Српске аналемисане јријовейике*, *Анијолојије српске удворичке јоезије*, *Чијанке српске јолијичке јоезије*, први приређивач дела Драгише Васића, и других у контексту савремене српске књижевности необичних и значајних књига, Маринко Арсић Ивков, огласио се *Трактићом о јасирономији: с посебним освртом на бачку, бећарску и банайску кујну*. Иза насловне одреднице „трактат”, крије се штиво за сладокусце, баш као што је поднасловом, придевом „бећарски” наговештено. А познато је да – *није лако бећар бији*.

С великим литерарним и, по свему судећи, животним искуством, Арсић Ивков распреда о кујни, а понајвише о оном што се за столом „дивани”. Јер

кујна је као народна прича. Иде од уста до уста, од народа до народа. Сваки народ, свако време, сваки приповедач дају познатој причи свој зачин, своје умеће, свој стил.

Начитано, па распричано, читаоцима је сервирано мноштво занимљивих података о храни и пићу из перспективе уживаоца „споре кујне”,

као омаж једном, не тако давном, времену и завичајном простору обезличеном у савременом глобалистичком добу. Тако се ова гастрономска расправа израђа у штиво о култури сећања, начињено од меланжа приповедних и лирских састојака. Одређено је и место и време радње, ту су и догађаји и јунаци, а ту је и атмосфера – носталгична, али не и патетична, мало хуморна, па сетна, критички осмотрена, бећарска... Интелектуално провокативна, импресивна, књига читаоца увлачи у разговор, изазива потребу за надовезивањем, допуњавањем, питањем...

Па да почнемо од питања: на коју категорију читалаца рачуна аутор? И да ли уопште о томе размишља? (Слутим да је, као све добре књиге, писане руком правих писаца, и она настајала из чистог, Лесковац би рекао „себичног“ задовољства.) Ипак, претпостављам да ће *Тракијата о гастрономији* поклонике наћи пре међу уживаоцима у храни (и пићу), но међу онима који су лишени хедонистичког односа према трпези (веганима, заговорницима сирове хране и аутофагије – помишљам на Мају Волк, Новака Ђоковића, доктора Драгана Иванова). Питам се и да ли је могуће да толиким бројем података из књижевности, историје, филозофије, антропологије, етимологије, гастрономије, барата писац ове књиге? (Чини се да је писању *Тракијата* претходио посвећен и фокусиран вишегодишњи рад. Морао је, верујем, аутор имати и консултанте, сараднике, друштво које једнако зналачки претреса питања трбуха и духа.) Питам се и зашто су у поднаслову наведене само бачка и банатска, а не и сремска („сремачка“) кујна, када се, настрану све друго, тако штедро овим страницама разлива и фрушкогорска капљица. Опет, баш као у свакој књизи којој се с радосћу враћамо, и ова изневерава очекивања, прикривајући иза теоријско-академске одреднице „трактат“ далеко више од онога што читалац може да наслути.

Жижно место, од којег се полази и све мери је Стапар. (Разложно, као родно место писца ове књиге). Тако се и једно сведочење о стапарском берберу с надимком Чисмен, може довести у везу и с поетичким начелима аутора *Тракијата*:

Његова берберница била је увек пуна и надалеко позната, јер је он својим муштеријама рецитовао Хомерову *Одисеју* и причао приче из класичне старине.

Нема, дакле, ничег, без умећа причања, белетризирања. А аутор ове књиге уме да крчка, досољава, слади, густира...

У своју гастрономску расправу Арсић Ивков уводи читаоца непретенциозно:

Овај трактат је само један покушај. И то мање покушај да се нешто важно каже о бачком кулинарству и кујни бачких бећара, а више покушај да се исправе неке неправде и да се на светлост дана изнесу, намерно или

због небриге, запрете и оспораване аутентичне вредности кухиње Бачке, а у великој мери и Баната,

да би кроз поглавља која следе, бавећи се ићем и пићем (супа, сос, паприкаш, кобасица, сланина, лукац, лебац, сомборски сир, бундева, гибаница, шприцер...), кујном, гурманима и аскетима, бећарима и бећарцима, Бачком и Бачванима, али и Банаћанима и њиховој карактерологији: „Бачвани, за разлику од Црњанског и његових Банаћана, нису прзнице. Још се није родио тај који може да наљути Бачванина ако он неће да се наљути”; па о апотекама, берберницама и клупама, рекама, каналима и језерима, крчмама, чардама и салашима, коњима, керовима и брицама и сл. исприповедао причу о нама, нашим старима (наука би рекла „идентитету”) и временима док су у домовима постојале кујне и куварице, кад је главна брига била нахранити бројну чељад, али се умело и уживати за недељним, славским и празничним трпезама, у прелима и поселима, тамбурашким бандама, бирцузима и бећарским унцутаријама. Страсно, без предумишљаја и бројања калорија, без страха од мамурлука; „Више сам узео од алкохола него алкохол од мене”, вели Черчил, док се Хитлеру могла поставити дијагноза већ на основу тога што је у пивницама наручивао воду.

Дакако, тема (па и приказ овог *Тракијаша*) диктира и адекватну лексику која осим савременог стандардног вокабулара рачуна и на архаизме, локализме, регионализме (багрен, љуљачка, лабошка), поетизовани речник који условљава колико рефлексiju, толико и штимунг: „Ја не певам што ја брига немам већ ја певам бриге да растерам.” Наводе се стихови, народне и бећарске изреке („говорило се: Кад видиш да Немац коље кокошку, онда је болестан или он или кокошка”; „Масна кујна, мршав тестамент” или „Жив отац, мртав капитал”), анегдоте, сумира искуство:

Ко не зна где се завршава Војводина и где почиње Ужа Србија, само нек уђе у крчму и поручи кувано вино. Ако му донесу бело, у Војводини је. Чим изнесу црно, стигао је у Србију.

Арсиф Ивков је и мајстор поређења (те наизглед једноставне фигуре која често исклизне у баналност и стереотипију), те ће рећи: „Бећари и дијета? Кер и мачка”; а „Тесто у паприкашу је као басиста у оркестру. Није у првом плану, али даје пуноћу и тон”.

А пуноћу и тон овој књизи дају и луцидне рефлексije:

[...] веселом човеку никад се не свира као што се свира тужном. Веселим људима можеш да свираш било шта, њима је све лепо. Тужном, само добру музику. Ону уз коју на крају потекну сузе. И свирачима и ономе коме свирају. Пред зору, по која суза капне и са струна. Кад идеш да ти свирају Цигани, то је као да идеш на исповедање.

(Све асоцира на катарзичну атмосферу филма *Тома*.)

Књигом дефиљује мноштво јунака, што стварних, што фиктивних. Они из прве категорије, најчешће из света стваралаштва, које је неретко стимулисано колико храном, толико и алкохолем; јер – по свему судећи, далеко је претежнији број оних који су умели да уживају, па и претерују, за трпезом: Гете, Пушкин, Балзак, Текери, Хендл, Ламетри, Росини, Ниче, Александар Генис.... Осим Вокија Костића, код нас су познати Змај, Лаза Костић, Стеван Сремац, Вељко Петровић (који се због благоутробија лако приволео комунистичкој послератној власти), па и рационални Доситеј који „је био такав љубитељ вина да би сваки бећар могао да му позавиди на силини те љубави”, што Арсић Ивков документује изводом из писма игуману великореметског манастира:

Ви сте ме сад приобикли лепом, предивном крушедолском и великореметском вину и шилеру, пак кад то престане, шта ће онда бити? Кад ме стане одовуд јаук и запевање, и укање и лелекање, ко ће тому крив бити?

„Човек који не пије вино, несносан је”, тврдио је и, у овој књизи најчешће помињани, Јаков, овде фамилијарно називан Јаша, Игњатовић чијом се тврдњом и отвара расправа о гастрономији: „Култура од пуног трбува започиње, а де је празан стомак, ту нема никакве благодети.”

И да не откривам даље, рећи ћу још да сва тројица рецензената у суперлативима оцењују *Тракийај*: један ће рећи да ова „духовита и паметна” књига превазилази све књиге кулинарских тема, други је пожелео да је сам написао овакву књигу, а трећи је препоручује за читање као ниједну до сада.

Мени је у руке дошла у правом моменту – за зимске благодане, као гозба.

Најталија ЛУДОШКИ