



www.breadculture.net

HLEB – MALA ANTOLOGIJA I

Priredio

Dimitrije Vujadinović

Prevod

Biljana Radulovački

2015.

SADRŽAJ

**Naš svagdašnji hleb
Kosa fijuče, klas pada
Od mlinara i pekara
Uživanje u hlebu
Za koranicu hleba**

Hleb je blagorodni dar prirode, hrana, koja se ne može zameniti nijednom drugom hranom. Kada smo bolesni, gubimo želju za hlebom tek kada je izgubimo za svim ostalim; kada nam se opet ta želja vrati, to je već znak ozdravljenja. Hleb pristaje uz svako doba dana, uz svako doba života i uz svaku vrstu variva: on poboljšava svaku drugu hranu, on je otac i lošeg i dobrog varenja. Kada se jede s mesom ili s drugom kakvom hranom, ne gubi ništa od svoje slasti. On je tako prislan čovečjoj naravi, da mu mi, tek što smo se rodili, poklanjamo svu svoju ljubav, a do smrtnog časa ne možemo ga se zasititi.

Augustin Parmentier

Evelyne Polt-Heinzle i Christine Schmidjell

SJAJ (VELIČANSTVENOST) HLEBA

Miris sveže ispečenog hleba, koji prethodi i prati jedenje, sastavni je deo doživljavanja ukusa koga se ne odričemo.... Svakodnevni hleb je prosto jedna metafora života: on je pretpostavka za održavanje telesne egzistencije i time istovremeno simbol za sve što sačinjava ljudski život.«Zaslužiti svoj hleb» je izraz koji su narodna usta pronašla za to. I u četvrtoj molbi »Očenaša« molba za hlebom (»Hleb nasušni daj nam danas«) sadržan je ovaj dvostruki aspekt.«Breadwinner» je engleska oznaka oca porodice kao hranioca i onog koji zarađuje novac i nezadovoljan svojom sudbinom kaže:«to quarrel with one s bread and butter«. U mnogim kulturama nalaze se poslovice i izreke u kojima hleb ima centralno značenje. »Sa vodom i hlebom čovek ima sve što mu treba.« Ili jedna ruska poslovice »bez hleba sto je samo daska«, odnosno na arapskim prostorima: »Hleb je glavni komad među svim stvarima«. Često ta narodna mudrost sadrži moralni apel da se hleb ne posmatra samo kao obična namirnica, već da se čuva od zloupotreba u kulinarskim klopama bogatih i da se deli u životu sa časnom sirotinjom: »Bolji je hleb ako je srce zadovoljno, nego bogatstvo sa tugom«.

Izvanredni značaj hleba od davnina je tesno isprepleten sa kulturom, religioznim mitovima i kulturnim običajima. Ova veza je naročito živa u jevrejskoj i hrišćanskoj tradiciji. Dok u jevrejskom sećanju spravljanje neuskislog hleba podseća na egipatsko ropstvo, u hrišćanskoj tradiciji preobražaj hleba i vina u telo i krv Hristovu predstavlja ritualnu osnovu svake svetkovine. Nije slučajna gest lomljenja hleba u kome su mladići iz Emmausa prepoznali uskrslog Gospoda (Jevanđelje po Luki, 24.30). U Bibliji kao i u hrišćanskim legendama o svecima javlja se »hleb kao večni život« ali i u usmenim predanjima kao jedan nikad presahli izvor ishrane u čudnovatom umnožavanju hleba u Novom Testamentu (Hranjenje pet hiljada, Jevanđele po Matiji, 14.13-21.) kao što je i Sveti Jakob jednom hodočasniku poklonio hleb ili Sveta Ana troma jadnim siročićima. Vekovna omiljenost svih ovih scena razvila je jako slikarsko prisustvo hleba u zapadnoj umetnosti.

Bogati varijantama su i narodni običaji vezani za hleb. Mnogostruko veoma starog porekla, nastali iz mnogobožackih rituala o plodnosti, ovi običaji su u našoj kulturi često obogaćeni hrišćanski elementima, odnosno drugačije protumačeni. Takođe su primljeni još čisti mnogobožacki običaji kao od hlebnog testa ispećeni jarac prilikom starogermanskog praznika sredine zime u Švedskoj (Julfest). Sa regionalno različitim formiranjem i proširivanjem postoji obilje običaja vezanih za hleb, koji se delimično još i danas neguju u seoskim područjima. Hleb i so se daju mladencima sa blagoslovom da u njihovoj kući ništa ne nedostaje, a prilikom sečenja novog hleba

preko njega se napravi znak krsta kao zahvalnost za ovaj božji dar. Ne samo skrnavljenje hostija, nego i ogrešenje o posvećeni hleb, povlači za sobom u hrišćanskoj tradiciji tešku kaznu ili večno prokletstvo, bezbrojne sage takođe obaveštavaju o ne manje strogim kaznama za nezahvalnost ili zločinačkim zloupotrebama u »Hlebu siromašnih«. Tokom vekova hrišćanskog prazničnog kalendara pečen je čitav nih prazničnih hlebova umetničkih formi – hleb za zadušnice i Uskrs, pecivo za Svetog Nikolu i veliki post – koji su simbolički posvećeni, žrtvovani ili poklanjani nepoznatima da bi se tražio blagoslov za nastupajući godinu i zahvalilo za poklone u protekloj godini.

Molba i zahvalnost su takođe i u centru žetvenih radnji koje u seoskim oblastima još uvek započinju svečanostima. Setva i žetva, seoski rad, je uprkos radikalnim promenama u poljoprivrednoj proizvodnji simbol za različite teške, mukotrpane poslove, čiji rezultati zavise od faktora na koje se ne može uticati, kao što su vremenske prilike i stanje zemljišta. »Sa znojem lica svojega ješćeš hleb« (I knjiga Mojsijeva, 3.19) kaže se u sceni o izgnanstvu iz raja i kosac ili žetelac koji rade na treperavoj letnjoj žegi od davnina su ilustracija ove kletve.

U proizvodnji hleba tehnološka tekovina mlinskog kamena i uspostavljanje specijalizovanih poziva mlinara i pekara predstavljaju odlučujući početak produktivnosti. Idilu jednog mlina koji veselo klepeće na potoku, opažaju svakako i savremenici..... I pekari se takođe sreću pokatkad sa izvesnim podozrenjem. Ako hleb nije pečen u spostvenoj peći, nema nikakve grancije o korišćenim sirovinama. Kodeks časti je nastajućim pekarskim esnafima u Srednjem veku nalagao veće vrednosti za podizanje imidža zanatskog staleža. Za pekare koji su varali srednjevekovno pravo poznavalo je naročito drakonske kazne kao što je poznato »**Baeckerschupfen** za lakši hleb. Danas, pošto automatizovana merenja u proizvodnji hleba imaju malo zajedničkog sa praksom starih majstora, ovaj zadatak preuzimaju društva za zaštitu potrošača i za nadzor nad životnim namirnicama. Ipak mala pekara na uglu nije izgubila ništa od značenja koje potiče od zamamljive pare.

Hleb nije svaki jednak – to se ne odnosi samo na nepravilnosti u proizvodnji već i u mnogostrukosti upotrebljenih sirovina, dodataka, tehnika pripreme i oblika. Generalno etnološka karta svih kultura hleba može se podeliti na dva velika regiona, podrazumevajući spravljanje hlebnog testa za pogače i hlebnog testa sa kvascem. Unutar ove dve zone postoji zatim demarkaciona linija između zemalja sa pretežno belim vrstama hleba i onih koje više vole crni hleb.

Ako ima hleba, glad miruje« glasi jedna francuska poslovice. Hleb i oskudica – takođe je jedan aspekt kulture hleba koji se u svom egzistencijalnom značenju sreće možda najviše u literaturnoj tradiciji. Hleb kao osnovna prehrambena namirnica stoji u središtu borbe protiv gladi i u

toj ulozi se ne odvajaju od pobjedničkog pohoda krompira. »Buna hleba« je posle kao i pre sinonim za »bunu gladi«, za pobunu širokih osiromašenih slojeva koji više nisu mogli za sebe i svoje porodice da privrede egzistencijalni minimum – svagdašnji hleb. Jedna jogunasta., mada istovremeno nedokazana anegdota koja se na to odnosi, pripisuje mladoj Mariji Antoaneti, Habzburškoj ćerki na francuskom dvoru po izbijanju revolta zbog gladi početkom Francuske revolucije izreku: »ako nemaju hleba, zašto ne jedu kolača?« Se non e vero, e ben trovato, jer :sit gladnom ne veruje.

Pa ipak: ko je gladan, traži najpre hleb, a zatim buter, što se može tumačiti da sam hleb nije dovoljan za preživljavanje ljudi. Samo ispred sopstvene gladi, samo usred nevolje i bede, čovek neće prestati da traži još nešto drugo, nešto što je takođe potrebno za život dostojan čoveka, kao izglednelome komad hleba. I ko je jednom video poznatu igru hleba u filmu Čarli Čaplina »Zlatna groznica« iz 1925. godine, zna igrajući odnos sa hlebom, ne mora u sebi da ima ništa grešno (obesno, drsko).

I. NAŠ HLEB SVAGDAŠNJI

Sada sam bio tako blizu, da mi je miris pržene slanine i prepečenog hleba dolazio u nos. To su za mene bili najpriyatniji mirisi. Stupio sam pred ognjište i pružio ruku iznad; kada sam osetio toplotu, prolazila je skroz kroz mene.

John Steinbeck

Matalena je stavila na sto trbušastu flašu opletenu slamom.

»Na zdravlje«, reče kaluđer i podiže čašu- »Gospođo Wirtin, mogu li dobiti komad hleba? Tada se bolje pije«, objasnio je svešteniku. Prelomi hleb i pruži komad don Pavlu, »Nema ništa bolje od pšeničnog hleba i vina«, reče. »Ali mora biti mirno srce«, dodade smešeći se.

Ignazio Silone

Voleo je da gleda svoju majku kako stoji nagnuta nad velikim kuhinjskim stolom i rukama do lakata u testu u taktu ga mesi i valja..Zatim je pravila duge rolne, rasecala ih i od svakog komada pravila po jedan okrugli hleb. Ranije, u vreme izobilja, uzimala je malo testa, dodavala mleko, jaje i cimet i pekla do toga lepinjice koje je čuvala u jednoj kutiji za svako dete po jednu svaki dan.Sada je brašno mešala sa glinom i proizvod je bio mrk i gorak kao hleb od piljevine.

Isabel Allende

HLEB, JELO NAD JELIMA

Hleb, jelo nad jelima, koje nikad ne dodija, je (delo pekara) pecivo začinjeno solju, od uskislog testa od brašna, koje se u raznim zemljama i delovima zemalja priprema od različitih sirovina. Uglavnom se po tome razlikuje:

Pšenični ili beli hleb od čistog pšeničnog brašna /franc. Pain, engl. Bread), odlikuje se belom bojom, čistim i blagim ukusom, lakom svarljivošću i velikom hranljivošću tako da 94,5% suve substance ide u razmenu materija. Beli hleb počeo je da se pravi u XVIII veku kao domaći hleb u Francuskoj, a u Engleskoj, Južnoj Nemačkoj i Austriji na pola da biva istisnut. Pojavljuje se prvenstveno u kobasičastom obliku, ne u obliku velikog, okruglog hleba, a zatim prema obliku i mestu nastanka dobija različita imena (zemička, beli hleb – Stuten, Stolle, vekna, kifla itd). Bečki beli hleb s pravom važi za izvrstan.

Pekarski hleb (Bäckerbrot nemački, pain bis-blanc franc.) spravlja se od mešavine raženog i pšeničnog brašna, ima svetlo braon boju, manje ili više kiselkastog je ukusa i po hranljivosti je najbliži pšeničnom hlebu, jer je oko 90% suve substance svarljivo. Pojavljuje se u duguljastom ili okruglom obliku i ovladao je Nemačkom, Danskom, Švedskom i Rusijom.

Graham hleb ili hleb od mekinja (prekrupe) je veoma jakog ukusa, tvrdi mali hleb od kukuruzne ili pšenične prekrupe, sedamdesetih godina XIX veka zavladao je Evropom i procenjen kao visoko hranljiv – naročito od vegetarijanaca, koji su doprineli njegovoj većoj popularnosti. Svarljivo je samo 88,5% njegove suve substance.

Raženi ili seoski hleb (franc. Pain bis) od čistog raženog brašna po ukusu je kiselkastiji nego pekarski hleb, ali inače je isti kao ovaj. Pošto još samo malo seljaka šalje svoje zrnevlje u mlin, već kupuje gotovo »hlebno brašno«, od tridesetih godina se retko pravi još samo u Severnoj Nemačkoj.

Crni hleb ili Comissbrot (franc. Pain noir) - jedna njegova vrsta je u Vestfaliji (pumpernickel), tamno braon, skoro crn mali hleb od krupno mlevene raži, ima svojstveno jak ukus, ali je malo hranljiv jer je svarljivo samo 80,7% njegove suve substance. Stanovnici Rajnske i Vestfalske oblasti nose jedno meko i jedno tvrdo parče pod šeširom i ne jedu samo »pumpernickel« već »Monch mit Nonne«, odnosno jednu šnit crnog i jednu šnit belog hleba premazane buterom i između stavljašu šnit meke šunke. Jedan pravi vestfalski pumpernickel teži 25-30 kg i (kao svaki crni hleb) pojavljuje se u obliku izduženog pravougaonika i u svakoj prilici može samo u šnitama da se iznosi na sto. To važi i za mali, patuljasti **Pumpernickel**, kakvi su obično u trgovini. Francuzi su upoznali **Pumpernickel** za vreme sedmogodišnjeg rata i od toga su napravili svoju sopstvenu

etimologiju za neobično ime, nakon što je jedan njihov vojnik čiji se konj zvao Nicol, za uobičajeni hleb koji mu je bio ponuđen u jednoj seljačkoj kući, uzvratio: »C est bon pour Nicol« (To je dobro za Nikol) . Običan vojnik je tako ili slično mislio, ali oficiri su smatrali da je Pumpnickel zajedno sa vestfalskom šunkom izvrstan – i tako je tanjir postao bogatiji za jedan delikates, a trgovina za jedan artikal. Naziv je naravno pravi običan (nisko) nemački i nalik na šaljivu oznaku kao »blagi Henrich« za Gilkaschnaps »Hlebna voda« za Remstales, Neckarwein itd.

Hleb od ječma i hleb od zobi (ovsa), od ječmenog ili ovsenog brašna ili od mešavine oba, u Austriju nije nikad došao, u Nemačkoj je sirotinjska hrana, često ga ima u Švajcarskoj, Grčkoj, Škotskoj, Skandinaviji. Obe ove vrste hleba su neukusne, suve, sa malom hranljivom vrednošću i pripadaju klasi tzv. Hleba gladi koji se u gladnim godinama pripremao sa svim zamislivim i nezamislivim sirovinama, uz mali dodatak brašna od žitarica (krompir, cvekla, divlji kesten, kora od drveta, mahovina, slama, lišće, koža)

Kukuruzni hleb, od čistog kukuruznog brašna, je zaslepljujuće beline i izvanredno hranljiv, ali veoma sladak i suv kao pesak. U Španiji, Italiji, Mađarskoj i Beču kukuruzni hleb se pravi sa mešavinom kukuruznog, pšeničnog i raženog brašna, što prija izvrsno i izvanredno je hranljivo.

Hleb od kestena, od narendanog kestena i posut susamom u upotrebi je isključivo na Kritu.

Kleberbrot – bogat glutenom i siromašan skrobom ovaj hleb za bolesnike fabrički se proizvodi u Parizu i Manhajmu, od glutena, malo pšeničnog brašna, pšeničnih kliza i oljuštenog badema i ima pomalo bljutav ukus, ali obavlja bitne funkcije kod šećernih bolesnika.

Kraftbrot – proizveden od brašna žitarica i pasulja uz dodatak **Bierwuerze** isporučuje firma Dagener und Mirow iz Braumšvajga. Hranljiva vrednost ovog hleba je svakako znatna – ali ukus!... Hleb je teško svarljiv i čak svež teže nego stari, ne zato što starenjem nastaje hemijska promena, već zato što se sveži hleb u ustima ugrudva tako da se prilikom žvakanja manje nakvasi pljuvačkom i stoga se pruža jači otpor prolasku želudačnih sokova. Dobro sažvakan je upola svaren!

Za ostalo važi pravilo: Niti suviše stari, niti potpuno svež, mekši i valjano pečen, Samo malo posoljen i uz to od najboljeg zrna treba hleb da bude.

Spravljanje hleba je svakako pronalazak Egipćana. Od ovih to su naučili Hebrejci (u vreme Abrahama hleb je u Siriji i kod Feničana bio samo pusta želja) i Grci, među kojima Atinjani. Parižani iz starih vremena pomišljali su na svakakvo fantastično i luksuzno pecivo (Aleksandrijski hleb, vrsta hleba od brašna sa uljem, vinom, mlekom i biberom). Grci su preneli pekare u Italiju, gde su zatim Rimljani pekarskim pećima odneli presudnu pobeđu nad zemljanom posudom i vrelin pepelom iz prastarih vremena, i predali umetnost Galima, koji su sa urođenom pronicljivošću u

stvarima ukusa raščistili sa starim kvasnim testom i mesto njega stavili pivarski kvasac kao sredstvo za kišljenje. Galski pšenični hleb bio je na glasu već u IV veku posle Hrista. Pošto su Gali postali Francuzi, počeli su sa poluokruglim oblikom hleba. Oblikovali su svoje testo kao pune kugle (boules) i još danas se pekari u Francuskoj zovu boulangers. Očigledno u Srednjem veku je dato prvenstvo sredini kad korom, dok je danas obrnut slučaj.

Nemci su od IX veka preuzeli pekarstvo od Francuza, a iz Nemačke je zanat proširen na sever, istok i jugo istok, istina veoma polako, jer su Šveđani naučili pečenje hleba tek u 16 veku, stanovnici Hebriden prihvatili su ga tek u 19 veku, a Vlasi i Rumuni još i danas većinom ostaju kod svojih lepinja. Za narode koji peku hleb u drugoj polovini 17. veka počinje nova epoha. Na stolu Luja XIV beli hleb odnosi prevagu, hleb je mekši, počinje kora da se ceni kao poslastica, i tako puna kugla uzmiče najpre pred polukuglom, a zatim pred veknom, koja nudi što je moguće veću količinu kore. Zatim, od 19. veka uvode se nove sorte žitarica, tehnika mlevenja i mešenja napreduje a time i kvalitet hleba, korak po korak, postaje sve bolji.

Hleb je preko potreban bogatima kao i siromašnima. U kuhinji siromašnih to je često jedino jelo, na tanjiru bogatih je najjednostavnije, ali neophodan osnovni ton za celu polifoniju jela, ali nikad izostavljena veza između pojedinačnih lepota na banketu i time uvek neophodan kao sunce uprkos električnoj lampi.

Šarl Bodler

KOLAČ¹

Nalazio sam se na putovanju. Predeo sred kojeg sam dospeo bio je neodoljiv po uzvišenosti i plemenitosti. Ponešto od toga, bez sumnje, uđe u tom času i u moju dušu. Misli mi lepršahu sa lakoćom samog vazduha; niske strasti, kao što su mržnja i svetovna ljubav, izgledahu mi sada isto tako daleko kao i tamni oblaci što su proticali u dnu ponora pod mojim nogama; moja duša činila mi se prostranom i čistom kao i nebeski svod koji me pokriva; sećanje na zemaljske stvari stizaše mi do srca oslabljeno i umanjeno, kao zvuk klepetuše iz nevidljivog stada koje se napasaše daleko, veoma daleko, na padini druge planine. Po malom mrtvom jezeru, crnom od njegove ogromne dubine, prešla bi katkad senka nekog oblaka, kao odraz ogrtača kakvog vazdušnog ispolina koji leti nebom. I sećam se da me je taj redak i svečan opažaj, izazvan golemim a savršeno bešumnim

¹ Prevod: Borislav Radović, »Narodna knjiga« 1979.

kretanjem, ispunjavao radošću koja se mešala sa strahom. Ukratko, osećah da sam, zahvaljujući ushićujućoj lepoti koja me okružavala, savršeno izmiren sa samim sobom i svemirom; rekao bih čak da više, u svome savršenom blaženstvu i svome potpunom zaboravu sveg zemaljskog zla, upravo nisam smatrao toliko smešnim novine koje tvrde kako se čovek rađa kao dobar; pa pošto ne namerava da obnovi svoje zahteve, pomislih da naknadim zamor i ublažim glad, što iz je izazvao tako dug uspon. Izvukoh iz džepa oveći komad hleba, šolju od kože i bočicu izvesnog eliksira koji su u to vreme apotekari prodavali izletnicima da bi ga ovi, kada ožedne, mešali sa otopljenim snegom.

Mirno sam sekao svoj hleb, kada me jedva čujni šum navede da podignem pogled. Preda mnom stajaše neko maleno odrpano biće, crno i razbarušeno, čije su upale, divlje i kao molećive oči proždírale komad hleba, I začuh kako prugušenim i hrapavim glasom uzdahnu rečju: *kolač*. Ne mogah uzdržati smeh, čuvši naziv kojim je on hteo da ukaže čast mome gotovo belom hlebu, te odsekoh jednu lepu krišku i ponudih mu. On se lagano približi, ne ispuštajući iz vida predmet svoje žudnje; zatim, ugrabivši komad u ruku, naglo uzmače, kao da se bio pobjao da moja ponuda nije iskrena ili da sam se već pokajao zbog nje.

Ali u taj čas na njega se obori drugi mali divljak, što izlete odnekuda, a tako savršeno sličan drugome kao da mu je brat blizanac. U klupku se počеше valjati po tlu, otimajući se o dragoceni plen, pošto očevidno nijedan nije hteo da žrtvuje polovinu za svoga brata. Prvi, u ogorčenju, dograbi drugoga za kosu; ovaj mu ščepa zubima uho, i ispljunu krvavo parčence uz jednu veličanstvenu psovku na tamošnjem narečju. Zakoniti vlasnik kolača pokuša da svoje majušne kandže zarije nasilniku u oči; ovaj sa svoje strane upe sve snage da zadavi protivnika jednom rukom, dok se drugom trudio da ugura u svoj džep naknadu za bitku. Ali, kao da mu je očajanje dalo novu snagu, pobeđeni se uspravi i otkotrlja pobeđnika na zemlju jednim udarcem glavom u trbuh. Čemu opisivati tu odvratnu borbu koja odista potraja duže no što se činilo da obećavaju njihove detinje snage? Kolač je putovao iz ruke u ruku i menjao džep u svakom trenutku; ali avaj! Menjala se i njegova veličina; i kad se najzad, onemoćali, zadihani i okrvavljeni, oni zaustaviše nesposobni da nastave, nije tu bilo više, istini za volju, nikakvog razloga za bitku: komad hleba bejaše nestao, bio se isitnio u mrvice slične zrcima peska sa kojima se pomešao.

Od tog prizora mi se zamaglio predeo, a tiha radost u kojoj mi se duša razgaljivaše pre nego što sam ugledao ove male ljude, bejaše se sasvim izgubila; i ostadoh još zadugo tužan, ponavljajući sebi neprestano: »Postoji dakle jedna divna zemlja u kojoj se hleb naziva *kolačem* i gde je on poslastica tako retka da sam može izazvati savršeno bratoubilački rat!«

II. KOSA FIJUČE, KLAS PADA

*Kosa fijuče, klas pada,
Zveri oprezno napuštaju šumu,
Čovek žudi za celim svetom
Theodor Storm*

Daniel Defo

ROBINZON UČI DA UZGAJA ŽITO

Krajem decembra, kad je bila druga godišnja žetva, požanjem žito i pirinač. Muku sam mučio bez kose ili srpa i sve što sam mogao to je da napravim kosu od sablje koju sam doneo sa broda. Ali kako mi je njiva bila mala, nisam imao velikih teškoća da je pokosim. Ukratko, požnjeo sam je na svoj način; otsecao sam samo klasje i odneo ga u velikoj korpi koju sam napravio, pa ga istarem rukama; i na kraju celokupne žetve nađem da sam od četiri litre semena dobio skoro dve merice pirinča i preko dve i po merice ječma – naravno otprilike, jer u to vreme nisam imao čim da merim.

Bio je to velik podstrek za mene i shvatio sam da će mi vremenom bog dati hleba. Ali ovde sam opet bio u nevolji: nisam znao kako da sameljem žito da dobijem brašno, niti kako da ga očistim i ovejem; kako od brašna da umesim hleb ili kad ga umesim, kako da ga ispečem. Želja mi je bila da nagomilam veliku količinu žita, da bih mogao zatim stalno imati dovoljno i za setvu i za ishranu, te naumim da ne okusim ništa od ovogodišnje letine, već da je svu ostavim za iduću setvu; a u međuvremenu da usredsredim svu svoju misao i rad na to da se snabdem žitom i hlebom. Može se s pravom reći da sam sada radio za svoj hleb. Malo ljudi sluti koliko je sve sitnica potrebno da se proizvede kako valja samo ovaj jedan artikal – hleb. Ja sam, sveden na stupanj gole prirode, uviđao, na žalost, svakog dana da je tako i to sam sa svakim časom sve jače osećao, čak i kad dobih prvu pregršt žita za setvu; a to je bilo, kao što rekoh, neočekivano i na moje veliko iznenađenje.

Prvo, nisam imao pluga da orem, ni ašova da riljam. Tu se pomogoh drvenim ašovom koji sam napravio, kao što sam već pomenuo. Ali, usled toga sam i radio nekako na drven način; i mada sam utrošio mnogo dana dok sam ga napravio, ipak je bez gvožđa brzo izanda, te mi posao beše utoliko teži, a po kvalitetu mnogo gori. I to sam izdržao i zadovoljio se da svršim posao strpljivo,

iako ne najbolje. Kad žito beše posejano, nisam imao drljaču, te moradoh da vučem po njivi veliku, tešku granu i da na taj način donekle izmrvim zemlju.

Kad usev poče da raste i ponese klas, trebalo mi je mnogo stvari da ga ogradim, obezbedim, požnjem i odnesem kući, da ga izmlatim, ovejem i sklonim. Zatim trebaše mi vodenica da ga sameljem, sito da ga prosejem, kvasac i soli da umesim hleb i peć da ga ispečem; pa ipak sam mogao i bez svega toga, i žito mi donese i veliku radost i korist. Sve to, kao što rekoh, beše mi tegobno i zamorno, ali je moralo da se uradi; gubitak vremena nisam računao, jer svakog dana, po rasporedu, imadoh određene sate za te poslove. Kako sam rešio da ne upotrebljavam žito za hleb dok ne dobijem veću količinu, to idućih šest meseci utroših potpuno na rad i pronalazak načina da dođem do sudova potrebnih da se žito pripremi za željenu upotrebu.(...)

Zatim sam hteo od kamena napraviti avan za tucanje žita; što se tiče žrvnja, nisam mogao ni pomisliti da dvema rukama postignem savršenstvo. Nisam znao šta da radim, jer od svih zanata na svetu najmanje sam bio osposobljen za kamenoresački; a nisam imao ni potrebna alata. Zato sam danima tražio dovoljno veliki kamen da ga izdubim i načinim avan, i nisam mogao naći; a od kakve stene nisam mogao da ga odvalim. Doduše, na ostrvu ne beše dovoljno tvrdih stena, već samo mekih, od peščara, koji se kruni, pa ne bi mogao izdržati udarce teškog tučka, niti bi se u njemu moglo istucati žito a da se ne pomeša s peskom. Pošto sam izgubio mnogo vremena tražeći kamen, dignem ruke od toga i rešim da potražim kakav veliki trupac od tvrdog drveta. Lako nađem jedan veliki, koji sam ipak mogao pomaći, i zaobljim ga; uobličim ga spolja sekirom i sekirčetom, pa ga pomoću vatre i sa beskrajno mnogo truda izdubim, kao kad Indijanci u Braziliji prave kanue. Zatim načinim veliki, težak tučak od drveta zvanog gvozdeno drvo i ostavim ga za iduću žetvu, kad sam nameravao da tucanjem žita dobijem brašno za hleb.

Nova teškoća beše da napravim sito za sejanje brašna, da ga odvojim od mekinja i pleve, jer inače ne bih mogao, činilo mi se, umesiti hleb. Teško beše i pomisliti na to; jer nisam imao tananog platna kroz koje bi brašno moglo proći. To me zadrža mesecima, nisam odista znao šta da radim. Od platna ostali su mi samo dronjci. Imao sam kozinu, ali nisam umeo da je upredem; a i da sam umeo, nisam za to imao alata. Najzad se setim da imam među mornarskim haljinama, koje sam preneo s broda, nekoliko vratnih marama od bela platna i muslina; i od njih napravim tri mala sita, dovoljno podesna za moju svrhu. Njima sam se služio nekoliko godina. Šta sam zatim radio, opisaću kad dođe red.

Trebalo je rešiti i pitanje kako da pečem hleb; i kako da ga mesim kad dobijem žita, jer, na prvom mestu, nisam imao kvasca. Što se tiče kvasca, tu nije bilo pomoći, te nisam na to više mislio;

ali kako napraviti peć? Najzad se i tu snađem: načinim zemljane sudove oko dve stope u prečniku i do devet palaca dubine; ispečem ih u vatri, kao ranije, i ostavim; kad sam hteo da pečem, naložim veliku vatru na ognjištu, popločanom četvrtastim crepom – ako ga smem nazvati četvrtastim – koji sam napravio i ispekao.

Dobivši od drveta žar, izvučem ga i njim pokrijem ognjište, gde ga ostavim dok se zemlja jako ne ugrije; uklonim žar i stavim hlebove na ognjište, pokrijem ih crepuljom na koju natrpam žar, da čuva toplotu i da je pojačama; i tako, kao u najboljoj peći na svetu, ispečem hlebove od ječma. Posle kratkog vremena postao sam pravi pekar; umesio sam i ispekao nekoliko kolača od pirinča i nekoliko pudinga. Pite nisam pravio, jer nisam imao šta u njih da stavim, sem ptičijeg ili kozjeg mesa.

Nije čudo što mi te stvari uzeše veći deo treće godine boravka na ostrvu; treba imati na umu da sam sem toga sabirao letinu, žnjeo kad je vreme i žito prenosio kući kako sam mogao, i stavljao ga onako u klasu u velike kotarice dok ne uzmognem da ga istrem, jer nisam imao ni mlatila ni gde da ga mlatim.

Žita je bilo sve više i više, pa je trebalo da sagradim veće žitnice. Trebalo mi je mesto gde da ga sklonim, jer sam ječma sad imao oko dvadeset merica, a pirinča isto toliko ili više; rešim da ga počnem obilno upotrebljavati, jer sam dvopek bio odavno pojeo. Takođe rešim da izračunam koliko će mi biti dovoljno za celu godinu, pa da samo jednom godišnje sejem.

Uglavnom, nađem da je četrdeset merica ječma i pirinča mnogo više nego što mogu potrošiti za godinu dana, te naumim da svake godine posejem onu količinu koju sam posejao prethodne, u nadi da će mi biti sasvim dosta za hleb.

Waverley Root

ŽITARICE

Žito Šta se podrazumeva pod pojmom Žito, zavisi od toga gde se nalazite. U Americi se žitom označava kukuruz, u Engleskoj pšenica, u Škotskoj i Irskoj zob (ovas). U severnoj Nemačkoj žito je raž (Vollkornbrot je ražani hleb), u Južnoj Nemačkoj to je pšenica. U južnoj Africi postoji kafar-žito, proso (Panicum). Da ne bude prećutano da se istoimeno severno nemačko alkoholno piće destiliže iz žita.

Ječam U mlađe kameno doba ljudi su počeli da uzgajaju biljke i u te biljke ubrajan je ječam, koji je tako jedna od najstarijih sorti među žitaricama.

Do 16. veka ječam je bio najvažnija žitarica u Evropi, po značaju izjednačena sa pirinčom u Aziji. Već u antičkoj Grčkoj izgubio je svoje mesto, jer je zbog malog sadržaja glutena bio nepogodan za hlebno testo sa kvascem ili kiselo testo u koje se stavljao kvasac. Ipak, ječam je žitarica bogata hranljivim materijama, koja sadrži više proteina nego pirinač, i u oblastima u kojima se ne proizvodi pšenica on se i danas gaji; takođe se polovina današnje proizvodnje ječma koristi kao stočna hrana, a veliki deo druge polovine ljudi konzumiraju ga kao tečnost, u obliku piva.

R a ž Raž je pored pšenice i pirinča jedna od tri najvažnije žitarice za ljudsku ishranu i samo raž i pšenica sadrže gluten ili lepak koji čini da brašno nabubri i da hleb naraste. Od raži se dobija najbolji vinjak, a tanki gornji deo njegove stabljike obrađuje se kao dodatak (umetak) za virdžinija cigare.

Na štetu raži idu naročito veliki napadi glavnice (Mutterkorn), prouzrokovane gljivom *Claviceps purpurea*, koja napadnutu biljku zarazi vrlo jako otrovnim alkaloidima; simptomi ergotismusa, nazvanog trovanje, idu od ošamućenosti, nesvestice, povraćanja, proliva i grčeva do skupljanja krvnih sudova, gangrene i smrti. Glavnica se zove otrovni kompleks, jer se od srednjeg veka koristi za ubrzanje porođajnih bolova i zaustavljanje krvarenja (pomoću glavnice se takođe izazivaju pobačaji).

Susret sa nerazjašnjenim ili nepoznatim bolestima čovek je u Srednjem veku smatrao delom Boga ili Đavola, i tako se smatralo i za masovna trovanja glavnicom koja su harala s vremena na vreme. Na napadnutom klasu strči crno-beli ljubičasti trn, prostim okom se razlikuje od zdrave žitarice, ali zbog oskudice u namirnicama ili gladi, seljaci ne mogu sebi dopustiti da su izbirljivi, te pojedu takvu žitaricu, od čega bi inače instinktivno prezali.

Poslednja epidemija ergotizmusu u Francuskoj bila je 1816, a poslednja manje poznata pojava, pedesetih godina.

Pšenica U Srednjem veku ljudi su pretpostavljali pšenici umerenije i otpornije žitarice kao ječam, raž i proso; one su služile za proizvodnju kaše, a ne hleba; fini pšenični hleb kakav se danas svugde kupuje nalazio se samo na stolovima bogataša i dugo je pšenični hleb za običnog čoveka bio samo praznično jelo.

U Novom svetu prvu pšenicu posejao je lično Kolumbo, u današnjem Portoriku; Španci i Francuzi sejali su pšenicu na jugu Severne Amerike, u Srednjoj Americi i na severu Južne Amerike.

Danas, kada je pšenično brašno postalo svakodnevni artikal, ljudi u Evropi i SAD, svesni zdravstvenog stanja, jedu integralni hleb koji sadrži balastne materije, ali to ne sprečava Francuze i južno Evropljane da jedu i dalje svoj voljeni beli hleb.

Otto Borst

SELJAČKI POSAO U SREDNJEM VEKU

Tek u 15. veku počinje da se kosi pšenica i da se koristi kosa. U početku se radilo o jednoj običnoj kosi za seno, koja je već dugo bila upotrebljavana za košenje sena....Ona je bila u upotrebi do našeg stoleća (kao što je do 18. veka pšenica uglavnom još bila sečena srpom). Minijature na kalendarima i biblijama na izlazu iz Srednjeg veka slikaju takođe drvene grabulje za seno i travu, kakve ih još i danas imamo, kao i pletene korpe, dvozube motike, gvozdene lopate za rad u vrtu, te posebne vrste baštenskih i vinogradarskih alatki, koje ne liče na srp sa savijenom drškom.

Pošto je snoplje povezano, za šta takođe imamo srednjevekovne slike, bilo je slagano u krstine ili pokriveno plastove. Posle žetve dolazila je vršalica na pokriveno guvno u sred krstina. Ni pisani izvori niti kasnije srednjevekovne minijature ne pokazuju druge alate nego mlatilice koje se sastoje od držalja i udarača, kakvi su se koristili i u našem stoleću. Omlaćena slama mora se još počistiti, za šta se koriste drvene vile, lopate, metle i sita. Žito je bilo provejavano i uskovitlavano metlama da vetar raznese laku plevu. Zrno zatim prolazi kroz sito, to pokazuju minijature, i očisti se od korova i peska. Tek u 16. veku na slikama se otkriva daska obešena slobodno na stub, sa sitom na kraju. U njega je sipano zrno i drmanjem sita oslobađano od prljavštine.

Da li su žetve postajale bogatije tokom Srednjeg veka? U ranom Srednjem veku prinosi dati kralju od posejanih količina mogli su dostići 36% kod pirovine, 40% kod pšenice, 38% kod ječma i 100% kod raži. Te cifre leže ispod rezultata kasne antike; treba prihvatiti da su u kasnijim stolećima postignuti trostruki i četverostruki iznos žetvi. Ali nije još bilo nikakvog veštačkog hemijskog đubriva, a prirodno đubrivo ni izdaleka nije bilo dovoljno. Stočarstvo je bilo slabo. Za to su krive stočne zaraze, ali i vrednosti na tabeli kategorija agrarne privrede: pašnjak dolazi tek na drugo mesto i ostaje zanemaren u odnosu na njive i gajenje biljaka. Ishrana biljem ima prednost; potrebe u mesu pokrivaju se mesom divljači.

Ima li srednjevekovni slikar da ispriča biblijsku priču o žetvi žitarica, on pokazuje pri kosidbi klasja brižljivo naoštrenu kosu, povezano snoplje, njihovo slaganje u kupe: seoski posao zasniva se na lepom arsenalu veštine i oruđa. Povećanju prinosa žitarica tokom stoleća doprineo je i prelazak na ugarenje njiva, što se nije moglo izbeći. Ali, za to je bilo potrebno bolje održavanje. U početku su bile rupe za žitarice izdubljene u zemlji. Tu je zrno bilo zaštićeno od ulaska vazduha, dobro lagerovano. Minijature pokazuju drvene kovčege, a pisane primedbe od 10 veka pominju ambare (žitnice). Grad i selo imaju svoje različitosti: za selo su karakteristični drveni sanduci i ambari, dok građani poseduju svoje proširene žitnice. Žitarice su se – i ovde i tamo – nosile i

transportovale u lanenim vrećama; nekolicina je sačuvano iz Srednjeg veka, danas se u našim muzejima nalaze većinom takve iz 19. ili našeg stoleća koje pružaju važne zaključke o proizvodnji i trgovini brašnom. Dugo su seljaci sami mleli svoje žito između rotirajućih kamenova. Do pojave mlinova na vodu (i sa njima novih mogućnosti za gradsko-seosku komunikacije), seljaci su mlatili u kući prekrupu u ručnim ili nožnim stupama i trebale su im u njihovim selima prese za ulje.

Proizvodnja brašna i mešenje hleba su kućni posao, koji su seljaci obavljali u istim radnim odelima kao i napolju na njivi. U tom pogledu srednjevekovno seosko stanovništvo ostalo je do novog veka gotovo na stupnju rimskog doba.

Anna Wimschneider

VREME VRŠIDBE

Prilikom žetve smo najpre sve pokosili kosom, ja sam vezivala snoplje, koje se zatim na polju postavljalo u krstine, po sedam snopova u jednu krstinu. Tu je ostajalo nekoliko dana da se suši, dok nije bilo odveženo. Danas se često pitam kako sam to mogla da radim šest godina za vreme rata. Kasnije, kada smo već kupili jedan drešer, 1953, kosili smo pšenicu kosilicom koja je vezivala snoplje i koja je koštala 3000 maraka, i ostalo je samo da se prave krstine. Naša deca morala su da drže snopove da ne padnu, dok se ne završi krstina. Snoplje je bilo više od dece, koja su se od tog posla brzo zamarala. Ja sam morala kući, na posao u štali, a tada je moj muž pričao deci priče i govorio pesme, kao što je Buergschaft od Šilera i druge, kako bi deca izdržala, jer je bilo kasno i mesec je već stajao visoko na nebu. Mada su mi se oči zatvarale od muže krava i dolazio san, muzla sam i dalje, dok je Albert nakon što je denuo krstine nakratko sa decom legao na kraj, jer su svi bili tako umorni.

Pre rata bilo je tu još mnogo slugu i za vreme vršidbe pšenice bilo je mnogo šale, naročito u jesen, kada su se održavale Drischlegen. Kod imućnijih seljaka vršidba na paru trajala je tri-četiri dana i veličina salaša označavana je time koliko dana je trajala vršidba. Tada je bilo mnogo da se jede! Ujutru jaka supa, u devet sati za prvu užinu paprikaš od krompira, za piće sok ili sirup od jabuka, a u podne pečena svinjetina sa knedlama. Na jednom salašu seljanke su pravile knedle od kuvanog krompira koje su bile poznate kao naročito dobre, velike šerpe su bile njima napunjene, ali ni jedna nije preostajala. Posle jela, seljanka je očitala kratku molitvu, jedan Očenaš i Zdravu Mariju. Pri tom je tako izgovarala reči, da su ljudi s mukom mogli da zadrže smeh. Da nisu znali doslovni tekst, niko ne bi razumeo ni jednu reč. Posle podne u tri, pri drugoj užini, bilo je najgore

vreme, jer su protekla tri sata bila najtoplija i najzamornija. U šest sati bila je večera i tada su svi dolazili za sto, što je bilo dobro. Najpre kokošija supa, zatim kafa sa kiflicama sa buterom filovanim pekmezom od šljiva, takozvane »gnjili krompir« koje su uvek imale uspeha. A onda su se služile torte i svakakvo pecivo, filovano marmeladom, sve što čovek može samo da zamisli. Jedna seljanka je htela preteći drugu.

Poslednje večeri bio je Drischleg. To je bilo veselo zatvaranje sa plesom i razlitim igrama, pri čemu nije bilo nikakvog ustručavanja. U pauzama od igre dolazilo je do udaranja štapovima, jedan momak saginjao se u krilo drugog koji je sedeo na stolici i zatvarao mu oči. Drugi su stajali u polukrugu iza njega i udarali ga dlanom od pozadi, udareni je morao pogoditi ko ga je udario, inače bi dolazio i drugi udarac.

Zatim dolaze služavke, sve sednu u krug na pod i postave guske kao da su na pijaci na prodaju. Jedan momčić igra prodavca, drugi hoće da stekne lepu, debelu gusku. Vode se veseli razgovori, i dok jedan iznosi prednosti, drugi kudi robu. On se češka po glavi, perje mu nije po volji, guska se olinjala i izrekne se još mnogo duhovitosti da bi bilo što više smeha. Tada kupac podiže guske, jedna mu je suviše teška i masna, druga suviše laka, uštine je za batak da sasvim poplavi, dok ne dođe služavka koja se na to ne obazire. Kada je malo podigne da proveriti težinu, odnazad jedan momak brzo podmetne lonac sa hladnom vodom, guska padne i začuje se urnebesna smeh.

Ako hoćeš da ti se pšenica preliva,

Posej je na Agidus (1. septembra)

Do Matthaus (21 septembar)

Setva mora biti završena.

Randolph Braumann

ISPORUKA ŽITARICA

Prečicom smo prešli tesnac Rongai, taj romantični brdski potočić na zapadnoj strani Kilimandžara, preko jednog uskog betonskog mosta. Zatim smo skrenuli sa glavnog puta desno, vozili smo uzbrdo. Zlatno žuta pšenična polja oivičavala su put. Zrak je bio pun mirisa; mirisalo je na vlažnu zemlju i prokljale biljke. Landrover se uspinjao prema Nduimetu, ka jednoj državnoj farmi Tanzanijske nacionalne korporacije za hranu (Tanzania National Food Corporation). Farma je, saznali smo, do 1980 pripadala britanskom Lonrho koncernu. Po nalogu Lonrho koncerna tokom 15 godina njome je gazdovao jedan Novozelčanin, po imenu Paddy Fox.

Već satima nismo videli ni jednog čoveka. Oko 200 metara iznad stare Padijeve kuće bili su silosi, staje, šupe za alatke. Izdaleka smo videli dve vršalice jednu pored druge ispod nastrešnice od talasastog lima.

Neko je čučao pored jedne vršalice. Sedeo je na vreći iz koje je, kako smo videli kad smo prišli bliže, curila pšenica. Pospano se podigao kad smo ga pozdravili. Pospano je objašnjavao kad smo ga pitali.

Ne, ovde više nema stoke. Padi Foks, da, on je imao puno stoke.

Ne, trenutno ovde nema radnika

Da, pšenica je dobra.

Ne, nije još požnjevena.

Kako?

Ne, nema rezervnih delova. Žetelice su pokvarene.

Evropljani su pokušali ovo afričko iskustvo da prenesu u evropske uslove: ako je žetelica pokvarena (i ako ne može da se popravi), moglo bi se ručno žnjeti, ili? Kako to da upravnik farme ne pozove neke od više hiljada seljaka bez posla iz samo dvadeset kilometara udaljenih sela? Svaki od njih, hteo sam da kažem, mogao bi najmanje toliko požnjati da bi njegova izgladnela porodica mogla da se hrani nekoliko nedelja. Otkuda to da izjavim nešto tako komplikovano. Tada se upravnik farme nasmejao: suviše je da izražavamo svoje mišljenje. Vlada će uskoro poslati pšenicu. Kada sam kasnije – to je bilo 1983 – hteo da govorim sa tadašnjim tanzanijskim ministrom poljoprivrede John Baptist Machunde, o pšenici na Kilimandžaru, moje mudrijašenje smatrano je preteranim: »Pšenica uopšte nije problem. Ove godine dobijamo 160.000 tona žitarica iz Kanade, Francuske i SAD. Trebalo bi nam i više, ali poslužiće i ovo.«

III. O MLINARIMA I PEKARIMA

*... gde su žrvnji pastira narodnog bili;
Oko žrvanja tih se okretalo dvanaest žena
Pšenično, ječmeno brašno pripremajuć okrepu ljudsku;
Samlevši pšenicu druge već spavahu žene, a ona
Slabija od svih njih još nije prestala radit,*

*I kad ustavi žrvanj progovori (znamenje kralju):
“Oče, o Zevse, vladaru ti nad božijim ljudima,
Al’ si zagrmeo glasno sa zvezdanog svojega neba!
Nigde oblaka nema, pokazuješ znamenje nekom;
Daj izvrši i meni sirotaj, što ću ti reći:
Zadnjom i poslednjom danas u domu Odiseja divnog
Ljubljenu gozbu nek prosjaci imaju, koji su meni
Pobili kolena moja srdobolnom mukom i trudom,
Koliko meljem im brašno, al’ poslednjom ručali danas!”*
Homer

George Sand

POŠTENI MLINAR

»Tako!« reče gospodin Bricolin, »mlinar će, dakle jesti sa nama. Gospođa je u pravu što nije ohola. To je način da se i kod drugih uvek nailazi na dobru volju. Roza, pozovi Grand Luja, on je tamo u dvorištu. Reci mu da je supa na stolu. Zna, gospođo baronice, imam razloga da se pouzdam u mlinara. On je jedini koji ne zakida dva puta na meri, ili ne menja pšenicu. Da, on je jedini u kraju, neka mi đavo potvrdi! Oni su oboje lupeži, kako jedan tako i drugi. Uostalom to kaže i jedna naša poslovice: »Svaki mlinar- jedan lupež.« Sa svima sam pokušavao i do sada sam samo ovog otkrio da nije napravio ni jedan pogrešan račun niti izmešao brašno. Prema nama je uvek veoma pažljiv- Moju pšenicu nikad ne melje istim kamenom kojim je pre toga sitnio ječam ili raž. On zna da bi tako pokvario brašno i oduzeo mu belinu. Pazi da me zadovolji, jer zna da je meni važno da na stolu imam izvrstan hleb. To je moja jedina mušica! Kao da bi mi udario šamar, kada bi neko došao kod mene i ne bi mi rekao: »Ah, kakav lep hleb! Samo vi, gospodine Brikolin, imate takvu pšenicu! Tako se, dragi moj, može zamisliti samo pšenica iz Španije.« »Vaš hleb je izvrstan!« reče Marsel, da bi tako uzdigao mlinara i takođe zadovoljio sujetu gospodina Brikolina.

»Ah, Bože, kakva galama zbog jedne više ili manje rupice u hlebu ili jedne više ili manje merice nedeljno!« reče gospođa Brikolin. »Ako ima bliži mlinar, i mlin odmah iza ugla, što čoveku treba da ide pola milje dalje«

»Što bi te bilo briga gde se nose i odakle se vraćaju vreće, ako se ne uzme ni zrno pšenice više prilikom mlevenja. Osim toga, on ima nov, dobar mlin, dva nova točka, veliki bazen za vodu, a voda mu ne nedostaje. Prijatno je da se ne mora čekati.«

MLIN KLEPEĆE...

1. *Klepeće mlin na potoku koji žubori – klip-klap*

Noć i dan mlinar je budan – klip-klap

Melje nam zrno za hranljivi hleb,

I ako ga imamo, nema gladi, klip-klap

2. *Brzo leti točak i vrti se kamen, klip-klap*

I melje pšenicu u fino brašno, klip-klap

Pekar tada peče dvopek i kolač

Koji se naročito deci sviđaju, klip-klap.

3. *Kada njiva donese obilato zrno, klip-klap*

Mlin brzo pokreće svoje točkove, klip-klap

I neka nam nebo podari uvek samo hleb,

Spašeni smo i nećemo trpeti glad, klip-klap.

Njegova korist ili njegov gubitak, sva njegova imovina, pa čak i njegova propast, zavisi od pravilnog rada svih delova mašine. Mlinarevo uvo dan i noć prati šum mlinskog kamena, koji se okreće u svom ležaju. Potpuno poklapanje kamena i podloge – on ga čuje po određenom zvuku! – za mlinara je stvar od najveće važnosti! Osim toga, njegova ruka je neprestano na izlaznom mestu, da bi već samim pipanjem prepoznao karakter i kvalitet izrađenog brašna. Karakterističnim pokretom rastire palac uzorak brašna preko kažiprsta – palac je u stvari ispitivač kvaliteta proizvoda; a otuda potiče i uzrečica - “Vredan kao mlinarev palac”.

Jacob Grimm

Giuliana Biagioli

TAMO DOLE U MLINU

Neugodnoj i magičnoj osobenosti mlinara po mom mišljenju doprinosi i udaljeno mesto na kome on radi većinu vremena; šume, noćni šumovi kao i već pomenute natprirodne sile. Noć, kada je mlinar radio, bilo je vreme u kome đavo tera svoja čudovišta i u nekim pričama mlinar s njim zaključuje ugovor.

U socijalnom poretku mlinar stoji iznad seljaka, često i iznad drugih zanatlija kao što je obućar, pa možda i kovač.

U nekim zajednicama mlinar uživa posebnu pažnju, ne samo zbog svog rada od koga su svi zavisili, već i zato što je bio zemljoposjednik, jer je preko veza raspolagao vlašću i drugim autoritetima, ili zato što je bio jedan od malobrojnih koji je negovao kontakte sa gradom.

Od Šaucera do Getea literatura je puna primera sa erotskim značenjem mlinova i mlinara. Mlin je bio mesto gde su ženske vrline bile ugrožavane, mlinar bi lako mogao iskoristiti posetu mušterije. Kao protivuslugu za meljavu, da ne bi davala novac, mušterija se često pokazivala popustljivom. Da pri tom nije reč samo o literarnom toposu svedoči i iskazana velika ljubomora mlinareve žene. S druge strane, lepa pomeljarka je često i sama izložena sumnjama da vodi ljubav i reč »mleti« je u literaturi, vezano za pomeljarku, dobilo dvosmisleni prizvuk. Druge tajne ljubavne veze bile su u mlinu bezbedne: devojka je odlazila u mlin da »melje« i tamo se, uz znanje svoje majke, sretala sa svojim ljubljenim.

Naravno, mlin nije bio samo mesto ljubavnih sastanaka. I u drugim pogledima to je bilo mesto socijalne integracije. Ako je mlin bio u selu, žitelji sela nisu išli tamo samo da melju, hteli su tamo da se sretnu, da brbljaju i toroču. Ukoliko je mlinar bio trgovac ili gostioničar, otvarao je vinski podrum, koji je zbog nižih cena privlačio kupce, i tada bi mlin postajao sastajalište. Bilo bi interesantno utvrditi da li bi opstali »Moulin de la Galette«, koga je ovekovečio Renoir, ili pariski »Moulin Ruge« čija su funkcije slično bile proširene.

Mlinovi rasuti po zemlji, imali su do nestanka tradicionalni društveni oblik kao mesto sastanaka i komunikacija. Iz malih udaljenih sela srednje Italije seljaci su dolazili ujutro sa magarcem i jednom vrećom žita u mlin i ponekad čekali po ceo dan da dođu na red. Sedali su oko ognjišta, iznosili svi zajedno svoj provijant – kobasice, flašu vina – a mlinar je za zajedničku trpezu davao pogaču. Pevalo se i šalilo. Razgovaralo se o poljskim radovima, o večerima sa muzikom i o porodicama.

*... dva ogromna krila,
kakva pristoje ptici njegova kova;
ne videh jedra, da bi takva bila.
Bez perja behu kao šišmišova,
a maše njima tolikom žestinom
da dvostruk vetar stvara uvek snova
Dante Aligijeri*

Klaus von Einsiedel

PEKARSKI ESNAF

Već u starom Egiptu, Grčkoj i antičkom Rimu radile su državne i privatne pekare za pravljenje hleba i drugih stvari od testa. Ovaj posao obavljali su većinom robovi muškarci, pod nadzorom upravnika.

U Nemačkoj se već pre 10 veka zna za pekara zanatliju koji se bavio svojim poslom na dvorovima i u manastirima i istovremeno bio rob, manastirski sluga ili kaluđer.

Prilikom razvoja gradova razvio se tokom 10. veka poziv pekara kao jedini poziv, odnosno pekari su važili kao samostalni slobodni građani. Pekar ima pravni položaj kao jednak među jednakima, ali se svakako mora povinovati strogim pravilima gradskih vlasti i esnafa. Ali, on još ne poseduje sopstvenu svojinu i time je njegov položaj pravno ograničen, jer u jednoj peći koja je vlasništvo grada mora često da peče hleb na smenu sa drugim kolegama po zanatu. Pekar nije gradski službenik već preduzetnik, jer sam proizvodi svoje stvari, prodaje ih i živi od pazara.

Esnaf propisuje koliko peciva svaki pekar sme da proizvede, vezano za težinu i cenu, tako da je konkurentska borba isključena. Esnaf bdije nad kvalitetom peciva. Utvrde li se manje kvalitetne stvari ili greške u težini, priprećene su teške kazne. Tako je bilo uobičajeno da osim novčanih i zatvorskih kazni, za mešanje drugih sredstava u brašno, naprimer, nalazimo u primeni stroge pravne mere iz Srednjeg veka, kao što je potapanje u reku u metalnoj korpi ili čak i vešanje.

Istovremeno je u zanatsku svest pekara bilo utisnuto hrišćansko ubeđenje. Poziv se posmatra kao služba celoj zajednici. Suviše velika zarada i dobitak smatraju se nepravdom, jer svakom pripada dohodak shodno staležu. Ovo načelo zadržano je i kada su pekari počeli raditi u svojim sopstvenim pekarama. Često se takođe ograničavao broj zaposlenih kalfi i učenika.

Majstor-pekar je u Srednjem veku uvaženi građanin, dok kalfa dugo ostaje na položaju pekarskog sluge.

Za mlade pomoćnike u to vreme je bilo potrebno da posle godina učenja ide u druge gradove, da bi kod drugih majstora dopunio svoje poznavanje zanata.

Tada se pravila razlika između crnih i belih pekara koji su pravili sve vrste hleba od raži i polubelog hleba, i slatkih pekara koji su pravili sve vrste testa sa kvascem, mlekom, kao i kolače. Pored specijalnih pekara kao što su licideri u Nirnbegu i »Fastbacker« u primorskim gradovima (proizvođači hleba za brodove i dvopeka) u 18 veku su bili i Condierer (konditori) koji su se bavili pravljenjem torti, peciva itd.

Krajem 18 i početkom 19 veka esnafi sve više gube ma značaju. 1810 u Pruskoj će već biti uvedena zanatska sloboda, a od 1868 esnafi u Severno-nemačkom Savezu gube sve povlastice. Godinu dana kasnije se novom zanatskom naredbom proklamuje ukupna zanatska sloboda koja osnivanjem Nemačkog carstva važi i u ostalim nemačkim državama. Od 1878 nizom zakona i naredbi osnovana je Zadruga, koja je zamenila esnaf. Time su poništeni stari, za ono vreme nazadni običaji i propisi i uspostavljen moderan, do danas važeći sistem.

Na čelu zadruga je uprava, sa upravnikom kome je dužnost kao predsedavajućem da vodi skupove zadruga. Dodatno su mogli da postoje razni zadružni odbori, kao na primer šegrtski odbor. Zadruga uredbe i smernice bile su podložne odobrenjima Zanatske komore.

Vreme obuke za pekara iznosi danas, nakon završene obavezne škole, 3 godine i okončava se ispitom za kalfu. Na posebnim kursovima za obuku u Zantskoj komori kalfa može steći potrebna stručna znanja i polagati majstorski ispit.

Daljom mehanizacijom sa modernim mašinama i aparatima pekar je većim delom oslobođen teškog telesnog rada, tako da se slika o ovom zanatu kakav jebio ranije, veoma promenila. U jednoj pekari danas se, osim hleba prave mala fina peciva, dugotrajna peciva i konditorski proizvodi. Sa daljom rastućom industrijalizacijom stvaraju se velike pekare i fabrike hleba koje u velikoj meri utiču na potrebe tržišta.

Wilhelm Grimm, Jacob Grimm

GOSPODA HOLE

Tada se devojka vratila kladencu i nije znala šta bi započela; i u strahu skočila je u kladenac da izvuče kalem. Onesvestila se, a kada se probudila i došla k sebi, bila je na jednoj lepoj livadi, obasjanoj suncem, na kojoj je bilo hiljade cvetova. Hodala je po toj livadi i došla do peći punoj hleba; a hleb je zapomagao: »Izvuci me napolje, izvuci me napolje, već sam pregoreo; već dugo se pečem.« Ona je prišla i lopatom za hleb sve ih izvukla napolje.

Clemens Brentano

GROFOV PEKAR

»S poštovanjem«, reče mesar i učtivo podiže svoju kapu, »ako je dozvoljeno pitati, da li u ovom zamku, koji je preko noći iznikao kao pečurka posle kiše, stanuje nekadašnji ovdašnji ministar

za fazane?» »Svakako«, odgovori vratar, »tu stanuje on i njegova grofica Gemalin Hinkel i ćerkica Gackeleja, osim dva sobara, dve sobarice, četiri sluge, kao i devojka za stepenište, dva lovca, dva glasonoše, dva vratara od kojih sam ja jedan što mi laska, dva lična kočijaša, šest slugu u štali, dva kuvara, šest mladih u kuhinji, dva baštovana, šest momaka za bštu jedan glavni kućni majstor, jedna glavna domaćica, jedan glavni majstor za kokoškeedanmajstor za fazane i još sve druge ostale sluke koji svi zajedno dnevno pojedu sto funti goveđeg mesa, sto funti telećeg mesa, pedeset funti ovčijeg mesa, pedeset funti svinjskog mesa, šezdeset kobasica i slično.« »Ah, uzviknu mesar i duboko se pokloni pred vratarom, »preporučujem se kao grofov dvorski kuvar.« A pekar povuče vratara za rukav sa rečima: »Vaš uvaženi gospodin grof i grofovska posluga neće moći da bace u stomak toliko meso bez hleba; nemoguće da je to zdrav.« »Bože sačuvaj,« reče vratar, »dnevno im treba trideset velikih belih hlebova, sto pedeset zemički, sto vekni sa jajima, dvesto devedesetšest dvopeka uz kafu.« »Oh, onda se preporučujem grofu za dvorskog pekara,« uzviknu pekar. »Hoćemo da vidimo«, reče vratar, »ko će danas isporučiti najbolje meso i najbolje zemičke.« Tada se i pekar i mesar stuše u svoje radionice i sekli su i mesili, uvijali i stavljali glazuru na vekne, otvoriše svoje dućane i staviše sve napolje, da je bila divota. Svi bakalini i svi piljari dođoše, pogledaše, divljahu se i bili su radosni da mogu zaraditi mnogo novca.

Franz Dolderer

GDE JOŠ ŽIVI PEKARA

Odrastao sam u porodici koja je imala mlin i pekaru. Diveći se i pitajući, tiho i lagano sam provodio detinjstvo. Oklevajući i polako zakoračio sam u svet. Kao mladić izučio sam pekarski i mlinarski zanat. Kasnije sam produžio u socijalnoj oblasti, opet vezano sa pečenjem hleba. Delatnost pečenja hleba prati me do danas.

Bitno je sa kakvom zahvalnošću i ciljem se posao radi, kakav ga impuls podstiče. Za koga radim, na šta će to sve izaći? Važno je razumeti šta je posao. Za pekarski zanat važne su ruke. Čovek dodiruje i obrađuje sirovinu koja se menja: pšenica, mlevenje, brašno i voda, testo, promena testa u hleb.

U našoj kući hleba pokušavam da idem jednim putem – putem na kome mi kao uzor služi zemljoradnik, posao na zemlji, sa životinjama i biljkama. Posao stavljen u ritam i prirodne pojave koje ljude uče, s kojima se živi. Otuda smo razvili takođe razne zanate, prilagodili potrebama. Danas, naravno, nije više tako. Poljoprivrednik, pekar, mlinar nestaju. Nastaju ekonomski

organizovana velika preduzeća. Nije više u središtu čovek, priroda, već roba kao prolazni objekat. Traži se specijalnost, ne individualnost. Tehnika je u osnovi. Namernost, životni motiv, životni smisao, gube. Ako zapalim vatru u peći, tragam za svojom jačinom drugačije nego ako jednim prstom pritisnem dugme.

Blizina sirovini je zbog toga toliko značajna, jer stoji u tesnoj vezi između sveta rada i sveta života. To se odnosi takođe i na proizvod. Hleb je rezultat moga činjenja. Blizina sirovini me je takođe mnogo naučila. Jedna životna filozofija nastala je iz svakodnevnog rada pekara.

Tomas Mann

GOSPODSKA ŠALA

Jednog jutra između pet i šest sati našao se konjički kapetan baron Hari u dobrom raspoloženju sa nekoliko drugova na putu kući posle jedne noćne zabave; tu su bili konjički kapetan von Hineman kao i poručnik i potporučnik Le Maistre, baron Truhses. Kada su gospoda prešla stari most, sreo ih je jedan pekarski dečko, koji je na ramenu nosio veliku korpu sa zemičkama i bezbrižno zviždućući svoju pesmicu išao svojim putem kroz sveže jutro. »Daj!«, povika baron Hari, zgrabi korpu za dršku, zavrtla je tri puta u krug tako da ni jedna zemička nije ispala i u luku, čime je pokazao snagu svojih ruku, baci je daleko u mutnu bujicu. Pekarski dečko, u početku užasnut, pridiže se zatim, kada je video svoje zemičke da plivaju i potapaju se, zakuka u očajanju podignutih ruku i presavi se kao očajnik. Pošto su se gospoda razveselila zbog njegovog detinjeg užasa, baron Hari mu dobaci jedan komad novca koji je po vrednosti tri puta prevazilazio sadržaj korpe i oficiri smejući se nastaviše svoj put kući. Tada dečak shvati da je imao posla sa plemićima, i zaneme.

Tomas Mann

FRANCUSKI HLEB

»I stroga dijeta, - Gospođa Konsulin? Kao što je rečeno, stroga dijeta. Malo supe od golubčića – malo francuskog hleba...«Doktor Grabow se osmehnu...hteo bi ponovo jesti, mladić! Hteo bi daživi kao ostali svet. Hteo bi, kao njegov otac, rođaci i poznanici da provodi dane sedeći i četiri puta u međuvremenu da jede teške i dobre stvari... Sada, on, Fridrih Grabow, nije bio isti kao i drugi,.....

Došao bi, ako bi ga pozvali, iza dan ili dva stroge dijete – malo golubčića, kriškicu francuskog hleba...«

30 g butera

500 g brašna

20 g kvasca

¼ l mleka

2 jajeta

malo soli

Penasto umutiti 30 g butera, umešati 500 g brašna, 20 g kvasca rastvorenog u mleku, jedno jaje i malo soli, izlupati testo da bude dosta čvrsto, ostaviti ga da naraste, staviti ga zatim u kalup namazan buterom ili napraviti od njega rukama okrugle zemičke i peći 15 do 20 minuta na umerenoj vatri 15 do 20 minuta. Izvaditi iz rerne i namazati umućenim jajetom i ostaviti da se još malo osuši.

HLEB OD HELJDE

500 g integralnog brašna od heljde

500 g integralnog pšeničnog brašna

60 g kvasca

1 kafena kašičica soli

1 šolja mleka

1 supena kašika butera

malo šafrana

malo naseckanog peršunovog lista

Pomešati heljdino i pšenično brašno i so. Kvasac potopiti u mlakom mleku sa nekoliko kašika brašna i ostaviti ga 20 minuta na sobnoj temperaturi.

Zatim u ½ l vode u kojoj je rastvoren šafran, dodati ostatak brašna, peršun i rastopljeni puter i zamesiti. Testo ostaviti 15 minuta da nadodje. Napraviti hleb, staviti ga u kalup ili na pleh podmazan mašću i staviti u prethodno zagrejanu rernu.

Peći 20 minuta na 250 i zatim 40 minuta na 200 stepeni C.

IV. UŽITAK U HLEBU

Heinrich G. Reichert

MOLITVA ZA HLEB

Oko hleba se prostire posvećeni sjaj. Zato nas je majka učila da pazimo i na mrvice. Kod naših predaka, otac ili majka blagosiljali su hleb pre nego što ga seku. Kratko i ubedljivo se kaže u narodu: zarađuje svoj hleb. Čak i Rimljani, koji su inače jeli hleba više nego mi, izražavali su se isto kao i mi: *Habet haec res panem*.

Rimljani su kasno naučili da mese hleb. Jeli su »polentu«. Plinije je opisao kako su spravljali ovo jednostavno jelo od ječma. Hleb je zamenio žitku kašu od brašna i pasulja. To je bilo zdravo doba Rima, kada se još seljački jelo, kada je kuhinja mirisala na repu i pasulj. I luk je bio jelo, ili se upotrebljavao obilato kao začim.

Grci su još ranije pripremali hleb. Na sto je iznošen u korpama. Već Homer to spominje. Kada su ga upoznali u Italiji, brzo se odomaći. Dugo su ga spremale same domaćice. Još u vreme velikog Scipiona, kada su Rimljani zauzeli obalu zbog bogatstva Afrike i Male Azije, u gradovima nije bilo pekara.

Hleb je brzo zauzeo prvo mesto među namirnicama, kao zasićujuće, neophodno jelo.

Plinije nam prenosi da je već Varo ovo govorio kao poslovice. Krajem Republike, sa naraslim imetkom naroda, obogaćen je i kuhinjski recept rimskih kuća. Životni status je podignut; kod bogatih je narastao do luksuza. Mnogi sa zadovoljstvima pri stolu upražnjavaju i grešno-bezumni raskoš, preteruju u jelu i osećaj za jelo preokreću u besmislenost. Gorko i podrugljivo zvuči seneka: *Vomunt ut edant, edunt ut vomant – Povraćate da biste jeli i jedete da biste povraćali*.

Ali čak i prilikom takvih gozbi javlja se bolja svest o svakidašnjem posvećenom hlebu. Usred slikanja jednog kloparosa Horacije ponovo uzdiže stari ugled hleba: »Pokaži prezireš li jednostavnu domaću hranu samo uprkos gladi i žeđi. Pretpostavi da je tvoj kuvar otišao, da je more nemirno i nije moguće hvatanje ribe; tada bi ti hleb i so dobro umirili krčanje creva. I pitaš li koje je rešenje zagonetke? Najviša želja ne lei u skupoj pari pečenja, ne, u tebi samom. Ti moraš sebi stvoriti začine za obed mučnim radom. Bela, bolešljiva, naduta krkala (klopala) neće se radovati ni kamenicama niti skupljim morskim ribama niti malim tetrebicama koje dolaze iz udaljenih zemalja. Ugled hleba stavlja se ispred. Petronije se rugao u svojoj »Gozbi« uskim vidicima neobrazovanih kapoljanika i pokondirenih novih bogataša. Ali, hleb je branio svoje mesto čak i u tom vazduhu praskavih zadovoljstava i neprijatnih radosti za stolom. Stare latinske izreke pokazivale su moralnim

kažiprstom između rafiniranih predjela, na ražnju pečenog vepra, retkih riba i mnogih činija na tri ili pet redi. »Ćuteći ti dajem parče hleba, da ne bi morao da uzmeš komad od njega.«

Gozbe o kojima čitamo nisu bez hleba. Viljučku i nož nisu još držali u rukama, ruke su se umakale u činiju kao što su činili i praoci pri poslednoj večeri. Hlebom se otirao zamašćeni prst, kao što još i sada u rumokatoličkoj liturgiji biskup čisti uljem zamašćen prst. Mnoge mrve padale su sa gospodarskih stolova i psi i siromasi dolazili su da ih pokupe.

Briga za hlebom ispunjavala je rimsku politiku i svakidašnjicu. Morala je pre svega da bude pokrivena godišnja potreba u pšenici, osigurana podela hleba onima kojima je potreban; Italijani nisu mogli sami da se prehrane. Dodatna pšenica je dolazila sa Sicilije i iz Afrike. Ali, to je moralo blagovremeno da stigne i da napuni velike ambare. U jesen mlinovi na brodovima su mirovali; brodovi su bili iskrcani na gumna, pošto Rimljani još nisu imali kompase, naročito tokom izgradnje broda nije bilo napretka, te je magla sprečavala plovidbu duž obale i jesenje oluje pretile su da ih unište. U reči »hleb« nalazilo se sve zajedno, za čim je narod žudio kao najvažnijem u Životu. U stara, poljoprivredna vremena to je bilo njegovo častoljublje, da se podari najvišem političkom zvanju. U vreme careva njegov zahtev se okrenuo ka »hleba i igara.« (Panem et circenses).

I kako je vino uskoro dolazilo u kuću i razlivalo se po zemlji, uskoro se hlebi pridružio i sok od vinove loze, da bi se krug ljudske ishrane zatvorio sa »HLEBA I VINA) Panus et vinum. U to su zaključani život i zdravlje, uživanje u rađanje.

Massimo Montanari

NAVIKAVANJE NA HLEB

Sa početkom 11. veka hleb je dobio centralno značenje u ishrani širokih narodnih slojeva. Sve ostalo je sada smatrano kao dopunski deo ishrane, kao jednostavni prilog koji »prati« hleb; najbolji dokaz za ovo je proširenje pojma »companatico« (dodatak uz hleb) u jezicima romanskog područja, koji je tada bio najjače vezan uz kulturu hleba. Perspektiva se radikalno promenila do onda kada je u 7. veku Isidor od Sevilje pisao da hleb za svoje ime zahvaljuje okolnosti da »se dodaje drugim namirnicama«. Ono što je sada dodavano nije hleb, već druge namirnice.

Spominjanje hleba provlači se u dokumentima na vrlo opsesivan način. U pronađenim ugovorima iz oblasti poljoprivrede iskrčene površine označavane su kao »zemlja za hleb.« Deo »hleba« tražen je kao kirija ili kao desetak. Na prvom mestu je hleb, napravljen od zrna ili od brašna, glavni izvor ishrane za seoske porodice, što je katkada utvrđeno i u posedovnim listama.

Među kućnim predmetima naćve za hleb imaju poseban znaćaj, jer se u njima mesi testo i pravi hleb. Porodica, koja pod istim krovom i jede i spava, oznaćena je kao celina onih koji Źive od istog hleba: »o jednom hlebu.« I ako ponestane hleba, onda je glad. Bez drugih proizvoda se sigurno moŹe preŹiveti, ali nedostatak ovoga je indicija za kriznu situaciju i uvek je bila nesnošljivija. Navika na hleb prisiljava da se on proizvodi po svaku cenu – u krizna vremena upotrebom svih mogućih dodataka.

Johan Volfgang Gete

UŹINA

Sišao sam i jedna sluŹavka, koja se pojavila na kapiji, zamolila nas je da poćemo, gospoćica Lothen će se odmah pojaviti. Išao sam preko dvorišta iza kuće i kada sam se popeo na stepenice i ušao na vrata, ukazao mi se pred oćima prizor koji sam već negde video. U predsoblju je skakutalo šestero dece od devet do dve godine, oko jedne devojke, lepog izgleda, srednjeg rasta u jednostavnoj beloć haljini sa svetlo crvenim trakama na rukavima i grudima. DrŹala je crni hleb i sekla svakom krišku prema njegovom uzrastu i apetitu, svakom je pruŹala sa toliko ljubaznosti i svaki je tako neizveštaćeno izgovarao svoje »hvala« pri ćemu je pruŹao svoje rućice naviše, pre nego što je parće bilo odsećeno, a zatim zadovoljan sa svojim hlebom odskakutao ili, prema svom mirnom karakteru, stao iza vrata da vidi stranca i koćije sa kojima će oćići njihova Lota. – Molim da mi oprostite, rekla je, što ste se potrudili i ćekali. Zbog mnogih poslova u kući zaboravila sam da dam deci hleb za uŹinu, a oni nisu hteli da im iko osim mene izreŹe hleb. Izrazio sam joj beznaćajan kompliment, moje celo biće poćivalo je na izgledu, glasu, ponašanju i imao sam taman toliko vremena da se odmorim od iznenaćenja dok je ona oćišla u sobu da uzme svoje rukavice i lepezu.

Gunter Wigelmann

PRIĆA O HLEBU NAPRAVLJENOM SA BUTEROM

Dodavanjem zaćina hleb je dobio karakteristićan ukus. Zato u JuŹnoj Nemaćkoć i Austriji ne postoji navika da se hleb dopunjava namazom, jer su se ranije zaćini i buter smatrali kao izmenljivi dodaci jelima.

To staro shvatanje o srazmeri butera i zaćina moŹda je dodatno objašnjeno za ćinjenicu da u juŹnoj Srednoj Evropi hleb vekovima ostaje bez mazanja buterom, da se tamo zakuske sastoće od

vina i hleba (i sira), odnosno od mleka i hleba, dok jelo sa hlebom napravljenim sa buterom nije odomaćeno. U svakom slučaju to severno nemačko jelo prodrlo je na jug sredinom 18. veka, verovatno sa tada novo modernom kafom.

Wilfried Saibel, Gottfrid Spicher

LEPINJA

Lepinja je »konzerva testa« čiji način pravljenja se može izjednačiti sa postupkom sušenja ili sa roštiljom. Lepinja nema nikakvo sredstvo za narastanje testa, zato je tvrda. Prve lepinje nastale su kada je žitko testo palo u vruć pepeo ili na vruć kamen. Lepinje su se do danas održale u raznim delovima sveta, na primer Chapatis u Indiji, tortilje u Srednjoj i Južnoj Americi. Chapatis se tradicionalno pravi od integralnog pšeničnog brašna i vode. Kada se zamesi, testo se odmara oko deset minuta. Zatim se razvije na debljinu od oko 2 mm i peče se minut sa svake strane na čeličnoj ploči zagrejanoj na oko 230o C. Zatim se lepinja ostavi da se hladi zamotana u lanenu krp, oko 2 sata, na temperaturi oko 20oC. Vlažnost joj je oko 38%-40%. Lepinje od hle-ba su se zadržale do danas. Tipičan primer je Knäckerbrot, koji potiče iz Skandinavije i proširena je svugde u raznim oblicima, i Baladybrot u Egiptu.

Albert Camus

GOSTOPRIMSTVO

-Da li si gladan?

- Da, reče zarobljenik

Daru raširi dva pokrivača. Uze brašno i ulje u posudu, zamesi testo za lepinju i zapali malu peć na butan. Dok je lepinja kisl, izade napolje i iz šupe donese sir, jaja, urme i kondenzovano mleko. Kada je pogača bila gotova, stavi je na sims od prozora da se ohladi, rastvori vodom hladno kondenzovano mleko i ulupa jaja u tiganj. Dok je poslova, laktom je gurao revolver koji mu se nalazio u desnom džepu. Stavi posudu na sto, ode u razred i stavi revolver u fioku svog pisaćeg stola. Kada se vratio u sobu, sumrak se uvukao. Upali svetlo i posluži Arapina. »Jedi!« reče mu. Ovaj uze parče pogače, prinese je halapljivo do usta i zadrža je.

- A ti, upita

- Najpre ti. Ja ću posle jesti.

Malo otvorenih debelih usana, Arapin je oklevao, zatim odlučno zagriže svoje parče pogače. Pošto su jeli, Arapin pogleda učitelja pitajući ga:

- Da li si ti sudija?
- Ne, zadržaću te ovde do sutra.
- Zašto jedeš sa mnom?
- Gladan sam.

Ingeborg Bachmann

PRST SA PRSTOHVATOM JELA

Slobodno hodam, komarci su sada jedan prirodni dodatak vazduhu, ravnomerno se diše, guta, više se ne pljuje, više se ne kašlje. Ali nema ništa za jelo. Fantastična predstava voća i urmi, pre svega na drveću, razderana u ništavilu, nema hleba, mesa, ribe, čega će biti? Stari Arapin, koji zna pet engleskih reči, daje mi znak da idem s njim. Glad, on to razume. On ide napred, gazi sigurno, ja gacam za njim pored niskih belih kućnih zidova, u nerashlađenoj noći, pustinja nadire, ima samo još malo kuća, mora da će uskoro biti poslednja, on kuca, neko otvara, ne prepozna se prilika sa štalskom lampom, ne plašim se, tračak svetla na trenutak pokazuje mladu ženu, nešto lepo, ćutljivo, uze lampu, u jednoj smo mračnoj sobi sa pet engleskih reči uskoro izgovorenih. Tiho je, u tamu dolazi nešto još mračnije, dve tame. Čutalo se, bez zadržavanja i straha, tada ponovo dođe stajska lampa, odveli su me u dvorište, došla su još dva mlada crnca, u dvorištu je malo svetlo od meseca, jedan maleni stočić, pored toga dva gvozdена kreveta u kojima je spavalo po dvoje dece, tiho, bez daha. Gospođa je ponovo odnela svetiljku, vratila se sa svetlom koje se prijateljski ljuljalo, ništa se nije razumevalo šta se dešava, ništa ne treba razumeti. Svet je pokret, hod, svetlo, mrak, čekanje bez reči, mlada žena stavlja jedan tanjir sa pasuljom i jedan mali sa sosom na sto, na kome inače nema mnogo mesta. Donosi i hleb uz to, čak i hleb.

Otkuda hleb u jednom gradu koji ga inače nema. Arapin, koji vidi da se okleva, gurnu mi jedno malo parče hleba u ruku, pokazuje kako se pasulj uzima sa hlebom, lako je, ide se brzo, četiri crne i dve bele ruke smenjuju se u tanjiru, onda odjednom sve ruke istovremeno, sve za trenutak stoje mirno, da ne bi jedna drugoj preprečile put, učtīve ruke, trebalo bi okameniti sliku u tom trenutku, u kome se nešto desilo. Ruke u jelu, prsti sa prstohvatom jela, to je najsvesniji trenutak, najprirodniji, prvi i jedini put se jede, možda će ostati jedini obrok u jednom životu ne uznemiren nikakvim barbarstvom, nikakvom ravnodušnošću, nikakvom gramzljivošću, nikakvom

nezahvalnošću, nikakvim računom. Jeli smo iz jednog tanjira. Podelili smo i nismo molili, nismo vratili, ni jedno zrno pasulja nismo ostavili, nismo sklonili, nismo preoteli.

Jozef Winkler

SEOSKI HLEB I PEKARSKI HLEB

Hleb je najsvetija životna namirnica. Vidim to u očevoj srdžbi kada mi padne parče hleba sa stola ili ako mi slučajno čitav hleb sa tri krsta padne na pod, tada ostajem ukočen za stolom pored oca i počinjem da plačem i nemam više snage da mu se izvinim. Nikad više se neću tako nepažljivo odnositi prema hlebu, ne boj se, oče, znam da je on posvećen. Krstim se, kako me otac ne bi više tako besno gledao ili čak ošamario zato što sam ispustio hleb, jer ako se prekrstim, otac se ne usuđuje da me udari, jer bi tada udario jedno prekršteno dečje telo i tada bi Isus tako istegao svoj vrat da ustima izvuče ekser iz ruke da oslobođenom rukom može izvući drugi ekser. Mora samo paziti da ne padne glavačke sa krsta, jer su njegove noge još prikovane, ali ne, umesto da oslobođenom levom rukom izvuče ekser iz desne ruke, on najpre izvlači ekser iz noge i stoji isključivo na vrhovima prstiju i muči se oko drugog eksera, i Isus, koji me je često branio u dvorištu, baca krst ocu na leđa i od tada krst pričinjava bol mom ocu. Poklonio mi je hiljade besnih pogleda, nikakvo čudo da se moj sopstveni pogled upravlja na zlo ovog sveta, nikakvo čudo što i sam poprimam zao pogled, nikakvo čudo da najpre vidim zlo, a tek kasnije dobro.

Više puta sam u jednom ili drugom dvorištu u selu obavljao poslove oko sena ili sam čistio štale, samo da bi jednom dobio užinu, jednom slaninu, jednom hleb, jednom kobasicu i jednom sir; danima sam radio za užinu, samo da bih smeo ponovo pojesti drugi hleb jednom nedeljno ili jednom mesečno. Rado bih tu i tamo uzeo kod kuma komad pekarskog hleba, on je za mene bio delikates, jer ja sam mrzeo sopstveni seoski hleb, uvek sam ga mrzeo i mrzim ga još i danas. Čudio sam se zašto su gosti na letovanju toliko cenili taj seoski hleb, dok sam ga ja mrzeo dvadeset godina. Možda sam mrzeo taj hleb zato što sam znao, dokle god je hleb u kući, neću umreti od gladi, ali ipak sam ponekad štrajkovao glađu, jednostavno u vreme jela nisam se pokazivao, bio sam u crkvi, u šumi ili na potoku, iz protesta protiv dvorišta i seoskog hleba, ali kada sam osetio da glad kao vatra buktu u mom grlu, kada sam se pognut, s rukom na trbuhu, vratio kući, ponovo sam jeo hleb. Jednom sam danima jeo hostiju, ona je jednostavno ukradena u sakristiji iz braon kutije, zatim sam prebacio svoj ministrantski ogrtač o rame ili povukao zvono. Nikad nisam rekao majci da sam mrzeo taj seoski hleb, uzeo sam komad hleba u ruku i pobožno ga posmatrao, kao da dolazi od njenog sopstvenog

hleba. Ali takođe sam se bojao seoskog hleba, jer sam znao da je on posvećen i pre svega zato što je posvećen, ja sam se plašio, on je u mene uterivao užas i strah, ali me je takođe i smirivao, naročito tada kada sam želeo užas i strah, kada sam zatim ponovo čeznuo, jer ni danas ne mogu da živim bez užasa i straha.

Franz Kafka

VELIKI HLEB NA STOLU

Na stolu se nalazi velika vekna hleba. Otac dolazi sa nožem i hoće da ga prepolovi. Ali, mada je nož čvrst i oštar, a hleb ni suviše mek ni suviše tvrd, nož ne može da ga preseče. Mi deca začuđeno gledamo oca. On kaže: »Zašto se čudite? Nije li čudno da nešto pođe za rukom, nešto ne? Idite da spavate, ja ću možda uspeti.«

Mi ležemo i spavamo, ali tu i tamo, u razne noćne sate, ovaj ili onaj od nas se diže iz kreveta i isteže vrat da bi video oca koji još uvek, veliki čovek u svojoj dugoj košulji, sa ispruženom desnom nogom, pokušava da ugura nož u hleb. Kad smo se ujutro probudili, otac ostavi nož i reče: »Vidite, još mi nije uspelo, to je tako teško.« Mi smo hteli da se pokažemo i sami da pokušamo, on nam je dozvolio, ali mi nismo mogli ni da podignemo nož čija je drška bila usijana od očevog držanja, on se povijao u našim rukama. Otac se nasmeja i reče: »Ostavite ga, idem sada u grad, uveče ću ponovo pokušati da ga isečem. Neću dozvoliti da me jedan hleb pravi budalom. Mora konačno da bude presečen, samo što se brani od toga.« Kada je to rekao, hleb se skupi, kao što se skupe usta čoveka rešenog na sve, i sada je bio sasvim mali hleb.

Charles Panati

SENDVIČ

1760, Engleska. Sendvič, kao i Sandwich-Inseln (današnji Havaji) nazvani su po jednom poznatom kartarošu iz 18 veka. Džonu Montagu, četvrtom erlu od Sendviča i prvom pomorskom lordu britanske mornarice za vreme američkog rata za nezavisnost.

Vreme službovanja Montagua bilo je obeleženo bogaćenjem u službi, primanjem mita i rđavom privredom, a i njegov lični način života bio je sve drugo samo ne uzoran. Mada oženjen, imao je ljubavnicu, Margaret Reay, sa kojom je imao četvero dece. Na osnovu svog visokog vojnog ranga engleski istraživač Džems Kuk namenio je Havajski arhipelag u čast erlova.

Kao mahнити igrač Montagu nije napuštao sto za kojim je igrao ni da bi jeo. 1762 godine, kada je imao 44 godine i bio ministar inostranih poslova svoje zemlje, proveo je igrajući 24 sata bez prestanka, a u međuvremenu su mu donosili kriške hleba sa narezanim mesom i sirom. Ova zakuska, koja mu je omogućila da jednom rukom drži jelo a drugom nastavi da igra, dugo je bila njegov znak raspoznavanja i na kraju je došlo do naziva »Sandwich« za ovaj među obrok.

Karl Valentin

TUŽBALICA ZEMIČKE IZ KRČME

Ni jedna zemička nema tako težak život kao mi, zemičke u krčmi. Jedna privatna zemička, na pr. Kupi se kod pekara, odnese se kući i odmah se pojede. Ali mi, zemičke u krčmi i moje kolegice rimski hlebčići, mi imamo gnusan život dok nas neko ne pojede.

Jednom se magistrat rastužio zbog nas i naredili su da se u svaku gostionicu donesu male table sa natpisom: »Zabranjeno pipanje namirnica radi probanja!« Ali, to danas više ne poštuje ni jedna svinja, a ne čovek. Nije dosta što mi, pošto smo napravljene od brašna i vode, odmah idemo u krematorijum, i čim smo ispečene grubi pekarski šegrti bacaju nas u korpe, te korpe nemilosrdno guraju u dostavna vozila i brzinom od 60 km. mi jadne zemičke dolazimo u restorane i gostionice u kojima još danas treba da nas pojedu.

Ni jedna druga zemička ne doživljava svoj kratki život kao jedna takozvana jednodnevna mušica. Neke zemičke su kao stare frajle. Ostaju iznad, ali takođe ne dugo.

Posle nedelja i meseci dolaze pod jednu giljotinu (tako zvanu mašinu za sečenje hleba za knedle) isečene na kolute i predstavljaju sastavni deo poznatih bavarskih knedli od zemički.

Ali, kako smo tužne i prljave mi sirote gostioničke zemičke. Kasirke (ranije kelnerice) vrlo rano nas stavljaju u korpice za hleb i postavljaju na stolove. Tako – i sada smo podvrgnute takozvanoj higijeni.

Već oko 10 sati dolazi direktno sa železničke stanice porodica Blimhen iz Saksonije u jutarnju kupovinu. Oni svi sedaju za sto, gospođa Blimhen uzima odmah korpicu za hleb, pritiska mi koru i kaže svom čoveku: »Gustav, zvirni de, pipni de ovu zemičku, kako je meka. Ovde u Bavarskoj ne peče se tako krckav hleb kao kod nas u Lajpcigu.«

Gospodin Blimhen nema vremena da me pritiska, upravo istresa nos u svoju maramicu i pošto je ostavio maramicu, uzima me u ruku, pritiska me da izgledam skoro kao uštipak, ponovo me stavlja u korpu i kaže: »Imaš pravo, draga Paulinice, zemičke su ovde verovatno sve ovako

meke« - i da bi se u to uverio, izgnječi zemičke jednu za drugom. Sa izlomljenim grudima mi zemičke ostajemo u korpici.

Gospodin i gospođa jedu kobasice koje im se, izgleda, ne sviđaju naročito, ali moraju konačno da jedu, jer su ih naručili. Mi zemičke stojimo nenaručene na stolu, sa nama svako može da radi šta hoće i da nas ostavi.

Posle porodice Blimhen mesto za stolom je zauzeo jedan stari gospodin, koji je istina bio vrlo dobro obučen, ali je ipak imao strašnu kijavicu. O gle, pomislih, ovaj će na mene i moje kolegince kijati; rečeno-učinjeno, nekoliko tucadi kapljica pade posle jednog snažnog ap-ćiha preko nas zemički, praćeno kišom bakterija.

Stari gospodin je jeo, pio, platio, kijao i otišao.

Sledeća je bila jedna majka sa četvero dece. Mi zemičke zadrhtasmo kada smo videle da je za sto došlo četvero dece.

»Majko, majko, mogu li uzeti zemičku?« zakrićaše deca jedno za drugim i kao Sijuks Indijanci nasrnuše na kopicu za hleb koja nije izdržala napad, prevrnula se preko stola, a mi zemičke takođe. Majka poviće: »Odmah pokupite zemičke i vraćajte ih u korpu, da niko ne vidi, mi ćemo naručiti perece.«

Izgnjećene, isprljane, nas četiri zemičke ležale smo ponovo u korpici. Šta će još biti s nama! Mislile smo.

Tada dodoše gosti za ručak, pogledaše nas prezrivo i narućiše drugi hleb, direktno iz bifea.

Mi, zemičke, smo i same videle da nismo »apetitlih« da bi nas neko pojeo. Ni jedan od podnevnih gostiju nije hteo ni da zna za nas – ostale smo na stolu, mada su nas svi gosti pipali, gnjećili i kašljali na nas.

Došlo je veće, došla je noć i već pred policijski čas došao je jedan ljubavni par, seo za sto i zajedno su popili jednu čašu piva.

Bili su gladni, ali nisu imali više para. Što ne bi uzeli četiri zemičke? Pri tom su se zaljubljeno gledali u oči, i pojedoš nas – četiri zemičke. Ni jedno nije primetilo kako mi izgledamo, jer ljubav je slepa!

Alisa Vollenweider

PANCANELLA I BRUSCHETTA

U ishrani hleb zauzima mesto jela od testa: neslani seoski hleb, tako ukusan da ga Toskanci bez daljnjeg jedu kao prilog uz vino; malo ga pospu solju. Domaćice u kuhinji upotrebljavaju mnogo hleba, a jedno od najboljih jela sa hlebom jeli smo u pečenjarnici u Volteri, gde je Lorenzo naručio pečenu kokicu a krčmar nam je savetovao da kao predjelo probamo »panzannelu«. Doneo je jednu braon zemljanu posudu sa svežim belim pekmezom pomešanim sa komadićima paradajza i krastavaca i iseckanim listićima bazilike.

Panzanella (Salata od hleba)

6 parčadi dobrog seljačkog hleba

2 paradajza

1 veliki luk

½ krastavca

listovi basilike

2 supene kašike sirćeta

4 supene kašike maslinovog ulja

so i biber.

Obreže se kora od hleba i potopi u hladnu vodu dok ne omekša tako da se može ubosti viljuškom. Tada se luk sitno isecka, paradajz i krastavac isecku se na kockice i sve zajedno se pomeša sa hlebom. Od sirćeta, ulja, soli, bibera i iseckanog lista bazilike napravi se preliv. Pre služenja sve se stavi jedan sat u frižider.

Ova »panzanella« u osnovi nije ništa drugo već jednostavna varijanta španskog »gazpacho«, u Toskani važi za kompletan obrok koji sadrži sve. Od vitamina do ulja, što treba čoveku za život.

I sveži hleb se obilno primenjuje u toskanskoj kuhinji. Jedno od najjednostavnijih i najboljih predjela je »bruschetta«, tako se u Toskani zovu prepržene kriške hleba premazane belim lukom, poprskane maslinovim uljem i posute solju i biberom. U mnogim gostionicama u Toskani i južnoj Italiji pre jela se dobije, i da ne tražite, topla »bruschetta« koja se služi uz vino. Ako su ulje i hleb dobrog kvaliteta to seosko jelo bolje je od tosta sa lososom. Druga varijanta, poznata od Toskane do Kalabrije, je hleb sa paradajzom: na komad suvog hleba nastruže se čenji belog luka i iseče se pola paradajza čiji sok natopi hleb. Zatim se prelije maslinovim uljem i po ukusu posoli i pobiberi. U Toskani su omiljeni i »Crostini«, male prepržene šnite hleba sa raznim

prilogom. U jesen se dobijaju pre svega sa pikantnim lovačkim raguom; delikates preko cele godine su »crostini di fegatini di pollo, tost sa pilećom džigericom, koji se većinom serviraju topli, ali i hladni dobro idu uz čašu kiantija.

H.C. Artmann

ZEMIČKE SA RENOM

Jednog dana zet je posetio roditelje svoje žene. Tašta mu je za večeru pripremila zemičke sa renom. On to još nikada nije jeo i smatrao ih je ukusnim kao manna ili mlečna čokolada. Ostao je nekoliko dana i nije ništa drugo hteo osim zemičke sa renom. Kada se najzad oprostio sa tastom i taštom, reče: »Majko, kako se zove to ukusno jelo koje si mi kuvala svaki dan?« Tašta se nasmeja: »Kako, ne znaš to? To su bile zemičke sa renom!« I ona mu spakova zemičku za put.

Zet nije hteo da zaboravi ime ovog ukusnog jela i ponavljao je usput »Semmelkren, Semmelkren«. Kako je bio umoran, seo je pod drvo da se odmori. Zaspao je i usnio san koji nije imao ništa sa zemičkom sa renom. Probudio se i zaboravio reč, okrenuo se i ponovo se ujutro vratio kod tasta i tašte i zapitao: »Majko, kako se zove ono fino jelo koji si mi svaki dan kuvala?« Tašta se nasmeši: »Zete, imaš loše pamćenje. Jelo koje sam ti kuvala zove se »Semmelkren«. I ona mu opet dade zemičke za put.

Zet je krenuo na put i bez prestanka ponavljao: Semmelkren, Semmelkren. Kada je došao do velike vode, morao je da ide kroz mulj neko vreme, zaustavio se i zaboravio je reč. Mislio je da mu je reč ispala iz usta i počeo je da je traži po mulju.

To videše dva medicinara koja su se zaustavila u blizini. Dodoše do njega i upitaše ga šta tako očajnički traži. »Tražim nešto sdkupoceno« reče on . Oba medicinara rekoše »Pomoćićemo ti da tražiš, ali moraš nam obećati ako mi nađemo da ćeš nam dati polovinu.«

Zet im to obeća i ovi ostaviše svoje torbe sa strane i počеше sa zetom da ruju po blatu. Posle nekog vremena jedan od njih reče: »Ovo blato izgleda kao Semmelkren!« Kada je zet ovo čuo, poskoči, pređe reku i uzviknu: semmelkren, semmelkren!

Ali, kada je došao kui ponovo je zaboravio ime jela, a zavešljaj je izgubio kada je preplivavao reku. Reče svojoj ženi; »Kuvaj mi ono što mi je dala tvoja majka, zapravo ono što mi je palo u reku!«

Žena reče: »Šta je bilo to što ti je moja majka kuvala?«

»Zaboravio sam kako se zove, ali ima divan ukus« reče joj muž, »zato mi skuvaj odmah, jer sam na putu ogladneo.«

Žena nije znala šta je majka kuvala njenom mužu, uzela je štap i počela da ga tuče. To je trajalo danima. Na kraju, žena ode svojoj majci i upita je: »Šta si kuvala mom mužu?« »Semmelkren« reče majka.

Žena se vrati kući, skuva dobru količinu semmelkren i reče mužu: »Evo ti to što si toliko traio, ali ako ostaviš samo jednu kašiku, prebiću o tebe metlu!«

Muž je seo za sto i jeo, ali nije mogao sve da pojede i njegova žena je zgrabila metlu, on je skočio, potrčao prema reci i zagnjurio se u blato. Samo mu je glava virila: »Nadam se da me nećeš pronaći« reče muž. Tako su nastale semmelkren.

Recept zemički

½ l. Goveđe supe

2 supene kašike pavlake ili mleka

300 g butera

2 supene kašike rena

so

Zemičke iseći na listove, potopiti u hladnu supu, prokuvati, izgnječiti, pomešati narendani ren, pavlaku, so i biber.

V. ZA KORICU HLEBA

Hermann Hesse

SLATKI HLEB

Mnoge, pune poštovanja priče predaka o životu mnogih božanskih isposnika u Tebanskoj pustinji pričaju često o tome kako je đavo iskušavao ove svece. Ipak, da je božja dobrota stavila na iskušenje jednog takvog isposnika, sveti Jovan iz Egipta daje primer.

U Heliopolisu je živeo jedan bogat čovek. Voleo je sve užitke ovog sveta. Posećivao je cirkuse i banje, voleo žene i, kako je bio miroljubiv i lenj po prirodi, naročito je bio sklon uživanjima u jelu.

Ovom dobrom čoveku se jednom desilo da je posle jednog obilnog obroka morao da legne zbog bolova, i moćna ruka Gospodova navela ga je da sa užasom spozna taštinu svoga ponašanja i odmah je zaključio da od tog sata njegova duša živi jedino za svetost. Odmah je zatražio poznanstvo pobožnih hrišćanskih ljudi, izbegavao je zlo društvo i od boga tako tražio milost da se zarekao da će od sada reći zbogom svim željama ovog sveta i voditi svoj život kao isposnik koji se kaje u odricanju i molitvama.

Stoga je otišao, kako su u to vreme radili mnogi pobožni ljudi, iz grada Heliopolisa odlučan da na nekom pustom mestu potraži pećinu u steni i tamo ostane sam. Golim rukama obradio je malo parče zemlje, posejao šaku pšenice i sočiva i hranio se malim prinosom od tog rada. Po ugledu na svetog oca nije nikad uzimao hranu sve dotle dok je sunce stajalo na nebu, već je jeo tek po zalasku Sunca, i to samo malo pšenice ili sočiva potopljenog u vodi, a pio je iz jednog obližnjeg izvora. Takođe se nadmetao sa pobožnim isposnicima u molitvama, hvaljenju boga i okajavanju.

Ove napore zabavljajući se gledao je jedan mali anđeo, koji je sa drugim, sebi sličnima, posećivao sva zabačena mesta, kako bi bacio oko na isposnike. Malom anđelu se posebno svideo ovaj pokajnik i često je, nevidljiv, bio u njegovoj blizini, da bi čuo njegove izjave i molitve i da bi bio pred Bogom svedok njegovih samoodricanja i predanosti Bogu.

Anđeo, nakon što je više godina posmatrao dobrog čoveka, stupi pred božji presto i reče: »Ja poznajem jednog bogomoljca u pustinji koji vodi ponizan i jadan život tebi u čast već više godina. Dozvoli mi da mu dam malo utehe i radosti kao znak tvoje dobrote.«

Tada Gospod upita: »Šta taj isposnik čini posebno, da hoćeš pre drugih da ga usrećiš?«

A anđeo bojažljivo reče: »Ah, ne čini ništa posebno. On je suviše ponizan i prostodušan u svom dobrom srcu, kao da čini nešto posebno. Mnogo mi se sviđa.«

Gospod se nasmeja i reče: »dobro, dozvoliću ti da mu pričiniš radost. Ali, nemoj da ga iskvariš!«

Mali anđeo zapeva hvalospev i odlete u pustinju, gde je pokajnik prebivao. Otišao je upravo kada je sunce u pustinji zalazilo, a pobožni čovek izašao da potopi u vodu jednu šaku tvrdog sočiva. Tada je anđeo iznenada saznao šta je on hteo da uradi i odleteo je.

Kada je sledeće večeri isposnik napustio stenu na kojoj se molio, i koju su njegova kolena već izdubila, i kada je već ušao u svoju pećinu, stiže do njegovog nosa fini miris, koji već dugo nije osetio. I on na kamenom stolu nadje tri hleba koji su bili beli kao sneg, meki kao vuna i slatki kao med. On ih omirisa, opipa, uze mrvicu i stavi je u usta. Tada se pojavi svetlost iznad njegovog lica, on kleče, pojede prvi hleb i nađe da ima ukus meda. Drugi je imao ukus breskve i na jeziku i zubima

bio je kao meso zrele breskve. Treći, koga je on polako jeo, još je ukusnije mirisao i imao ukus ananasa. Zbog tog ukusa uzdahnu pokajnik lagano kao u snu.

Drugog dana započe svoje časove sa zahvalnošću. Pred večer je pogledao više puta na položaj sunca i tek što je njegov crveni kotur zapao za horizont, brzo uđe u pećinu da pogleda na sto. I vide da tamo opet stoje tri hleba i imali su kus jabuke, maline i dunje. Hleb od dunje opet izmami bogomoljcu uzdah.

Trećeg dana, tek što je prošlo podne, isposnik počeo da upućuje svoju zahvalnost prema večeri i jako je bio radoznao koja će biti vrsta današnjeg hleba. U međuvremenu, ponovo se klanjao, molio i padao ničice, ali je stalno mislio čas na jagode, čas na kruške, čas na sveži buter ili hladnu piletinu.

Posle obroka nije imao želju da se još jednom popne na stenu i moli, i sedeći je izgovarao malu molitvu zahvalnosti i opružio se i spavao i sanjao sve same stvari za jelo, na koje već godinama nije mislio. Ujutro je sebe kaznio i zaključio da zamoli Boga da mu više ne šalje hleb. Ali, rekao je sebi da bi to bilo nezahvalno. Zato je ujutro zaključio da danas ne jede hleb. U podne popusti malo, i odluči da uzme samo jedan. Uveče je, međutim, pojeo drugi. Treći, u čijem je mirisu samo uživao, ostavio je kada dođe na počinak. Te noći nije mogao da spava. Nakon jednog sata se digao, pogledao hleb, uzeo ga u ruku i ponovo legao. I ponovo ustade posle jednog dana, čvrsto odlučeno da pojede hleb. –ali, ovaj je nestao.

Počeli su rđavi dani. Uspevalo mu je da ostavi jedan ili dva hleba, nekad je pojeo sve i nikad nije bio zadovoljan sam sobom. Sa dobrom hranom povratila se krv u njegove obraze i snaga u njegove zglobove. Sanjao je tanjire pune jela o kojima je čitao, slatka kiparska vina, mirisne kupke. Na kraju je sve više zanemarivao posao i molitve, čitav dan priželjkivao zalazak sunca i satima se izležavao. Mali anđeo je s tugom gledao šta je učinio. Nije se usudio da potpuno oduzme hleb pokajniku. Uskoro mu je ostavio samo još jedan jedini, zatim samo polovinu hleba, i isposnik je svake večeri nalazio sve manje i sve lošiji hleb nego što je očekivao.

Na taj način čoveku nije bilo pomoći. Posle zemaljskog života imao je jaku želju za kućom i konačno je pobedilo iskušenje. Uzeo je dva hleba sa sobom i krenuo na put ka gradu Heliopolisu da ponovo potraži svoj nekadašnji život.

Mali anđeo je to gledao sa užasom, odleteo pred tron božji, sve priznao i legao plačući pred Gospodove noge.

Isposnik je žurio pun želja, udarao nogama kao da igra, glava mu je bila puna lepih slika. Malo po malo se zamorio i uveče je bio veseo kada je primetio nekoliko koliba gde su živeli drugi

hristovi isposnici. Ušao je unutra, pozdravio i zamolio za sklonište. Primiše ga bratski, ponudiše mu vode i oraha, jeli su s njim i pitali ga odakle dolazi. I tu im on ispriča svoj život i učini im se kao veliki svetac, izraziše mu doboko poštovanje, zamoliše ga za savete i povedoše okrepljujuće razgovore. Bio je nespokojan, jer je u sebi skrivao sasvim druge misli. Dakle, morao ih je obavestiti i pri tom pričati o svom dugom, pustinjском životu, šta je osećao u duši, kako je bio blizak Bogu i kako se sad od njega udaljio.

Na kraju ga jedan od braće, jedan mlađi čovek, zamoli za savet i reče: »Pomozi mi, dragi, pobožni oče. Nemam nikakvu drugu želju nego da svoju čitavu dušu prinesem bogu. Ali ja sam još mlad i ponekad me obuzimaju iskušenja i telesne želje. Ti, koji si sve to pobedio, kaži mi; kako ću postati gospodar iskušenja?«

Tada isposnik zaplaka, optuži sebe i priznade braći svo što mu se desilo. Oni ga utešiše, moliše se s njim, zadržāše ga nekoliko dana u svojoj sredini i oprostīše se s njim kao sa novo posvećenim, koji je ponovo otišao u svoju pećinu. Činio pokoru i povratio se posvećenom životu. Nije više nalazio hleb i ponovo je morao u zunoju lica svog da obrađuje svoje malo kamenito parče zemlje. Anđeo je, međutim, stajao nevidljiv iznad njega i kada je za to došao čas, odneo njegovu oslobođenu dušu na nebo, pevajući hvalospeve.

ZAKAŠNJENJE

Majko, ah majko, gladan sam,

Daj mi hleba, inače ću umreti.

Sačekaj, drago dete

Sutra ćemo već posejati.

I kada je zrno bilo posejano,

Dete ponovo zakuka:

Majko, ah majko, gladan sam,

Daj mi hleba, inače ću umreti.

Sačekaj, drago dete.

Sutra ćemo već požnjati.

I kada je zrno požnjeveno,

Dete ponovo zakuka:

Majko, ah majko, gladan sam,

Daj mi hleba inače ću umreti.

Sačekaj, drago dete.
Sutra ćemo ovršiti.
I kada je zrno bilo ovršeno,
Dete ponovo zakuka:
Majko, ah majko, gladan sam,
Daj mi hleba inače ću umreti.
Sačekaj, drago dete.
Sutra ćemo već samleti.
I kada je bilo samleveno,
dete je ponovo zakukalo:
Majko, ah majko, gladan sam,
Daj mi hleba, inače ću umreti.
Sačekaj, drago dete
Sutra ćemo već ispeći hleb.
A kada je hleb bio ispečen,
Dete je već ležalo na nosilima.

William Saroyan

KOKOŠJI HLEB

Mladić je ustao u osvit dana i otišao u fabriku hleba San Joaquin. Tamo je bilo lepo, miris sveže pečenog hleba, i bilo je lepo videti mašine koje su pakovale hleb u pergament papir. Kokošiji hleb, reče, a veliki čovek u finom odelu nasmeja mu se ljubazno i upita: Kakav je to kokošiji hleb, sine? I veliki čovek se tako iskreno nasmeja, da pitanje nije bilo uvredljivo, i mladić nije želeo da ispriča čoveku da su samo on i njegov brat i njegova sestra jeli kokošiji hleb. Stao je pred tezgu, ne izgovarajući ni reč i veliki čovek je razumeo i potražio najbolji hleb i ubaci ga u kesu koju je mladić držao otvorenu. Kada je čovek jednom, omaškom, umalo ubacio jedan loš hleb, mladić nije ništa rekao, u sledećem trenutku čovek je vratio loši hleb i bacio ga nazad na tezgu.

Tako kokoške, rekao je, možda neće dobiti komad. Ni mladić nije ništa rekao. Samo se nasmešio. Hleb je bio dobar, nije stari, a ponekad je potpuno svež, ponekad još vruć; ali, bilo je hleba koji je ispadao iz mašine i taj nije mogao da se prodaje kupcima. On je bio pečen od istog testa i u istoj peći, samo ako jedan komad padne dole, zove se kokošiji hleb i puna vreća koštala je samo

četvrt dolara. Veliki čovek nije to radi činio. Možda je on sam ranije upoznao glad, možda je kao mlad iskusio kako je želeti hleb kad si gladan. Bilo je vrlo komično kako je svaki put pitao za kokoške. Znao je da kokoške ne postoje i uvek je tražio najbolji hleb.

Hleb za jelo, mogao je trčati kroz grad i uzvikivati. Hleb, da bi ga učinio jakim i nahranio njegov napadački duh, da bi napunio snagom njegovo telo, da bi njegov glas mogao da pusti preko planete. Hleb, da bi ga doveo na ivicu smrti i zatim ponovo vratio u život, Hleb, da bi disao, udisao, izdisao, da plamen u njemu ne bi ugasnuo. Nije se stideo i rekao je: kokoškin hleb. Mi ga jedemo. Naravno, to radimo. Za ostale ljude to nije dovoljno. Nas je mnogo kod kuće. Mi sve pojedemo, svaku mrvicu. Malo nečistoće na kori za nas nije ništa. Mi sve jedemo. Celu vreću hleba za kokoške. Mi smo siromašni i znamo to. Ako duva vetar, naša kuća zadrhti, ali mi ne drhtimo. Rado jedemo hleb koji nije dovoljno dobar za druge. Samo unutra, u vreću sa hlebom. On je suviše dobar za kokoške. Mi sami živimo od toga. Jasno, mi jedemo hleb i ne stidimo se toga. Živimo od novca koji zaradimo kroz preprodaju. Krov na našoj kući ne zaptiva, i mi skupljamo kišnicu u sudove, ali mi svi stanujemo u kući, živimo u kući, i podovi se u našoj kući ugibaju kada hodamo i puna je cvrčaka i pauka i miševa, ali mi stanujemo i živimo u toj kući. Jedemo taj hleb koji za druge nije dovoljno dobar, taj takozvani *kokošiji hleb*.

Wolfgang Borchert

H L E B

Odjednom se probudila. Bilo je pola tri. Prebivala je zašto se probudila. A tako! U kuhinji je neko gurnuo stolicu. Oslušnula je prema kuhinji. Bilo je tiho i kada je opipala rukom pokraj sebe u krevetu, bilo je prazno. To je bilo to što je stvaralo tako posebnu tišinu: nedostajalo je njegovo disanje. Ustala je i kroz mračan stan otišla u kuhinju. Našla se u kuhinji. Bilo je pola tri. Videla je da pored kuhinjskog ormana stoji nešto belo. Upalila je svetlo. Stajali su u košuljama jedno spram drugog. Noću. U pola tri. U kuhinji.

Na kuhinjskom stolu stajao je tanjir za hleb. Videla je da je on sebi sekao hleb. Nož je još ležao pored tanjira. A na stolnjaku su bile mrve hleba. Kada je uveče polazila u krevet, uvek je ostavljala čist stolnjak. Svako veče. Ali sada su na stolnjaku bile mrve. I nož je tu ležao. Osetila je kako joj se hladnoća od pločica penje naviše. I pogleda na tanjir.

»Mislio sam šta bi ovde bilo«, reče on i pogleda po kuhinji.

»I ja sam takođe nešto čula«, odgovori ona i pri tom je našla da on noću u košulji izgleda još stariji. Tako je bio star. Šezdesettri. Danju izgleda nešto mlađi. Ona izgleda već staro, mislio je on. U košulji izgleda stara. Ali, to je možda zbog kose. Kod žena je to uvek zbog kose. Ona ih čini starim.

»Trebalo bi da obuješ papuče. Tako bosonoga na hladnim pločicama. Prehladićeš se«
Nije ga pogledala, jer nije mogla da podnese da on laže. Da laže, nakon tridesetosam godina u braku.

»Mislio sam da ovde ima nešto« reče on još jednom i ponovo pogleda od jednog do drugog ugla »nešto sam ovde čuo. Mislio sam, mora da je ovde nešto.«

»I ja sam takođe nešto čula. Ali nema ništa.« Ona skloni tanjir sa stola i strese mrve sa stolnjaka.

»Ne, nema ništa«, ponovi on nesigurno.

Došla mu je u pomoć: »Dodi čoveče. To je bilo napolju. Dodi u krevet. Prehladićeš se na hladnim pločicama.

On pogleda kroz prozor. »Da, to mora da je bilo napolju. Mislio sam da je to bilo ovde.«

Ona pruži ruku prema prekidaču za svetlo. Moram da ugasm svetlo, inače moram da gledam u tanjir, mislila je. Ne smem da gledam tanjir. »Dodi«, reče i ugasi svetlo »to je bilo napolju. Oluk uvek udara o zid kad je vetar. To je sigurno bio oluk. Uvek lupka kad je vetar.«

Oboje otapkaše kroz mračni hodnik do spavaće sobe. Njihove bose noge šljapkale su po podu.

»Vetar je«, razmišljao je. »Vetar je cele noći«. Kada je legla u krevet, rekla je: »Da, vetar je bio cele noći. To je bio oluk.«

»Da, a ja sam mislio da je to u kuhinji. To je bio oluk.« On to reče, kada je već napola bio usnuo.

Ali ona je primetila kako lažno zvoni njegov glas kada laže. »Hladno je,« reče ona i zevnu tiho. »Zavukla sam se pod deku. Laku noć«

»...noć« odgovori on i još »da, hladno je, veoma!«

Tada nastade tišina. Posle nekoliko minuta čula je da on lagano hrče. Ona je namerno disala duboko i ravnomerno, da on ne bi mogao da primeti da je ona još budna. Ali njegovo hrkanje je bilo tako ravnomerno, da je ona polako zaspala.

Kada je naredne večeri došao kući. Otsekao je četiri kriške hleba. Inače je uvek mogao da pojede samo tri.

»Možeš mirno da pojedeš četiri« reče ona i udalji se od lampe. »Ja ne mogu da podnesem taj hleb. Pojedi jedno više. Ja ga ne podnosim dobro.«

Videla je da se duboko nagnuo nad tanjir. Nije podizao oči. U tom trenutku bilo joj ga je žao.

»Ti ćeš pojesti samo dva parčeta?« reče on nad svojim tanjirom.

»Uveče ne podnosim hleb. Jedi, čoveče, jedi.«

Tek posle nekog vremena ona sede ispod lampe za sto.

Bilo je ukusno jesti, a uz to je hleb bio vrednost. Još me i danas ponekad obuzima čuđenje što je hleb tako skup. Moja majka je za hleb razmenila svoju burmu bez mnogo galame.

Rut Kliger

Heinrich Boll

UKUS HLEBA

Iz podruma dođe do njega sparan, kiselkast vazduh; ulazio je polako po klizavim stepenicama i pipao po žućkastom svetlu: bilo odakle da je kapalo, krov je morao biti oštećen ili je puknut vodovod; voda se mešala sa prašinom i šutom i stepenice činila ljigavim kao dno u akvarijumu. Išao je dalje. Iza jednih vrata dopre svetlo, u polutami se videla tablica: »Rentgen sala, molimo ne ulazite!« Približi se svetlu, bilo je žuto i blago i on po plamenu primeti da je to morala biti sveća. Idući dalje, u mračnom prostoru je prepoznao stolice okrenute jedna na drugu, kožnu sofu i izlomljene ormane.

Vrata iza kojih je dolazilo svetlo bila su širom otvorena. Pored velike sveće na oltaru stajala je jedna sestra u plavoj haljini; u emajliranoj posudi mešala je salatu; mnogo zelenih listića bilo je beličasto obojeno i sa dna posude čulo se lagano šljapkanje sosa. Široka, ružičasta ruka sestre mešala je listiće i ponekad izvlačila poneki mali listić preko ruba; polako je puštala da se umiri i ponovo ga ubacivala unutra. Pored svećnjaka stajala je velika limena kanta iz koje je vonjalo na neukusni bujon, na toplu vodu, luk i kojekakve začine.

On glasno reče: »Dobro veče.«

Sestra se izvi, njeno široko rozikasto lice pokazivalo je strah i ona tiho reče: »Bože moj, šta vi hoćete?« Sa njenih šaka kapao je mlečni sos a na njene meke, dečje ruke zalepilo se nekoliko malih listića salate. »Moj Bože, reče, uplašili ste me. Hoćete li nešto?«

»Gladan sam« reče on lagano.

Ali, on već više nije gledao sestru: njegov pogled bio je već pao desno, na jedan otvoreni orman, čija su vrata bila iščupana zbog vazdušnog pritiska; pokidani ostatak vrata od šper ploče visio je još na jednoj šarci, a pod je bio prekriven izlomljenim parčićima laka. U ormanu je bilo hleba, više hlebova. Oni su bili na brzinu nabacani jedan na drugi, više od tuceta zgnječanih hlebova. Voda mu brzo pođe na usta, davio se i mislio: »Ješću hleb, u svakim slučaju ću jesti hleb...«

Pogleda sestru: njen dečji pogled izražavao je sažaljenje i strah. »Gladan?«, reče, »vi ste gladni?« pogleda upitno na zdelu sa salatnom, lonac sa bujonom i hleb.

»Hleb«, reče on, »molim hleba.«

Ona ode do ormana, izvadi jedan hleb, stavi ga na sto i potraži nož u fijoci.

»Hvala,« reče on lagano, »ostavite, hleb može i da se lomi...«

Sestra stisnu rukom uz sebe posudu sa salatnom, uze lonac sa čorbom i pored njega izade napolje .

On brzo odlomi krajku hleba, brada mu je drhtala, i njušio je kao da su mišići njegovih usta i njegovih vilica drhtali. Tada zari zube u neravno, meko, odlomljeno parče i pojede. Jeo je hleb. Hleb je bio stari, sigurno od nedelju dana, suvi, crni hleb sa crvenkastom oznakom neke fabrike. I dalje je grizao zubima, odgrizao braonkastu žilavu koru, stavio hleb u ruke i odlomio novi komad; jeo je iz desne ruke, držeći hleb čvrsto levom rukom; jeo je i dalje, seo na ivicu jednog sanduka i kada je odlomio jedan komad, zagrizao prvo meki deo, zatim ga provaljao u ustima, dok je zubima i dalje grizao.

Kurt Tuholski

IGRA HLEBČIĆA

Da li je novi Čaplinov film već u Berlinu? Mislim da nije. Ne zaboravite da pripazite na igru hlebčića...

»Lovci na zlato« je avantura kopača zlata sa Aljaske; to mora da je parodija. Počinje koračanjem desetine hiljada preko zavejanih brda – i na kraju, jedan kopač ide po parketu. On je! Ima vreću na leđima i šal, ali inače je obučen kao i uvek; šešir, štapić, kanap oko struka... Luta veselo po uskom grebenu, posrće, puže se... Odjednom, iz jedne pećine iza njega pojavljuje se jedan razjareni medved, publika vrišti, šta će se sada desiti? Ništa – Čarli ide mirno svojim putem, smeđa opasnost je stalno iza njega, konačno je medved iščezao u pećini u kamenu, a kasnije je kopač zlata

ušao unutra da ispita prostor. Indijanad? Otmičar životinja? Ne. Dalje To jahanje preko Bodenskog jezera uvodi nas u igru.

U onome što sledi na prvo mesto dolazi igra peciva.

Čaplin je u svoju igru pozvao kao gosta lepu, mladu devojku – i on je čeka. Ona ne dolazi, on je zaspao i sanja da je ona došla. I čitava mala svečanost odigrava se pred njegovim očima, i za kraj, on mora da servira dami poslasticu, i kako ne zna da peva, a nema ni gramofon, on pred njom nešto igra. Ovako:

Na dve viljuške nabode dva duga hlebčića, stavi viljuške na sto i zgrabi ih. I one su sada odjednom dve noge, noge igračice, ili njegove sopstvene. Hlebčići su njegove popreko postavljene cipele i nevidljiva bića od viljušaka počinju da igraju. To je jedan od najgenijalnijih izuma ovog genijalnog komičara.

Uz zvuke fokstrota ova stvar bacaka noge, kliže se i koči, izvodi majstorije raskrečenih nogu, tako da čovek pomisli da će se raspući po sredini; pozdravlja nogama i koketira sa nogama i čovek potpuno zaboravlja da to pred nama igraju samo dva hlebčića nabodena na viljuške...Ova adrapovačka gracioznost, ova vrhunska igra u dronjcima, koju smo tako testo od njega gledali: Čaplin to ponavlja sa nečim što zaista nije ništa, sa dečjim postavljanjem nogu. Mora da je to danima vežbao pred ogledalom. Kada nam ponestane daha od smejanja, ta stvar se pokloni jednim otmenim kniksom.

Bilo je pre i posle mnogo komičnog, ali ovo je pravi biser. Film sam gledao u Narbonu, i ako me pitate šta su znamenitosti tog grada: ja znam samo to – igra peciva.

Sakrio sam najpre usta dušekom i istrgnuo samo prvu stranu. Zatim sam od sitnih mrvica, koje sam uštedeo od svog hleba, razume na smešan, nesavršen način, počeo da pravim figure šaha, kralja, kraljice i tako dalje; nakon beskrajnog truda mogao sam konačno na kariranom krevetskom čaršavu da rekonstruišem poziciju sa šahovske table.

Štefan Cvajg