

Aleksandar Genis

SPISATELJSKA KUHINJA

Uputstvo za upotrebu

Većina ljudi ne zna šta će sa svojom bibliotekom. Jedni je sakupljaju, drugi rasprodaju, treći poklanjaju ili ostavljaju u nasleđstvo.

Vagrič Bahčanjan je pošao drugim putem. Iz mnoštva tuđih sastavio je jednu svoju knjigu, u kojoj njemu, doduše, ne pripada ni jedan jedini red. Iskoristivši dela četrdesetak autora u svojstvu polufabrikata, sačinio je čudno delo koje bi, svakako, valjalo nazvati konceptualnom akcijom.

Ako to ne činim onda je to zato što, za razliku od nekih sličnih poduhvata, ovaj ne pati od nedostatka zdravog smisla i dobrog ukusa. Vagrič, naime, ume da sumorni pedantizam avangarde parodijski osveži.

Da bismo se u to uverili, ovo delo treba konzumirati saglasno njegovoj nameni. To je knjiga koja se ne čita nadušak, poput neke krimi-priče. Ona računa na izbirljivost i dokonost – poput rečnika, telefonskog imenika ili katehizisa. Tek tada, pod upornim pogledom, svaki citat izraste u posebnu priču, koju čitalac može da prati srazmerno svom strpljenju. Pročitavši Bahčanjanovu knjigu između pisaceg, kuhinjskog i trpezarijskog stola, poželeo sam da podelim svoje utiske, i usput demonstriram nekoliko načina upotrebe ovog visokokvalitetnog koncentrata.

Od suprotnog

Uvek mi je bilo zanimljivo šta jedu književni junaci. Kulinarski pejzaž, kao i svaki drugi, ne treba pri tom da se razmeće psihologijom. Gastronomski detalji, pogotovo sakupljeni od strane nepoznatog lica, uvek su upečatljivi, baš zato što su slučajni. Kad jelovnik ne oduže nameru autora, on odaje njegov karakter. Tu su najefektnije «figure prećutkivanja». Uzmimo, recimo, "rečiti" citat iz Danijela Defoa – *"korpa do vrha napunjena jestivima (suvišno je nabrajati sve što beše u toj korpi)*». Šta bi ovde značilo suvišno? I za koga?

Normalnog čoveka uvek interesuje šta se jede oko njega. Zato su u Njujorku tako popularni restorani koji smeštaju posetioca pod stakleno zvono, dok mu prolaznici radoznalo zaviruju u tanjir. Defo je pak produkt industrijske epohe. Otuda njemu nije žao da arči čitave stranice na opis nežive lopate, dok prezire živopisnost organske hrane, ograničivši Robinzona na suvo grožđe i kozje meso.

Drugi oblik negativne kuhinjarije odlikovao je Čerliševskog. Kao mnogim utopistima, i njemu je bilo svejedno šta se jede, pa se zato u njegovom aluminijumskom carstvu posluživalo *"toplo jelo"* i *"nešto što se jede s pavlakom"*.

Ma kako čudno zvučalo, sasvim slično se ophodio s kulinarskim opisima opaki antagoinista Čerliševskog – Dostojevski. Njega odlikuje jelovnik nesiguran u sebe: *"dva jela s nekim prelivom, i još dve porcije, očigledno s blamanžeom"*.

U naše vreme od iste ograničenosti pati Dovlatov. U oskudnom spisku njegovih kulinarskih citata pojavljuje se traljava "*riblja pašteta*" (foršmak ili tako nešto), doduše "*šparglom*".

Drugačiji, jednako "degutantant" postupak, primenjuje Petruševska. Ona trpezi prilazi s predrasudama, pa joj je i *meni* nekako sumnjičav: "*pržena jeftina ribeština, slatkasta votka, sendvič i kolač za tobože skupe pare*".

Egzotika

Često je kulinarska podrobnost suštinski tajanstvena. Na razne načine. Uzmimo, na primer, fantastu Žila Verna, koji je gastronomiju brkao sa zoologijom, i pekao sve što se miče – "*lamu, file od nandua, dropljina jaja*" ali i "*mohorase, vrapce i ilguerose*".

Druga stvar su pravi svetski putnici, koji u svemu pišu sa dubinskim poznavanjem stvari. "*Uveče su me Kinezi počastili mesom oktopoda. Obarili su ga u kotliću s morskom vodom. Naizgled – belo, na dodir – elastično a po ukusu – podseća na bele gljive*" (V. Arsenjev).

U izvesnim slučajevima zagonetna jela su već dočekala svoje istraživače. Tako je naš veliki gastronom Viljam Pohljopkin objasnio da je "četrkova so" (koju pominje Aksakov) bila obavezni sastojak božićne trpeze, i da se spravljala "putem mešanja krupne kamene soli s kvasnim gustišem i isparavanjem nastale smeše u tiganju".

Nekada pak tajna ostaje neodgonetnuta, jer ni sam autor ne zna o čemu piše. Tako, po svoj prilici, nikada nećemo saznati šta je imala u vidu Sej-Senagon, kušajući "*čudno jelo, pod nazivom sveta hrana mudrosti*".

Ipak, tajna često leži na površini i samo čeka da pobedimo svoju lenjost. Recimo, zašto ne bismo probali prilično uvrnut ali jednostavan Remarkov recept, koji ne samo što nudi svom junaku "*kupus s ananasom, ukuvan u šampanjcu*", već i tvrdi da je to – "*jelo za kraljeve i pesnike*".

Metafore

Kulinarske stilske figure, kao i sve druge, vode nas tamo i natrag: ili autor govori o hrani, ili – hrana o autoru.

Pokušaj ukrašavanja tanjira metaforom retko se završava uspehom. Obrok mora da govori sam za sebe. Ako mu ponestane reči, u pomoć može priskočiti pesnik, ali samo ako je dobar. Na primer, Bagricki, koji se suočio sa "*mrkvom pacovski uske njuške*".

I tu nije bez nevolje – što je bolji pesnik, teže mu je da se obuzda. Evo, recimo, kako je Mandeljštam "raspustio" svoje metafore, mešajući boje, ukuse, mirise i narav svog ručka: "*meso ružičastih fazana, gorčaste prepelice, mošusna snetina, obešenjačka zečetina*".

Mnogo je zanimljivije pratiti kako kulinarske metafore dočaravaju ne toliko svoj objekt, koliko samog autora, kao subjekta. Tako, nabokovljevski asortiman svedoči o tome da piscu nije važan ukus već boja onoga što je pojeo: "*čokoladni napitak u tamnomodrim čašama*", "*rajski rumena jabuka*", "*blistavi sirup koji se u blistavim prstenovima melase sliva na kašiku*".

Jelovnik Brodskog je sendvič na gorkom hlebu izgnanstva: "noćni kolač", "ostrige u puštinji", "usamljena kajgana", "uštipci u Tavričeskom dvorcu".

Kafkina gozba deluje somnambulski: "voće koje raste na uzvišenju", "utučena punjena guska", "detinja bezoblična kaša", "ukusno pečenje od mačaka". Verovatno se tu više i ne radi o metaforama već o načinu života, mučnom i bespogovornom.

Spram takvih kulinarskih iščašenosti, uredna i plemenita kuhinja Bulgakova odiše zdravljem. Upravo bih sa njim, odbacivši sve one stotine autora iz Bahčanjanove knjige, poželeo da posedim za stolom ukrašenim "blistavo opranim listovima salate što štrči iz posude sa svežim kavijarom i lososom", uz "votku u debeljuškastom kitnjastom bokalčiću".

Magijski realizam

Hrana se najčudnije ponaša kod onih pisaca koji u kuhinju donose grotesku, pretvarajući običan obed u dramu apsurda. Za rodonačelnika "magičnog realizma" u gastronomiji, s pravom se smatra Gogolj. U njegovim prekomernim ručkovima ukusno se prepliće s nerazumljivim, u nadrealnu, ali nesporno ukusnu mrtvu prirodu: "knedle koje se služe uz boršč, ćurka s pavlakom i grožđicama, jelo koje jako liči na čizmu potopljenu u kvas, sos labudova pesma prestarelog kuvara, koji se služi u jezicima vinskog plamena te riba s renom".

Hodeći tim komplikovanim putem, kasniji autori su se odveć udaljavali od kuhinje, sve dok nisu pali u kulinarsko zaumlje, koje ne pristaje ni jednom tanjiru. Oberiut Vedeniski je, tako, čitaoca hranio "zvukom pečenim" i "sanjalačkim sirom momačkim".

I ta ponuda čini se jestivom u poređenju s jelima iz onostrane pećnice Milorada Pavića: "Porcija sede trave, dvaput po zdelica božjih suza, jedan pohovan pogled s limunom".

Kviz

Svarivši ovu knjigu, čitalac može za desert da ostavi posebnu poslasticu, namenjenu prijateljima. Svakoga, ko uspe da imenuje autore donjih citata, možete slobodno da pozovete na ručak. S takvim gostom je prijatno podeliti ne samo trpezu, već i razgovor uz nju, čiji pravi predmet može biti ovo Bahčanjanovo delo.

1. "Bef-Stroganof, lepinja, vime."
2. "Zdrav sočan kunić, čije meso jako liči na ljudsko".
3. "Ruska pita sa jevrejskim filom"
4. "Ženske grudi s roštilja".
5. "Kiseli kupus. Vermut".*

(S ruskog rukopisa prevela Draginja Ramadanski)

* 1. Ven. Jerofejev
2. J. Mamljejev
3. V. Rozanov
4. Markiz de Sad
5. Ž-P. Sartr