

ištvan brašnjo

PRAVI DOMAĆINI

GRADNJA MOSTA

Kad smo već odlučili da izgradimo most preko potoka, jer se ni peške ni kolima nije mogao preći, čak ni kad je suvo vreme, a ne bi mnogo pomoglo ni da put skrenemo s prirodnog pravca da na pogodnijem mestu preseče korito potoka — složili smo se i koliko će čije učešće biti u troškovima, nije bilo prepreka da se posao načne, odnosno da se potraže majstori.

Opremićemo dva čoveka, ako je moguće dva šašavka, i poslati ih duž potoka, jednog uzvodno, a drugog nizvodno, i da se vrate suprotnom obalom ili da se i ne vrate; šaškasti hodaju brže i, ako vide most, neka im ne bude prvo da ga pređu, već, ako im se učini da nije dobar, neka produže. Ako se vrate, poslaćemo čamac po njih preko, a oni će nam reći je li most kojim su prešli mali ili velik.

Ako nam se neki most po pričanju šaškastih dopadne, onda je najbolje da svi odemo da ga razgledamo i, u međuvremenu, da se raspitamo koji ga je majstor podigao, kada, odnosno, koliko je star i, naravno, koliko je plaćen. Jer, majstori su skupi: nadnice su previsoke, materijal jako skup, hrana još više, a naši proizvodi jeftini. Najbolji majstor traži najviše, najgori najmanje, a srednji jedva da se razume u posao. Zato ćemo najmiti nekog iz kraja gde je glad ili suša, taj će žuriti da završi do zime ili još ranije, kako bi odneo kući zaradu.

Pokazaćemo gde želimo da bude most i, ako uspemo da se pogodimo, majstor će se nakašljati malo, šmrknuti jednom i otići da traži nadničare, jer je to važno isto toliko kao i kamen od koga gradi. Kad most bude do pola gotov, jednog jutra će naći utopljenika pod njim, izvadiće ga na obalu, a posle — to će biti briga rodbine ili vlasti, majstor se tako nečim ne bavi. Pop neće hteti da opoje utopljenika, ali će posvetiti most, majstor će dobiti zarađeno, zahvaliti, ali sa mosta neće sići. Biće tamo do sumraka, prihvaćiće poneki poziv i otići na čašicu rakije i vina.

Ako se majstoru selo dopadne, pozvaće porodicu, nastaniti se ovde i dalje brinuti o mostu, podići će nasip i o njemu brigu voditi. Posle velikih poplava uklesaće beleg na stubu mosta tamo gde je voda ostavila trag, pored njega uklesaće i godinu. Most se može podići i od balvana, njime mogu prelaziti i kola, a mogu se postaviti i dva stabla s obale na obalu i na njih prikucati daske, to je pešački most. Mnoga naselja su dobila ime po mostu, kao na primer Kraljev most, Mostovina ili samo Krajmost.

PRIJATNO DRUŠTVO

S jeseni, mesec srebrnasto sija, ne možemo se potužiti na loše raspoloženje, daleko vidimo u noći, vetar iznenada zaduva.

Vetar nanese glasove, iskidano, u selu se sad veseli, subota večer, dve nedelje posle Male Gospojine. Ako je već tako, krećemo preko njiva, u septembru pada jaka rosa.

Spuštamo se do obale kanala sve do vode, zagazimo sve dok ne izgubimo tlo pod nogama, onda se damo na plivanje, iza sebe još čujemo kako lupkaju nanule u sudaru sa talasima, pa srećno dospavamo do druge obale.

I ne osvrnemo se; žena u selu zvala se Vera Francia, nikako ne treba propustiti priliku. Bogue i vina su doneli, uostalom, prijatno društvo će sve nadoknaditi.

Otvaramo vrata, zapahne nas miris dima i masti, sa stropa vise grozdasto nanizane kruške, neko žuri pred nama, nad šankom, sat pokazuje 20,55.

TRSKA

U kišnim godinama trska raste i na njivama, lelujuju usamljene stabljike na žitištima ili ugarima. Inače, ona je stanovnik močvara ili raste na obalama potočića, u plićaku. Ne treba je saditi, iz jakog i žilavog korena svake godine nanovo izraste.

Seku je redovno sredinom zime, pre nego što bi mogle krenuti mladice. Boja joj je u ovo doba slična zobenoj slami, s proleća posivi, a ako smo dotle propustili da je posečemo ili je oluja i veliki smetovi pre vremena izlome, u nedostatku nekog boljeg rešenja, spalimo je; gori brzo, uz pucketanje, žar joj odmah gasne, pepeo nije štetan.

Oni koji seku trsku ustaju rano i, ako je jako hladno, ako je voda na mestima gde raste trska smrznuta, počinju posao nekom

čudnom spravom koja klizi po ledenoj površini. A ako je zima tako blaga da se voda nije smrznula, onda skraćenim kosama, stojeći u čamcima, seku rukovet trske i jedan po jedan iznose na obalu. U podne sklone posečeno, uveče odu kući i jedu toplu hranu.

Sledećeg dana trsku vezuju debelim žicama u snopove, vežu je i na dva mesta, baš kao kudelju, pa slažu u kupe sa određenim brojem snopova. Broj snopova u jednoj kupi različit je u različitim krajevima, u vodoplavnim krajevima premašuje brojku četrdeset. Trska sa leda se seče za svaki drugi snop, a iz čamca za svaki treći.

Onaj koji hoće trsku dobrog kvaliteta, prebira je još dok je seče, vlasniku plaća paušalno, o onima koji će seći pobrine se sam. Trsku lošeg ili osrednjeg kvaliteta, koja nije rasla u vodi, upotrebljavamo za loženje u pećima pre pečenja hleba. Od snažnog, naglog plamena, progori lopar, dim je tada svetlomrk i naglo se kovitla.

LOV S JESENI

Uveče, ako smislimo, pošto smo videli lovočuvara kako se pre jedan sat uputio ka selu, uzećemo pušku iz komore i zgrabiti u kutiju sa municijom. Gledaćemo da uzmemo bar za 10—12 patrona; i to: 8—10 sitnom i 2—4 krupnom sačmom punjene. I kad sve još jednom prokontrolišemo, možemo se uputiti ka ataru. Za ovakve slučajeve, najbolje je obuti gumene čizme i obući topli kaput, jer noć je vlažna a temperatura će jako pasti.

Kad napustimo kuću, nabijemo pušku sitnom sačmom i ponovo je zabacimo na rame, krenemo kud nas volja nosi. Najbolje je običi salaše, neće nas pojuriti psi i, izdaleka, nije moguće odrediti odakle se čuju pucnji.

Plen zbilja može biti raznovrstan, kao prvo fazan, pa zec, jarebica ili neka druga, manje poznata ptica u prolazu, kao šljuka ili divlja guska (sitna sačma), a možda srna ili lisica (krupna sačma).

Tako ćemo se, još pre ponoći, snabdeti hranom za idući dan; pa ako natrapamo na neki lepši primerak, možemo ga odneti na prepariranje i, ako nas preparator zamoli da i njemu nabavimo neki izuzetač primerak, nećemo mu uskratiti tu radost.

Mladi preparatori najviše cene vodene ptice, naravno, posle ždrala, jer je on najatraktivniji, a zahteva i umetnost pri obradi. Ima preparatora koji droplje nikad nisu ni videli, pa im se ova greška može oprostiti.

RITSKA TRAVA

Kada u ritu trava naraste do kolena, a slučajno nije pod vodom, jer je rano proleće bilo vetrovito i, tako reći, isušilo je zemlju, treba najmiti kosca.

Kosac uglavi svoj nakovanj na ivicu rita, otkuje kosu i skine se u košulju. Nebo je oblačno, vidik je zastrt sumaglicom, možda će biti i kiše, ali posle će nastupiti suvo vreme. Kosac zamahne nekoliko puta kosom za probu, pa prione na prvi otkos, proseca put. Stopala šljapkaju po vlažnoj zemlji pokrivenoj mahovinom, no on ujednačeno napreduje prema drugom kraju rita.

Kad stigne na drugi kraj, okrene kosu drškom prema zemlji, oštrica je sad u visini očiju. Brusom hitno pređe preko oštrice, prvo ovlaš, zatim temeljitije. Brus vrati u vodir, to je, u stvari, kravlji rog, unutrašnjost mu je prazna, voda je u njoj.

Drugi otkos tera nasuprot prvom, u podne mu žena donese ručak, posle leškare nekoliko minuta na svežem otkosu trave, oboje. Nebom proleti ptica, baš iznad njih, mora da joj je gnezdo u blizini.

Kosac malo govori, mnogo jede, žena sedi pored njega, pogleda je, odseče parče hleba, jede dalje. Kasnije, kad se teškom mukom podigne, nastavlja tamo gde je prekinuo.

Ritska trava je dar prirode, možemo je kositi dva-tri puta godišnje u pravilnim vremenskim razmacima. Seno sušimo u otkosima dva-tri dana, zatim ga sakupljamo i denemo u plast iza kuće. Od ritskog sena zaoble se telad, a i dvogoda ždrebad mogu da se privikavaju na uprezanje.

Kosac radi u tišini, ponekad prođu ljudi pored rita, mašu mu, on klimne glavom i radi dalje. Ptičja gnezda obiđe, ostavi oko metar trave unaokolo, na kraju izbroji gnezda: tri više nego lane. Najamniku traži u gotovom novcu, kupi nešto ženi, ostatak stavi uz druge novce.

SUSEDOVA LUDA KĆI

U kasne sate idemo kući, mnogo smo popili, moglo bi se reći, udarilo nam je u glavu. Odjekuje šuštanje zgnječene trave pod našim nogama, donovi klize, moramo paziti da se ne opružimo negde uz put ili na ivici jarka.

Čujemo lavež pasa, trudimo se da hod usmerimo ka njemu, dolazi izdaleka a i mi idemo daleko.

Noć je kao negativ filma: inje se nahvatalo po korovu i po drvoredu uz put; pa jasno vidimo i najtanje grančice, svetle srebrnasto.

Odjednom, ubrzavamo korake, kraj drvoreda ugledasmo nepoznatu priliku kako se tetura gore-dole među drvećem, što smatramo neobičnim, ta ovo je nenaseljeno mesto kuda mi idemo i godinama tu nismo sreli nikog u ovo doba noći.

Svesni smo da to nije ni plod naše pijane mašte, jer smo već bezbroj puta okasnili ovako, i to jednom nedeljno, nebrojeno puta smo prolazili kraj drvoreda, mirne duše, nekad bi čak zastali da popušimo jednu.

Kad stigismo bliže, skrenuvši malo s puta, zapazismo poznatu priliku, susedovu kćer u spavaćici, sa sedom kosom do ramena. U rukama joj ašov kojim udara po stablima, uzvikuje nešto nerazumljivo.

Smesta odlučimo da to sutra ili ovih dana spomenemo pred susedom, no čim ostavimo za sobom drvored, zaboravismo sve kao da se nije ni dogodilo.

Što se toga tiče, smirili smo se, no uznemiravalo nas je spuštanje magle, sve gušće, kao da su oblaci pali na zemlju i, ako hitajuć kroz gustu maglu presećemo strnjike, nije sigurno da ćemo skoro stići kući, ko zna gde ćemo osvanuti. Raskopčali smo kapute, zadihali smo se trudeći se da uhvatimo smer, držeći se brazde s leve strane.

ŠJAJ VATRE

Slučajno, rod šljiva bio je izuzetno bogat i, pošto smo ih pokušali, a zbog niskih cena ih ne možemo unovčiti, tek neznatan deo smo poklonili, nema druge nego da ih na sečki za repu sameljemo, u manjim drvenim kacama (ne većim od 30 litara), maljevima izgnječimo i saspemo u drvene kace.

U drvenim kacama ih ostavimo deset dana, najduže dve nedelje, i spočetka ih svakodnevno mešamo sve dotle dok ne počnu vriti i dok ne dobiju karakterističan oštar miris. Od toga dana ih više ne mešamo, već obidemo sve vlasnike kazana za pečenje rakije u okolini i pokušamo da zakupimo pokretan kazan na više dana, zavisno od roda.

Ukoliko nađemo takav kazan, a njegov vlasnik se ne vezuje suviše za njega, dovućemo ga i postavimo nasred dvorišta. Destilacija zahteva mnogo vode, stoga se ranije pobrinemo za nju, kako ih hladnjak uvek mogao biti pun. Za gorivo je najbolje koristiti otpatke, ne gore velikim plamenom, a žar je trajan i ravnomerno greje. Ako vatra prejako gori, stišamo je vedrom vode.

Kazan punimo iz kaca do tričetvrtine, pokrijemo i ilovačom oblepimo da ne isparava, i cevi takođe, tamo gde su spojevi. Potpalimo vatru i od tog momenta malo brige imamo.

Kad zadimi, susedi počnu da pristižu i od tog momenta oni vode računa o svemu. Uživaju u prvim kapljicama, a uveče vole da popričaju uz sjaj vatre koja tinja.

BUČOVKA

Kad se podignu seoske kuće, seljani odaberu svog sveca-zaštitnika, pa zajedničkim snagama sagrađe crkvu. Crkvu nazovu po svecu-zaštitniku ili majci božijoj, najme majstora koji naslika scene i portrete po zidovima i plafonu; majstorovu zaradu plaćaju u jednakim delovima.

Kad se približi dan sveca, upute molbu vlastima da odobre seosku godišnju svečanost. Vlast, uopšte uzet, nema ništa protiv svečanosti i, ako ne stigne nikakva zabrana skupova, odobre, pa i oni odu kući da se svečano obuku.

Pozovu popa koji održi misu u crkvi. Tokom mise svi su nestrpljivi, u glavi im se stalno vrzma popodnevno iće-piće.

Ako toga dana, u potrazi za boljom pašom, zalutamo sa svojim ovcama u selo, ne možemo da se snađemo od čuda, bučne pištaljke i šarene trake na momenat nas zbune. Magazu, odakle smo hteli da uzmemo odavno obećano seme šargarepe, zatičemo zaključanu, prodavcu besplatno svira pleh-banda, kao da je podmićena. Zazjavamo malo među šatrama, vidimo kako bonbondžija šalje svoju ženu, koja ne podnosi piće, iza šatre da povraća.

U poznatijem mestu bučovka traje više dana i nikad ne prođe bez tuče. Dolaze i nepoznati, krčmar prodava pet hektira vina. Ako bane oluja, svi se sklanjaju pod neki krov, a u gužvi, koja nastane, čini šta ko hoće.

PRAVI DOMAĆINI

Ove godine ranije ćemo pripremiti setvu, na glavu nam se već popela kiša, rasućemo veštačko đubrivo, duž parcele razmestićemo džakove sa semenom, i ručak ćemo tražiti da iznesu.

Žena već pre podne nailazi, spotičući se preko njive, sa korpom, staje, saginje se, istresa grudvice zemlje iz papuča. No, nemamo vre-

mena da je posmatramo, baš sipamo seme u sejačicu, sejemo i uzduž i popreko, kašike postavljamo tako da bacaju 55 kilograma po jutru uzduž i popreko, što je 110 kilograma ukupno.

Klijavost semena je garantovano 97 posto, 6 posto se može odbiti na štetu od mraza, kukolj se već godinama ne javlja, gustina žita će na proleće biti pristojna.

Ručak ćemo pojesti na sejaćici, kosti bacamo na put, preko glave, u podne ćemo upregnuti konje, uveče smo gotovi.

Sutradan ćemo se prihvatiti posla u voćnjaku, tad će nam sinuti da već nedelju dana nismo ni sa kim ni jednu poštenu reč progovorili; na to ćemo ispustiti makaze za obrezivanje i dugo ih posle tražiti, dok ih ne ugledamo u kuzeloj travi.

DAN PEČENJA HLEBA

Zimi, ponekad, preko zaledene reke naidu vukovi iz planine, čitave noći uznemiravaju pse i, ako u to doba krenemo na duži put, bilo peške bilo saonicama, obavezno poneseimo i oružje.

Psi se kukavički skrivaju u štali i glasno cvile, nikako ne možeš da ih isteraš, grizu i kidaju metle od pruča, kad ih pružamo prema njima.

Žena uveče ne sme da ode na tavan po brašno, a hleb se zaista mnogo troši u kući, pa onda sami moramo ići sa petrolejkom iznad glave, da bismo mogli da se snalazimo u mraku.

Kad namirimo stoku, pripreмимо i za vatru, pa zaključimo da se psi, u stvarf, i ne boje vukova nego baš nas, idemo tamo-amo sa oružjem, a ne krećemo u lov.

Krajem zime novine objavljuju fotografije onih srećnih lovaca koji su tokom zime uspeali da ubiju vuka. Pušku opet okačimo na klin u komori, pa odemo do kolara da se raspitamo može li do proleća da nam napravi jedna kola.

Prevela sa mađarskog
SEJA BABIĆ

sava babiĆ

GAZDA BRAŠNJO

Pesnik Ištvan Brašnjo usredsredio se na lokalni doživljaj Bačke i u tom krugu ostvario je liriku bez patetike i lokalizma. A, gotovo paralelno, i novelist Brašnjo dopunjava pesnika, ne jednom čak i u istoj zbirci. Pripovedač Brašnjo grozi se tradicionalne atmosfere kojoj teže prozaisti, ne podnosi anegdote ni one sjajne poente koje su bile tako omiljene, ne prihvata iznenadne ni duhovite obrte. Od gotovo svih tradicionalnih sredstava on je pobeogao. Prve novele su mu bez fabule, gotovo reportaže, kriške života, i počinju i završavaju se kao da su »umetnički nedorađene«. Potom će iskustvo pesnika oplemeniti pripovedača i nastaće mala čuda novelističke minijature koja su najpotpunije došla do izražaja u ciklusu **Pravi domaćini**.

Užasavajući se i oblikovanja junaka pripovetke, Brašnjo je došao do krajnje moguće granice pripovedanja u prvom licu množine (zanimljivo je da na mađarskom jeziku to prvo lice množine kod Brašnjoa deluje neobično, čudno, mnogo više nego u prevodu), tako da i ne postoji junak, glavna ličnost, već zajednički, množinski formulisan odnos. Na taj način Brašnjo se približio potpunom uopštenosti doživljaja, bez potrebe tipiziranja i sažimanja materijala oko individualnih crta određene ličnosti. Bez fabule, bez karakterizacije ličnosti, bez obrta i dramatičke počinje čin pripovedanja, a da se i ne dovrši, bez zadiranja se nastavlja nešto drugo a u istom krugu. Ali se materija pripovedača ne rasplinjuje u uopštenim stanjima i opisima. U sudaru su dve linije: jedna teži uopštenom, a druga nizom pojedinosti ne dozvoljava da uopštenost začari. Uopštenost postaje univerzalni odnos prema životu i svetu, a pojedinosti pravi materijal koji je cilj pripovedača. Harmonija te dve linije i čini čudo u izvanredno ostvarenim minijaturama. Iznenadenje i jeste u izraženoj slobodi da se mnogi nepotrebni delovi pripovedanja mogu mimoići, preskočiti, zameniti. Čitalac može da se nađe u onom istom položaju u kojem je zatečen »pravi domaćin« kad posle dugog i napornog rada odjednom primeći da već dugo nije razgovarao s drugim ljudima. Kao da ove minijature nagone čitaoca da potraži druge ljude koje ništa na svetu ne može zameniti.

Niske, katkada pravi grozdovi sintagmi, ispunjavaju rečenice ovih pripovedaka. Iako je pojeđnost važna, ona pojeđnost iz života koja je najbliža tlu sela, paora i njegovih malorekih osvetljenja, ipak je jezik čudno čist, bez sočne provincijalne leksike. Čak i nju je Brašnjo eliminisao iz svoga pripovedanja.

Tradicionalni kritičari, pa i čitaoci navikli na klasične uzore, neće lako moći da prime ovakav svet noveliste Brašnjoa. Ako mu i priznaju vrednost, učiniće to uz žaljenje što je načinjen samo valjan eksperiment, a nedostaju »završena« ostvarenja. A Brašnjo je u svom pripovedačkom krugu ostvario jedan savršeno skladan i dovršen ciklus izvanrednih minijatura. On kreće dalje, nove zbirke pripovedaka to već svedoče.