

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 presečemo 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 početka 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, dovučemo 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 šjaj 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 proda 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 poneseo 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 stvar, 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 nastaje 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 dramatike 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 pojeđinost važna, ona pojeđinost iz života koja je najbliža tlu sela, paora i njegovih malorekkih 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.