

POHVALA HLJEBU

Žarko Đurović

As far as time goes back, bread has been the existential obsession of the Montenegrin people and it enabled them to survive in all historical changes. The faith of human kind is turning towards the need to provide bread. Bread has the halo of holiness. Bread even got into God's blessings. It became the main framework of existence and its most sublime outcry of joy!

Hljeb je odvajkada bio egzistentna opsesija Crnogoraca i omogućio im da u svim istorijskim mijenama opstanu. Imao je važno mjesto i u narodnim poslovicama.

Ivo Andrić duboko je osjetio čovjeka razapetog između dobrote i zla, uvidjevši da je ova druga odrednica potiskivala onu prvu. Pisac je bio precizan u kazivanju te istine: *Dobrota je u ovom svetu siročē.*

Sudbina ljudskog roda okreće se potrebi da se osigura hljebom. Ukoliko je više hljeba, utoliko je manje strahovanja za porodično zadovoljstvo. Onamo gdje je nedovoljno hljeba, brže se mrijevate brige. Hljeb ima oreol svetosti. Hljeb je dospio i u božje blagoslove. Postao glavna okosnica egzistencije. Njen najuzvišeniji usklik radosti!

Brašno se prvo u naćve stavlja. Čista ruka i topla voda određuju mu oblik. Za to je potrebna vještina i strpljenje. Tek kad se tijesto dobro sredi, stavlja se u crepulje ili u vruće pećnice. Tamo dovršava svoju ljepotu. Hljeb iz crepulja dobija boju rumenila. Podsjeća na nabrekle djevojačke obraze. Kad se pepeo sa hljeba strese, stavlja se u čist ubrus. To se čini sa osjećanjem pobožnosti.

Prema vrsti žita određuje se način pećenja. Najbolje su pogače ispod saća. Ne može svako sać da podiže. Može samo onaj ko hljeb mijesi. On zna kako je žar „slagao“ i koliko će da traje njegovo grijno vrijeme. Tu nema pogreški. Ima hljebova koji su namijenjeni djeci koja se školuju u gradu. Zovu ih đaćkim hljebovima. Ukusa su sličnog ružinom. A ni listka ruže u njemu nema. Možda ima pokoja majčina suza. Đaci ga sa slašću jedu. Prije nego onaj kupovni i veznasti.

Hljeb je svrstan u rijetke poslastice. Mislimo na hljeb koji je majka stavila međ knjige, u torbu. Kad otvrdne, smekšaće ga varenika. Neće izgubiti u slasti. Kad ga neko od nas hvali, pomenuće njegovu mekost. Reći će: *Mek je kao majčina duša*. U takvom hljebu živi naše rustikalno djetinjstvo!

Kad smo išli u školu, prolazili smo ulicom gdje je pekar pekao hljeb. Imao je opojan miris. Podsjećao je na miris meda „pokupljen“ pčeličjim surlicama sa obližnjih lipa. Iz njihovog cvjetnog praha. Pa to je prava svečanost, taj miris.

Gladna usta najviše cijene hljeb. Nemojmo misliti da takvih usta nema. Takvih je u svijetu sve više. Kad gladna usta nema ju hljeba, brže se osipa vrlina i ponos. Duša je trošnja kad je potresa nemaština. Pričom se gladni ne hrani, iako valja živjeti uz priču. Priča je ubjedljivija uz hljeb. Čovjeku je potrebna, kako to kaže veliki hrvatski pjesnik Tin: *kora kruha i zdjela leće!*

Izgleda najdostojanstvenije kad je na stolu. Ima više načina kako se jede, kao što ima više kombinacija kako se spravlja. Pogača se lomi rukom. Hljev bijelac traži obaveznu „intervenciju“ noža. U mojim Bjelopavličima se ne kaže kako je žito prorijelo, nego kako je hljev rodio. Time se iskazuje komponenta domaćinske sigurnosti, praćena iskrenom ispovjednošću: *U zlu dobu biće ga za mobu*. Tu se misli na vrijeme proljećnih radova kad su zalihe žita na izmaku.

I zbilja, tada se peče poseban veliki hljev – crepuljar. Kora mu je rumena i lijepa, pa je shvatljiv onaj ritual njegovog lomljenja i dugog mljackanja u ustima. Ako pitaš mobenika za hljev domaćina, reći će: *Kad ga rukom prštiš, nećeš da se mrštiš*.

I opomena i kletva, radost i tuga, našli su „počinak“ u hljebu. Ako nekog želiš da držiš za riječ, ako mu se za nešto molbenički obraćaš, ispovijest će poteći onim već odomaćenim riječima: *Kumim te hljebom i solju*. Ako se želi istaći nečija muka i jad, sudbina čovjeka bez ručka i večere, onda zagrgolji mučna i pesimistična replika: *Ima zube, al nema šta međ zube*. Ili: *Hljev te ogubao*. Ima i onih misli koje bude vjeru: *Ako te izdao, godina me izdala!*

Hljev naš nasušni...

Onaj ko ga nema, brižnije živi. Onaj što ga ima previše, po običaju je osoran i gramziv. A mi se prisjećamo jedne poučne narodne izreke opominjućeg sadržaja: *Situ trbuhu i dobar hljev nije ugodan!*

Prijatno sam bio iznenađen kad sam svojevremeno kupovao hljev u Rijeci. Na papirnoj kesi u kojoj je umotan, pisalo je: *Kruh nije samo smješa brašna, soli, vode i kvasca. U kruhu su prisutni trud i ljubav seljaka, mlinara i pekara. Neka nam nikad ne ponestane dobrog kruha!*

Najbolji je hljeb iz crepulja. Drže ih uz prijeklad, uspravno. Čiste se lozovim listom ili čistom krpom. Crepuljari su skoro sasvim iščezli iz naših krajeva. U Bjelopavlićima ih još samo pravi već ostarjela Julka Jelušić, iz sela Slatine. Reklo bi se da je i ona digla ruke od tog neisplativog zanimanja.

Slična je stvar i sa starim mlinarskim poslom. Jedini koji je još uvijek ostao vjeran tome zanimanju je Mirko Milatović, dobro-poljski mlinar. Nekad je cijela bjelopavlička ravnica koristila usluge njegovih mlinova. Mljelo se dan i noć. Sada se dnevno melje svega nekoliko stotina kilograma „žiče“. Zapazio sam i jednu neočekivanost. Žitelji sela snabdijevaju se kupovnim hljebom, u gradu, a mnogi iz gradskih sredina dolaze u ove mlino-ve da kupe domaće brašno. Ono koje im je još za djetinjstva bilo radost i poslastica, dajući mu atribut prvoklasnosti: *Nema hljeba bez pogače*.

Iako se u Bjelopavlićima još od davnina siju razna i dobra žita, nijedan toponim ne podsjeća na žitni plod ili nešto slično njemu. Umjesto toga srijetamo - *Ljutotuk, Zagorak*. U Srbiji ima više imena sa žitnim predloškom: *Žitorađa, Žitište*. Kod nas nije tako. Umjesto *Ražišta* imamo *Ržište*, umjesto *Ječmeništa, Zacrnješ*. Kao da im je neki bezvoljnik nadijevao imena.

U Vojvodini kukuruz nazivaju „božjim zlatom“. U jednom izvanrednom eseju o kukuruzu Borislava Mihailovića Mihiza, kaže se da se ljudi ne rađaju u znaku Ovna, Raka, Vodolije, nego u znaku ove najdragocjenije biljke. Ona označava vedri uranak i blagu paorsku uspavanku. To je vjerno pretočio u boje veliki slikar vojvođanske ravnice Milan Konjević.

Kukuruz stasava u polju ili među ogradicama. Vojničkog je izgleda. Naročito u fazi odrastanja. Kad se izravna sa čovjekovim rastom, kočoperi se. Hoće da ga svi primjete i uvaže zbog toga. A

on uspravan stoji, na jednoj nozi. Do njega veliko bratstvo imenjaka, iz čijih kukova rastu klipovi sa svilom. Mliječna zrna vremenom otvrdnu. Zrenu. Za to su se pobrinuli sunce, vlaga i samoća. Od svile koja viri iz već otežalog klipa, djeca prave brkove, da bi bila starija i razumnija. Kad se vjetar oglasi, igra mu perjanica na glavi. Tada široki zasadi kukuruza podsjećaju na zeleno ustalasano jezero. Kasnije mijenja boju. Iz modre prelazi u žutu. Tada se i klipovi lagano savijaju, od zreline ploda.

Tada domaćin s ponosom prozbori: *beričet*.

A šta je beričet? Mir duše. Ili odagnana strijepnja od nerodice koju suša uslovi. Srećom sve ratne godine bile su rodne, pa se rat, ipak, lakše pregrmio.

Osluškiavao sam popijevku vjetra među kukuruzima. Pa i među pšeničnim stabljikama. Podsjeća na zvuk flaute. Melanholijom dušu opsjedne. Za zimskih večeri biće priče o druženju, oštrom srplju u ženskim rukama, o priganicama sa medom koje su se jele u pauzama između obroka, svadbarskim darovima, o prenableklim hambarima i punim torovima.

Plodnu godinu smatramo srećnim vaktom. Godinu nerodice – čemernom godinom. Misao je uvijek okrenuta želji da godina dobro ponese. U zdravicama koje se izgovaraju za domaćinovu trpezom: *Zrna mi u zemlji i ploda u ženi*.

Pamtimo više vrsta hljebova: kukuruzni, pšenični, ječmeni, ražani, ovseni, heljdovni. Određenja mogu biti i po mjestu žitnog roda: stiški, banatski, polimski, bjelopavlički... Razlike su i u veličini i kakvoći zrna. Iz brđanskih krajeva hljeb ima primjetniju tvrdoću. I boja, kad se ispeče, drukčija je. Banatski hljeb je bjelkast, a kukuruz sa naših prostora kao vosak je žut. Peče se u plehu ili na kamenoj ploči, pokriven kupusovim listovima. Prvi se podmazuje uljem. Drugom ne treba ništa do topao majčin dlan.

Ima i slavskog i nevjestinskog hljeba. Njima se dodaju ukrasni elementi. Nijesu široki i pljosnati već lončasti. Takvi lakše stanu među ljudske dlanove. Ljube se uz molitvu o sreći i dugovjekosti prisutnih. Pominjem i rudarski hljeb „sa sedam kora“ koji je ušao u mnoge knjige kao najzarađeniji hljeb života.

Hljeb može biti i pitalica života. I zagonetka života. Kad je hljeb na stolu, više je mira u duši. Ne kaže se tek onako: *S anđelima ga jeo*. To znači srećno ga jeo.