

ПОЈМОВНИК

Милосав Тешић

ДИВЉЕ РАЈЧИЦЕ ИЛИ РАЧАНСКИ SHERRY

I

Тешко да бих се икад сетио дивљег парадајза да нисам једанпут, врљајући Дунавским кејом, испод северозападне стране Калемегдана, у травнатом пристранку изнад железничке пруге, угледао један стручак те кочоперне биљчице, тек заруделих плодова, ситних и руменкастих. Држаше се она, у коровском окружењу, дурашно и кочоперно, али и деловаше, у пристраници, као бачен ђердан љупке стидљивости.

Протитрали су ми ти оруменели кликерасти плодову кроз главу и загубили се негде у шипражју несређених мисли: нисам више на њих ни помишљао.

Неколика месеца потом, када сам се с професором Н. С., познатим романистом, вра-

ћао, по јулској припеци, с књижевне вечери у Бајиној Башти, почели смо, у колима, ваљда подстакнути мистичном скровитошћу повленског краја, да причамо и о биљу. Одједном – тешко би се могло рећи и зашто – исприповеда професор да је негде скоро у Барију купио у самопослузи кесицу сетвеног сицилијанског парадајза трешњевца (*ciliegi*), мотивишући своју куповину искључиво естетским разлогом: лепотом усликаних трешњастих рајчица у хартијано паковање.

Sherry, неки sherry по други пут – помислио сам.

II

Уз михољско лето, до пре пола века, пламињао је рачански крај узрелим ситним плодовима дивљих рајчица. По кукурузиштима чериле су се, у гроздовима, њихове крупне рубин-минђуше; стабљике тих дивљачица, ослоњене о чвршће коровнице, падале су низ међе под тежом својих јабучица пламеносветле вишњеве боје; уз путеве, међу сунчанијим и комотнијим местима по врзинама, ту у коровишту од свакојаког растиња, шешурили су се, у гроњама, као у вази од живог разноводног прућа, њихови корали, црвени и округли; око бунина, у кругу, блескало је црвенило из њихових пинг-понг кромпирића...

Кад би добро угрејало ранојесење сунце, ти би се плодови, особито кад напукну, размислили чудним мирисом: мешавином питоме слаткоће и благе љутине, прожетом мирисавом киселином, некако кртом и водњикавом.

Ако би се стиснуо плод дивље рајчице, из њега би плуснуо млаз наранчасте течности, а семенке би се распршале; ако би се загризао, то би изгледало као да се једе његов мирис.

Сок исцеђен из тог минијатурног парадајза сипао би се увече у какву посуду, већ напуњену водом с потопљеним струковима босиљ-

ка. Миризма би се, потом, промешала и оставила да преноћи. Том миришљавом текућином умивао се и трљао испод пазуха млађи свет када се спремао на јесење вашаре и свадбе.

Та умиваћа вода, тај дезодоранс за умивање, звао се *босиљкова њаклицианица*. (Тада се радије говорило *њаклициан* него парадаиз.)

Босиљкова њаклицианица била је сезонски мирис времена, одисала је ведром и слатком тугом ране јесени, добом о чијим гранама, у кратком муљању и мућењу румених боја, зри пролазност.

МАЛА ПУСТОШ ПОД НЕПОЈАМНИМ ПОЈМОВНИКОМ БЕОГРАДСКОГ НЕБА

Кафана „Марина” налази се, идући с падине Дорћола према Дунаву, у врху десне стране рекиног рукавца, увученог у копно око стотинак и широког око тридесетак метара. У њу, отворену и са дунавске и са дорћолске стране, претежно навраћа свет шаренијих врста занимања.

Између трију бреза с њене доње стране углављено је неколико дрвених клупа и столова. Иза њих, обрастао у високу траву, стоји расушен чамац, пун бачене стакларије, махом поломљене и прекривене паучином. Ту је и овећа лимена корпа за отпатке, празна и сувишна: смеће се баца око ње.

По тврдо утабаној земљи, која очас зине кад је топло време или се разблатњави кад удари киша, тек животаре три патрљка лободе и четири угажене розете боквице. Остале биљке, а једва да их и ту има, кружно су се скрајчиле око понеког клупиног или столовог ногара, где онако шпрљаве и убледеле болује.

За лепих септембарских вечери, кад прореди се градска бука, раштимована и тандркава, кад се примири шкрипа те шклопоције, седни, прашњави путнице, за неки од столова

између тих бреза и погледај, из те мале пустоши, преко кафанског крова у београдско небо.

Један јаблан ушиљеног мача само што се не забоду у пун месец; кроз већ најутела руна двеју липа назире се софра, модра и бескрајно удаљена, за којом вечерају узрујане звезде; у заумној дубини Вишњег модрила Неко наизменце свлачи и облачи коласту аздију.

Под непојамним појмовником београдског неба млаци се ваздух око бреза, кисео од пивских испарења и нагорео од пржене рибе.

НАТЕГА

Је ли могуће да је и ово цветало? – готово увек помислим кад угледам *наџеџу*, нараву која се у најзападнијим деловима Србије претежно користи за извлачење ракије из бурета или хваталице. Ко би рекао да је то здрвенело и лагано наравије, са дугом дршком и лоптастом главом, у ствари избушени плод тикве именован *Legenaria vulgaris!*

Поред те биљке побијају се бркље да се уз њих пентрају натегине вреже, а кад јој плодови дозре, она личи на неког јунака из тикварске епике, наоружаног мањим и већим топузима, који се од пијанства једва држи о чапурју својих бркаља.

Широм Србије *наџеџу*, као нараву, зову и *ајдук*. Вероватно и зато што је њен упад у буре увек драматичан: ко из натеге, увучене у ракијско спремиште, повуче ваздух, набуће му се образи, искоче вене по врату и слепоочницама, а очи му се исколаче. (Невештом вучиоцу може ракије, пре него што удари у главу, и на нос избити.)

Кад мученица загргољи, тада се *наџеџа* повуче из посуде, а отвор се на њеном дршку одмах зачепи кажипрстом и наднесе над стабилно постављен литар стаклењак. Потом се кажипрст отпусти за једну трећину отворове ширине и бризне млаз, танак и сребрн, а ракија се запени и увенчи.

ШЉИВЕ ВЈЕТРЕНУШЕ И РАКИЈА ОД СИЈЕНА

Кад околина Бајине Баште подјесен замирише дозрелим шљивама, оживе и речи шљиварице: поврати се живот шљивовој лексици, поборављеној за неродних година.

Бранице су шљиве које се уберу за кување слатког или џема, а понекад и за продају по наруџбини (тада се, за коју пару више, крваре руке по маџаркама).

Вјејренуше су шљиве које је стресао ветар. Понекад се деси да олујан ветар обави половину тресидбе. Таква услуга никад није пожељна: воћњаци се претворе у шљивово разбојиште, у пометеније од суварака, скаштреног грања и сваљеног стубља. Том приликом понавља се прича да је некад давно неки сељак још у пролеће пророковао: „*Ове ће се године шљиве куйићи сикиром, а ракија ће бићи вјејренуша и йовилениша*”.

Звриалице су тврђи, незрелији шљивови плодови који при паду одскоче далеко од стабла. Оне су ометалице у купилачком послу: док се скупи једна шака *звриалица*, дотле би се могао накупити добар килограм начичкано опалих шљива. Ко скупља *звриалице*, тај, у односу на друге хитропрсте купцоце, изгледа као да залудничи. Отуд се за оне који их купе подсмешљиво вели: *звркач, звркачица, зврчкало*.

Пагалице су уопште шљиве које су од презрелости или под налетом ветра саме опале. Оне ремете поредак купљења, јер се морају скупљати одједном по целом воћњаку.

Пижмољак или *ушмаљак*, то је ситан шљивов плод, а уз то претврд, несочан: из њега се не може избити ни пола капнице ракије. Добар домаћин забрањује купљење таквих плодова.

Треснице су мотком отрешене шљиве, од којих се замодре баште, а под јаким сунцем и гримизно просијају. (Врх те слике зазује пчеле, а ваздух се затвори у саће.)

Трулнице су натрули или сатрулели шљивови плодови. Оне се залепе за траву, кроз њих, ако дуже труну, трава и прорасте. Оном ко купи такве шљиве рекне се: „*Ти ћеш ове године њећи ракију о' сијена*”.

Плави ми се пред очима, час пепељасто, час модро, а по далеким шљивицима бехара ракија повиленица.

Боже, што је свет плав!