

*Хенрик Сѿангеруѿ*

## МОЈА БРАЗИЛСКА ТРПЕЗА

Ово неће бити покушај да се на силу натуку високи куварски шешири у земљи где је веома мало данских туриста, напротив, ово је брзи увид у то како обични Бразилац једе у земљи која званично припада Трећем свету, и која стога треба да буде погођена неисхрањеношћу, погрешном исхраном и глађу.

Сећам се једног уџбеника који је Радио Данске издао пре неколико година, намењеног нашим школама. Радило се највише о томе да се у Бразилу људи погрешно хране, веома мало или уопште не једу, писало је да се у Бразилу живи у бедним колибама, док богати живе у палатама.

На једном месту у књизи био је плакат где је стајало *Минимални захѿеви бољеѿ сѿановања!*. Кров је био уклоњен са куће, тако да се видела спаваћа соба оца и мајке, дневна соба, кухиња, соба за игру малог Петера и мале Јохане, соба за одмор целе породице, гаража са лепим бициклима за малу Јону и малог Петера, а около башта. Све је то изгледало као да се налази негде између Рунгстеда и Кокедала. Све је одисало данском срећом.

Поред: колибе од црвене глине, где измождена бразилска породица има само једну просторију у којој ће умрети од глади. Да ли су деца јела земљу?

Таква врста приступа ме је увек безгранично нервирала, и мислим да ми у Данској држимо светски рекорд у потцењивачком опису других

земаља. Књигу је написао један поседник *sand.mag.pæd.soc.psyk.*-назива који је је направио мапу Бразила са истим недостатком осећаја за ту земљу као што богати чине и данас када желе да *забране* бразилски начин живота јер је супротан европским нормама.

Лево оријентисани расизам често није ни за мрву бољи од десно оријентисаног. Гледа се на свет са цртаћег стола, и на цртаћем столу с носем забоденим у карикатуру Бразила никада нећете окусити колико је храна укусна у хиљадама и, опет кажем, хиљадама ресторана, барова, *lanchoneter* и *vendaer*, где су све електричне инсталације у квару, буба-швабе бауљају по подовима, Бразилци стоје и чешу се по курцу, клоње су препуне, пет транзистора се надвикују док преносе фудбалске утакмице, а храна лежи изложена у стакленој витрини испод шанка у улубљеном плеханом послужавнику, на пладњевима који држе топлоту целог дана.

У ћошку ресторана или у малој просторији позади стоји кувар који ради као црнац, а по правилу је и црнац и кува и пржи противно свим нашим здравственим прописима.

Ту обичан Бразилац руча. Када сам први пут био у Бразилу мислио сам да у таквој ланчонети нећу јести ништа друго осим сувог хлеба с мало сира. Сада ми иде вода на уста када помислим шта се крије у улубљеним лименим послужавницима: *osso buco*, филети од овчетине, гаучо-котлети, огромна ћуфта, језици у мадеира сосу. Сва јела се налазе у најбољем стању доле испод стаклене тезге где муве пливају у исцурелом уљу и води од кондензоване росе унутар стаклене витрине. Кромпири и купус као прилог, или пиринач или црни пасуљ и *farofa*, рендани бели корен и човек се у било које доба дана може заситити за отприлике 10–15 круна, на неким местима у сиромашном делу Риа, Зона Норте, и за само 6 круна.

Гарантујем: ниједан дански радник не једе боље, нити толике количине меса које је крто до костију, и још са јаким сосом од бибера. Месо долази са енормних бразилских фазанерија.

Ако сте жедни, можете попити пиво. Кошта између 3 и 6 круна. Зависно од количине. Или можете узети *виџамину*, чашу до врха пуну соком од тропског воћа и сока од истинских поморанци које не исијавају хистерично жуту боју од прсканих отрова као наше домаће поморанце, већ имају ону праву зелено-жуту-смеђу кору. Треба до пет поморанци за једну чашу витамине, и то можете добити за 4 до 6 круна. Кафа после свега: 2 ½ круна. Или мање. Коњак треба да избегавате, делом због топлоте, делом зато што се он, због бразилског божанственог дара да стране речи изговарају погрешно, зове CONHAGUE и има укус бензина. Ако бисте грешком узели један Conhague, можете завршити са пилулом против главобоље. Главобоља се, пак, зове ENGOV, и зове се тако зато што Бразилци мисле да се тако изгова-

ра енглеска реч „hangover”<sup>1</sup>. Али ако заборавимо Conhaguen и Engoven, да, човек може сваког дана да се најједе као да је празник за отприлике 20–25 круна. У просечном ресторану где седите у тапацираној столици и где су конобари у белим блузама, добар оброк кошта двоструко или троструко, а још увек ништа у поређењу са нашим ценама.

Не знам колико смо пута помислили: авај, шта то не *ваља*, али не код Бразилаца, већ код нас у Данској, где један радник, а да и не говоримо о незапосленима, има пара за добро парче меса само једном недељно, а где су сухомеснати производи више загађени додацима и слинама него храна у најсиромашнијим ланчонетама, где се *може* десити да се она спрема центиметар од клоње, тако да имате извесне несрећне констелације.

Да, шта не ваља у граду као што је Копенхаген где нема ниједног радничког ресторана са самопоштовањем и где у нашим млечним ресторанима, где је све тако здраво и прорачунато, највише што човек може добити јесте парче хлеба са социјалдемократским сиром од гуме?

Пакет суве хране из Netto-а, ужас над ужасима – уопште се не усуђујем да помислим шта би куварица овде у нашој ланчонети рекла на то, док стоји и ломи пилетину на комаде до лаката у укусном сосу. Или би умрла од смеха или би помислила да је реч о храни за астронауте.

А онда се ту изненада нађе неки просјак, а и он зна добро како је и у Бразилу *лоше* ако си без посла. Ако је власник ланчонете љубазан, а по правилу јесте, неће имати ништа против да гости остатке хране истресу у намерникову кесу коју је понео са собом. Али у Бразилу се упркос свему већ догодио тако велики социјални напредак да полуквалификовани радник данас може да заради честиту плату – а да не плати помена вредан порез. Са оброком који сваког дана има у својој ланчонети, мислим да је његовом стомаку боље него стомацима многих данских радника. Има све што треба да има од витамина и протеина.

Нека његова кућа и не одговара стерилним *Стианујие Боље*-минималним захтевима. То и није можда ништа друго до једна велика шупа, пред којом би се дански радник прекрстио ако би му то неко понудио као дом. Али додајте сунце, инспиративан саживот са суседима, можда поглед на залив Риа и ланчонету која је његова свакодневна трпезарија.

Кажем само ово: то су *квалитетни животни* које ниједан sand.mag.-ræd.psyk. никада не може да схвати у неком „уџбенику”.

У ланчонети је све одређено златним просеком између скромности и изобиља, као што су и код нас у старим добрим временима најбољи месари били они у радничким четвртима.

<sup>1</sup> hangover енгл. мамурлук

Мало добија превише, а још мање премало.<sup>2</sup> Супротности сустижу једна другу у Бразилу, не толико у Риу и Сао Паолу, најсевернијим деловима земље, колико на североистоку, тамо је суша оголела све, од ње се земља скорела, а стока је мршава исто онолико колико је угојена у осталом делу Бразила.

Има сиромашних, сиромашнијих и најсиромашнијих, а богати су несхватљиво богати. У ланчонетама Риа може се јести мирне, да не кажемо усхићене савести, али ако седите у неком од већих ресторана у Риу – *churrascaria*-и за бољу средњу класу која поседује велике области у најплоднијим крајевима на крајњем северу, храна може да почне да Вам се враћа, и више од тога, када само видите колике огромне количине меса се поједу – и бацају. Док сунце пржи све на крајњем северу а дечји стомаци су надути од бола.

Једна *churrascaria* је доживљај за себе. Налазе се чак и у Зона Норте, само демократичније. Ресторан је често величине мање железничке станице. Сви столови су у низовима, са три-четири стазе где безброј конобара сместа скаче с места када се појави нови гост и иду горе-доле са огромним комадима меса на ражњу.

Стављају ражањ на муштеријин тањир и ножем у десној руци секу велике одреске, тако да се пред гостом учас створи право брдо. Ростбиф, месо од буфала, свињетина, овчетина, котлети, филе мињон, ребарца, шунка. Таман када је човек готов са једним парчетом меса, на тањир му изнова слеће котлет циновских размера. Аман, не можемо више.

Доста. ДОСТА.

Конобар се прави као да нас не чује, ново парче печења се спушта на тањир. А уз месо: помфрит, лук и парадајз у сирћету, маслине, фарофа, шпагете, нарезана тврдо кувана јаја, шнитеве сланине, салата од кромпира, мале кобасице, мало веће кобасице, суво месо.

Мало затим плаћате рачун, а конобари затим односе највећи део тога са стола.

Мислим да нешто слично не постоји у другим деловима света. Такав је Бразил, несхватљиво обиље меса, меса, меса. Меса док се човек не сруши.

Меса док вам се не смучи.

Ниједан тигар, ниједан леопард не баца храну на тај начин. Увек има остатака предвиђених за хијену.

---

<sup>2</sup> Чувена изрека Николаја Фредерика Северина Грундтвига, данског Доситеја, просветитеља, оснивача Данских Високих Народних школа, неке врсте Народног Универзитета, реформатор образовног система, један од велике четворке писаца химни, песник, реформатор данске протестантске лутеранске цркве, борац за права жена.

У једној *churrascaria*-ји у Риу може двоструко да Вам буде жао оних који не једу ништа на Северу, и за које је једно једино откинуто парче мяса довољно за недељу дана.

ХЕНРИК СТАНГЕРУП (1937–1998) Дебитовао 1958. збирком прича. Продор чини романом *Змија у зругима* (*Slyngen i brystet*) 1969. и то је део тзв. „неореалистичког” таласа 1960-их. *Лаж једна за грудом* (*Løgn etter løgn*) је нови реалистички покушај, са квазиаутобиографским додацима, који доводе у питање способност књижевности да веродостојно представи стварност. 1973. постаје познат на међународној сцени романом *Човек који је желео да буде крив* (*Manden der ville være skyldig*), футуристичким романом у Орвеловом стилу, о друштву које укида личну одговорност. У роману *Предухијрији нејријалијеља* (*Fjenden i forkøbet*) 1978. опет даје личну причу отворено казујући о осећањима страха и кривице. Затим следе три романа, који се сматрају „објективним”: теме су историјско-биографске; главне личности су из прошлости а све треба да илуструје Кјеркегорове егзистенцијалне стадијуме; *Пути за Санџа Лаго* (*Vejen til Lagoa Santa*) 1981, о истраживачу P. W. Lund-у из данског златног доба, који се потпуно мења у Бразилу, сматра се великим делом, а роман *Брати Јакоб* (*Broder Jacob*) из 1991. једним од десет највећих романа данске књижевности уопште. Други део трилогије *Теико је умреји у Дијеу* (*Det er svært at dø i Dieppe*) из 1985. је романсирана биографија критичара П. Л. Мелера – „*tour de force* о естетицизму”.

Учествовао у јавним дебатама на непопуларне теме. Католик, можда зато омиљен у Француској где су скоро сва његова дела преведена. Нападао марксизам (и с тим у вези пуританизам) у доба када је већина данских интелектуалаца била марксистичка. Две године провео по борделима Риа де Жансира, а добар део живота у Паризу. Режирао неколико филмова, међу осталим, *Дај Богу шансу недељом* (*Giv Gud en chance om søndagen*) 1970. и *Земља је равна* (*Jorden er flad*) 1976, према чувеној сатири Лудвига Холберга *Еразмо са њланине*.

Одломак је преведен из аутобиографске књиге *Писаји или умреји* чији је приређивач Ханс Хертел (1939) више од четрдесет година био блиски пријатељ Стангерупа. Књига има поднаслов *Есејистички њујоиис Којенхаген-Париз-Рио-Лангебек* (ауторово родно место, где је последњих година и живео); књига је писана од Ускрса 1997, када је Стангеруп доживео колапс у Паризу па до лета 1998, када је умро у родној кући у Лангебеку.