

ПОЈМОВНИК

Милош Лајиновић

ВЕСТ

Ја сам дете првих, јутарњих вести.

Почетком седамдесетих, одмах после радио емисије *Добро јутро, децо*, уз белу кафу, свеже пециво, још у пицама, слушао сам у кухињи баке Драгиње (врсне куварице и сјајне кројачице за жене), вести које је течно, равномерно тоном и без узбуђења читао спикер. О путовањима Јосипа Броза Тита и школског брода *Галеб*, о проблемима у наводњавању пољопривредног земљишта, о нападима америчке авијације – бомбардера Б52 – на добро утврђене положаје вијетнамске војске...

Посебна позорност у свакодневној, тада уобичајеној вести, било је колико су непријатељских авиона оборили ови који се бране. Касније смо у школи ревносно давали новчани прилог, верујући да им тако помажемо да рашчисте небо изнад глава.

Тако је било и 1999. године, сећам се данас, устајао сам из кревета и гледао кроз прозор. Пролеће је те године стигло са датумом који

му је одређен, и кајсије и лоза процвали су у пуном заносу боја.

Радио спикер говорио је где су по Србији те ноћи падале бомбе.

Моја девојчица – Миња, имала је тада четири године. Мали ковџави анђео. Питала је, још топла од сна: тата, шта се то дешава, а ја сам одговарао тихо да размишљам ‘оће ли ове године бити довољно у *coruscian* (од шафрана – пријатног мириса и лепша од злата) боју окупаних кајсија за Јаснин и Секин пекмез.

Ту послестицу Миња је обожавала.

Веровао сам да ако преживи кајсија под нашим прозором, то фино, али на мраз и налете хладног ветра, осетљиво воће, ваљда ћемо до нових вести преживети и ми...

БИРЦ

Мој деда, Милорад Протић, волео је кафану.

Он је, када би се тамо запутио, а то није било ретко, говорио: идем у Бирц.

Управо он, тај уредни, ниски, помало пркосни, лалошки инатни, увек дотерани човек, открио ми је чари *бирца* у јутро, у весело и светло летње јутро, када у том забрану има свега, од оних који су завршавали ноћну шихту – посла (на железници или фабрици) или лумпераја, и оних који су молитвом моћном Бахусу почињали дан, оних који су само навратили – протрчали, протутњали, атерирали, *с’ ноџу на њо једну*, да удахну, шутну, кресну, лизну – и оних што су сели, раскомотили се, опустили се мало, па ће засести, да и Бог заборави на њих.

Милорад Протић је волео оне кафане (таквих има у сваком граду, у свакој вароши) у којима је пулсирао живот, где су приче падале као карте по столу на коме се расплиће преферанс или заповеда таблић, а такве су све оне на периферији, где је и живот и онако једноставнији, приземнији, лепши, од оних, како је говорио, газдачких, уштогљених кафана у центру града, у које су долазили Будишани и Кекези,

позната лица из рубрика престоничких новина и са листа за изборе, славни добротвори, имућни, бесни, преки, чији улазак у *бири* уместо одушевљења изазива мук у сали и страхопоштовање међу особљем.

Волео је деда да седи *Код Шандора* или у бирцу *Обилић*, у који се улазило преко три степеника од цигле, који су били већи проблем за излазак, јер једва приметно неједнаки (и мајстори су људи) представљали су често непремостиву препреку за накресаног човека, који је у неуспешном покушају да се одржи на ногама, пропадао дубље од очекиваног, губио равнотежу и завршавао авантуру, три четири метра даље, у затрављеном каналу.

Тако је, причају они који су стигли касно, настрадао чувени и једини кикиндски колпортер Цоцика. Удавио се пијан у десет сантиметара воде, у каналу испред кафане *Код Фиредија*, недалеко од стадиона на Вашаришту и нове аутобуске станице.

Те ноћи без новина су остале све његове сталне муштерије, које је сваки пут изненађивао извикујући наслове вести које се нису догодиле...

Никада му због тих ситних лажи и малих превара нису замерали, више им је сметало када новине не би донео.

Ишао је деда Милорад Протић и у *фине* кафане (његова дефиниција места у којем свира тиха, сериозна музика, конобари су углађени и стрпљиви, млечно светло се разлива по крем тапетима и браон тепиху, пиће је хладно, гости дискретни, сенкама слични...) ишао је и *фине* кафане, како је говорио, али само онда, када је остајао сам, када баба Драгињу, теглећи кофере, отпрати у Врњачку Бању или на пут код сестре у Дебељачу или код сина и снаје у Нови Кнежевац. Једном годишње, да покаже како може и он: *їако, баи ȝосїодски и сасвим налик буцама*. Он шустер мали (без фирме и рачуна), али вредан и цењен у граду – међ' светом и међ' сиротињом. К'о газда, газдачки...

Али ти самачки излети готово увек су завршавали гадно. На неком другом месту. Тамном и опасном. Уз случајно *навајане* свирце и страховити лумперај.

Једном годишње...

Терај кера, луџико моја бела...

Орило се,

жице су пуцале

а новци пусти (с' муком зарађени) летели су по ваздуху, к'о шарени лептири, и слетали на танке вратове тамбура и на ободе циганских клопавих шешира...

Тако до јутра.

И данас,

мада деда Милорада нема већ дуго,

често га се сетим

и због њега волим,

волим кафану – бирц у јутро, док дан и живот узимају дах.

ОРАХ

Милош Латиновић, на којег се односи ова белешка, нисам ја, него мој деда, са татине стране, чије име, у вековном трајању моје породице носим, а они који нас познају, кажу, и доста особина. (Један траг води према Косову – где су исписани као Кнежевић – Латиновић, а друга јасна нит стиже до обала, плахе и ледне, реке Уне у Босни где се у селима и варошима Бравско, Врточе, Врело, Петровац, појављују под нашим садашњим презименом, али уз објашњење да је оно превагнуло над изворним, јер су многи из фамилије радили у Лабину и Раши, истарским рудницима, одакле су стизали на опоравак и одмор, новац да донесу и чељад по коси помазе.) Деда је био је стамен, крупан човек за појмове оног времена, једноставан, брз да одлучи, стрпљив кад наум неком саопштава. Рекао бих, добар човек. Партизан срцем, комуниста по службеној дужности, земљорадник игром судбине, досељеник из Крајне – од

Би'аћа, говорили су – *вољом богова*, који је преживео рат и голготу офанзива, али и сулудо виолентни занос победе и плаховитост година послератне изградње, те пакао резолуције Информбироа. Није, истина, *заглавио* Голи оток, па ни тамницу 'ладну, али се по једном одузету црвену књижицу никада није вратио. Веровао је више Титу, него брки Стаљину, али више је веровао комшији Мађару када му је једне вечери, у дну баште, преко зида од прућа, рекао да: нема кер за шта да ује' и да су гладни, и он и Ержика и деца, као гладан година што је, него другу Младену Јелићу нижем партијском функционеру, који је тврдио супротно...

Памтим га у годинама које су затрпале ентузијазам, страхоте и страхове претходног доба – како седи опуштен и насмејан, у белој кошуљи, раскопчаној на грудима, окружен децом, унунцима и комшијама, под гранатим орахом, у башти куће, коју дуго није сматрао својом.

Немац Богнер који је у тој кући рођен, још је био жив (апсурдно – захваљујући урођеној хромости, због чега није био способан за строј великог Рајха, па чак ни *Deutsche Mannschafta* састављеног од домаћих Немаца, па није стигао на Источни фронт одакле се никада нису вратила његова четири брата). Пролазио је улицом Банатске Тополе, чак је и навраћао, нехајно и безбрижно навијао стари сат, обављао ситне механичке поправке, давао савете и откривао тајне месарског заната, и деловао као да му није жао тог места, иметка, успомена...

Као да се ништа није десило, али на столицу под орахом никада није сео, нити ракију са деда Милошем попио.

Кривица је најтежа када јој сам тег стављаш.

Знају то људи које је властито искуство мудрости учило, а живот исписивао дипломе високих школа. Никакво друго образовање мој деда није имао, али су од њега учили многи.

Два наука деда Милош Латиновић је мени оставио у аманет:

Први, да орах не треба садити близу куће, јер не ваља да на кућу пада његова сенка, не ваља га јести о Божићу, нити лети под његовом сенком заспати.

Касније сам сазнао да орах, према веровању нашег народа, важи за тајну, тајновиту биљку, која се сапаптава са доњим световима.

И друго,

да ни једно зло није до века, те да се у тим временима, треба постављати као када те изненада ухвате клешта речног вира, а тада не треба паничити, него удахнути дубоко и пусти-ти да вас сила повуче до дна (*у камен се претворити*), а тамо је вир најслабији. Када се дна докопате, даље вас вући не може, те се ногама свом силином одбаците и изронити...

И сада када гледам пренадувани мехур силе власти ја се сетим тог савета, узмем ваздух и зажмурим.

ВИНО

Моје вино мора бити јако и миришљаво – најбоље црвено, мада овде код нас кажу црно, оно што настаје када се од петелке ослобођена зрна – опрљена благим мразем и *на око* сува – пропусте кроз ваљке муљаче. Тај – само-ток, који истече без силе пресе, прави је нектар. Касније се чува у бурадима и претаче – изводи на ваздух – више пута, обавезно када је ведар дан, посебно ако је у зимском кварталу, па је сунчан и пун озона...

Вино мора да дише,

ослобађајући га тешког окова бурета – као *Баши-Челика* – дајемо му снагу, боју и арому...

Вино какво волим прави Душан Латиновић, мој отац, правник, некадашњи судија Општинског суда, потом политичар, сада пензионер без ангажмана, уредни виноградар, винар и подрумар. Вештину справљања Дионисовог и Бахусовог нектара, отац је савладао на себи својствен начин – сам (када могу други, могу и

ја – његов је мото), *брсџећи* ноћу по стручној литератури и сталним практичним деловањем – успонима и падовима, подношљивим сладовима и непојмљивим киселишима – што је недвосмислено условило да је и поред прагматичног духа, на који беше поносан (доминације реда и рада над површношћу и импровизацијом, консултација са искуснијима и преузимањем знања, чистоће и редовно извршених обавеза које вино воли) успео да *баши* грам или неколико капи шарма, који су том напитку обезбедили тај укус и такву снагу.

Логично је, мислим, да човек жели да направи (да поседује?!), ако се већ бави одређеним послом, најбољи производ. Гледао сам оца као са дозом сете на лицу ужива испијајући чаше хладног ћилибар вина које је мој кум Никос Адонопулос доносио из Пелеканаде, села у којем је рођен његов отац Јанис, на Пелопонезу у Грчкој. Уживао је, сећам се, и када је наздрављао јаким црним вином које је у пластичним канистерима стизало са Миром Турићем из Имотског, његовим другом из војске. Струмица хиљаду деветсто шездесет и неке... Да л' због старих добрих времена или због квалитета вина имао је само речи хвале за тај нектар.

– Добро је вино – говорио је, и *кошџајући* неке црногорске и косовске домаће варијанте.

Дуго је отац тражио ту меру – ништа преко мере, ништа испод мере, то је права мера – као и лозу коју ће посадити на нашем имању, у песковити гребен који се протезао кроз срце некадашњег имања породице Нако. *Грк* и *Бабић*, што се пије уз сир *џороџан* и кромпир *џог кором*, а испод пеке (сача) највише је желео, ал' код нас нит' има мириса мора, соли и јода, нити сунца довољно као у Лумбарди и око Рогознице. Крокан је на порозан и чисти песак Бисерног острва, између Тисе и мртвог речног рукавца, стигао из Марока. Јединствен је и незгодан. Само тамо не трули, другде му се не да рађати.

– Треба наћи отпорну и здраву лозу, способну да истрши пет зимских месеци и пустињ-

ско лето – поверавао ми се, а ја сам га слушао учтиво али без вере у његов подухват. Те године сам у Француској пробао *Chateau Petrus*, које је славни гастрономски пар Gault и Millau окарактерисао као једно од дванаест најдражих у свету, јер је то *замамно вино, које здружује јакост с истинчаним букеом и шио погсећа на гомољике*.

– Добро је вино – рекао сам тада, приписујући свом незнању и несвикнутости непрепознавање трагова које су апострофирали славни гастролози и енофили. Једном створена, велика су имена императивна: она су окружена ореолом обожавања и песничких уздаха, тако да је свако опирање и негирање узалудно. И то се, је л’ да, не односи само на сорте вина.

– Шта онда – питао се мој отац?

Кратошија тиквешка, која је тамо донета, украдена, продата, враг зна, из Монтенегра, са обала Скадарског језера и Вранац, за који се не зна да л’ је назван по боји вина које даје или зато што се пијући га неопрезан човек сасвим разулари.

– Може то, а...

Посадио је сто чокота, па онда подигао шпалир...

И нешто, мало, домаћег. Машарка и оно што зову – *воја*, а и руско оно, скоро дивље, јако и отпорно, што се не прска, та ни не гледа целе године, али тога само мало, грозд, кила-две, за боју. Од белих ризлинг...

Посадио је и то. И неко бесемено, да његова Миња и Дућа, једу, ал’ убаци често у муљачу неколико, каже, због сласти ...

И бурад је променио.

Године су пролазиле.

Свештенички посао – тајновит и самотан.

На крају је успео.

Не тврдим да би га Gault и Millau уврстили међу своје фаворите, али се црно очево вино одлично слаже са шпикованом срнетином, а бело – на први гутљај лако, варљиво женско – прија уз рибу, пуњени пилећи батак и сладолед...

Можда ни на некој регионалној смотри винара не би очево вино пронашло пут до награда и медаља, али лепо је гледати како, у смирај дана (када се умири и ветар и дечурлија на сокаку), на постављеном столу, на тераси, сунце у њега умаче прсте пре починка.

И тада знам, да је мој отац успео да направи вино какво ја волим, као што успевају сви који своје визије пакују у целофане љубави и вере.

ПЕРКЕЛТ

– Ти, брате Милоше, никада нећеш научити – говорио је Сале Чешљевић, повезан неспретно у женску кухињску кецељу осликану ловорима и ситним црвеним ружама, док је секао црни лук на провидне листиће и трпао га у гротло котлића, на чијем дну је цврчало врело уље. – Лук треба да пожути, да се застакли, разумеш, овако, гледај... – објашњавао је даље док је ножем за рибу од парадајза одвајао кожицу. – А ти, тврдоглав си брате, прочитао си овако кажу, онако мисле, и не знаш како се сецка месо; ’оћеш на листове ил’ на коцке, па на коцке треба, ево овако видиш, ал, не стављај га у лук, пре него што ставиш, то је видиш моја тајна, обавезно три прста морске соли и супену кашику црвене паприке, ал’ не ону љуту, хоргошку, мада је и та лепа, фина, ал’ некако ми није за перкелт, него, ону што се прави по кућама, слатку, што је можеш јести уместо кремшите ил’ како се оно гадно слатко зове...

– Индијанер...

– Па, да. То. Глупости разне и те твоје књиге памтиш и знаш, ал’ рецепт за перкелт не можеш да упамтиш, као да ни панчевачки мост видео ниси, а камоли неки факултет у Београду.

Ђутао сам. Као што млађи брат, крив за разбијену вазу, пред старијим ћути или несигурни шегрт пред строгим мајстором. Сале и ја. Знамо се годинама, од основне школе. Живот један. Зезали смо га тада што *џиренира* да сви-

ра клавира, уместо да по цео дан са нама игра фудбал, па јер косу, црну и густу, пушта и *џлу-ми* да је битлс, а не *џера* је као ми – са шишкама, а назад на паж. Када су Сале и његова прва девојчица (име сам јој по џеповима времена за-турио) прошетали, ми смо висили окачени о гране јабука комшије Голушина као павијани. Памтим ја дане и кад је њега одлични кувар Милош Димић светов'о овако као он мене, и знам како је изгледао док је речено памтио и на длан мастан уписивао тајну перкелта, па после тувио и варио, понављао редослед и *уши џризао* када му није успевао.

Проклето је некад знање. Себично.

– Е тако Милоше мој, сада може месо. И? И мало воде и вина. Беванду једну грчку, једну мајстору, а једну, малу, с' том обичном, у перкелт. Ај' направи, шта зеваш, ни то не знаш, а још мање када се који зачин ставља...

Шприцер је зачин за живот у којем нема снова, који је скројен од ништавила и где има пуно ствари потрпаних у кутије за заборав, ал' ми пијемо беванду ил' гемишт, нарочито од када су воде измислили и почели да их у пластику пакују, као цигаре и ратлук. Обојица волимо јака, ароматична вина – медитеранска или мокринска из трећег бурета. Од грожђа обра-ног с првим мразом и у која се ставља смола багрема и мед, мирта, лаванда и цимет...

Уз таква вина опраштали смо се од момачког живота, стављали мур на факултетске дипломе, славили рођење наше деце и туговали због жена које су уморне од славља, од нас, отишле...

Свашта је иза нас остало, па и године су то, зар не...

– ...Парадајз и паприку стави кад месо на-пола омекша, а како да знаш то, лако, лако, пробаш и увериш се, па да...

... Горки талог ноћних кафа, кућне лажи у које смо се, покушавајући да се, из онога што смо заједно закували, извадимо, а запетљавали се још више – као пиле у кучине – југарње ра-

кије као добра ватра за наизглед нерешиве проблеме, тријумфи наших превара, лаке обмане, псине и дуго припремане глупости којима ћемо мучити пријатеље и познанике, сећања на заједничка путовања: до Дубровника, Херцег Новог, Копра, до којег смо ишли као актери у представи *Све је био Елвис закувао*, Тартинијевог Пирана, Прага, у којем живи његова сестра Дана, Карлових Вари, Будимпеште где су Бркљачеви, Таре, на коју се Сале попео бесан, због јебеног пута и лошег аута који је возио, а уживали смо...

Све то смо били ми...

– Не може то, Милоше, како ти мислиш, када ’оћеш и како можеш, има ред и за то мора да буде стрпљења. При крају додај брашно, али га размути у мало воде, да се не праве грудвице. Разумеш, а оно ће да згусне перкелт... – говорио је даље. Тешка пара сукљала је из котлића, као из вулкана што спрема ерупцију.

– Стрпљење је за кухињу јако важно – рекао је седајући на ниску расклиматану столицу. – Ето, зато од жена, код шпорета нема вајде, оне то раде као обавезу, па збрзају и сарму и кромпир, тако да је боље онда да скувају сардине и ’леба, па готова ствар. А и ти некако тако, не журиш али све по књизи. Досадно. Не може тако. Мора с вољом и полако. Јебе се тесту што се гостима жури. Мора да се скува: и крај.

Крај...

– Е, сад пусти нека се мало одмори, а и ми да ваздуха мало ухватимо. Сипај још по једно, па да идемо...

Сипам још једно.

– И видиш, Милоше, опет си заборавио. Је л’ тако. Јесте... Ниси ставио широке резанце да се кувају...

– Ставио сам...

– Браво Милоше... Браво. А, да ли си их у швапски сир уваљао, јер то је, знаш, најбољи прилог перкелту.

Ђутао сам.

– То је твој посао...? Је л’ тако...?

БИОСКОП

Изненадни налет топле, летње кише, затекао ме је у кањону главне престоничке улице и натерао да хитро потражим прикладан заклон. Бирајући између мемљивих улаза у зграде и је-два приметних пролаза који воде у унутрашња дворишта старих зграда, према којима се запутила већина непогодом затечених шетача, одабрао сам уски, пуст простор испод симса тропспратнице, тачно наспрам билборда на којем залепљен беше плакат најновијег домаћег филма.

У граду на чијем се *тврџу* *укришћају* *ветирови* већ годинама не ради кинематограф, а некада су (од почетка двадесетог века до краја тог невероватног столећа) постојала два. Први је био је смештен у дворани хотела *Ејлер*, а добио је име *Уранија*, под којим је, како кажу архивске књиге, успешно радио све до 1944. године када је променио име у *Раднички*. Други кинематограф основан је под именом *Олимпија*, да би касније, до затварања радио под називом *Звезда*. Његов први власник био је господин Антон Хес. У том биоскопу присуствовао сам првој филмској пројекцији.

Продавачица љубичица.

Хит тог времена желела је да гледа моја мајка Јованка Латинковић, рођена Протић, коју су сви звали Сека. Чекала је његово приказивање неколико месеци. Када је филм коначно, после Београда и већих градова у Југославији, уврштен на репертоар у биоскопу *Звезда*, мене – петогодишње *чудовишће* – те вечери није могао нико да чува (бака је била заузета снајдерајем, а отац на службеном путу), па се она одлучила на ризичан потез, да чувени филм гледа у мом друштву. И умало је успела, јер гледао сам Сариту Монтијел док је било укуских бајадера, шећером посутих ментол бонбона и домаћег сока од малине (у пивској флаши) и тада чувене, скупе, *Кокџе*. Све то је моја мајка Сека, купила и понела у дамској торби

како би син њен – *йонос и срећа мамина* – издржао дугу и неразумљиву биоскопску мелодраму, али онда када је тог богатства нестало све је било узалуд.

– Мама, када ћемо ићи кући – питао сам негде на половини пројекције?

Није било избора.

Моја мајка, колико знам, морала је да чека појаву телевизије како би погледала филм који је толико волела. Ја, наравно, не. Биоскоп је постао добра забава и одличан провод средином седамдесетих када смо у *Звезди* гледали Фелинијев *Амаркорд*, *М.А.С.Н*, *Таксисџу*, *Кума* са Марлон Брандом у главној улози, али, касније, у време кризе биоскопа, и оно што смо сходно години рођења пропустили: филмове Буњуела, Де Сике, Трифоа, Висконтија...

Тада, док су наши родитељи на, од вечере нераспремљеним, трпезаријским столовима пребројавали преостали ситниш планирајући како *лако и безболно* стићи до првог у месецу, а пензионери на угловима посредством транзистора слушали на коју страну се разматава клупко Осме седнице СКС, ми смо с' рукама дубоко углављеним у џепове, у тихо јесење вече пуно мириса изненада набујалих вода и печеног кестења, базали градом. Од Бућкала до житара, па са друге стране поред Дома ЈНА, фотографске радње *Срејеновић*, Робне куће Београд, Апотеке, па трком кроз парк где је у светлу тада ретког неона блештао споменик палим у НОБ-у, па назад – кроз православну порту, поред зграде позоришта и китњасте гвоздене ограде католичке цркве, и даље – у круг.

Док не избије десети сат.

Онда? Брзо кући...

Још кремшите и сутлијаш присут циметом у посластичарници *Специјал*, кришом *мало* пиво у Радничком дому или код ватрогасаца.

Театар вечности.

Једино четвртком и суботом – другачије. Тим данима се мењао филм на репертоару локалног биоскопа.

Чекали смо често петог, јер то је био прописани минимум да се уприличи пројекција.

И можда биоскоп не би памтио толико да на балкону Хесовог храма у којем станују покретне слике, нисам први пут пољубио девојку.

Звала се ...

Знам, али није сада важно. Имена у калу времена нестану, ликови испаре, к'о врео восак се разлију, осмеси издахну заборављени, а речи се као ситан новац потроше...

Први пољубац, памтићу док сам жив.

Гледали смо немачки филм *Сџрах голмана од једанаестерца*. Нисам разумео ту причу. Она је волела комедије и љубавне приче са срећним крајем.

Досада је није обесхрабрила.

Неспретно, споро и упорно наменштала се на моје раме. Пуштао сам је покушавајући да се усредсредим на дешавања на платну, али није ишло. Одустао сам дефинитивно и када сам то желео да јој саопштим нагло сам се окренуо и њене од жеље топле и пуне усне су већ биле на мојим. Био сам изненађен, чак помало уплашен али више оним што ми сада оно од чега је тако ревносно, испланирано чак, бежала – у крагну свог капута, на осветљену страну улице, међу људе - допушта, него што се пољубац коначно и тако спонтано и лепо заиста дешава.

Сањали смо то гледајући фотографију скулптуре *Пољубац* Огиста Родена испод клупе за време часа хемије, читајући Лоренсову књигу *Љубавник леди Чејрли*, гледајући Хичкоков филм *Озлоглашена* у којем се, ако сте заборавили, три минута љубе прелепа Ингрид Бергман и (њега никада нисам волео) Кери Грант.

И то се догодило.

Све оно што сам знао, замишљао, сневао и мислио да знам постало је неважно и тако банално.

Пољупци су остаци раја.

Она ми је то рекла, она која је говорила мало и све решавала осмехом знала је то, и не само то, јер ме је – под вишњама, на крову *црве-*

не девейосїрайнише до којег се путовало јединим лифтом у граду, у тами њене кућне капије – касније уверавала да љубљење, дуго, подстиче ендорфине, хормоне за поправљање расположења.

Насмејао сам се гласно. Лудак под симсом. Људи који су били заклоњени од кише шареним куполама амбрела, погледали су ме чудећи се.

Киша је падала и даље.

И грмљавина – звучна лавина – сурвавала се низ фасаде.

Наспрам мене, као да је из филмског плаката искорачила, девојка црне, кратке косе којој је киша додала сјај – као некада њој – у жутом мантилу са плавом поставом. Видим ходајући прескаче барице као у игри школице и прилази ми – као некада она – нехајно и наизглед незаинтересовано. Видим лепа је и смеје се: *луда* – као некада она – и већ је близу, сасвим ту, у мом оку, на мом длану, и за тренутак, пошто се не зауставља хитра и недокучива – као некада она – помислим да ће у зид мокри улетети, као ониричка приказа у огледало ноћи, али она се нагло, слично птици у лету, окрене и стане до мене, мокра и задихана и – као некада она – рече:

– Здраво дечаче, шта гледамо вечерас?