

Брза храна или под орајом

„Ископан је орах, склоњено корење,
ничег више нема, ни сенке ни плода;
али у ноћи се још на њега пење
онај плави дечак, старом стаблу о дан.“

(„Орах у Вила-Лесци“, Крстивоје Илић)

Па то сам ја...(Иако сам била дечак само пар секунди када ме је професор у средњој школи прозвао са: „Ти, дечко, немо' да причаш“, а ја у праведничком гневу узвикнула: „Професоре, па ја сам женско!“, чиме је час отишао у неповрат). Све личи на мене. Сањам како седим у зеленој крошњи, на осматрачници, у скровишту, пратим акцију у приземљу, плашим мајка Зору (која као кобац вреба кад ћу да паднем) и уживам у лакоћи пењања и силажења, у бестежинском стању тела. (Невероватно је како лако игноришемо гравитацију кад смо деца, а не знамо како ће она да нас сачека у неким каснијим годинама, да нам се подсмехне и освети.)

Откад памтим, испред наше куће су расла два ораха. Њихови плодови се појављују у неким рецептима, али за овуприч је много важнији њихов хлад, боље речено, дебела ладовина. Она нас је сачувала од јаког сунца, али и од отуђења, усамљености и одбачености које остављају тешке опекотине на души.

Под орасима, као што знамо, нема траве, али јез ато сасвим лепо била угнежђена једна клупа, на средини, између два дрвета, да би јој хлад био обезбеђен целог дана и да би руштвени живо тнајстарије и најмлађегенерације из наше куће могао несметано да се одвија на сталној локацији.

Око клупе је на све стране било мноштво рупица за кликере, добро утабани простор за игру ластиша и хулахопа, добар залет за „јелечкиње-барјачкиње“, стално место за оног ко жмури у игри „жмурке“, берза за размен услочица и салвета. Када је моја четворогодишња сестра после дванаест дана изашла из болнице, прво је мало поседела на клупи под орасима, па је тек онда ушла у кућу. То је такође била позорница са сталним декором за позоришнепредставе и певачке фестивале, вежбаоница за будуће учитељице, ринг за тучу, експериментална куварска радионица и лабораторија за мноштво деце из мог комшилука. Ивице крошњи старих ораха биле су замишљена оградапреко које се није прелазило у играма „шуге“, „леденогчике“ и „ћоравебаке“.

Све поменуће активности захтевале су много енергије, којује, с времена на време, требало допуњавати. Потреба за брзом храном је, очигледно, одувек постојала.

Ко није презнојан и зајапурен од јурцања, задихан и жедан утрчао у кућу, саг ладним очима, тај не знака ко је дивна храна *леба и маст и са (слатком) алевом паприком*. Није у питању ни главни оброк, ни ужина, већ насушна пореба.

ЛЕБА И МАСТИ

На дебље парче меког хлеба са крцкавом корицом намазати слој зимске масти. Посути прстохватом алеве паприке. (Најбоље је кад то уради рука брижне домаћице.) Пуноћу укуса овог јела најбоље можете осетити ако га једете стојећи у пудер-праштини, босихногу, пуни адерналина, срећни што сте овог пута избегли да будете „шуга“.