



Copyright © 2010 Milan D. Špiček
Copyright © 2010 ovog izdanja, LAGUNA

*Majstoru,
Atanasiju Tasi PANIĆU,
prijatelju koji me je naučio
da pišem kašikom i viljuškom.*

Lica

Mina Mart i Milan D. Špiček	9
Puriša Đorđević	11
Radivoje Bojičić	13
Mira Stupica	14
Bora Todorović	22
Srđan Todorović	30
Mira Banjac	38
Milena Dravić	46
Dragan Nikolić	54
Ceca Bojković	62
Katarina Žutić	70
Ljiljana Blagojević	76
Kalina Kovačević	84
Bata Živojinović	92
Radmila Živković	100
Tihomir Stanić	108
Anica Dobra	114
Gordan Kičić	122
Branislav Trifunović	128
Ana Sofrenović	134

Lazar Ristovski	142
Miki Manojlović	150
Nada Šargin	156
Bogdan Diklić	164
Feđa Stojanović	170
Tanja Bošković	178
Danica Maksimović	188
Marko Nikolić	194
Gorica Popović	204
Slavko Štimac	210
Nikola Kojo	218
Aleksandra Janković	226
Vuk Kostić	234
Andrej Šepetkovski	240
Petar Božović	246
Đorđe Nenadović	254
Nikola – Kokan Mandić	262

Menu

270

Način upotrebe

Knjiga je dobro skuvana i nikakvo mućkanje pre upotrebe nije potrebno.

Krčkala se na Glumačkim susretima u Nišu gde smo nas dvoje, gospođica Mina Mart i moja malenkost, imali privilegiju da se s glumcima družimo i portretišemo ih za *Festivalske novine*.

Za promenu, najviše vremena provodili smo u, nećete verovati, kafanama. Tu su se „ogovarale“ uloge, ali i klopa. Tu su pala prva kulinarska poznanstva. Tu su se rodile nove hedonističke zvezde.

Svake godine, u svakom pogledu bilo je sve više portreta koje je trebalo sačuvati od zaborava. O receptima – ni reči. Jednokratna upotreba na festivalu brzo se zaboravljala.

Počelo je pripremanje.

Prikupljanje materijala. Selekcija.

Ličnosti smo birali prema afinitetu: koga volimo, kome se divimo ili ko je jednostavno morao da se nađe u ovom specifičnom udžbeniku.

Od popare do „oštriGa“. Od recepta „bez ništa“ do ekskluzivnih maštarija. Za smrtnike i bogove! *Per aspera ad astra*.

Svi recepti prošli su rigoroznu proveru, u velemajestorskoj kuhinji hotela *Radmilovac*, velikog ugostiteljskog meštra Petra Pavlovića.

Između redova, videćete šta su nam pojedine ličnosti pisale prilikom zajedničkog gotovljenja *KUVArNIH GLUMACA*. Glumcima, kuvarNima dugujemo zahvalnost.

Uostalom, više vremena provešćete u proučavanju recepta, nego što ćete se baviti portretima. Ali, to je sudbina amatera kuvara, kao što smo mi,

Mina MART
i
Milan D. ŠPIČEK

P. S. Upotrebljivo najmanje do:
neograničeno

Prolog

Milan D. Špiček već u uvodu knjige *KUVArNI GLUMCI* kaže nam u *Načinu upotrebe* da je njihova knjiga dobro skuvana i da nikakvo mućkanje pre upotrebe nije potrebno.

Ovaj savet sam prihvatio tek kada sam pročitao knjigu.

Dok sam je čitao, bio sam u društvu velikog broja glumaca koji su uz sjajne uloge dodali još jednu: predložili su recepte za jela koja sami kuvaju. Ali njihovi recepti za kuvanje nisu samo recepti, uputstva, nego su zapravo njihove uloge koje nismo videli.

Mina Mart i Milan D. Špiček, po prirodi posla i radoznalosti, druže se sa glumcima bilo da su na filmu, u pozorištu ili da su amateri. Neću vam otkriti ko sve „igra“ u ovoj njihovoj knjizi. To je jedno kolo najboljih glumaca Srbije i samim tim i ostalog dela sveta. To je revija glumaca sa kojima se družimo skoro „sto godina“ i čijim smo se ulogama divili na filmu ili u pozorištu, glumaca koje smo sretali na ulicama, na pijaci, u trgovini ili, najčešće, u kafanama. Sada, uz ovu knjigu saznajemo i njihove kratke biografije.

Vrlo je lepa priča o Miri Banjac koja je za Zorana Radmi-lovića bila „drug Banjac“.

Milan D. Špiček zna više od biografija pojedinih glumaca. Tako će nam pisci ove knjige otkriti šta im je rekao Lazar Ristovski dok je tumačio Petra Poparu u filmu *Andergraund*:

„Teško je napraviti dobru ulogu ako nisi u dobrim odnosima sa partnerom. Bile su to dve velike uloge, za koje smo se borili Miki i ja, a Kusturica je privatno rivalstvo iskoristio da nas lukavo uvuče u likove...“

Lazar Ristovski je bio skroman u receptu. Dao je recept kako se kuvaju dva jajeta na oko.

Nada Šargin za mene je nada da ću sa njom snimiti film. Više od njenog predloga dopalo mi se što dodaje za svoju biografiju i recept: „P. S. Pleše tango, bavi se jogom, sluša Elu Ficdžerald...“

Dosta, u knjizi su za vas još trideset četiri recepta i biografije najboljih glumaca Srbije i ostalog dela sveta.

Žurim da po receptu Petra Božovića skiciram jelo „srpske škampe“!

Puriša ĐORĐEVIĆ

Prologue

Part two

Jedini Spilberg kojeg smo ikad imali je Milan D. Špilberg, novinar, kritičar, reditelj, glumac, prijatelj..

Milan D. Špiček nije čovek sa ovog, nego nam dolazi iz filmskog sveta, a ovoga puta uvek gladnoj publici zakuvao je novi događaj.

Zajedno sa Minom Mart, Špiček je napravio knjigu *Kuva(r)ni glumci*, čiji je izdavač beogradska „Laguna“.

U ovom kuvarskom vodiču su recepti koje je za ovu priliku priredilo trideset troje najvećih srpskih glumaca.

Da su ovo sve sami specijaliteti najveća su garancija gospođica Mina Mart i sam Milan D. Špiček, koji je jedan od najboljih kulinara ne samo na ovim, nego i na prostorima na koje naša noga još nije kročila.

Oni koji su već imali priliku da drže *Kuva(r)ne glumce* u rukama kažu da im i sada, kada se toga sete, pođe voda na usta.

Knjiga je ilustrovana portretima koje je olovkom uradio Milenko Mihajlović.

Osim crteža glumaca i njihovih recepata, Špiček i Mart su pojedinačno opisali svakog od onih koji su uvek uspevali da pogode sve naše ukuse.

Radivoje Lale BOJIČIĆ



.....

*M*i, Todorovići, imamo jednu dobru porodičnu ironiju koja nas brani od patetike. Od patetike ljubavi, patetike patnje i bola...”

Ovo je gospođa Mira Stupica, rođena Todorović, rekla prijateljima, tu skoro pre neki dan, 17. avgusta, na proslavi rođendana.

Još jedanput broj sedamnaest bio je važan Miri Todorović. Imala je sedamnaest godina kada je prvi put pokazala da će biti velika glumica. U Studiju umetničkog pozorišta, gde je bila „inventar“, sreća je Viktora Starčića. Starčić je bio prvi čovek kome je rekla „DA“. Da je želela da postane glumica.

Do glume morala je da stigne trčkarajući po cigarete i burek ili popravljanjem struje. Baronica Kasteli u studiju je popravljala struju!

Rođena je 17. avgusta na Kosmetu, u Gnjilanu. Ali, svojataju je u Gornjem Milanovcu i Arandelovcu, gde je s majkom i bratom Borivojem boravila neko vreme.

Daske su za Miru bile magične.

Imala je svega četiri godine kada je u maminom krilu na predstavi *Boj na Kosovu* gorko zaplakala, jer su na sceni Milošu Obiliću „sekli“ glavu.

Kasnije, stanovali su u Ulici kneginje Ljubice pa je išla u osnovnu školu „Kralj Petar I“, kod Saborne crkve. Sećanja je ne varaju. Učiteljica se zvala Depolo, bila je tužna, nosila je crninu, ali bila je topla osoba. Mira je bila odličan đak.

Pohađala je Trgovačku akademiju i Studio umetničkog pozorišta u Beogradu.

Drugo sudbonosno „DA“ rekla je još nekoliko puta. Mavidu Popoviću kada ju je zaprosio. Sa Mavidom ima kći Minu koja je majci darovala unuku Miu, a koja je lansirala Čedu čuvenim bedžom: „Čedo, oženi me“. Opet „DA“, kada su je zaprosili Bojan Stupica, Cvijetin Mijatović i konačno Dobrića Milutinović.

„Dobričin prsten“ i dan-danas nosi.

Klodina i Dorina, Koštana, Nađa, Alisa Mor i Stana, Pelagija Vlasova i Ignacija, Žana Marija, Katica i Dunjka, Petrunjela i Njegina, Lavrensija i Kanina, Vasilisa Karpovna i Mirandolina, Melita i sveta Ivana, Glorija i Kolomba, Lucijeta i Gruša Vakandze, Grušenjka i Paola, Poli Pičam i Nastasja Filipovna, Danica i Viola, madam San-Žen i Ana Karenjina, Palina i kneginja Ljubica, Iluminada i Ledi Milford, Alisa i Barunica Kasteli, Ilse i Krstinja, krčmarica, sluškinja, seljanka, naivka, kurtizana, vragolanka, mučenica, žena iz naroda, glumica, lakomisljena i mudra, majka i ljubavnica, gorda, ponižena, osujećena, zavodnica, zavedena...

„Sve su bile žene, prave žene! Žene u nesreći i zanosu, ali apsolutno divna ženska bića“...

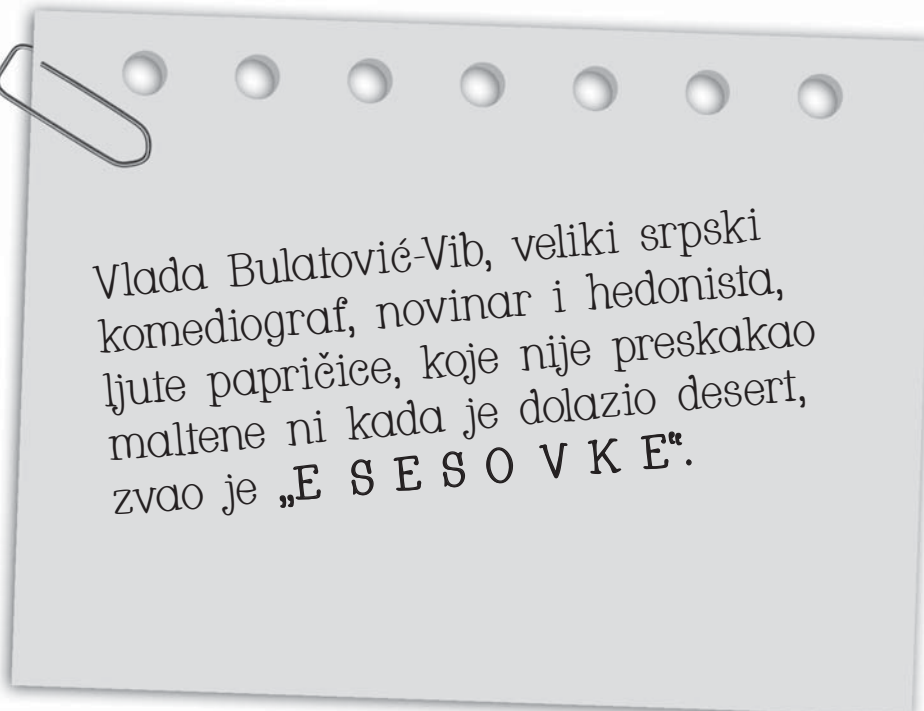
Gospođa Mira na prvo mesto stavlja Žanku Stokić. Stoga ne čudi što je Velibor Gligorić rekao da bi Mira mogla da se zove i Ženka sa velikim početnim slovom Ž.

Bog nije škrtario. Mirin glas poredi se sa muzičkim instrumentima, oči sa kupinama, smeh sa tajnim oružjem,



a cela njena pojava stavlja se u opise koji liče na ljubavne izjave.

„Dok živiš, u svakom dobru i zlu, imaćeš iznad sebe Sunce i zvezde, pod sobom zemlju i trave, a oko sebe ljude koji su ti licem i dubinom slični i za koje ćeš ostati vezan neraskidivim vezama sve dok ne siđeš sa najveće scene – scene života!“ (Mira Stupica: *Šaka soli*, roman).



Vlada Bulatović-Vib, veliki srpski komediograf, novinar i hedonista, ljute papričice, koje nije preskakao maltene ni kada je dolazio desert, zvao je „E S E S O V K E“.

Porodica Stupica imala je svojevremeno, u Jugovu kod Smedereva, vikendicu u kojoj su se okupljali beogradski intelektualci. Glumci, reditelji, pisci, kompozitori.

Stalni gost bio je Vojislav – Voki Kostić, veliki srpski kompozitor i veliki gastronomski mađioničar. Bojan Stupica, koji je u dokolici takođe voleo da prčka po kuhinji, suprotstavio se Kostiću i skoro tri godine, svake prve srede u mesecu, oni su se nadmetali u pripremanju kulinarskih nestašluka do pobede i nazad. Gastronomski maraton trebalo je da traje sve dok jedan od njih dvojice ne kaže: „To sam već jeo!“

Ko je pobedio, nije važno. Važno je da je gospođa Mira sigurno jednim okom od obojice „krala“ i ovaj zanat, a kako voli plodove mora, rakove i školjke, odlučila se za čak dva recepta koji slede.

Buzara od škampa

Pola kilograma škampa u ljusci dovoljno je za dve osobe. Pola glavice luka, dva češnja belog luka, dva oljuštena paradajza, mešavina od običnog i maslinovog ulja, mrvica iliti prezle, dva decilitra belog vina i peršunov list.

Na ulju poprži naseckani crni i beli luk. Prži dok ne počne da menja boju, a onda pomešaj sa paradajzom iseckanim na kockice i peršunom. Dodaj

oprane škampe, poklopi i dinstaj dvadesetak minuta. Naposletku zalij vinom i dinstaj još nekoliko minuta.

Škampi se jedu prstima i dozvoljeno je „cuckanje“, što će reći izvlačenje mesa kao usisivačem.

Pržene kamenice

Ostriže kao i škampe nije teško naći: Bajloni, Kalenić, Palilulska. (Za ostrižu šereti kažu još: „OŠTRIĞA“ jer postoji verovanje da je ostriğa afrodizijak.) U zavisnosti koliko je osoba zainteresovano za ostriže, toliko puta šest. Za dve osobe dvanaest ostriğa. Ne treba preterivati.

Potrebno je još sedamdeset pet grama sveže naribanog belog hleba, jedno jaje, jedna kašika ulja, pedeset grama maslaca, malo peršuna, nekoliko kriški limuna.

Kamenice na brzu ruku operite od peska, skinite niti ako ih ima i dobro ocedite. Uvaljajte u brašno, razmućeno jaje izmešano s uljem, umočite u mrvice i pecite na maslacu.

Svaku prženu kamenicu položite na ljušturu (školjku), pa je garnirajte s malo prženog peršuna i kriškama limuna.

I škampi i ostriže mogu da se kombinuju za ručak ili večeru, ali greh je odjednom potrošiti dve radosti.

Na škampe kao i na ostriže ide vino. Ali nikako obično i ne daj bože sečeno: SAUVIGNON AKA-CIA, dabome, belo, Mačkovo vino, umereno ohlađeno, kao da je stajalo pola sata na promaji.

Posle druge čaše izjavljuješ ljubav i recituješ Oskara Daviča:

„Volim tvoje ruke za igračke,
to telo kođa skoro nema,
žena je samo u mekoći mačke,
što u tvom struku prede i drema...“

Kako?... I grliš voljenu osobu dok na lepom plavom Dunavu na brodu *Osveta* plovi Džon Piplfoks zvani Zvono i peva: „Sve devojke iz Havane, što stoje sa strane, sa strane...“