

MUŠKARCI SU KAO ČOKOLADA

VESNA RADUSINOVIĆ

Laguna

Naslov originala

Vesna Radusinović

MUŠKARCI SU KAO ČOKOLADA

Copyright © 2004 Vesna Radusinović

Copyright © 2009 ovog izdanja, LAGUNA

Vedranu i Maretu

Sadržaj

Moje tajno oružje	9
Moje javno oružje.	16
Ljubavni slučaj V. R.	23
Poslednji jugoslovenski siročići	45
U Sarajevu se klečalo pred različitim bogovima i istim ženama	66
Brak Marije Braun	92
Opet među Srbima	108
Ljubav na prvi pogled.	119
Crnogorski žigolo.	165
Ne treba se udati za milionera	185
Ljubavna geografija.	211
Makaze za krupnu divljač	221
Na dan mog venčanja.	231
Princeze iz zaboravljene zemlje	242
Epilog	285
O autoru.	293

Moje tajno oružje

Sviđaju mi se retki muškarci, uglavnom oni koji me ne spopadaju. Klonim se obazrivo onih koji se za mnom odmah načisto izbezume.

Kao i u svakom poslu, prednost dajem preporukama i to ne porodičnim. Mamine i tatine sinove jednostavno ne podnosim...

Potrebno je, dakle, za mene se mukotrpno kvalifikovati. Zato me i proglašavaju za neumoljivu i nemilosrdnu otimačicu tuđih muškaraca. Zapravo, ja ih samo spasavam od onih koje su im odavno dosadile i ne znaju kako da ih se što pre i što bezbolnije otarase.

Posle su samo moji i božji. Nema im više spasa.

Pošto su već moje igračke, nipošto im ne dozvoljavam da me zavedu.

Eventualno mogu da me zasmiju. Tek onda ih stavljam na prave muke. A šta im radim, to je teško i opisati.

S njima je ogromna nevolja što se, čim se malo zagreju, isto kao i čokolada, potpuno rastope. I dalje su slatki, ali nikako da se ponovo stvrdnu. Sramota!

Nemam običaj da rehabilitujem posrnule muškarce. Odmah potražim nekog drugog, to je mnogo lakše, iako dobro znam da će i njemu bezobrazno brzo isteći rok trajanja.

Ne morate baš ići u Pariz da biste okusili savršenu toplu čokoladu, mada ni to ne bi bilo na odmet.

Izgubljena u lavirintu lascivnog erotskog zadovoljstva, smetila sam se u kafeu *Jean-Paul Hevin's* u Ulici Sent Onor u Parizu, pijuckajući bezobrazno dobru toplu čokoladu i razmišljajući o Indijancima. Pre više od tri hiljade godina, gradeći prvu veliku civilizaciju u Americi, narod Olmeka iz južnog Meksika otkrio je proces pretvaranja zrna kakaoa u čokoladu. A to su oni koji su gradili džinovske hramove kao svetionike za vanzemaljce i u kamenu uklesali ogromne statue muških glava visoke preko tri metra. Međutim, Olmeci nas i dan-danas, nakon toliko vremena, dozivaju i kao da kažu:

– *Čokolada jednako civilizacija i obratno!*

Posle Olmeka došle su Maje i Asteci, a uz njih i mnoštvo hladnih i toplih kakao napitaka, zobena kaša i čvrsti čokoladni proizvodi, verovatno nezaslađeni, ali začinjani lokalnim biljem i čili papričicama. Kad su zrna kakao prešla sa druge strane Atlantika zahvaljujući Kolumbu i Kortezu, Evropljani su zavoleli jednostavnije zaslađene kakao napitke bez čilija, ali sa vanilom i šećerom. Već u prvim godinama sedamnaestog veka, španski dvor je bio prosto opčinjen čokoladom, a gotovo istovremeno čudesni kakao prah dospao je i do Francuske.

Ušlo je u istoriju da je brat kardinala Rišeljea bio prvi Francuz koji je pio toplu čokoladu ležeći se od duševne patnje i melanholije.

Prvi francuski recept za spravljanje tople čokolade objavljen je 1691. godine. Do tada su španski i portugalski Jevreji postali majstori u obradi kakaoa, a toliko njih se nastanilo u francuskom gradu Bajonu da je upravo on postao glavni grad sveta u pravljenju čokolade.

Svet je, ipak, morao da pričeka sve do devetnaestog veka, kada je napravljena prva čokolada u čvrstom stanju. Do tada čokolada je konzumirana u tečnom stanju, u vidu leka, rekreativne droge ili čistog gastronomskog zadovoljstva.

Karolus Lineus, veliki švedski botaničar koji je u osamnaestom veku napravio sistem klasifikacije svih živih bića koji i dan-danas koristimo, potpuno je izgubio naučnički razum kad je stigao do drveta kakaoa i nazvao ga *Theobroma cacao* – hrana bogova. Ali, ostalo je pitanje da li je Lineus bio dirnut opojnim čarima čokolade ili njenom pitkošću. Veliki francuski advokat i pisac o gastronomiji Antelm Briljo Savarin je 1825. napisao:

– *Ljudi koji redovno piju čokoladu imaju odlično zdravlje i njih vrlo retko napadaju one male bolesti koje uništavaju istinsko zadovoljstvo življenja.*

Protiv opsesivnih misli i duševne monotonije, on je preporučivao toplu čokoladu sa ambergrišom.

Danas su Francuzi najveći proizvođači čokolade na svetu, daleko ispred Belgijanaca i Švajcaraca. Niko ne pravi lepše čokoladne bombone i table od *La Maison du Chocolat* (Kuća čokolade), *Jean-Paul Hevina* ili *Michela Chauduna* u Parizu, *Belina* u Albi, ili *Le Roux* u Britaniji. Gotovo svaka cenjena kuća čokolade obavezno nudi sopstvenu viziju čokoladnog raja.

U Parizu su najpoželjnije lokacije za ukusnu toplu čokoladu: svetski poznat *Fauchon's*, pored *Madlen*, zatim stara čajdžinica *Laduree's* u Ulici Roajal, i naposljetku *Angelina* pod svodovima Ulice Rivoli, u blizini Luvra.

Idealna topla čokolada nikad ne sme biti previše slaba, jer ne bi pružila pravo zadovoljstvo, ni previše jaka i gusta, jer onda ne bi osvežavala. Ne sme biti ni previše gorka – onda bismo uzalud u njoj tražili ono bezazleno dečje zadovoljstvo, pa ni previše sladunjava – jer to bi bilo čisto potcenjivanje našeg intelekta. Opori, težak ukus kakaoa i prefinjena mekoća čokoladne table uvek treba da budu dobro izmiksovani, tako da se nijedan od ukusa ne može sa sigurnošću raspoznati. Posle prvog gutljaja obavezno treba uživati u tišini.

Kad god sam morala da napustim Pariz, bila sam neuporedivo manje depresivna nego inače, jer mi je Pjer Erme, priznati šef francuske poslastičarske kuhinje i autor recepata u *Fauchon's* i

Laduree's, na moju ogromnu sreću poslao *imejлом* dva recepta za toplu čokoladu – i jedva sam čekala da dođem kući i da ih isprobam, jer je u vazduhu lebdela opasnost od izbijanja političkog skandala, možda većeg i od onog sa Monikom Levinski.

Sve je počelo kada je glavna urednica *Voga* Ana Vinter, nadajući se milosti Klintonove administracije u Vašingtonu, objavila da je supruga predsedničkog kandidata Džordža Buša Mlađeg, Laura, *nadaleko čuvena po svom receptu za pravljenje tople čokolade* (koji možete naći na njenom Internet sajtu). Očigledno su ljudi iz predizbornog štaba gospođu Buš želeli da prikažu kao osobu jednako posvećenu kući i domaćinstvu kao i obrazovanju. (*Zar to isto nije radila i njena svekrva Barbara Buš?!*)

Teško je i zamisliti da bi neko odista hteo da proba tu famoznu toplu čokoladu. Međutim, nekome je to, ipak, palo na pamet. Urednici *Voga* koja je eksperiment izvršila u svojoj improvizovanoj kuhinji, a jednoglasna presuda je glasila da je čuveni recept gospođe Džordža Buša pouzdana garancija za najgoru i najslabiju toplu čokoladu još od vremena kad su taj napitak izmislili odavno istrebljeni Indijanci. Bilo je to nešto retko i sladunjavo i nije imalo ni Č od čokolade u sebi – uz prepoznatljiv ukus tople vode, nerastvorenog kakao praha i minijaturne slatke štapiće, kojima po preporuci gospođe Buš treba neizostavno promešati piće.

Vest o ovoj čokoladnoj poslastici ubrzo je obišla svet, a ljudi su pomislili – ako se ova žena ne snalazi u kuhinji – kako će tek izaći na kraj sa obrazovanjem ili prosvetom?

Svaka čast Amerikancima, ali najbolja topla čokolada na svetu i dalje se pravi u Parizu. Isprobala sam deset recepata, uključujući i onaj od Pjera Ermea, koji je, po mom mišljenju, definitivno najbolji. Dobitna kombinacija podrazumeva mešavinu kakaoa *Valrhona* i crne čokolade *Scharffen Berger* (sa 70 odsto kakao mase). Pjerov recept garantuje najbolji recept,

sudeći makar po mirisu, jer u sebi ima savršenu ravnotežu kakao praha i strugane čokolade, a kakao intenzivira ukus čokolade, ne uništavajući ga svojom oporošću. Pjer Erme misli da šlag dodaje težinu toploj čokoladi, tako da je najbolje razblažiti mleko sa vodom.

Chocolat Chaud (adaptirana verzija recepta Pjera Ermea)
 – ¼ šolje punomasnog mleka
 – ¼ šolje flaširane vode
 – ¼ šolje superfinog kristal-šećera
 – tabla od 1 100 grama crne gorke čokolade – *Scharffen Berger*, *Valrhona*, ili *Lindt*, iseckana rečkanim nožem za hleb
 – ¼ šolje rastresito pakovanog kakao praha (28 grama),
 po mogućstvu *Valrhona*

U tiganju zapremine 1 litra pomešati mleko, vodu i šećer i pustiti da provri na umerenoj vatri. Dodati seckanu čokoladu i kakao prah i sačekati da ponovo provri, mešajući stalno dok se čokolada i kakao ne rastope, a masa se zgusne. Smanjite vatru na minimum. Mutite mikserom pet minuta ili u klasičnom zatvorenom mikseru pola minuta, dok masa ne postane gusta i penasta. Količina koju ćete dobiti dovoljna je za četiri šolje tople čokolade.

Ja obično koristim crnu čokoladu koja u sebi ima oko 70 odsto kakao mase, mada je i gorka *Lindt* čokolada sasvim zadovoljavajuća. Maje i Asteci su pravljenje pene smatrali ključnim delom procesa. Danas je dovoljno mutiti mikserom par minuta, dok je svojevremeno bilo neophodno čokoladnu masu tući žicom čitavih pola sata.

U knjizi *Zašto žene vole čokoladu* Debra Voterhaus kaže da je tipično ženska, neurotična potreba za „**nečim slatkim**“ zapravo besomučna potraga za prirodnim lekom za depresiju, hronični zamor, razne tipove zavisnosti i bulimiju. Zato nije

ni čudo što većina žena voli više čokoladu nego seks! Nijedna druga namirnica ni izbliza nije tako sladostrasno topljiva u ustima, niti pouzdano u svakoj situaciji leči neutešnu žensku tugu. Čokolada ima i izvesno afrodizijačko dejstvo. Feniletilamin je, naime, isti hemijski produkt koji se stvara pri najuzbudljivijem orgazmu.

Nisu slučajno Mariji Antoaneti kolači došli glave. A čokolada je i do dan-danas ostala tipično ženski medijum umetničkog izražavanja. Dadaista Marsel Dišan je proročki čokoladne mrvice stavio u recept svog vrhunskog *ready made* dela. Anja Galaćo, pored pištolja izrađenih od čokolade, svoje najnovije delo, sobu obojenu sa 63 kg lepljive, slatke, braon smese, simbolično naziva *Milovanje*. Dženin Entoni je svojevremeno na Venecijanskom Bijenalu izložila četrnaest sopstvenih bista – od čega sedam izrađenih od čokolade, svima sugerišući: **Pojedi me!** Helen Čedvik takođe koristi toplu čokoladu u umetničke svrhe. Njena fontana *Kakao* napunjena je vrućom čokoladom koja se pri povećanju temperature ponaša seksepilno, stalno na pola puta između tečnog i čvrstog stanja.

Iako se i otkriće čokolade pogrešno pripisuje nezaboravnoj hroničarki francuske predrevolucionarne aristokratije, marki-zi de Sevinje, pre nego što je ona svojim požudnim usnama i dodirnula svoju prvu šolju tople čokolade, kakaovac (*Theobroma cacao*), biljka Centralne Amerike visoka 4–10 metara, rastao je vekovima u neditnutim šumama Jukatana i Gvatemale. Kada se čuveni španski osvajač Korteza pojavio iz mora, umesto zlata, kome se on pohlepno nadao, Indijanci su mu pokazali brda kakaovca. Postavši odmah zavisnik, konkvistador je blagovremeno shvatio da je to nešto vrednije i od zlata.

Španski kralj je prvi čokoladi pripisao svojstva afrodizijaka. Odatle potiče fama o đavolovom napitku koja se brzinom svetlosti proširila Evropom.

Jedan zaslužni paž dobio je od francuskog Kralja Sunca ekskluzivno pravo da proizvodi i prodaje smesu pod imenom

čokolada. Zato sada Francuzi za čokoladu troše otprilike koliko i za bagete ili mineralnu vodu. A na svoje čokolade ponosniji su čak više nego na svoja vina ili sireve. Da su švajcarske čokolade najbolje na svetu veruju svi kojima je prefinjen ukus stran. Na žalost, takvi su svuda u većini.