

Sadržaj

Predgovor za <i>Emigrantski kuvar</i> – Ivan Tasovac.....	9
--	----------

Doručak

Sportski doručak „Coffee and Cigarettes“.....	12
Crni puding „Krv i tlo“	14
Zagorski žganci „Na liniji partije“.....	16
Hleb i mleko „Šegrt Hlapić“	18
Poslovni doručak „Egg on Eye“	20
Zidarski doručak „Velika loža“	22

Ručak

Predjela

Alpski ajvar „No Logo“	26
Kavijar s blinčikima „U potrazi za izgubljenim vremenom“	28
Partizanska proja „Mirko i Slavko“	30
Lepinje s kajmakom „Mlečna braća“	32
Pohovani mozak „Dr Hannibal Lecter“	34
Hrvatske pihtije „Lov na vještice“	36

Supe

Rezept für ein Desaster	40
Riblja čorba „Fantom slobode“	42
Ajnpren juha „U agoniji“	44
Proljetna juha „Maspok“	46

Povrtna juha „Provincijalac“	48
Jagnjeća čorba „Kavkaski sužanj“	50
Riblja (j)uha „Как Закаляласъ сталь“	52

Meso

Bečka šnicla „Seoba Srbalja“	56
Plněné papriky „Směšné lásky“	58
Bosanski karakazan „Melting Pot“	60
Lovački paprikaš „Dedino unučće“	62
Lovačke šnicle „Bambi“	64
Macini papci u saftu.....	66
Srpska sarma „Lijepa naša“	68
Natur šnicla „Vojko i Savle“	70
Мусака од кромпири „Nikad nedeljom“	72
Slatki kupus „Mon petit chou“	74
Svinjska glava „La tete surréaliste“	76
Beli bubrezi „Muda od labuda“	78

Pasulj

Filmski pasulj „Plodovi gneva“	82
Тавче на гравче „Прегори плех“	84
Vojnički pasulj „Официр и центлмен“	86
Gerilski pasulj „Olakšavajuća okolnost“	88

Roštilj

Emigrantski ćevapčići „Pavement Pizza“	92
Vojnički ćevapi „Lačni Franz“	94
Mešano meso „Kumova slama“	96
Pjieskavica „Hamburger“	98
Iseljenički roštilj „Барбикју“	100

Povrće

Zeleni čaj „Veliki skok napred“	104
Vegetarijanski ražnjići „AC/DC“	106

Kisla repa „Diplomat“	108
Bećar paprikaš „Neki to vole vruće“	110
Pohovane tikvice „Do viđenja u sledećem ratu“	114

Testo

Kuhani štrukli „Dalmatinska 66“	118
Knedle u grlu	120
Paštašuta „Il Milione“	122
Flekice s krompirom „Mein Kampf“	124
Hrvatska pizza „Speedy Gonzales“	126
Pizza „Serbiana“	128

Ribe i ptice

Skuša na gradele „Teorija i praxis dionizijskog socijalizma“	132
Republikanski pilav „No pasaran“	134
Zubatac s blitvom „Starac i more“	136
Mlinčeki s picekom „Jožin san“	138
Sanpjero „Massolit“	140
Škarpina na lešo „Tri sestre“	142
Pečeno pile „Tom & Jerry“	144

Salate

Šopska salata „Veliki brat te posmatra“	148
Salata od kiselog kupusa „Veliki vođa“	150
Luk i voda	152
Urnebes salata „Lukrecija“	154

Poslastice

Bakllav e limonatë	158
Carske mrvice „Kljukana dinastija“	160
Kafanska orasnica „Zlatna plomba“	162
Flambirane palačinke „Velika Kladuša“	164

Užina

Leteća užina „Partizanska eskadrila“	168
Pionirski sendvič „Les Miserables“	170
Lenja pita „Горский венацъ“	172
Ugostiteljski oval „Sedam debelih krava“	174
Saft od pečenja „Optima – Modriča“	176
Pionirska užina „Oliver Twist“	178
Iseljenička užina „Protuve piju čaj“	180
Sremska kobasica „Teška industrija“	182

Večera

Lički kupus po purgerski	186
Dupli gulaš za Danila Kiša	188
Thanksgiving dinner „Annus mirabilis“	190
Fileki „Solidarnošć“	192
Karadorđeva šnicla „Велика Србија“	194
Dlakava kolenica „In a Silent Way“	196
Puži po otočki	199
Zagorski žganci „Шумадијски качмак“	200
Steak and Kidney Pie.....	202

Dodatak: gozbe i banketi

Novogodišnje prase „Corps diplomatique“	206
Dinner Party „Trbuhom za kruhom“	208
Diner du 27 Juin 1914.....	210
Umreno prase „Eppur si muove“	212
Jagnjeći but „Silence of the Lambs“	214
Pečeni vol „Bespuća povijesne zbiljnosti“	216
Pečeni vo „Sumrak idola“	218

Predgovor za *Emigrantski kuvar* ili „Ljubav prema pihtijama dolazi sa godinama“

Ako računate da, striktno poštujući recepte iz ovog kuvara, nekog nahranite – teško da će vam to poći za rukom. Ali ako imate nameru da nekog šarmirate – ovo je prava knjiga za vas. Dejan Novačić je jugoslovenski Jamie Oliver, ali ne kulinarstva već ex-YU šarma koji se devedesetih, iz naših domova, kafana, kafića i centralnih komiteta od Vardara pa do Triglava, uz nesebičnu pomoć – što nečije tisućuljetne kulture, što nečijeg junaštva – preselio u iznajmljene sobe Berlina, pabove Dublina, klubove New Yorka, čajdžinice Moskve...

Tragedija je da skoro svaka generacija sa ovih prostora ima svoje priče „od pre rata“. U vremenu dok nas svet podseća da smo bili jedno, praveći vrlo elitni ex-YU skup u Sheveningenu, a pre nego što se ponovo susretnemo i bratski izljubimo u Evropi, ova knjiga može biti udžbenik za strance o svim vrstama kuhinje (pa i one političke) zemlje koja više ne postoji sem u našem sećanju. Hrestomatija našeg mentaliteta uoči pojave novih nacionalnih heroja, novih očeva nacija... A ako su oni bili „očevi“ (u potrazi za izgubljenom logikom) izgleda da smo mi, kao građani, svi pomalo bili majke... a vreme je pokazalo šta je tata radio mami kad je pao mrak, a deca otišla na spavanje...

Zahvaljujući Dejanu Novačiću i moja generacija je dobila knjigu sopstvenih, montypythonovskih nostalgичnih sećanja na period pre nego što je počeo teror „zdravog života“. Uspomena na godine tokom kojih na vas nisu potezali hekler zato što ste pušili skopski „vardar“, hrvatsku „opatiju“, slovenački „57“, srpsku „moravu“ ili sarajevsku „drinu“... Na vreme kada je jedino mesto gde je zaista bilo „zabranjeno pušenje“ bila Top lista nadrealista, na istorijski treptaj kada se samo nazirao sukob između „vegete“ i „začina C“ a pre opravdane istorijske pobede ben-sedina.

Ova duhovita knjiga je teško prevodiva na bilo koji jezik sem jugoslovenskog. A to vam je mrtav jezik. Kao i latinski. Sva sreća da smo bar mi živi. I, ako ništa drugo, da još umemo da čitamo.

Ivan Tasovac



E
M
I
G
R
A
N
T
S
K
I

K
U
V
A
R

Doručak



D
E
J
A
N
N
O
V
A
Č
I
Ć

Zdravlje i blagostanje

Jugoslovenska deca nisu smela da piju kafu da im od nje ne bi porasle uši i izrasli repovi. Smela su samo da umoče prst u soc, i to jednom. Što se pušenja tiče, ni to im nisu dozvoljavali, osim kod kuće. Pošto u ono vreme naučnici još nisu bili otkrili pasivno pušenje, verovalo se da deca kašlju od promaje, a ne od cigareta („zatvaraj prozor, mali opet ripa ko magarac!“). Kasnije su deca porasla, pa su i sama počela da puše cigarete i piju kafu, i to od ranog jutra.

SPORTSKI DORUČAK „COFFEE AND CIGARETTES“

Sastojci

Nescafe

Pakla cigareta



Priprema

Iskašljati se u umivaonik i oteturati u kuhinju. Razmutiti kafu, sestiti u gaćama za sto i zapaliti pljugu. Gledati komšinicu preko puta koja se – zadihana i rumena – upravo vratila s trčanja i sad pije sok od pomorandže. Slušati saobraćaj i vesele glasove s radija.



E
M
I
G
R
A
N
T
S
K
I

K
U
V
A
R

Mnogo pre nego što se Jim Jarmusch uopšte rodio, a kamoli naučio da puši, Jugosloveni su već dimili ko veliki. Makedonci su pušili žuti „vardar“ iz Skopja, Bosanci belu „drinu“ iz Sarajeva, Hrvati „opatiju“, a Srbi „moravu“. Slovenci su pušili „57“, jer su bili štedljivi i verovali da unutra ima 57 cigareta. Crnogorci su, naravno, pušili „marlboro“. Pored toga što su pušili različite cigarete, Jugosloveni su pili i različite kafe. U Bosni su voleli slađu i trpali su šećer dok im kašičica ne ostane uspravno u fildžanu, u Hrvatskoj su pili „minasicu“, u Makedoniji „divku“ (jeftinija), a u Srbiji „centroprom“, u kombinaciji s rakijom. To isto su voleli i u Sloveniji. S tim što tamo kafa nije bila obavezna.



Tihe radosti grofa Drakule

D
E
J
A
N
N
O
V
A
Č
I
Ć

Crni puding nije puding, ali jeste crn. Pravi se od krvi, a recept liči na foršpan za *Texas Chainsaw Massacre*. Naravno, danas niko osim dobroćudnih bakica u Slavoniji i Kerriju nema volje i vremena da mulja po životinjskoj krvi i pravi domaće krvavice, tako da se crni puding kupuje gotov u lokalnom supermarketu.

CRNI PUDING „KRV I TLO“

Sastojci

Farmers' News

Novčanik



Priprema

U subotu ujutro kupiti novine, otići u bilo koju kafeteriju i naručiti fry s crnim pudingom.



Kada je irskog pisca Brama Stokera tokom studijskog obilaska Austrougarske put naneo u slavonski grad Bjelovar, on se smestio u pansion kod Kopčića. Spavao je, kako se u tim krajevima veli, „kao zaklan“ i ujutro se spustio čio i veseo na doručak. Pitao je šta ima, kažu – krvavice. „Daj da vidimo i to čudo“ – rekao je Stoker. Kad su mu doneli sveže isprženu krvavicu, on se toliko oduševio (Pa to ni u Transilvaniji nema!) da je odmah zapisao recept i to direktno u rukopis svoje nove knjige. Od tada je u Irskoj nezamisliv doručak bez crnog pudinga. Danas prosečan irski zemljoradnik za doručak (*fry*) pojede omlet od pet jaja sa četvrt kile pržene slanine, parom svinjskih kobasica, konzervom pasulja i pola vekne crnog hleba. Plus 3-4 šnite crnog pudinga. Doručak ispod 3.000 kalorija ovde se smatra nečim neozbiljnim, a dobra strana je što posle doručka ne morate da ručate. Ni večerate. Nedelju dana.