

Mihael Ende Džim Dugme i Divlja trinaestorica



Ilustrovao: F. J. Trip

*Prevela sa nemačkog:
Spomenka Krajčević*



Ružnopaće

Beograd, 2010.

PRVO POGLAVLJE

u kojem priča počinje jednim treskom

Vreme je na Bezbrigiji uglavnom lepo. Naravno, bude i kišovityh dana, a tada lije kao iz kabla. Naša priča počinje upravo jednog takvog dana. Lilo je, i lilo, i lilo.

Džim Dugme je sedeo s gospođom Kakokako u njevoj maloj kuhinji. S njima je sedela i Li Si, pošto je dvo nedeljni školski raspust baš bio u toku. Kad god bi Li Si došla, donela bi Džimu neki lep poklon. Jednom je to bila staklena kugla u kojoj se video ljupki predeo, a kad bi se kugla protresla – na taj predeo bi počeo da pada sneg. Drugi put mu je donela šareni, papirni suncobran, a onda opet jednu praktičnu stvar – zarezrač u obliku male lokomotive.

Ovog puta Džim je iz Mandale dobio divnu kutiju s bojicama. I tako su sada on i Li Si sedeli za kuhinjskim stolom, jedno preko puta drugog, i crtali. Između njih je sedela gospođa Kakokako. S naočarima na nosu, naglas je čitala priču iz jedne debele knjige i istovremeno Džimu plela šal.

Mada je priča bila lepa i uzbudljiva, Džim ju je slušao pomalo rasejano i stalno je pogledao ka prozoru niz koji su se kapi kiše slivale u potočićima. Kišna zavesa je bila toliko gusta da se jedva nazirala železnička

stanica, gde je živeo Luka i gde je, bezbedno smeštena pod strehom, mala lokomotiva Moli stajala kraj stare debele Eme.

Ne treba, međutim, zamišljati neku sumornu kišu, kakva kod nas ponekad pada. Ne! Na Bezbrigiji ni ružno vreme nije stvarno ružno. Kiša je padala vedro, razdragano: bila je to pre neka vrsta vodenog koncerta. Kapljice kiše su šljapkale i veselo dobovale po prozorskom limu, voda u olucima je ćućorila, grgotala i slivala se u slivnike uz zvuk koji je ličio na pljesak oduševljene gomile.

U jednom trenutku Džim ugleda Luku kako izlazi iz malene stanične zgrade. Mašinovođa je ispitivački pogledao u nebo, pa se popeo na Emu i izvezao se napolje, na kišu. Moli je ostala u zaklonu stanice. To više nije bila sasvim mala lokomotiva, gotovo da je dostigla polovinu Emine veličine. Sad je zapravo bila kao lokomotiva dečjeg vozića, tako da je neko ko je i dalje bio samo pola podanika, kao što je to bio Džim, komotno mogao da se smesti u njenu kabinu.

Luka je napravio nekoliko krugova oko ostrva, samo zato da niko ne bi mogao da kaže da na Bezbrigiji po lošem vremenu nema železničkog saobraćaja. Onda je vratio Emu pod staničnu strehu, kraj Moli, pa je podigao okovratnik, natukao kapu na čelo i dugim koracima krenuo ka kući gospođe Kakokako. Džim je skočio na noge i otvorio vrata svom prijatelju.

– Brrr, kakvo vreme! – mrmljao je Luka dok je ulazio i istresao kapu.

– Dobar dan, Luka – rekao je Džim, blistajući od radosi.

– Dobar dan, *kolega* – odgovorio je Luka.

Džim, doduše, nije baš tačno znao šta znači ta reč, ali je shvatao da je to nešto što mašinovođe govore jedan drugom. Kriomice je pogledao Li Si, da bi video da li je čula kako ga je Luka oslovio. Izgledalo je, međutim, da mala princeza u tome ne vidi ništa neobično.

Luka pozdravi dve dame, pa se spusti u fotelju kraj stola i upita:

– Nudite li možda goste šoljom toplog čaja, s rumom na kojem se ne šteti?

– Naravno, Luka – srdačno odgovori gospođa Kakokako. – Kad je ovakvo vreme, topao čaj štiti od nazeba. Li Si mi je donela kutiju najfinijeg mandalskog čaja, a naći će se i malo ruma.

Dok je gospođa Kakokako sipala čaj u šolju, a kuhinjom se širio neodoljiv miris, Luka se divio crtežima koje su nacrtali Džim i Li Si. Potom su sklonili pribor za crtanje, postavljen je sto, a gospođa Kakokako je iznela iznenađenje – veliki kuglof koji se žuteo kao zlato i bio pokriven debelim slojem šećera u prahu. Nepotrebno je posebno napominjati da je bio izuzetno ukusan, pošto je već opšte poznato da je gospođa Kakokako u tim stvarima pravi majstor.

Kad od kuglofa nije ostalo više ni mrvice, Luka se zalutao u fotelji i napunio lulu. I Džim je doneo svoju malu lulu koju je dobio od princeze kao verenički dar. Džim, međutim, nije istinski pušio, samo se pravio da puši. Luka ga je odgovorio od toga tako što mu je objasnio da, ako počne da puši, više neće rasti. Kad odrasli puše, problem je ipak manji jer su oni porasli koliko su mogli, ali Džim je još uvek bio pola podanika i naravno da nije želeo da celog veka to i ostane.



Napolju je već počelo da se smrkava, a kiša je malo pustila. U kuhinji je bilo toplo i prijatno.

– Vidi, Li Si, već odavno hoću da te pitam – reče Luka pošto je natenane pripalio lulu – šta je s našim zmajem, gospođom Kutnjak?

– I dalje duboko spava – odvrati mala princeza svojim dražesnim cvrkutavim glasom. – A izgleda divno. Od glave do vrha repa sjaji se i blista kao da je od čistog zlata. Moj tata je naredio da zmaja čuvaju i danju i noću, kako niko ne bi omeo njegov čarobni san. Čuvari su dobili nalog da



smesta obaveste tatu ako primete da se zmaj budi. Tata će vam to odmah javiti.

– E pa dobro – reče Luka. – Jer zmaj neće još dugo spavati. Najavio je da će se probuditi za godinu dana.

– Taj značajni trenutak očekuje se za tri nedelje i jedan dan – dopuni ga Li Si. – Tako su izračunali naši mudraci, koje zovemo i “cvetovi učenosti”.

– Prvo što ću pitati zmaja kad se probudi biće – gde su me ukrala trinaestorica gusara i ko sam ja zapravo – reče Džim.

Prodavnica gospode Kakokako

SNABDEVAČ BEZBRIGIJSKOG DVORA

Bezbrigiја

STANIČNA ULICA 3 • TELEFON: 3

BEZBRIGIЈA,

Recept za kuglof, poznat i kao kolač uz kafu

Sastojci: Da bi napravila kuglof za lutke, potrebno ti je: žumance, čvrsto ulupano belance, šećer, brašno, jedan badem ili lešnik. Kad sve to staviš na sto ispred sebe, možeš da počneš

Priprema: U jednu činijicu sipaj tri lutkine kašičice žumanceta, pa dodaj šećer, otprilike onoliko koliko teži šest zrna pasulja. To izmeri na vagi za lutke ili na pravoj vagi. U drugu činijicu sipaj isto toliko brašna. Onda na dasčici razmrvi jedan badem ili lešnik, ukoliko ne umeš da ga iseckaš na listiće. To pažljivo odloži na stranu. Sad je na

redu pravljenje pene od belanceta, a pena se pravi ovako: u dublju posudu sipaj šest lutkinih kašičica belanceta (Pa-zi, to nije lako!), pa uzmi viljušku ili malu žicu za lupanje pene i muti belance sve dok se ne stvori čvrsta bela pena, zvana i sneg. Dobro, kad s tim završiš, uzmi kalup za kuglof, iznutra ga namaži s malo masti ili putera i pospi onaj razmrvljeni badem, odnosno lešnik. Time su pripreme završene i može da počne

Pravljenje kolača. Ono žumance u koje si sipala šećer muti sve dok se ne pojave mehurići. A i kad se oni pojave, nastavi da mutiš i da istovremeno u tu masu obilno sipaš brašno, kašičicu po kašičicu. Posle brašna, u istu masu pažljivo dodaj sneg od belanceta. To ne smeš odmah da pojedeš, nego masu lepo sipaj u kalup, a kalup stavi u rernu. Kuglof peci dok ne postane žut kao zlato. Ako si se u sve-mu držala ovog recepta, videćeš kako će kolač biti ukusan.

Prijatno!
Tvoja gospođa Kakokako

– Pa da! – potišteno uzdahnu gospođa Kakokako.

Bojala se, naime, da će Džim, kada to otkrije, otići zauvek sa Bezbrigije, a time i od nje. Ali, pošto je istovremeno uviđala da dečak mora otkriti tajnu svog porekla, nije rekla više ni reči, samo je još jednom uzdahnula, onako iz dubine duše.

Onda je Džim doneo kutiju sa društvenim igrama, pa su učetvoro igrali “čoveče, ne ljuti se”, “mice” i druge igre.

Pobeđivala je uglavnom mala princeza. To nije bilo ništa novo, ali Džim još uvek nije uspevao da to sasvim prihvati. Istinski je voleo Li Si, a voleo bi je još i više da ona nije baš uvek bila toliko pametna. Da je on bio bolji, on bi je sigurno puštao da ponekad pobedi, ali za to nije bilo prilike pošto je ona ionako uvek pobeđivala.

U međuvremenu se napolju potpuno smrklo, a kiša je stala.

Iznenada neko zakuca na vrata.

Gospođa Kakokako otvori i u kuhinju uđe gospodin Nogavica. Sklopio je kišobran, spustio ga u ugao, skinuo svoj kruti šešir i naklonio se.

– Dobro veče, dobro veče svima. Kako vidim, dame i gospoda se bave ugodnom aktivnošću: igraju društvene igre. Lepo, lepo. A ja sam se, eto, sedeći preko puta, u svojoj kući, osećao pomalo usamljenim, pa sam pomislio da vam možda neće previše smetati ako vam se malo pridružim.

– Ama ni najmanje – srdačno reče gospođa Kakokako i stavi na sto još jednu šolju koju odmah počne da puni čajem iz velikog, trbušastog čajnika.

– Izvolite, sedite!