Napisao Jordan Filipović
subota, 13 jul 2013 09:34



Korektno, i na duže staze

Kafe - picerija "Mehh - M" nalazi se na mestu obeleženom izuzetno dugom kafansko - boemskom tradicijom, a svojim prefinjenim enterijerom, ne samo da odražava pomenuti renome, već ga neprestano unapređuje. Pored relaksirajuće atmosfere i zagarantovane intimnosti, uz krajnje opuštajuće note i gostoljubive domaćine, utisak upotpunjuje i veoma kvalitetna kuhinja. Za one, koji u datom momentu nisu raspoloženi za pokret, predviđena je kućna dostava običnih i porodičnih pica. S druge strane, ovaj predivni prostor stoji na raspolaganju zainteresovanima za sve proslave i druge oblike korišćenja do 70 mesta. Kontakt telefon je 633 - 747.

U svakom broju, ova suptilna kafanica ugošćavaće interesantne sugrađane u rubrici koja će predstavljati njihove životne priče…

* * *

Rođeni je Starčevac. Miran, tih i neneametljiv. Nekada je radio u novoj "Utvi", a danas je nadaleko poznat po ukusnim pljeskavicama i drugim špecijama s roštilja, ali i po tome da ne radi fušerski, već se drži maksime da će samo zadovoljna mušterija ponovo doći.

Iz navedenog se može zaključiti da je ekskluzivni gost prepoznatljive rubrike tekućeg broja najstarijeg vojvođanskog seoskog glasila Predrag Milutinović, neuporedivo poznatiji kao Cune.
Predrag Milutinović, rođen je 18. septembra 1964, baš u Starčevu, od majke Budimirke i oca Svetislava. Ima sestru Svetlanu, devetnaest godina živi s Gojkom Janićijević, s kojom ima dvoje dece - Natašu (17) i Nenada (16), a iz jedne vanbračne veze i ćerku Valetninu (27). Nakon osnovne škole, završio je za mašin-bravara. Radio je, najpre, u "Azotari", potom i oko 12,5 godina u "Utvi", a kada je, sredinom devedesetih godina, postao tehnološki višak posvetio se privatnom preduzetništvu - ugostiteljstvu i prodaji specijaliteta s roštilja.

Kako je odrastao mali Cune?
- Rodio sam se i živeo u porodičnoj kući u Ulici Ive Lole Ribara 81. Otac je ceo radni vek proveo u "Azotari". Tada su tamo bile solidne plate, sasvim dovoljne za za pristojan život, pa majka nije imala preterane potrebe da radi. Otac je bio prilično strog, ali nije morao da "interveniše", jer nisam bio nimalo nestašan. Ipak, mogu da kažem da sam detinjstvo proveo zaista bezbrižno. Družio sam se s najbližim komšijama, pre svih s braćom Milanom i Dušanom Kostićem, Bojanom Rogićem... Iza moje kuće, u ritu, igrali smo se najčešće fudbala i odbojke, a bili su popularni i klikeri i žmurke.

Škola...
- Učiteljica mi je bila Stana Popadić, jedna izuzetno fina žena. Nikada nije, poput mnogih onda, pribegavala batinama kao vaspitnoj metodi, već je uspevala da autoritet izgradi

inteligencijom, obrazovanjem i kulturnim ponašanjem. S druge strane, i mi, deca smo bili mnogo poslušnjiji nego ove današnje generacije. Poštovali smo starije, a o nastavnicima da i ne pričam. Jednostavno, to se podrazumevalo, jer je tako nalagalo kućno vaspitanje. Danas i sami roditelji podržavaju svoje mezimce i kad nisu u pravu, što se, naravno, kasnije okrene protiv njih samih. Kao đak sam bio u zlatnoj sredini, iako nešto baš i nisam obožavao učenje. Što discipline tiče, tu sam bio besprekoran. Ipak, u sedmom razredu sam, iako greškom, i ja osetio desnicu nastavnika Pere Dragojerca: Bio sam dežuran, a on me je žestoko ošamario misleći da ne treba da budem na hodniku. Družio sam se sa Marjanom Simanićem, Draganom Milenkovićem, pomenutim Goranom Rogićem... U lepom sećanju su mi ekskurzije, naročito, ona u Šumaricama. Po završetku osnovne škole, upisao sam srednju mašinsku. U početku je bilo malo nelagode, ali je, sve u svemu, i to je bilo lepo doba.

Momčenje...

- Još u srednjoškolskim danima počelo je s nekakvim izlascima. Svima je poznato da su tada glavna mesta bili Diskoteka i bioskop. Znalo se: Kuda da izvedeš devojku nego na neki dobar film. Išlo se i na muziku u kafane - najviše sam voleo “Tihi breg“ u Omoljici, zatim “Slobodu“ u gradu, neizbežni “Orač“... Bilo je to neverovatno opušteno vreme, nije bilo problema s novcem, svi su radili, plate su bile redovne... Slično je bilo i na odsluženju vojnog roka u Banjaluci, koja je bila poznata po tome što je devojaka bilo sedam puta više nego muškaraca. Za vojnike bio pravi raj.

Ratište...

- Kako sam u vojsci bio tenkista, bilo je za očekivati da ću nesrećnih devedestih godina da se nađem u prvim borbenim redovima. Dva puta sam pozivan na slavonsko ratište. U prvoj “turi“, u Dalju, i nije bilo tako strašno. Međutim, kasnije je bilo mnogo opasnije. Naročito kad smo se našli u predgrađu Vukovara. Ja sam s tenkom prvi ušao u selo Lužac i to bez ikakve pešadijske pratnje, a poslednji izašao. Suvišno je govoriti šta sam sve proživeo i preživeo.

Posao...

- Po povratku iz armije imao sam poziv i spremne papire za odlazak u Nemačku, gde je trebalo da radim u nekoj gumari. Od toga sam odustao zbog negodovanja roditelja, pa sam se ubrzo zaposlio u “Luci Dunav“. Proveo sam i devet meseci u “Azotari“, da bih se potom obreo u novom pogonu “Utve“, u čijoj sam izgradnji i sam učestvovao. Tu sam nekih dvanaest i po godina uživao kao bravar u održavanju. S propadanjem privrede sam, kao tehnoški višak, ostao na ulici i, poput mnogih drugih, otišao na buvljak. U prvo vreme prodavao sam staklariju, posuđe i druge drangulije. Međutim, nisam bio prezadovoljan zaradom, pa sam, na sugestiju izvesnog Steve iz Debeljače, počeo da se zanimam za roštiljarski posao. Otprilike 1997. otvorio sam lokal, a posao je sa širenjem buvljaka strahovito brzo procvetao. Do te mere, da su često formirani nepregledni redovi, kao da se hrana deli beslatno. Dolazili su sasvih strana i, maltene, tukli se zbog pljeskavica. U pojedinim trenucima gotovo da nisam znao šta ću s parama. Nisam se opuštao, već sam se trudio da uvećavam kvalitet, da mušterije odu zadovoljne i da dobar zalogaj bude razlog da se ponovo vrate. U međuvremenu je posao na buvljaku opao, inspekcije su počele bukvalno da me terorišu, pa sam pre tri godine zatvorio lokal. Preorijentisao sam na prodaju po vašarima i sa ekipom obilazim slave po okolini, ali i u Skorenovcu, Farkaždinu... U međuvremenu sam otvorio i ćevabdžinicu u Starčevu.

Rad sa hranom...

- Mnogo sam truda uložio kako bi do tančina savladao mesarski zanat. Treba biti strpljiv, raditi na duže staze. Bitno dostignuti kvaltiet, a novac će sam pristizati. Što bolje usavršiš posao, veća je i zarada. Uvek vodim računa oko rokova, jer baviti se hranom veoma je rizično. Dovoljno je da jednom neko kod vas pojede nešto pokvareno, pa dam vam se život pretvori u agoniju. Imao sam dosad samo jedan, uslovno rečeno, problematični slučaj, kada me je jedna žena optužila da je njenom detetu pozlilo zbog moje hrane. Međutim, inspekcija je ubrzo proverila uzorke i ustanovila da je sve bilo u apsolutnom redu. Nedugo zatim se ta ista žena vratila i bog zna kako mi se izvinjavala, zato što je naknadno saznala da je mališan nešto pokvareno pojeo kod kuće.

Cune je, za razliku od mnogih kolega koji kriju recepte, bez razmišljanja podelio s čitaocima tajnu spravljanja omiljenog novopazarskog ćevapa:

- U smesu od 10 kg goveđeg mesa, dodaje se 2 kg loja, kilogram seckanog luka, 700 g brašna, 60 g bibera i 60 g sode-bikarbone. Peče se po volji, najbolje na ćumuru, i pojede u slast, uz luk ili neku drugu salatu i pivce, špricer ili šta je već kome po volji...

Starčevo, danas?

- Starčevo je za kratko vreme uznapredovalo u svakom pogledu. Mislim da jedino nedostaje još neki kafić, kako omladina ne bi odlazila na drugu stranu.

Tako govori ovaj vredni i korektni Starčevac i sugrađanima poručuje:

- Da se što bolje slažu i čuvaju svoje mesto.