

SENKO KARUZA

INTERVJU



Senko Karuza

INTERVJU SA SENKOM KARUZOM

AUTORICE: RITA BALEN, ZORANA KARUZA, VESNA KULJIŠ, ANA PEČAREVIĆ I IVANA VUČEMILO (I. HTT)

Senko Karuza je viški pisac, ribar i ugostitelj. Rođen je u Splitu, djetinjstvo proveo na Visu, a školovao se u Splitu i Zagrebu. Napisao je mnoge zbirke priča, od kojih su neke prevedene na nekoliko jezika, a svake subote je tijekom tri godine u Slobodnoj Dalmaciji objavljivana po jedna priča iz njegova „Vodiča po otoku“. Mi smo ga odlučile intervjuirati nakon što smo za lekturu čitale i obrađivale njegovu knjigu „Vodič po otoku“, koja nas je oduševila, te u školi učile kako pisati intervju.



- Kada ste počeli pisati?

Prvo sam počeo pisati pjesme u 8. razredu osnovne škole, a kad sam studirao filozofiju, pisao sam znanstvene tekstove za školski list. Jako kasno sam napisao prvu knjigu, u



Mala Travnica

„Ljubav je jača od svih mogućih odluka.“

„Čitanje daje informacije, a informacije su moć. Bitno je biti informiran da vas drugi ne muljaju.“

svojim kasnim tridesetima.

- Što vas je potaknulo da pišete?

Potaknula me strast i želja za izražavanjem. Dosta sam pisao kad sam se osjećao odbačeno. Počeo sam pisati dnevnik s 14 godina, u njega sam pisao sve što nisam mogao reći drugima. Ja sam puno čitao, a to je bitno za pisanje. Čitanje daje informacije, a informacije su moć. Bitno je biti informiran da vas drugi ne muljaju.

- Koja vam je najdraža priča koju ste napisali?

Pisci obično ne vole svoje priče, jako su nesigurni oko toga o čemu pišu. Kao filozof propitkujem sve

što radim. Tek kad nam netko kaže da im se svidjela priča, mi to i sami shvatimo. Sve svoje priče sam pisao sa strašću, ali možda mi je ipak najdraža priča „Mramorni kolač“ zato jer je sam kolač jednostavan za napraviti, ali ga ne znaju svi dobro napraviti.

- Imate li vremena pisati uz turiste i svu gužvu koja se događa na otoku?

Nemam vremena, ali moram. Pišem kratke priče i kolumne za novine. Moje radno vrijeme kad pišem je 5:00 - 8:00. Jako se teško koncentrirati, morate osjećati cijelo vrijeme. Priču nosite u sebi čitavo vrijeme. Ne postoji čovjek koji može napisati priču, a da je ne nosi dugo u glavi. U trenutku kada sve svoje misli izbacite na papir, čini vam se kao da vam je sve potpuno jasno.

- Što mislite o turizmu i turistima?

Sve najbolje i sve najgore, to je nužno zlo. Otočani su zapustili svoje tradicionalne vrijednosti da bi ugodili turistima. Prije se obrađivalo vinograde i radilo vino, a sada se mnogo ljudi bavi turizmom pa toga više nema puno. U današnje vrijeme putovanje je svima dostupno i ja svake godine u studenom otputujem nekamo, a nisam baš bogat čovjek.

- Odnosi li se „Vodič po otoku“ samo na otok Vis ili na više otoka?

Knjiga je univerzalna, odnosi se na sve svjetske otoke. Osnovna ideja je istražiti koja je razlika između nas na otoku i onih na kopnu. Mi na otoku imamo sve što drugima fali, a oni sve što nama.

- Što mislite o tome da škola napravi kratki film po nekim od vaših priča u „Vodiču po otoku“?

Pa ako imate koju ideju, zašto ne? Još bih vam pomogao u tome jer to vi djeca radite.

- Koju biste priču najradije vidjeli ekraniziranu?

Kada bih se morao odlučiti, možda bih izabrao priču „Magarac“ jer mislim da bi bilo dobro po njoj napraviti taj kratki film jer je na smješnijoj strani.



- Zašto ste otvorili restoran?

Imao sam kućicu u Travnoj i tamo sam provodio puno vremena sa ženom iz ljubavi prema njoj i uvali koja je bila kao raj. Svoje najljepše godine života proveo sam tamo sa ženom gradeći kuću i restoran. Sasvim slučajno sam ga otvorio još prije 30-ak godina, ali ne kao restoran već kao multimedijски mobilni centar. Zvao sam ljude i djecu da ne odumre taj najbliži kontakt s našom hranom.

- Zašto ste odlučili živjeti baš na otoku Visu?

Samo zbog ljubavi. Ljubav je jača od svih mogućih odluka.



„Mi na otoku imamo sve što drugima fali, a oni sve što nama.“

BRUJET

po receptu Senka Karuze

Sastojci:

ugor
trlje
kapula
3 – 4 domaća pomidora
bijelo vino (vugava)
voda
3 – 4 žlice domaće kvasine
jedna paprika

Priprema:

Senko ugora i trlje prvo pobrašni i malo zapeče, a u drugom loncu išufiga kapulu, najbolje na kombinaciji maslinova i običnog ulja. Potom doda domaće pomidore (ako ih ne možete nabaviti, kupite pelate) te kada se sve dobro prožme, doda ribu, podlije vinom („od oka“) i vodom u omjeru 50:50. Kuha oko 15 minuta i na kraju stavi domaću kvasinu. U ljetnoj varijanti obavezno stavi i jednu isjeckanu papriku na početku šufiganja.