

Entoni Kapela

**HRANA
LJUBAVI**

Prevela Svetlana Babović

alnari
PUBLISHING

Beograd, 2012.

Antipasto

„Svrha predjela jeste da nam otvori apetit
i pruži nam uvod u kulinarsku temu...“

*Marčela Hazan,
Osnove italijanske kuhinje*

1.

U sporednoj uličici Vijale Glorioso, u čuvenom rimskom kvartu Trastevere, postoji jedan kafe, ljudima koji često u njega navraćaju poznat jednostavno kao „kod Đenara“. Kada ga pogledate, ne liči mnogo na kafe, budući da je veličine i oblika omanje garaže u koju može da stane samo jedan automobil, ali turisti koji prolaze tim putem primetiće da ispred kafea ima mesta za dva stočića i čitav asortiman rasparenih plastičnih stolica koje su pre podne okupane suncem, dok će ljubitelji kafe koji slučajno tuda prođu videti da unutra, na flekavom pocinkovanom šanku, ima mesta za ogromnu, blistavu mašinu *gaggia 6000*, „harli dejvidson“ među mašinama za espresso kafu. Iza pocinkovanog šanka može da stane još jedino sam Đenaro, koji je među prijateljima naširoko poznat i poštovan kao najbolji *barista* u čitavom Rimu, i kao sjajan momak uopšte.

Upravo zbog toga su, jednog lepog prolećnog jutra, dvadesetosmogodišnji Tomazo Masi i njegovi prijatelji Vinsent i Sisto stajali za barom, pili *caffè ristretto* i raspravljali o ljubavi dok su čekali da iz pekare stignu *cornetti* – jednom rečju, provodili vreme sa Đenarom, pre nego što će uskočiti na svoje vespe i otići u različite restorane u kojima su zaposleni. *Ristretto* se pravi od iste količine mlevene kafe kao i običan espresso, ali sa upola manje vode, i budući da Đenarov espresso uopšte nije bio običan, već čisti tečni adrenalin, i budući da su tri mladića i bez toga bili naglog temperamenta koji se lako uzbudi, razgovor je bio veoma živ. Više puta je Đenaro morao da ih podseća da ne padaju odmah u vatru – ili kako se to u rimskom žargonu kaže, *parlare 'nu strunzo 'a vota*, tj. da ne govore svi u isto vreme.

Đenarovi *ristretti* bili su neobično jaki zbog toga što je do maksimuma naoštrio dva identična sečiva za mlevenje na *gaggia*-i, koji su je tako pakovali prahom sve dok ne bi postala tvrda poput cementa, zatim bi podigao pritisak u ogromnoj mašini i čekao dok brojčanik ne pokaže osamdeset funti po kvadratnom inču pre nego što bi konačno dopustio vodi da probije kroz upakovanu kafu. Ono što bi nakon toga izašlo kroz pisak

jedva da je uopšte bila tečnost, već više crvenkastosmeđi mulj, poput gustog meda koji curi sa noža za mazanje putera, poslužen uz *crema* boje kestena i slatkim, masnim ukusom koji nije tražio šećer, samo uz gutljaj *acqua minerale* i grizom *cornetti* posutim šećerom u prahu, kada ih donesu iz pekare. Đenaro je voleo tu mašinu kao što vojnik voli svoju pušku, i provodio bi čak više vremena rasklapajući je i čisteći, nego što bi pravio kafu. Cilj mu je bio da je podigne na 100 PSI, daleko iznad mere, i da napravi *ristretto* tako gust da ga možete namazati na hleb poput džema. Tomazo je lično smatrao da je i sam pokušaj da se izvede ovaj podvig nosio rizik da *gaggia* eksplodira i odnese ih sve u vazduh, ali poštovao je posvećenost i ambiciju svog prijatelja i ništa nije rekao. Bilo je, na kraju krajeva, očigledno da se ne može postati veliki *barista* bez rizika.

Tog jutra razgovarali su o ljubavi, ali i o fudbalu. Vinsenta, koji se nedavno verio, kinjio je Sisto, kojem se ideja posvećivanja samo jednoj ženi činila potpuno suludom.

„Danas možda misliš da si našao najbolju ženu na svetu, ali sutra –“ Sisto zapucketa prstima ispod brade, „ko zna?“

„Vidiš,“ Vinsent je pažljivo objašnjavao, ili barem strpljivo koliko je mogao, „koliko dugo si navijač Lacija?“

„Čitavog života, idiote.“

„Ali Roma je –“ oklevao je Vinsent. Želeo je da kaže „bolji tim“, ali nije bilo svrhe pretvoriti prijateljsku raspravu o ženama u borbu na život i smrt. „Romi bolje ide,“ našao je diplomatsko rešenje.

„Ove sezone. Za sada. Šta s tim?“

„Pa ipak nisi počeo da navijaš za Romu.“

„È un altro paio di maniche, cazzo.* To je sasvim druga stvar, koji kurac. Ne možeš zameniti timove.“

„Upravo tako. A zašto ne? Zato što si napravio izbor, i verno ga se držiš.“

Sisto na trenutak nije progovarao, a za to vreme se Vinsent okrenu prema Đenaru sa pobeđničkim izrazom na licu i naruči još jedan *ristretto*. Tada Sisto lukavo izjavi: „Ali to što sam *laziale** (navijačfudbalskog kluba Lacio - prim.prev.) nije isto što i biti veran jednoj ženi. To je kao da sam sa nekoliko desetina žena, jer su u timu svake sezone drugi igrači. Zato jedeš govna, kao i uvek.“

Tomazo, koji do sada nije učestvovao u raspravi, promrmlja: „Pravi razlog zbog kojeg su se Vinsent i Lučija verili jeste to što bi ona prestala da spava sa njim da nisu.“

Reakcije njegovih prijatelja na ovu mudrariju bile su interesantno različite. Vinsent koji je, naposljetku, ispričao to Tomazu u strogom poverenju, delovao je ljutito, potom postideno i najzad – kada je shvatio da je Sisto, izgleda, ljubomorani – zadovoljan sobom.

„Istina je, „slegnuo je ramenima. „Lučija želi da bude nevina kada se uzmemo, baš kao i njena majka. Zato smo morali da prestanemo da spavamo dok se ne verimo.“

Vinsentova izjava, očigledno nelogična, nije izvukla komentare od njegovih prijatelja. U zemlji u kojoj je doslovan, vatreni katolicizam bio samo jednu generaciju dalje, svi su znali da u devojkama ima onoliko stepeni nevinosti koliko ih je u maslinovom ulju – koje je naravno podjeljeno na extra-virgin (prvo hladno presovanje), extra-virgin (drugo presovanje), superfino-virgin, extrafino i tako dalje, kroz deset ili više slojeva devičanstva i blizudevičanstva, pre nego što se najzad stigne do nivoa promiskuiteta tako nezamislivog da je označen samo kao „čist“, i zato je pogodan samo za izvoz i paljenje vatre.

„Ali ovako barem to dobijam sada,“ dodao je. „Spavam sa najlepšom devojkom u Rimu koja me obožava, venčaćemo se i imati sopstveni stan. Šta može da bude bolje od toga?“

„Tomazo sve to dobija,“ istaknu Sisto. „A ne ženi se.“

„Tomazo spava sa turistkinjama.“

Tomazo skromno slegnu ramenima. „Hej, šta mogu kad se prelepe strankinje same bacaju na mene?“

Dražesnu konverzaciju prekinuo je dolazak *cornetta*, poslužavnik majušnih pošećerenih kroasana, koji su se po običaju naručivali uz poslednju *caffé* pre posla. Dok je Đenaro revnosno ispirao cevi svoje voljene *gaggia*-e, Sisto oštro podbode Tomaza u rebra, značajno klimnuvši glavom prema prozoru.

Niz ulicu se približavala devojka. Namestila je naočare na vrhu glave usred bohemijaskog vrtloga plave kose što je, zajedno sa farmerkama do pola lista, rancem sa jednim remenom i jednostavnom majicom, odmah obeležilo kao strankinju, čak i pre nego što primetite vodič sa nazivom „Četrdeset znamenitih fresaka kasne reneanse“ koji je držala otvoren u jednoj ruci.

„Turistkinja?“ upita Sisto, pun nade.

Tomazo odmahnu glavom. „Studentkinja.“

„A kako ti to znaš, majstore?“

„Njen ranac je pun knjiga.“

„Ššš! *Biondina! Bona!*“ pozvao je Sisto. „Hej! Plavojko! Hej, lepa!“

Tomazo ga ćušnu. „Ne radi se to tako, moronu. Samo se ponašaj prijateljski.“

Sistu nije bilo jasno kako neka devojka koja ima toliko sreće da bude plava i atraktivna nije impresionirana što joj još neko na to ukazuje, ali dozvolio je sebi da ga uputi njegov iskusniji prijatelj i učtao.

„Ona dolazi ovamo,“ primeti Vinsent.

Devojka je prešla ulicu i zaustavila se kod kafea, očigledno potpuno nesvesna zadivljenih pogleda sva tri mladića. Tada je izvukla stolicu, spustila ranac na sto i sela, smestivši vitke noge na stolicu preko puta.

„Definitivno nije odavde,“ tužno je zaključio Vinsent. Zato što svaki Italijan zna da je sedeti i piti kafu loše za probavu, i zbog toga će biti kažnjena tako što će je zacepiti da plati tri puta više nego u samom baru. „Čekaj samo da vidiš. Naručiće kapučino.“

Đenaro, koji je netremice posmatrao manometar, prezrivo frknu. Nijedan pravi *barista* ne bi ni u snu poslužio kapučino posle deset sati ujutro, kao što glavni kuvar ne bi ponudio kornflejks za ručak.

„*Buongiorno*,“ dobacila je devojka kroz otvorena vrata. *Ima lep glas*, pomisli Tomazo. Ohrabrujuće joj se nasmešio. Vinsent i Sisto, koji su stajali pored njega, učiniše isto. Samo se Đenaro, iza pocinkovanog šanka, i dalje podozrivo mrštio.

„Dan,“ mračno je promrmljao.

„*Latte macchiato, per favore, lungo e ben caldo.*“

Nastala je kratka pauza, dok je *barista* razmislio o toj narudžbi. Iako mu se devojka obratila na italijanskom, otkrila je svoje poreklo, koliko time što je naručila toliko i svojim akcentom. *Latte macchiato* – mleko i samo kap kafe, ali servirano *lungo*, tj. u velikoj šolji, i *ben caldo*, vrelo, tako da može da se pije polako umesto da se saspe u grlo u par kratkih gutljaja, na pravi način. Neosporno, bila je Amerikanka. Međutim, ništa što je naručila nije vređalo pristojno ponašanje – nije tražila espresso sa šlagom, ili kafu bez kofeina, ili kafu sa kremom od lešnika, ili obranim mlekom – zato je samo slegnuo ramenima i posegnuo za dvostrukom korpom *gaggia*-e, dok su se tri mladića trudila da izgledaju što privlačnije i šarmantnije.

Devojka nije obraćala pažnju na njih, izvukla je mapu iz ranca i upoređivala je, pomalo zbunjenog izraza, sa stranicom u svom vodiču. *Telefonino** (prim. prev. - mobilni telefon) je zazvonio u rancu: zato je i njega izvadila, i nastavila da vodi razgovor

koju ekipa unutra nije mogla da čuje. Kada je Đenaro konačno ocenio da njegov *macchiato* može da bude poslužen, nastala je prava tuča oko toga ko će joj ga odneti, tuča koju je Tomazo lako dobio. Uzeo je i jedan mali Đenarov *cornetto*, spustio ga na tacnu i postavio ga pred devojku, uz osmeh promrmljavši: „Kuća časti.“ Ali devojka se potpuno udubila u razgovor i osmeh kojim mu je izrazila zahvalnost bio je isuviše kratak. Ipak, uspeo je da vidi kakve oči ima – sive, bistre i bezbrižne, boje krljušti morskih grgeča.

U stvari, Lora Paterson je bila duboko zabrinuta, tj. zabrinuta koliko to može da bude dvadesetdvođodišnja Amerikanka koja se nalazi u Rimu u lepo prolećno jutro, zbog čega joj je bilo drago kada je otkrila da je zove njena drugarica Italijanka, Karlota. Karlota radi za časopis koji se zove *Stozzi* u Milanu. Delimično je i ona bila razlog što je Lora došla u Italiju, budući da su kod kuće bile veoma dobre drugarice sa koledža.

„*Pronto*.“ U Italiji je običaj da se javljate na telefon jednim odsečnim „Spreman!“, iz razloga koji su nam sada nepoznati.

„Lora. Ja sam. Šta ima?“

„O, ćao Karlota. Pa, tražila sam crkvu Santa Čččilija. U posedu je nekih prilično finih fresaka koje je napravio Kavalini. Ali izgleda da Santa Čččilija ne želi da bude otkrivena, i umesto toga pijem kafu.“

Karlota je ignorisala ovu glupost i odmah prešla na razlog zbog kojeg je pozvala. „A sinoć? Kako je prošao tvoj sudar?“

„Aaa. Pa, bilo je dobro,“ odgovori Lora glasom koji je jasno stavljao do znanja da uopšte nije bilo tako. Morala je da bude pažljiva sa odgovorom, zato što se radilo o sudaru sa prijateljem prijatelja Karlotinog brata. „On, Paolo, bio je savršeno dobar i zna dosta o arhitekturi –“ Sa druge strane slušalice Karlota je prezrivo frknula – „i odveo me u jedan zaista interesantan restoran pored Vile Borgeze.“

„Šta si obukla?“

„Hm – crveni top i crne pantalone.“

„Jaknu?“

„Jaknu nisam. Toplo je ovde.“

Na drugom kraju začuo se glasan uzdah. Karlota je, kao i sve Italijanke, smatrala da svako ko uvredi modu može samo sebe da krivi za kakve god da ih nesreće dalje snađu. „Jesi li nosila patike?“ upitala je sumnjičavo.

„Naravno da nisam nosila patike. Karlota, nije u tome stvar. Dakle, kao što sam rekla, jelo je bilo dobro. Jela sam pastu sa lignjama i nešto stvarno dobro sa jagnjetinom.“

„I?“

„Ništa više. Samo kafu.“

„A posle,“ nestrpljivo je ispitivala Karlota. „Šta se dogodilo posle?“

„Ah. Posle smo otišli u šetnju oko Đardino di lago, i tada je skočio na mene. Ali bukvalno, zato što, na nesreću, postoji blagi raskorak u našim visinama, što znači da je zapravo morao da se nekako podigne sa tla kako bi mi gurnuo jezik tamo gde je naumio. Nakon toga je, naravno, pokušavao da me odvuče u krevet – pa dobro, ne baš krevet, budući da još uvek živi sa roditeljima, tako da pravi krevet nije bio deo ponude, ali je sasvim sigurno pokušavao da me odvuče u neki grm. I pre nego što bilo šta kažeš, zaista ne mislim da bi to što sam nosila jaknu išta promenilo.“

Još jedan uzdah na drugom kraju. „Hoćeš li ponovo izaći sa njim?“

„Ne. Iskreno, Karlota, hvala ti na upoznavanju i svemu, ali mislim da mi je dosta Italijana. Tako su smešno opsednuti seksom i – i , pa dobro, moram da kažem, *neumesni*. Ovo mi je četvrta katastrofa po redu. Mislim da ću se neko vreme vratiti na staro i izlaziti sa Amerikancima.“

Karlota je bila užasnuta. „*Cara*, doći u Rim i izlaziti sa Amerikancem bilo bi kao da odeš na Španski trg i jedeš u Meku.“

„Zapravo, neki od nas su to i uradili pre neki dan,“ priznala je Lora. „Bilo je prilično zabavno.“

Začu se jedno ogorčeno „fuj“ sa drugog kraja veze. „Zamisli kako ćeš samo protračiti svoju godinu u Italiji ako budeš izlazila sa ljudima sa kojima možeš da se viđaš kada se vratiš kući.“

„Zamisli kakva će šteta biti ako budem izlazila samo sa isfrustriranim Italijanima koji još uvek žive sa svojim majkama,“ odmah joj uzvratila Lora.

„Jednostavno, izlazila si sa pogrešnim ljudima. Pogledaj *mog* poslednjeg dečka. Filipino je bio senzacionalan ljubavnik. Pun obzira, inventivan, opušten, strastven –“

„I trenutno, čini mi se da si rekla, radi u restoranu u nekom skijaškom centru, čiji je tačan položaj nepoznat.“

„Tačno, ali bilo je sjajno dok je trajalo. Tako to ide sa glavnim kuvarima. Znaju kako da koriste ruke. Samo nešto režu i seckaju. To ih čini veštima.“

„Hmm,“ reče Lora, pomalo čežnjivo. „Moram da priznam, dobro bi mi došao neko vešt, za promenu.“

„Onda se, *cara*, jednostavno moraš uveriti da tvoji spojevi znaju da kuvaju pre nego što izađeš sa njima,“ reče Karlota odlučno. Spustila je glas. „Reći ću ti još nešto o Filipu. Voleo je da proba sve što ‘zakuva’, znaš na šta mislim.“

Lora se nasmejala. Imala je prepoznatljivo glasan smeh, i zvuk se razlegao sve do unutrašnjosti Đenarovog kafea, zbog čega su mladići unutra zahvalno podigli pogled sa svojih *cornetta*. „Pretpostavljam da, zato što je glavni kuvar, ima sjajan tajming?“

„Tačno tako. I nikada nije žurio. Znaš kako mi Italijani volimo da jedemo – najmanje deset jela.“

„Ali od svega po malo,“ zadirivala je Lora.

„Da, ali veruj mi, dok dođeš do kraja, ne možeš više da otvoriš usta.“

Iako je Lora prihvatila šalu, jedan deo nje morao je da prizna da je njena drugarica možda bila u pravu. Neko kreativan, ko se razume u ukuse i u sastav, ko zna kako da kombinuje sastojke kako bi čula uživala... kada bi barem srela nekog takvog dok je u Italiji.

„Pa, dobro,“ Karlota je odgovorila. „Ne bi trebalo da bude teško. Rim je prepun restorana. Logično je da je zato prepun i kuvara.“

„Možda,“ odgovori Lora.

„Slušaj, ispričaću ti šta je još Filipino radio –“

Pre nego što je prekinula vezu, Lora je poluozbiljno, pola u šali obećala svojoj drugarici da će od sada definitivno izlaziti samo sa muškarcima koji razlikuju *béarnise* od *béchamel* sosa.

Tomazo je odlučio da će otići da razgovara sa Amerikankom. Ko bi mogao da odoli takvom smehu? Kao što je Vinsent rekao, imao je odličnu kilometražu sa turistkinjama, koje su izgledale kao da se tope kada bi videle njegovo lepo lice izraženih crta, uokvireno čupercima zlatnih kovrdža. Ne može se reći da se i Rimljanke nisu topile, ali Rimljanke su sve imale tendenciju da žele da ga posle upoznaju sa roditeljima. Strankinje su, kada se sve uzme, bile mnogo manje komplikovane.

Čekao je pravi momenat. Amerikanka je nastavljala da priča telefonom, s vremena na vreme uzimala gutljaj svog *macchiato* – nije ni čudo što je tražila da bude vreo – sve dok Tomazo nije uz uzdah shvatio da će morati da pođe. Već je kasio da stigne u

restoran. Bacio je par novčića na šank i mahnuo Đenaru u znak pozdrava. Parkirao je svoj *motorino* ispred, odmah do stola za kojim je sedela devojka, zadržavši se još trenutak dok je čučnuo da ga otključa, s uživanjem bacivši poslednji pogled na medeno preplanule listove ispružene na stolicu preko puta.

„Onda više nema Italijana. Osim ako ne znaju da kuvaju,“ govorila je. „Od sada pa nadalje, ne izlazim ni sa kim ko nije u Vodiču za dobru hranu.“

Tomazo načulji uši.

Uхватиła se za šoljicu da uzme poslednje penaste grudve *latte*, pokupivši ih iz šoljice i oblizavši ih sa prsta. „O, Bože, ova kafa je fantastična. Sačekaj. Da?“

Nije mogao da se obuzda, Tomazo je potapšao po ramenu.

„Izvini što ti prekidam razgovor,“ počeo je na svom najboljem engleskom. „Samo sam hteo da ti kažem da mi se od tvoje lepote srce slama.“

Ona mu zahvalno uzvratila osmeh, možda pomalo oprezno. Ipak, pokušala je da zvuči ljubazno kada je odgovorila: „*Vatte a fa' 'nu giro, a fessa é mammata*,“ upotrebivši reči za koje joj je prvi Italijan rekao da upotrebi kada god joj neko uputi kompliment. Tomazovo lice poprimilo je kiseo izraz. „Okej, okej,“ rekao je, povukavši se i prebacivši jednu nogu preko skutera.

Lora je posmatrala kako odlazi, potom ponovo usmerila pažnju ka Karloti. „Ko je to bio?“ želela je da zna njena drugarica.

„Neki tip.“

„Lora,“ oprezno je počela njena drugarica, „šta misliš da si mu rekla?“

Tako je Lora saznala da je mladom Rimljaninu zapravo na savršenom idiomskom italijanskom rekla da se nosi u lepu materinu.

„O, Bože,“ rekla je. „O, Bože. Baš šteta. Bio je prilično sladak, znaš- ali to u stvari nije ni važno, zar ne? Zato što od sada pa nadalje tražim nekoga ko ume da kuva.“

Primo piatto

„U italijanskom obroku živo se smenjuju
senzacije – hrskavo zamenjuje mekano
i tvrdo, oporo se menja sa blagim,
složeno sa jednostavnim...“

*Marčela Hazan,
Osnove italijanske kuhinje*

2.

Prošlo je čitavih nedelju dana pre nego što je Tomazo ponovo video onu devojkicu. Otišao je u *Diljelmi*, veliku prodavnicu hrane blizu Trga Venecija, kako bi pokupio neke nabavke za restoran. Prethodno je telefonskim pozivom doznao da je lovac, jedan od desetak u *Castelli Romani* koji snabdeva *Diljelmi* specijalitetima, tog istog jutra dovezao iz unutrašnjosti pun *fiat* nežnih, mladih *lepre* – mladunaca zečeva, prvih ove sezone. Tomazu je naređeno da bude brz, i zato se on uputi pravo ka stražnjim vratima, nabaci na ramena kutiju koju mu je Adrijano prethodno dao, zadržavši se samo najkraće što je mogao da pita za Adrijanovu porodicu, brak njegovog strica, posao rođaka i novu devojkicu njegovog brata. Potom je pohitao da se vrati natrag u restoran, kad krajičkom oka uhvati kretanje koje mu skrenu pažnju – bila je to jedna devojkica. Pokušavala je da dohvati paket *paste* na poslednjoj polici, protezala se i tako otkrila svoj zategnuti stomak. Tomazo letimice uhvati pogledom majušni zavijutak na pupku, komplikovan i savršen, poput čvora na balonu. Tomazo, kao strastveni ljubitelj ženske lepote, promrmlja „*Fosse 'a Madonna!*“ ispod glasa. Brzo je spustio dole svoju kutiju. „*Momento,*“ pozvao je devojkicu da sačeka. Ispružio je ruku, dohvatio paket umesto nje i pružio joj ga uz osmeh. „*Prego.*“ Tada shvati da je tu devojkicu negde već video.

Nasmešila se. „*Grazie, faccia di culo.*“ Što bi u prevodu značilo, „Hvala, dupeglavi.“

Pa naravno, sada se setio. Bila je to devojkica koju je video kod Đenara. Setio se i da je rekla kako će otići u krevet – dobro, zapravo je rekla da će izaći, ali poznato je da je za Amerikanke to jedna te ista stvar – samo sa nekim ko zna da kuva, a ako sama sebi kupuje pastu, sva je prilika da takvog još uvek nije našla. (Što je zaista bilo neverovatno jer je Rim, kao što je i njena drugarica primetila, zbilja krcat kuvarima, dok je plavih Amerikanki svakako bilo mnogo manje).

Bila je ovo njegova šansa, i on je odlučio da je iskoristi.

„*Spaghetti*,” reče, pogledavši u paket u njenoj ruci. „Baš lepo.“ Čak je i njemu samom ova fraza zvučala pomalo otrcano.

„Pa, nadam se.“

„A kako ćeš ih spremiti? Sa kojim sosom?“

„Pa – mislila sam da napravim bolonjeze.“

Zbunjeni izraz na njegovom licu nije bio gluma. „Ali ne možeš to da uradiš,” negodovao je.

„Zašto ne?“

„Pre svega, zato što nisi u Bolonji,” zaključio je, sasvim logično. „A kao drugo, zato što u ruci držiš *spaghetti*.“

„Da. Špageti bolonjeze.“ Primitila je izraz na njegovom licu. „To nije dobra ideja, zar ne?“

„To je prosto nemoguće,” objasnio je. „*Ragù bolognese* je sos koji se jede uz *tagliatelle* ili *gnocchi* ili možda uz *tortellini*.“ Pokazao je na *Diljelmi*-jevu staklenu kutiju u kojoj je stajala testenina. „Ovo su *tortellini*.“ Zapucketao je prstima kako bi dozvao prodavca, koji mu potom doda jedan mekani komadić testenine na parčetu papira. Pružio ga je Lori da joj ga pokaže. „Oblik je zasnovan na obliku ženskog – kako vi to zovete?“

Nestrpljivo je piljila u *tortellini*. „Nisam sigurna na šta misliš.“

Pokazao je na svoj stomak. „Čvorić na stomaku?“

„Pupak. Naravno,” reče ona, s olakšanjem.

Setio se onog letimičnog pogleda na njen stomak i majušni zavijutak njenog pupka. Istini za volju, pupak uopšte nije mnogo ličio na testeninu koju je držao u ruci, koja zapravo nije podsećala ni na šta osim na veliku debelu ostrigu rikota sira, ili na žensku *fica** (prim.prev. - ženski polni organ, bukvalno prevedeno p...a). „U svakom slučaju,” rekao je pomirljivim tonom, „nalazimo se u Rimu, a rimski sosevi su bolji. Da budem baš precizan, nalazimo se u Laciju, ali to je ista stvar. Ovde jedemo špagete *all' amatriciana*, sa sosom od *guanciale*, što je, u stvari – „prešao je prstima preko obraza, kratko, pokretom tako neprimetnim da ga je ona jedva registrovala – „ovaj deo glave praseta. Pržimo ga na maslinovom ulju sa malo čilija, malo paradajza i naravno, malo rendanog sira *pecorino romano*, tvrdog kozjeg sira. Ili ako ne želiš špagete, možeš ga jesti sa testeninom vrste *bucatoni*, ili *calcioni*, ili *fettuccini*, ili *pappardelle*, ili *tagliolini*, ili *rigatoni*, ili *linguini*, ili *garganelli*, ili *tonnarelli*, ili *fusili*, ili *cochiglie*, ili *vermicelli*, ili *maccheroni*, ali,” podigao je kažiprst, „svaka vrsta zahteva drugu vrstu sosa. Na primer, masniji sos ide uz suhu testeninu, ali sos na puteru bolje ide uz svežu.

Pogledaj na primer oblik *fusilli*.“ Podigao je jedan paket da joj pokaže. „Kažu da je sam Leonardo da Vinči dizajnirao ovu testeninu. Spiralni useci nose maksimalnu količinu u odnosu na površinu, vidiš? Ali ova vrsta testenine ide samo uz gust, jak sos koji može da se zalepi za useke. *Conchiglie* su, s druge strane, poput školjke, zato uz njih savršeno ide redak, tečan sos koji će se uvući u unutrašnjost školjke.“

„Ti si kuvar?“ pitala je, dok joj se u očima videlo da polako počinje da shvata.

„Da, ja sam glavni kuvar u jednom od najboljih restorana u Rimu,“ ponosno je izjavio.

Oklevala je. „Mogu li da te pitam – šta bi ti spremio, da si na mom mestu? Ne znam mnogo o kuvanju, ali došao mi je tata u posetu na par dana i ja sam nepromišljeno obećala da ću spremiti nešto za njega. Volela bih da mu skuvam neko pravo rimsko jelo.“

„Da sam na tvom mestu...“ Tomazo se duboko zamislio. Tada mu pogled zapne za mlade zečeve. „Spremio bih *pasta con sugo di lepre*, papardele sa sosom od zeca,“ rekao je trijumfalnim tonom. „Zečevi su najbolji kada su mladi i nežni.“

„Je li to jelo jednostavno?“

„Neverovatno je prosto. Zec se kuva u belom i crnom luku neko vreme, potom se doda malo crnog vina, malo karanfilića, malo cimeta i to je to.“

„I mogu da kupim meso ovde?“ pitala je, sumnjičavo se osvrćući okolo.

„Ne,“ odgovorio je. „Takve poslastice ovde nabavljaju samo za ljude koje dobro poznaju. Ali za tebe – „ prišao je svojoj kutiji, izvukao zeca i pružio joj ga. „Evo. Ovo je poklon. Tako da nikada više ne napraviš bolonjeze sos.“

Ona kao da je malo ustuknula. „Zar ih ne prodaju očišćene?“

„O, čišćenje je jednostavno,“ veselo je objašnjavao. „Neće ti trebati ni dva minuta.“ Zatražio je od prodavca papirnu kesu.

„A šta se radi sa utrobom, izvađena je?“ upitala je, puna sumnje.

„Naravno da nije,“ odgovorio je, pomalo uvređen. „*Diljelmi* ne bi prodavao zeca iz kojeg su izvađeni najbolji delovi.“ Ubacio zeku u kesu i zavrnuo vrh da je zatvori. „Izvoli,“ reče, tutnuvši joj kesu u ruku. „I – ovo.“ Teatralnim pokretom izvuče olovku i nažvrlja broj svog mobilnog telefona na kesi. „Ako ti treba bilo kakva pomoć oko recepta, ili bilo kakva pomoć uopšte, slobodno me pozovi. Moje ime je Tomazo Masi i biće mi drago

ako mogu da ti pomognem.“ Podigao je kutiju sa zečevima i vratio je natrag na ramena, pre nego što je mogla da ga pita za još neki detalj recepta.

„Stvarno to misliš? Mogu da te pozovem ako budem imala problem?“

Zamalo se glasno nasmejao. Amerikanka ga još pita može li da ga nazove! „Ali naravno da možeš. Zovi me kad god hoćeš.“

„Pa, hvala ti. Hoću. Mislim, ako mi bude trebala pomoć.“

„Ciao, onda.“

„Ciao. Za sada.“

„Ciao za sada!“ dopadalo mu se kako je to rekao, dobro je zvučalo. A po načinu na koji ga je gledala, definitivno je ostavio utisak.

Zaista jeste ostavio utisak.

Baš je fin, pomislila je Lora. Poput nekog lika sa Mikelandělove slike, sa krupnim i ekstravagantnim crtama lica i rukama kojima je sve vreme tako mahao u vazduhu. I, oh, neosporno, prijatan za oko. Ali nije mi se nabacivao, što je zaista lepo za promenu. Lepo, ali pomalo uznemiravajuće. Jer ako mi se uopšte ne nabacuje, kako da ga odbijem? Ili, možda, da prihvatim? Što, naravno, nije slučaj. Ne upoznaju se ljudi tek tako, da slučajno naletiš na njih. Ne upoznaje se tako neko sa kim bi ti izašla.

Vidiš ti to. Glavni kuvar. Kako je to uvrnuto! Karlota i ja šalile smo se o tome da treba da nađem nekog kuvara, a evo ga jedan se pojavio. I to dobar, kako kaže on sam. I lep, kažem ja.

Da možda ne posedujem dar da slučajno nalećem na stvari koje poželim?

Tek mnogo kasnije, kada se konačno probudila iz tog unutrašnjeg sanjarenja, ona shvati da ide niz Via Aračeli sa osmehom na licu dok u isto vreme drži u ruci paprinu kesu u ruci u kojoj je bio jedan mrtvi mali zeka.

Tomazo je privezao kutiju sa zečevima na zadnji deo svoje *piaggio* vespe i ušao u gužvu u saobraćaju. *Uanema*, kasnio je. Rečeno mu je da požuri, a on je traćio vreme i to opet sa devojkama. Pitao se hoće li neko primetiti da nedostaje jedna životinjka.

Prošao je ulicom Via Aurelija pored Vatikana, na svom malom skuteru koji je brektao dok se peo uzbrdo prema brežuljku Montespakato, iskusno vijugajući kroz beskonačne gužve i zastoje u saobraćaju. Najzad je stigao u deo grada koji je bio viši,