

DŽENI KOLGAN
VIDIMO SE



Prevela
Sanja Bošnjak

■ Laguna ■

Naslov originala

Jenny Colgan

MEET ME AT THE CUPCAKE CAFÉ

Copyright © Jenny Colgan 2011

'Baking your first cupcake' piece, copyright © The Caked
Crusader 2011

Translation copyright © 2012 za srpsko izdanje, LAGUNA



Kupovinom knjige sa FSC oznakom
pomažete razvoj projekta odgovornog
korišćenja šumskih resursa širom sveta.

SW-COC-001767

© 1996 Forest Stewardship Council A.C.

Svima koji su nekada olizali kašiku.



Dženin uvod

Od kuće sam otišla neposredno pre sedamnaestog rođendana i predlog da naučim da kuvam i pečem pre nego što odem, dočekala sam tipičnim tinejdžerskim sleganjem ramena. Kao dete sam bila izuzetno probirljiva u jelu – nisam jela čak ni čizkejk – a studentske godine sam proživela na tradicionalnoj ishrani od pomfrita, pasulja, čilija i đumbirovog piva.

Kad mi je bila dvadeset jedna, imala sam dečka koji je bio zapanjen što *uopšte* ne znam da kuvam i naučio me je da napravim svoj prvi beli sos iz čiste ogorčenosti. Posle toga bilo je korak napred, dva koraka nazad: supa od luka gde nisam shvatala da sa lukom treba nešto uraditi pre nego što ga ubaciš u ključalu vodu; kolač od limuna gde je previše sode bikarbone reagovalo sa limunskom kiselinom i napravilo se nešto slično hemijskom sastavu krede; i – stalni problem – sada imam oko devet hiljada odbačenih recepata za ječmenu pogaču zato što bez obzira na to da li upotrebim gaziranu vodu, ili umućeno mleko, ili zagrejem na sobnoj temperaturi ovo ili ono, na poslužavniku na kraju završe neke okrugle, tvrde, bezukusne ploče. Moja mama, odlična pekarka i poslastičarka, koja bi me

popela na kuhinjske elemente i puštala me da ližem viljuške miksera dok ona pravi vazdušaste kolačiće, kaže da bi trebalo da odustanem od ječmene pogače i koristim gotovu, kupljenu mešavinu, pošto u današnje vreme čak i ona to radi. Ali ja odbijam da se predam.

Kako god. Onda sam dobila decu, i da ne bi u njih upirali prstom zato što ništa ne jedu, želela sam da im pružim najširi mogući izbor ukusa. Što je, naravno, značilo da moram savladati kuvanje.

Kuvanje je nekima urođeni talenat. Moja snaja je izvanredna kuvarica. Dajte joj deset minuta u kuhinji i smisliće nešto neverovatno ukusno ni od čega, usput probajući i isprobavajući i menjajući. Nikada neću biti takva. I dalje se iznerviram kad mi muž posluži cveklu.*

Ali mogu, konačno, ipak da napravim dobru, zdravu hranu za svoju porodicu (za sada ćemo zanemariti onaj nesrećni slučaj sa ribljim iznutricama), i kad se uzme u obzir kakva sam u kuhinji, shvatila sam da ako imaš mikser, ne treba ti mnogo da smučkaš čokoladni kolač ili neki keks sa puterom od kikirikija. Odano verujem u mantru Džejmija Olivera kako „nije važno šta jedeš; samo se postaraj da to ima što je moguće manje sastojaka“, i shvatam da čak i kad pomislim da mi je život grozničav, dovoljno je pola sata da zgrabim malo brašna, šećera, putera i jedno jaje i napravim najprilagodljiviji od svih recepata – kapkejk – i dok se time bavim izgledam kao prava Najdžela (ali avaj, bez sjajnih uvojaka i raskošnih grudi). Naravno, deca to sasvim uzimaju zdravo za gotovo i glasno se raspituju šta imamo danas,

* Ma, hajde. U pravu sam u vezi s tim. Cvekla je prava hrana za konje. Jedna od najgorih rečenica koje sam čula bila je kad sam se vratila umorna s dalekog puta, a moja druga polovina me je dočekala i srdačno objavila: „Znaš koliko ne voliš cveklu? Pa, mislim da će ti se svideti na ovaj nov način.“ Kunem se da sam gotovo zaplakala.

i svađaju se na koga je red da koristi mikser, baš kao što smo i mi radili, ali to je u redu. Radim to jer u tome uživam.

I odjednom, kao da više nisam bila sama. Odjednom su kapkejk poslastičarnice počele svuda da niču, i apsolutno sam postala opčinjena *Najboljim britanskim kuvarom* na televiziji. Čak postoji i godišnji kapkejk festival: www.cupcakecamplondon.co.uk. A ova Isina priča je bila nadahnutna svim tim i, na kraju, jednostavnom željom da se napravi nešto slatko za ljude koje volite.

Nadam se da se i vama dopada – bez obzira na to da li već umete da pravite kolače, ili ako pretpostavljate da ćete jednog dana poželeti (vidite fantastičan vodič za početnike Poslastičarskog krstaša na kraju knjige), ili ako mislite „apsolutno nema šanse da me ikada u to uvuku“, kao što sam i ja nekad davno, ili pak samo uživajte da ih jedete. Dođite, privucite stolicu...

Želim vam sve najbolje,

Dženi



Napomena spisateljice

Uspešno sam isprobala sve recepte iz knjige (dobro zapamtite, za kuvanje ne koristim rernu s ventilatorom), i svi su ukusni. Osim Kerolajninog kapkejka iznenađenja od mekinja i šargarepe. Eto, sad ste prepušteni sami sebi. Molim vas da takođe zapamtite da je deda Džo recepte izvorno pisao u britanskim merama, a Isi u gramima. Kerolajn radi sa „šoljama“. Takva je.

Dž. K.



Prvo poglavlje

Palačinke

200 g samorastućeg brašna

30 g finog kristal šećera. Može da se oliže sa kašike.

1 jaje. Planiraj četiri jajeta ako radiš sa decom mlađom od sedam godina.

½ litra punomasnog mleka. 300 g za recept plus jedna čaša da se popije uz gotove kolače.

Prstohvat soli. Ovo je mala količina soli, Isi. Sićušnija od tvog malog prsta. Ne previše! Ne! O. To je puno. Nema veze.

Stavi suve sastojke u činiju i dobro promešaj.

Napravi bunar u sredini ☒ bunar, kao mesto iz koga se vadi voda. Kao Džek i Džil. Ubaci jaje. Jupiiii! Da, i mleko.

Dobro sve zajedno umuti. Smesa bi trebalo da bude kremasta. Dodaj još malo mleka ako treba.

Zagrej i namaži puterom tiganj s teškim dnom. Deda će podići tiganj. Ne pokušavaj ti da ga podižeš. Dobro. Sada pusti da smesa sklizne sa kašike. Ne žuri. Nekoliko kašika

izlivenih sa strane tiganja će biti dovoljno. Sada pusti dedi da ih okrene, ali ti možeš da držiš dršku... da, to je to. Uraaaa!

Posluži sa ostatkom mleka, putera, džema, krema i šta god već imaš u frižideru, i veliki poljubac u čelo što si bila tako pametna devojčica.

Isi Randal je presavila parče papira i nasmešila se.

„Jesi li sasvim siguran u ovo?“, obratila se čoveku u fotelji. „Ovo je recept?“ Starac žestoko klimnu glavom. Podigao je jedan prst, što je Isi smesta prepoznala kao nagoveštaj predavanja.

„Dakle, radi se o tome...“, počeo je deda Džo, „pravljenje kolača je...“

„Život“, strpljivo ga dopuni Isi. Taj govor je čula već mnogo puta. Deda je počeo da čisti u porodičnoj pekari kad mu je bilo dvanaest; na kraju je preuzeo posao i vodio tri velike pekare u Mančesteru. Znao je jedino da mesi i peče.

„To je život. Hleb je osnova života, naša najosnovnija hrana.“

„I u potpunoj suprotnosti sa Atkinsovom ishranom“, rekla je, poravnavajući somotsku suknju preko kukova i uzdišući. Jedno je kad to kaže njen deda. On je čitav život bio mršav kao trska, zahvaljujući neprekidnoj dijeti od izuzetno teškog fizičkog rada koji je počinjao paljenjem peći u pet ujutru. Sasvim je drugačije kad su ti peciva i kolači hobi, strast – ali da bi platio račune, sedi u kancelariji po čitav dan. Teško je pokazati uzdržanost kad isprobavaš... Utonula je u misli o novom receptu za krem od ananasa koji je tog jutra isprobala. Štos je bio u tome da ostavi dovoljno voća radi ukusa, ali ne toliko da se pretvori u frape. Morala je još jednom da proba. Prešla je rukama preko crne kose. Lepo joj se slagala uz zelene oči, ali pretvarala se u potpuni prokleti kaos kad pada kiša.

„Znači, kad opisuješ to što praviš, moraš da opisuješ život. Vidiš li? Nisu to samo recepti... sad ćeš mi još reći da meriš na grame.“

Ugrizla se za usnu i odlučila da sakrije vage sledeći put kad joj deda bude dolazio u posetu. Samo bi se uzrujao.

„Slušaš li me?“

„Da, deko!“

Oboje su se okrenuli da pogledaju kroz prozor staračkog doma u severnom Londonu. Isi je tamo smestila Džoa kad je postalo jasno da je previše rasejan da bi živeo sam. Nije mogla ni pomisliti da ga seli na jug kad je proveo čitav život na severu, ali želela je da joj bude dovoljno blizu da može da ga posećuje. Džo je gundao, naravno, ali on bi to svakako činio, što je morao da se preseli negde gde mu neće dati da ustaje u pet ujutru i počne da mesi hleb. Pa onda barem neka bude džangrizav negde blizu nje, gde može da ga pazi. Na kraju krajeva, nije bilo nikog drugog da to radi. I tri pekare, sa ponosnim, sjajnim mesinganim kvakama i starim tablama na kojima je pisalo da su „elektrificirani“, sada više nisu postojale; pale su kao žrtve supermarketa i trgovinskih lanaca koji su nudili jeftinu belu smesu umesto ručno umešenih, ali malčice skupljih vekni.

Kao što je često činio, deda Džo je posmatrao kapi januarske kiše kako udaraju u prozor i čitao joj misli.

„Jesi li se čula... s majkom u poslednje vreme?“, izgovorio je. Klimnula je glavom, primetivši kako mu je, kao i uvek, teško da izgovori ime sopstvene ćerke. Marijan se nikad nije prijatno osećala kao pekarova ćerka. I Isina baka je umrla tako mlada da nije mogla da izvrši neki trajniji uticaj. Pošto je deda sve vreme radio, Marijan se pobunila i pre nego što je umela da napiše ijednu reč; družila se sa starijim dečacima i lošim društvom još od tinejdžerskog doba, ostala rano u drugom stanju sa čovekom

na proputovanju koji je Isi dao crnu kosu i ama baš ništa više. Previše nemirnog duha da bi se vezala, često je ostavljala svoju jedinicu dok je odlazila da traži sebe.

Isi je veći deo detinjstva provela u pekari, gledajući dedu kako muževno mesi testo, ili pažljivo oblikuje najlakše, filigranske kolačiće i pite što se prosto tope u ustima. Iako je obučavao pekare za sve svoje prodavnice, voleo je i sopstvene ruke da ubeli brašnom, a između ostalog i zato su pekare *Kod Rendala* bile najomiljenije u Mančesteru. Provela je bezbrojne sate radeći domaći pored velikih rerni u Kejbl stritu, i kroz pore je upijala vreme i veštinu i pažnju velikog pekara; mnogo prizemnija od majke, obožavala je dedu, i osećala se bezbedno i udobno u kuhinji, iako je znala, naravno, da je drugačija od vršnjaka iz razreda, koji su odlazili svojim kućicama sa mamama i tatama koji su radili u opštini, i psima i braćom i sestrama, i jeli kekse od krompira sa kečapom dok su na TV-u gledali *Susede*, i nisu se budili pre sunca, dok se iz daljine širio miris toplog hleba.

Sada, u trideset prvoj, Isi je konačno oprostila svojoj namučenoj, neobuzdanoj majci, iako je ona pre svih trebalo da zna kako je odrasti bez majke. Nije je bilo briga za sportske dane i školske izlete – svi su znali njenog dedu, koji ništa nije propuštao – a bila je dovoljno omiljena, jer se retko na školskim događajima pojavljivala bez poneke kutije pogačica ili francuskih kolača, dok su se gozbe povodom njenih rođendana prepričavale kao lokalne legende. Međutim, želela je da je barem neko u njenom životu malo više brinuo o modi – deda joj je kupovao dve pamučne i jednu vunenu haljinu svakog Božića, ne vodeći računa o njenim godinama, o stilu ili veličini, čak i kad su svi koje je poznavala nosili grejače za noge i majice sa slikama ananasa, a majka joj se redovno pojavljivala sa čudnom

hipi odećom koju je prodavala na festivalima, napravljenom od kudjelje ili od svrbljive vune od lame ili nečeg drugog podjednako nepraktičnog. Ali Isi nikada nije nedostajalo ljubavi u udobnom stanu iznad pekare, gde su ona i deda jeli pitu od jabuka i gledali *Tatinu vojsku*. Čak je i Marijan, koja bi u svojim letećim posetama strogo opominjala Isi da ne veruje muškarcima, ne pije jabukovaču i uvek sledi svoju dugu, bila divan roditelj. Ipak, ponekad, kad bi videla srećne porodice kako se zabavljaju u parku, ili roditelje kako ljuljuškaju bebe, Isi bi u dubini stomaka osetila snažnu želju, nalik nagrizanju, za tradicionalnim, za sigurnošću.

Niko ko je poznao porodicu nije se iznenadio što je Isi Rendal izrasla u najispravniju, najjednostavniju devojku koja se može zamisliti. Sve petice u školi, dobar fakultet a sad i dobar posao u naprednoj firmi za trgovinu nekretninama u Sitiju. Do trenutka kad je bila spremna da radi, dedine pekare su sve bile prodate: žrtve starenja i drugačijih vremena. A ona je imala obrazovanje, isticao je (žalosno, ponekad bi pomislila); nije želela da ustaje u cik zore i do kraja života obavlja teške fizičke poslove. Bila je stvorena za nešto bolje.

Ali duboko u sebi gajila je strast prema udobnosti kuhinje – prema šamrolnama, napravljenim od savršene poslastičarske kreme i laganog pahuljastog testa, posutim najhrskavijim kristal šećerom; vrućim zemičkama, pečenim u *Rendalu* isključivo za vreme predbožićnog posta, sa cimetom, suvim grožđem i korom od narandže koji su širili uzbudljiv, lepljiv miris do pola ulice; prema savršeno nanetom puterastom prelivu na najvišem, najlakšem, najsočnijem kapkejku od limuna. Isi je obožavala sve to. Otud njen projekat s dedom: da zapiše što je više moguće njegovih recepata pre nego što, iako to nijedno od njih nije nikada spomenulo, počne da ih zaboravlja.

„Dobila sam mejl od mame“, obavestila ga je. „Na Floridi je. Upoznala je čoveka po imenu Brik.* Stvarno. Brik. To mu je ime.“

„Barem je ovog puta muškarac“, prezrivo je šmrknuo deda.

Isi ga pogleda. „Psst. Rekla je da će možda doći kući za moj rođendan. Na leto. Naravno da je rekla da će doći i za Božić, ali nije.“

Isi je provela Božić u domu sa dedom. Osoblje je dalo sve od sebe, ali nije bilo baš sjajno.

„Nema veze.“ Pokušala je da se osmehne. „Zvuči srećno. Kaže da joj se tamo sviđa. Rekla je da bi trebalo malo da te pošaljem tamo zbog sunca.“

Isi i deda se pogledaše i prasnuše u smeh. Džo se umarao od šetanja po sobi.

„Da“, podsmehnuo se. „Odmah ću da uhvatim sledeći avion za Floridu. Taksi! Vozite me na aerodrom!“

Isi je ugurala svežanj papira u torbu i ustala.

„Moram da idem“, rekla je. „Hm, nastavi da zapisuješ recepte. Ali neka budu sasvim, znaš, normalni, ako želiš.“

„Normalni.“

Poljubila ga je u čelo.

„Vidimo se sledeće nedelje.“

Isi je izašla iz autobusa. Bilo je užasno hladno, sa prljavim ledom na zemlji zaostalim od kratkotrajne vejavice odmah posle Nove godine. Prvo je izgledao lepo, ali sada je postao pomalo bljuzgav na krajevima, naročito tamo gde se promaljao kroz gvozdenu

* Engl.: *brick* – cigla. (Prim. prev.)

ogradu opštinske zgrade Stouk Njuingtona, prilično veličanstvenog zdanja na kraju ulice. Ipak, kao i uvek, bilo joj je drago što je stigla. Dom, Stouk Njuington, boemska četvrt na koju je nabasala kad se preselila na jug.

Mirisi nargila iz malih turskih kafića na Stamford roudu, pomešani sa mirišljavim štapićima iz prodavnica *Sve za funtu*, širili su se pored skupih dečjih butika u kojima su se prodavale firmirane dečje čizme velingtonke i drvene igračke, koje su pažljivo proučavali kupci sa hasidskim uvojcima ili maramama na glavama; s kratkim majičićama i žargonom; mlade majke sa dečjim kolicima; starije majke sa duplim kolicima. Uprkos tome što se njen prijatelj Toubs šalio kako je život tu kao u baru u *Zvezdanim ratovima*, Isi je to sve volela. Obožavala je sladak jamajkanski hleb; baklavu s medom pored kasa u bakalnicama; male indijske slatkiše od mleka u prahu i šećera, ili praškaste table ratluka. Volela je čudne kulinarske mirise u vazduhu kad se vraćala kući s posla, i zbrku zdanjā; od ljupkog trga sa lepim zgradama ravnih pročelja do blokova zgrada i građevina od crvene cigle. Na Albion roudu su se nizale čudne prodavnice, radnje s prženom piletinom, taksi službe i velike sive kuće. Ni trgovačka ni stambena oblast, već nešto između; jedan od velikih krivudavih glavnih londonskih puteva koji je nekada davno vodio do udaljenih sela, a sada povezivao predgrađa.

Sive kuće su bile veličanstvene, viktorijanske i potencijalno skupe. Neke od njih su postale prljavi izdijeljeni stanovi sa biciklima i vlažnim kantama za smeće na točkiće koje su stajale prenatrpane u prednjim baštama. Neke su se dičile zvonima sa grubo zalepljenim imenima, i pretrpanim kantama za recikliranje na pločniku. Ipak, neke su opet preobraćene u kuće i središne, sa doteranim hrastovim vratima, odnegovanim drvećem na stepeništu i skupim zavesama iza kojih su se nalazili uglačani

drveni podovi, kamini i velika ogledala. Volela je tu mešavinu otrcanog i novog, neuglađenog i elegantnog, tradicionalnog i alternativnog, sa kulama Sitija na horizontu, i oronulo groblje i krcati pločnici... Svakakvi ljudi su živeli u Stoukiju; mikro-kosmos Londona; selo koje je odslikavalo pravo srce grada. A bio je finansijski pristupačniji od Ajlingtona.

Živela je tu četiri godine, otkako se odselila iz južnog Londona i popela se na lestvici u poslu s nekretninama. Jedina mana je bila udaljenost od stanica podzemne železnice. Govorila je sebi da to nije važno, ali ponekad, uveče, kad vetar ovako proseca između kuća i pretvara noseve u crvene cureće slavine, pomišljala je da možda i jeste. Samo malo. To nije smetalo modernim mladim mamama u velikim sivim kućama, sve su imale velike automobile. Čudila im se ponekad, kad bi ih videla napolju sa ogromnim, skupim, dečjim kolicima i vitkim, skupim telima... pitala se koliko imaju godina. Jesu li mlađe od nje? Trideset jedna nije mnogo, ne u današnje vreme. Ali sa njihovom dečicom i pramenovima u kosi, i kućama u kojima je jedan zid bio prekriven lepom tapetom... pitala se. Ponekad.

Odmah iza autobuske stanice nalazila se uličica s nanizanim malim prodavnicama, starijim mestima koja su zaostala za viktorijanskim razvojem. Nekada su to bile štale ili radnjice s ribom ili voćem; bile su nakrivljene i čudnog oblika. Bila je tu gvoždara sa starim četkama oko vrata, staromodnim tosterima sa naduvanim cenama i veš-mašinom žalosnog izgleda koja se nalazila u izlogu još otkako je Isi počela da dolazi na tu autobusknu stanicu; zatim kancelarija sa telefonom i internetom koja je bila otvorena u čudne sate i pozivala te da šalješ novac na razna mesta, i trafika koja je bila okrenuta ka putu i gde je kupovala časopise i čokoladice baunti.

Na samom kraju niza, ušuškana u uglu, nalazila se zgrada koja kao da je sagrađena naknadno, da bi se iskoristile preostale

cigle. Bila je isturena na jednom kraju, gde je trouglasti stakleni ugao štrčao prema putu, šireći se u klupu. Vrata su izlazila na malo popločano dvorište sa jednim drvetom u njemu. Delovalo je kao da ne pripada tu, malo utočište nasred seoskog trga; nešto potpuno vanvremensko – kao, Isi je jednom palo na pamet, ilustracija koju je nacrtala Beatriks Poter. Još su samo bili potrebni prozori od staklenih boca.

Vetar je još jednom zaduvalao glavnim putem, i Isi je skrenula ka svom stanu. Domu.

Kupila je stan na samom vrhuncu velike potražnje za nekretninama. Za nekog ko se bavio poslom s nekretninama, to nije bilo mudro. Pretpostavljala je da će cene početi da padaju pola sata nakon što ona preuzme ključeve. To je bilo pre nego što je počela da se zabavlja sa svojim dečkom Grejemom, koga je upoznala na poslu (iako ga je već i ranije primetila, kao i sve ostale devojke u kancelariji), inače bi je, kako je rekao nekoliko puta, svakako posavetovao da to ne čini.

Ipak, nije bila sigurna da bi ga poslušala. Pošto je pregledala svaki stan u okviru svog budžeta i svi odreda su joj bili odvratni, bila je na ivici da odustane kad je stigla do Avenije Karmelajt, i odmah joj se dopalo. Zauzimao je gornja dva sprata jedne od lepih sivih kuća sa sopstvenim bočnim ulazom i stepeništem, pa je više ličio na malu kuću nego na stan. Jedan sprat su gotovo u potpunosti zauzimale povezane kuhinja, trpezarija i dnevna soba. Namestila je prostoriju što je mogla prijatnije, sa ogromnim izbledelim sivim plišanim sofama, dugim drvenim stolom s klupama, i njenom voljenom kuhinjom. Kuhinjski elementi su kupljeni jeftino na rasprodaji, verovatno zato što je u pitanju bila jaka nijansa ružičaste. „Niko ne želi ružičastu

kuhinju“, rekao joj je prodavac, pomalo tužno. „Samo žele nerđajući čelik. Ili seoski stil. Nema ničeg između.“

„Nikada pre nisam videla ružičastu mašinu za pranje veša“, rekla je ohrabrujuće Isi. Mrzela je neraspoložene prodavce.

„Znam. Nekim ljudima se očigledno pomalo smuči kad gledaju veš kako se vrti u njoj.“

„To joj je mana.“

„Džordan je umalo kupila jednu“, nastavio je, odmah živnuvši. „Ali onda je zaključila da je previše ružičasta.“

„Džordan je zaključila da je previše ružičasta?“, ponovila je Isi, koja sebe nikad nije smatrala naročito ružičastom i ženstvenom osobom. Ovo je, međutim, bila tako nežna, prava Skjapareli ružičasta. Bila je to kuhinja koju je prosto trebalo obožavati.

„I stvarno je sedamdeset posto snižena?“, pitala je ponovo. „Potpuno opremljena?“

Prodavac je pogledao lepu devojkicu sa zelenim očima i oblakom crne kose. Voleo je zaobljene devojkice. Izgledale su kao da bi zaista i kuvale u njegovim kuhinjama. Nisu mu se dopadale one oštre dame koje su želele kuhinje oštarih ivica da u njima drže džin i kreme za lice. Smatrao je da kuhinje treba koristiti za pripremanje ukusne hrane i sipanje lepog vina. Ponekad je mrzeo svoj posao, ali njegova žena je obožavala to što je svake godine osavremenjivala kuhinju na popustu i u njoj im kuvala predivna jela, pa je hrabro nastavljao. Oboje su se užasno gojili.

„Da, sedamdeset posto manje. Verovatno će je samo izbaciti“, rekao je. „Na otpad. Možete li da zamislite?“

Mogla je da zamisli. To bi bilo veoma tužno.

„Ne bih volela da se to dogodi“, rekla je ozbiljno.

Prodavac je klimnuo glavom, u glavi već pripremajući nalog za prodaju.

„Sedamdeset pet posto jeftinije?“, pitala je. „Na kraju krajeva, praktično bih dala novac u dobrotvorne svrhe. Spasimo kuhinju.“

I tako je stigla ružičasta kuhinja. Dodala je crno-beli kockasti linoleum i pribor, i pošto bi goste prvo zabojele oči, pa su ih trljali da odagnaju tačkice, a zatim ih ponovo oprezno otvarali, neki bi se iznenadili kad bi shvatili da im se u stvari prilično dopada ružičasta kuhinja, i svakako im se dopadalo ono što je iz nje izlazilo.

Dopala se čak i deda Džou, prilikom jedne od njegovih pažljivo osmišljenih poseta, i pohvalno je klimnuo glavom na gasnu ploču za kuvanje (za karamelizovanje) i električnu rernu (za ravnomerno raspoređenu toplotu). I danas su Isi i njena preslatka ružičasta kuhinja izgledale kao stvorene jedna za drugu.

U njoj se zaista osećala kao kod kuće. Pojačala bi radio i muvala se u njoj, prikupljajući vanilin šećer, najfinije francusko brašno za kolače koje je kupila u maloj prodavnici u Smitfildu i uzano srebrno sito, i birajući između svojih pouzdanih drvenih varjača da umuti smesu lakšu od vazduha u pravi oblik. I bez gledanja je savršeno razbijala po dva jajeta odjednom u veliku plavo-belu prugastu keramičku posudu za mešenje, i odoka je merila tačnu količinu kremastog, kao sneg belog putera gersni, koji nikada ne ide u frižider. Trošila je mnogo putera.

Oštro se ugrizla za usnu da ne bi kolač izmešala previše jako. Ako bi ušlo previše vazduha, mešavina bi u rerni splasnula, zato je usporila ruku da vidi hoće li tako dostići maksimum. Hoće. Iscedila je unutra svež sok od narandže i planirala je da pokuša sa glazurom od marmelade, što bi bilo ili ukusno ili prilično čudno.

Kapkejkovi su bili u rerni i pripremala je treću turu glazure kad je njena cimerka Helena otvorila vrata. Štos je bio u tome da se uravnoteži ukus da ne bude ni prekiselo ni preslatko, već savršeno... Zapisala je tačnu kombinaciju sastojaka koji bi u ustima dali prefinjenu notu.

Helena nigde nije stizala pažljivo. Jednostavno nije bila sposobna za to. U svaku prostoriju je prvo ulazila grudima – tu nije bilo pomoći; nije bila debela, samo visoka, i krajnje izdašnih oblina u stilu pedesetih, sa velikim mekim grudima, tankim strukom i širokom zadnjicom i butinama, ukrašena masom preraphaelitske kose. Smatrali bi je lepoticom u bilo kom drugom istorijskom razdoblju osim na početku dvadeset prvog veka, kad se smatra da je lepa žena jedino ona koja izgleda poput gladne šestogodišnjakinje kojoj su neobjašnjivo izrasle čvrste jabučaste sise iz lopatica na leđima. Zato je neprekidno pokušavala da smršavi, kao da je uopšte mogla da se otarasi svojih širokih alabasterastih ramena i bujnih zaobljenih butina.

„Imala sam *grozan dan*“, dramatično je objavila. Bacila je pogled na rešetke za hlađenje.

„Radim na tome“, žurno je rekla Isi, i spustila štrcaljku za šećernu glazuru.

Rerna je zazvonila. Isi je sanjala o šporetu aga – velikom ružičastom – iako ga nikako ne bi mogla uneti uz stepenice niti kroz bilo koji prozor, pa čak i da je mogla, nije imala gde da ga uključi, a čak i da je imala, pod ne bi mogao da izdrži njegovu težinu, pa čak i kad bi to uspelo, ne bi mogla da čuva toliko ulja, a čak i kad bi mogla, age nisu bile dobre za pravljenje kolača, bile su previše nepredvidljive. Osim toga, nije mogla sebi da ga priušti. Međutim, i dalje je čuvala katalog sakriven u ormanu za knjige. Umesto njega imala je krajnje delotvoran nemački boš, koji je uvek bio na željenoj temperaturi, i vreme je odmeravao tačno u sekund, ali nije budio privrženost.

Helena je posmatrala dvadesetak savršenih kolača izvađenih iz rerne.

„Za koga kuvaš, Crvenu armiju? Daj mi jedan.“

„Prevruci su.“

„Daj mi jedan!“

Isi je prevrnula očima i počela da istiskuje glazuru stručnim trzajem zgloba. Naravno, trebalo bi da čeka da se kolači dovoljno ohlade i ne rastopi se puterast krem, ali videla je da Helena ne može da čeka toliko dugo.

„Dakle, šta se dogodilo?“, pitala je kad se Helena udobno smestila na kauč (donela je svoj kad se uselila; odgovarao joj je. Helena nikad nije volela da troši više energije nego što je bilo neophodno) sa ogromnom šoljom čaja i dva kapkejka na omiljenom tufnastom tanjiru. Isi je bila zadovoljna kolačima; bili su laki i paperjasti kao vazduh, sa finim mirisom narandže i krema, ukusni, i nisu mogli da pokvare večeru. Shvatila je da je zaboravila da donese nešto za večeru. Pa, onda će *oni* biti večera.

„Udarili su me“, šmrknula je Helena.

Isi je sela. „Opet?“

„Mislio je da sam vatrogasno vozilo. Očigledno.“

„Šta bi vatrogasna kola radila na Odeljenju hitne pomoći?“, pitala se Isi.

„Dobro pitanje“, odgovorila je Helena. „Pa, stižu nam svakakvi.“

Helena je želela da postane medicinska sestra još u osmoj godini, kad je uzela sve jastučnice u kući i poređala sve plișane igračke u bolničke krevete. U desetoj je zahtevala od svih članova porodice da je zovu Florens (njena tri mlađa brata, koji je se svi plaše, i dalje je tako zovu). U šesnaestoj je napustila školu i otišla pravo na obuku na staromodan naćin – na odeljenja pod nadzorom glavne sestre – i uprkos vladinom mešanju u sistem, sada je bila rukovodilac odeljenja B klase („Zovite me glavna sestra“, rekla je zlovoljnim starim lekarima, koji su je sa zadovoljstvom poslušali) i praktićno je vodila užurbano Odeljenje hitne pomoći u Hemel parku, a prema stažistima se

još ponašala kao da je 1955. Gotovo je dospela u novine kad ju je neko prijavio zbog uvođenja pregleda noktiju. Međutim, obožavali su je, i većina devojaka i mnogi mladi lekari koje je podsticala i savetovala tokom njihovih prvih napetih meseci, ali i njeni pacijenti. Naravno, kad nisu bili izbezumljeni i udarali se.

Iako je zarađivala više, sedela po čitav dan i nije morala da radi glupe smene, Isi je ponekad zavidela Heleni na njenom sigurnom korporativnom poslu. Kako je divno raditi ono što voliš i u čemu si dobar, čak i ako je bilo za skromnu platicu uz povremeno primanje ponekog udarca.

„Kako je gospodin Rendal?“, pitala je Helena. Obožavala je Isinog dedu, koji se divio Heleni kao prokletu dobroj ženi, optuživao ju je da i dalje raste i smatrao da bi dobro izgledala na pramcu broda. Takođe je svojim veštim profesionalnim okom procenila svaki starački dom u okolini, za šta je Isi osećala da će joj biti zauvek dužna.

„Dobro je!“, odgovorila je Isi. „Samo, kad je dobro, želi da ustane i da pravi kolače, pa se ljuti i ponovo gnjavi onu debelu sestru.“

Helena je klimnula glavom.

„Jesi li već vodila Grejema da ga vidi?“

Isi se ugrizla za usnu. Helena je dobro znala da nije.

„Ne još“, odgovorila je. „Ali hoću, samo je mnogo zauzet.“

Stvar je bila u tome, pomislila je Isi, što je Helena obično privlačila muškarce koji su obožavali zemlju po kojoj hoda. Nažalost, njoj je to neverovatno išlo na živce i uglavnom se zaljubljuivala u zgodne alfa mužjake koji su bili zainteresovani samo za žene čiji je indeks telesne mase bio kao u malog, drhtavog psa. Pored toga, svako ko je tražio normalnu ili približno normalnu vezu nije ni slučajno mogao da se takmiči sa Heleninim obožavaocima, koji su pisali poeziju i slali joj pune sobe cveća.

„Mmm“, izustila je Helena, potpuno istim tonom kojim se obraćala tinejdžerskim skejterskim propalicama što su dolazili sa polomljenim ključnim kostima. Ubacila je još jedan kolač u usta. „Znaš šta, božanstveni su. Stvarno bi mogla da budeš profesionalac. Jesi li *sigurna* da ne sadrže jednu od mojih vitaminskih pilula?“

„Potpuno.“

Helena je uzdahnula. „O, dobro. Svi imamo nešto čemu težimo. Brzo! Pali televizor! Danas je dan Sajmona Kauela. Želim da gledam prema kome je danas okrutan.“

„Potreban ti je *ljubazan* muškarac“, rekla je Isi, i podigla daljinski upravljač.

Kao i tebi, pomislila je Helena, ali zadržala je to za sebe.



Drugo poglavlje

Kapkejkovi od narandže sa glazurom od marmelade za tmuran dan

Pomnoži sve sastojke sa četiri da dobiješ mnogo kapkejkova.

2 cele narandže, razdeljene. Potrudi se da ne kupiš kisele. Crvene narandže mogu biti korisne za istiskivanje frustracije.

230 g putera, rastopljenog. Upotrebi vatru svog pravednog gneva da rastopiš puter ako ti lonac nije pri ruci.

3 cela jajeta. Plus još tri da ih terapeutski razbiješ bacanjem o zid.

230 g šećera. Dodaj još šećera ako ti je potrebno da malo zasladiš život.

230 g brašna koje podiže samopoštovanje

3 supene kašike marmelade

3 supene kašike narandžine kore

Prethodno zagrej rernu na 180°C (oznaka za gas 4). Namaži puterom plehove za kolače.

Iseckaj jednu narandžu – da, zajedno sa korom – na komade, i stavi ih u mikser sa rastopljenim puterom, jajima i šećerom. Muti velikom brzinom dok se sve dobro ne sjedini i malo ti se ne popravi raspoloženje od prijatne buke miksera. Uspi mešavinu u činiju sa brašnom i lupaj je drvenom varjačom dok je ne ukrotiš.

Peci u rerni pedeset minuta. Pusti da se ohlade pet minuta u plehu, zatim ih istresi na žičanu rešetku da se potpuno ohlade. Namaži odozgo marmeladu. Pokušaj ponovo da otkriješ ukus narandžine kore.

Isi je presavila pismo i vratila ga u torbu odmahujući glavom. Nije mislila da će deda imati loš dan. Mora da je zato što su ponovo razgovarali o njenoj majci. Želela je... Pokušala je da saopšti Marijan da bi dedi povremeno prijalo poneko pismo. Očigledno nije uspevalo. Pa, nije tu mogla bogzna šta da uradi. I bilo je dobro znati, u svakom slučaju, da je on negde gde hoće da mu zalepe marku i pošalju pismo. Poslednjih nekoliko meseci, kad je uključivao rernu u stanu tačno u pet svakog jutra, a onda zaboravljao zašto, svima je bilo teško. Osim toga, imala je svojih problema, pomislila je, gledajući na sat. Nekim danima joj je bilo stvarno teško da se vrati na posao, a tu je i današnji dan, pomisli Isi, vireći s kraja reda da vidi da li je zglobni autobus počeo da se kotrlja oko ugla Stouk Njuington rouda. Ta nezgrapna stvar uvek nekoliko puta pokušava da skrene oštrom krivinom, dok mu kombiji sve vreme trube a biciklisti viču. Uskoro će ih povući iz upotrebe. Isi je svejedno žalila za tim jadnim, glupim autobusima.

Da, prvi ponedeljak posle Božića spadao je u proketo loše dane. Vetar joj je ledio lice i povlačio novu božićnu kapu, koju