

Žaki Diran

SVESKA SA RECEPTIMA

Prevela s francuskog
Maja Mihajlović

 Laguna 

Naslov originala

Jacky Durand

LE CAHIER DES RECETTES

Copyright © Éditions Stock, 2019

Published by arrangement with SAS Lester Literary Agency
& Associates

Translation copyright © 2020 za srpsko izdanje, LAGUNA



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

NC-COC-016937, NC-CW-016937, FSC-C007782

© 1996 Forest Stewardship Council A.C.

Ceo moj život se odvija po istom receptu, usponi i padovi se smenjuju iz dana u dan.

Pjer Ganjer, šef kuhinje

Prvi deo

1

Netremice gledam u tvoje šake na bolničkom prekrivaču. Prozirne kao svileni papir. Izgledaju kao korenje nasukano u rečnom koritu. A ja sam ih znao tako žive i tople, čak i ozleđene od dlana do kažiprsta. Govorio si smejući se da si „kralj opekotina“. Šta vredi što ti je kuhinjska krpa prikačena na kecelju, u žaru posla bi je zaboravio kako bi što pre zgrabio te tiganje u kojima si prstima okretao teleće kotlete i filete smuđa. I opekao bi se, ništa ne govoreći, sada i vrelim uljem po rukama ili vadeći iz kalupa kolače iz rerne.

Govorio si da će jedna opekotina oterati drugu, da si to naučio od starog pekara koji ti je kao šegrtu pokazivao kako da mesiš hleb. I smejao si se kad sam dodirivao tvoje ožiljke od plikova. Voleo sam i da se igram poslednjim člankom tvog kažiprsta, kvrgavim kao vinova loza, i voleo sam da mi iznova pričaš priču o njegovom deformitetu. Govorio si mi da tada nisi bio stariji od mene. Sedeo si za stolom na koji je tvoja majka upravo bila spustila mašinu

za mlevenje mesa da pripremi terinu.* Bio si očaran tom mašinom od livenog gvožđa čiju si ručicu smeo da okrećeš dok je majka u nju ubacivala komade svinjetine. Ali si jednog dana, u njenom odsustvu, stavio kažiprst u mašinu. Kod lekara se išlo peške glavnim putem, pa biste se s njim vraćali njegovim sankama. Doca ti je pogledao prst. U to vreme bilo je i nezamislivo dovesti u pitanje mišljenje jednog lekara. On je naredio tvom ocu da iseče dve letvice od topole. Stisnuo si zube kad ti je njima pritiskao prst. Zatim ih je pričvrstio trakama pripremljenim od očevoг flanelnog pojasa. Rekao je da će se vratiti za mesec dana.

Kad je sklonio steznik, tvoj kažiprst je bio potpuno crven, a poslednji zglob je izbio ulevo. Lekar je rekao da ti je prst spasen, ali da možda nećeš moći u vojnu službu. Tvoj otac se namrštiо rekavši da ćeš ići u vojsku kao i ostali. A ti si odmahivao glavom i uzdisao dok si mi to pričao: „Da su samo znali da sam odslužio dvadeset meseci u Alžiru.“ Nastavljao bi da stružeš dno tiganja noktom deformisanog prsta, govorio si da je koristan za ribanje teško dostupnih mesta.

Sećam se tvog kažiprsta na dršci noža, na poslastičarskom špricu. Trudio si se kao da upravo polažeš ispit o profesionalnoj osposobljenosti. Sada ga najednom podižem, izgleda mi lagan i sićušan kao kost tovljenog pileta. Često sam želeo da ti uvrnem zglob kako bih ga ispravio. Užasavala me je i sama pomisao na taj pokret. Ne, ne mogu to da ti uradim. Čak i da si već mrtav, ne bih to uradio. Zato što me je uvek progonila ta priča koju smo kao deca prepričavali u osnovnoj školi. Priča o pogrebniku.

* Fr.: *terrine* – rolat od mlevenog mesa. (Prim. prev.)

Tokom pripreme pokojnice otac jednog druga pokušao je da joj ispravi nogu osušenu od raka. Ud se polomio, pogrebnik je dobio otkaz.

Još jednom sam ti dotakao šake. Voleo bih da se pomere, makar za milimetar. Ali izgledaju kao spatule koje si obesio o šinu na zidu nakon što su plesale u tvojim rukama dok si okretao galete od krompira. Tražim na noćnom stočiću bočicu parfema koji sam ti poklonio za Božić. *Karonov*, za muškarce. „Videćete, dobar je za muškarce u njegovim godinama“, rekla mi je prodavačica kod Lionske stanice. Obrijao sam te 25. decembra ujutru i ti si mi zaustavio ruku:

– Šta je to?

– Miris.

– Nikad to nisam koristio.

Pristao si da ti stavim nekoliko kapi na vrat, gundajući: „Kuvar ne koristi parfeme. To bi mu pokvarilo čula mirisa i ukusa.“ Njuškao si, oprezno i plašljivo: „Ali ćeš me ti ionako naterati.“ Mažem ruke parfemom i lagano masiram tvoje prste, tvoje dlanove.

Pre tri dana, posle posluživanja večere, nisam mogao da zaspim. Odlučio sam da kombijem obiđem grad. Zapalio sam kamel i slušao *No Quarter* grupe *Led cepelin*. Tu buku, kako si govorio. Noć je bila hladna, ulice puste. Na trenutak sam oklevao da li da popijem malo pivo u *Kafe de la Peu*. Ali želeo sam da te vidim. Jurnuo sam do bolnice, ukucao šifru na vratima odeljenja za palijativnu negu koju mi je dala sestra Florans iz noćne smene. Hodnik je bio u narandžastoj polusenci. Vrata tvoje sobe su bila odškrinuta i, na svetlosti noćne lampe, video sam zanimljivu igru senki koje si stvarao rukama, zatvorenih

očiju. Trljao si dlanove kao da mešiš sipkavo testo za tart s limunom koji se nalazio na tvom desertnom meniju. Zatim si raširio prste snažno ih štipajući. Jesi li pokušavao da ukloniš komadiće testa? Seo sam na ivicu kreveta i gledao te dok to radiš. Šapnuo sam ti: „Tata, i dalje to imaš u sebi.“ Nisam očekivao odgovor. Samo sam se nadao da me čuješ. Osetio sam kako mi se s leđa tiho prikrajaju koraci.

– Šta radi? – blago je upitala Florans.

– Mesi. Mislio sam da je reč o testu za tart, ali to je zapravo hleb. Vidi, sklanja komadiće testa koji mu se lepe za prste.

– Lepi su mu pokreti.

– Kada će otići?

– On će odlučiti o tome.

I večeras čujem reči Florans, koja bdi nad tobom. Subota je, ima slobodan dan. Pre nego što si pao u komu, pre tri nedelje, noću ste često razgovarali o kuhinji. Opisivao si joj svoja jela, poširana jaja sa paprenjačom i žutim vinom, kompot od vinogradarske breskve. Zabavljao si je pričajući joj kako praviš ćufte. Odmahivao si glavom kad sam govorio da te šarmira kako bi joj odao recepte. „Ni njoj ni drugima“, ponavljao si smejući se.

Florans je zaista nežna prema tebi. Osećam da je dirnuta zato što si usamljen. Pretvara se da ne vidi šta radim već šest meseci otkad si u bolnici. „Ovo je nejestivo“, izjavio si kad su ti izneli prvi obrok. Pa sam ti dostavio „male mašone“, * kao što si tražio. Na krevet sam pažljivo postavio crveni karirani stolnjak. Pripremio sam tanjir vodeći se tvojim željama: krompir-salata, remulada sa

* Fr.: *mâchons* – tradicionalno lionsko jelo koje se služi u prepodnevnom časovima. Obično se sastoji od svinjskog mesa ili iznutrica i zaliva se crvenim vinom. (Prim. prev.)

celerom, dimljena šunka, fileti haringe u ulju, rolat od mesa. I uvek dobar komad sira: konte, epoas, sen marse-len. Čak si želeo i snežna jaja,* pa bi mi kasnije prebacivao kako sam stavio „previše vanile“. Sakrio sam u rancu i „flajku“ vina i okruglu čašu. Tražio si crveno, začinjeno, sa aromom crnog voća.

Dan pre nego što si pao u komu, hranio sam te na kašičicu. Kompot od jabuka sa malo cimeta i limuna. Otad nisi progovorio. Niti si išta jeo. Na infuziji ti daju koktel hipnovela i skenana, sedativa i morfijuma. Tebi, koji si uvek ponavljao: „Kad jednog dana budem shvatio da sam gotov, to će ići brzo.“ Nikada nisam zamišljao da ćeš toliko dugo umirati.

Jedne večeri sam upitao Florans: „Zašto je ovako za-peo?“ Posle duge tišine odgovorila mi je: „Možda vam ostavlja vremena da se od njega oprostite?“ Zbog te rečenice sam se uznemirio, otad me proganja. Ponekad krivim sebe zbog tvoje kome. Pomislim da te moje jadicovke, moje svakodnevne brige sprečavaju da odeš i da zbog toga patiš. Jednog dana priljubio sam ti se uz uvo jer sam hteo da ti kažem: „Idi, tata, ako želiš“, ali reči su mi zastale u grlu.

Dok podižem tvoju bolničku košulju da bih te natrljao parfemom, vidim da ti je koža išarana venama u kojima se krv izgleda zgusnula. Otići ćeš večeras. Shvatio sam to jutros kad sam počeo da pripremam volovan** za večeru na Svetog Valentina. Redovni gosti su mi tražili to jelo

* Fr.: *oeufs à la neige* – kolač od poširanog belanceta i šećera u kremu od vanile. (Prim. prev.)

** Fr.: *vol-au-vent* – čašice od lisnatog testa pogodne za razna punjenja. (Prim. prev.)

koje uvek služiš 14. februara. Počeo sam od lisnatog testa. Najpre sam ga presekao napola i razvukao oklagijom, pa kalupom odvajao krugove. Zatim sam slagao listove testa i premazivao ih umućenim jajetom. Kad sam izvukao volovan iz šporeta, bio sam razočaran rezultatom. Testo nije dovoljno naraslo. Nisam znao da li je trebalo da ga duže pečem. Poželeo sam da si tu da me posavetuješ. Otvorio sam prozor i zapalio cigaretu srčući kafu, te noći se magla ledila. Shvatio sam da se nikad više nećeš vratiti da me grdiš u kuhinji.

Nikada me nisi naučio nijedan recept. Zapravo nikad onako kako se uči u školi. Ni cedulje, ni količine, ni lekcije, trebalo je da sve pokradem gledajući i osluškujući. Kad si mi govorio: „Dodaj soli“, pitao bih te: „Kako to misliš soli? Koliko?“ Prevrnuo bi očima, moja pitanja su te nervirala. Smesta bi uzeo moju ruku i spustio je u kuhinjsku so: „Ovako je staviš na dlan da bi procenio. Pa nije to komplikovano, dlanom možeš sve da izmeriš.“ Kad si mi govorio o „supenoj kašici brašna“, trebalo je da odgonetnem da li si mislio na ravnu ili punu supenu kašiku. Nikada nisam mogao da iz tebe izvučem ni vreme kuvanja. Govorio bi mi: „Imaš nož i oči, to je sasvim dovoljno da znaš da li je gotovo ili nije.“

Jutros, dok sam kuvao rakove u ribljem bujonu, ponovo sam se pitao gde si ostavio svesku sa receptima. Ta sveska je pomalo poput mehurića koji samo što se ne raspukne na ivici mog sećanja. Ponekad mi tek tako iskrсне dok sanjarim pored šporeta. Onog dana sam tražio ideju za nadev za pečeno pile kad sam se setio da ga ti ponekad napuniš sirom mali švajcarac. Pojavila mi se slika pred očima: nedelja je, ti i mama ste u krevetu, naslonjeni na

jastuke. Sveska sa receptima je na njenim butinama, ona gricka olovku. Osećam da te nerviraju pitanja koja ti postavlja vragolasto lupkajući u tvoju šolju kafe: „Dakle, šefe, hoće li taj recept za punjenu piletinu?“ Prevrćeš očima. Mrziš kad te zovu „šefe“. Nabiješ nos u šolju i promrmljaš: „Gurneš malog švajcarca u piletovo dupe.“

Koliko sam se puta setio tog pokreta dok sam stajao neodlučan pred šerpama? Koliko sam puta u mislima prelistavao tvoju svesku dok sam stajao sâm za šporetom? Ponovo je vidim u maminim rukama, u kožnom povezu, a unutra teku ujednačeni potoci rukopisa o sastojcima, kuvanju, trikovima, ukusima. Oduvek sam mrzeo bešamel-sos, ali sam želeo da naučim da ga pravim korak po korak, čitajući s papira, a ne da vrebam tvoje pokrete.

Umesto toga, jednog od onih dana kad bi pobesneo, odlučio si da sveska treba da nestane.

Tog popodneva sam potražio Lisjena da ga sprečim da vozi moped. Ostario je otkad si se razboleo i sve više se muči u kuhinji. Iskrivio se poput žalosne vrbe, a uvek je pravo stajao ispred tvojih šporeta. Nikad te nisam čuo da o njemu govoriš kao o svom pomoćniku. Zvao si ga „Lulu“, „moj Lulu“. Lisjen je čutljiv čovek. Međutim, tog popodneva u kombiju pitao me je: „Kako je?“ Odgovorio sam mu: „Stabilno.“ Nisam imao hrabrosti da priznam da ćeš te noći umreti. Ti si Luluu ceo život, znaš to.

Opasao je kecelju i obuo klompe. Dugo je proučavao servirani volovan. Ugledao je tartuf koji sam hteo da narendam pred posluživanje. Pitao sam ga zašto se smeši: „Sećaš se kako te je matori pogledao kad si dodao tartufe u njegov rolat od mesa? Rekao je da to više nije njegov recept i da samo rasipaš novac.“ Nikad te nisam video da spremaš tartufe. „Preskupi su. I pritom ubijaju sve ostale ukuse“, to si ponavljao. Kleo si se samo u smrčak. Onaj iz Luluovog kraja, koji ti je donosio u punim korpama.

Jednog dana sam pomislio da sam je našao, tvoju izgublenu svesku sa receptima. Lulu je dremao u dvorištu, ti si otišao da bereš višnje za klafuti. Pretražio sam torbe prebačene preko Luluovog mopeda i otkrio da iz prljavih krpa viri deo kožnog poveza. Taman sam se spremio da je izvučem iz torbe kad me je Lulu iznenadio. „Šta tražiš tu, dečko?“, upitao me je nimalo ljutitim glasom. Osetio sam da sam pocrveneo. Nisam ni pomislio da lažem Lulua, previše iskrenog, previše skromnog. Prošaputao sam: „Pomislio sam da sam prepoznao tatinu svesku sa receptima.“ Lulu mi je zatražio da izvučem sve iz torbe. To je bio povez stare beležnice u kojoj su se nalazile pažljivo presavijene stranice iz novina. „Koristim ih da uvijek ribu kad idem u ribolov. Kao i povrće i šampinjone“, objasnio mi je. Ostao sam skamenjen. Nisam mogao da Lisjenu objasnim da nisam prestao da razmišljam o svesci od trenutka kad je otac pokušao da je spali u šporetu na ugalj. Dok je zatvarao torbu, Lisjen mi je blago rekao: „Ne razmišljaj više o tome ili će matori pobesneti.“

Lisjen te zove „matori“ otkad ste napunili dvadeset banki, kad si bio narednik u Alžiru. Nikada nije bilo potrebno da mu daješ naređenja u kuhinji. Uvek si mi govorio da ti je Lulu čitao misli kad si osmatrao morske grebene tražeći pećinu u kojoj bi mogle da se kriju felage. Mogao je da pogodi kad ti se neki sos ne dopada, i uvek je pri ruci imao maslaca i brašna da ga ugusti.

Večeras sam ga pustio da za predjelo spremi gužer.* Nisam hteo da mu kažem da je trebalo da ostane samo volovan. Pritom Lisjen voli da nadzire Gijoma, šegrta kog

* Fr.: *gougères* – pecivo sa sirom. (Prim. prev.)

je naučio ovom receptu. Začuđujuće je pričljiv s ovim dečkom. Pokazao mu je kako da supenom kašikom oblikuje gužer. Hoću da kažem: ti nikad nisi bio tako strpljiv.

Prezalogajili smo nešto pre posluživanja. Lisjen i Gijom su oglodali ostatke piletine. Ja sam gricnuo gužer. Pilo mi se dobro vino. Otišao sam u podrum i izabrao vino koje si mi poklonio: bonski *Clos l'enfant Jésus*. Lisjen se upiljio u mene kao Baster Kiton. Potražio sam tri lepe čaše s postoljem. „Probaj“, rekao sam Gijomu, „odlično je.“

Voleo bih da možeš da nas vidiš dok Lisjen i ja serviramo volovan. Gijom je dobro zagrejavao tanjire. Ispunili smo čašice mesom i dodali ćufte i sos. Narendao sam tartufe. Kloe, mlada žena koja ispomaže u sali, nije se usuđivala da uzme tanjire iz otvora za posluživanje. Pitao sam je da li se boji jer su „vreli“. Odgovorila mi je da nije to, već joj je moj volovan mnogo lep, takav nikad nije videla, u restoranima gde je radila koristili su gotovo lisnato testo i fil iz kutije. Setio sam se tvojih reči: „Ovde sve pripremamo sami, ili to ne možemo zvati kuhinjom.“

U 21.30 pustio sam Lisjena, Gijoma i Kloe da završe s posluživanjem. Polako sam se popeo u bolnicu. Večeras maglu možeš nožem seći. Seo sam na klupu u parku da zapalim cigaretu. Opet sam se prisećao oktobarskog sunca na pozlaćenom lišću kad sam te šetao u kolicima. Grdio si me jer sam palio cigaretu: „Prestani s tim, vidiš gde me je to dovelo.“ Pitao sam te zašto se celog života nisi odvajao od žitana bez filtera, od prve kafe u kuhinji do deset uveče kada si polirao radni sto. Prošaptao si: „To me je održavalo u životu.“ Znao sam da ne treba dalje da te ispitujem.

Kad sam se vratio u tvoju sobu, znao sam da je to naše poslednje večer. Namirisao sam ti kožu. Trudim se da sredim ostatke tvoje kose nakon što ti je radio-terapija spržila glavu. Znam da si pristao na taj poslednji tretman zbog mene, nadajući se da ćeš ukrasti koju nedelju od smrti. Ali krivim sebe što sam te naterao da podlegneš tom užasnom zračenju u bolničkom podrumu. Dodirujem tvoje usne, koje podsećaju na osušenu koru hleba. Pre neki dan usta su ti bila poput groznog kratera u kojem je grgotala ustajala voda. Mislio sam da će ti se pluća utopiti. Pozvao sam sestru, a ona je slegla ramenima. Navlažio sam ti usne vinom *Clos l'enfant Jésus*, sipao malo u tvoju čašu na noćnom stočiću. Rekao sam ti: „Živeli, tata“, i popio naiskap. Vino raspaljuje prazninu koja mi se širi u stomaku dok se tvoje disanje usporava. Sećam se naše prve degustacije vina. Imao sam možda deset godina. Išli smo u Kargoloen jednog tmurnog januarskog nedeljnog jutra. Obično si posećivao vinara koji je kotrljao „r“ svojim hrapavim glasom. Degustirali ste vino zaustavljajući se kod svake bačve. Vinar je bio pričljiv, ti bi ispustio pokojnu reč pošto bi promućkao vino u ustima. Sedeli smo na panju, poneo si tvrdi kozji sir i veknu hleba. Odmah mi se svideo ukus pino noara sa sirom koji smo probali.

Na zidu tvoje sobe sat pokazuje pola jedanaest. Skidam cipele, stari smeđi džemper sa okovratnikom na zakopčavanje, sedim na ivici tvog kreveta i grlim te. I kažem: „Znaš, ni muva se nije čula dok su malopre jeli volovan. Samo zveket noževa i viljušaka i pokupljenih tanjira na kraju. I bio si u pravu za tartufe, uvek ih je previše sem možda u omletu. Bez tebe moja kuhinja ne bi imala nikakvog smisla, nikakvog ukusa. Naučio si me ne rekavši

ništa. Sada možeš da odeš, tata. Lepo smo živeli zajedno čak i ako se to nije primećivalo svakog dana. Volim te i voleću te zauvek. Kao što volim mamu i voleću je zauvek.“

Grudi ti se umiruju nakon dugog poslednjeg izdaha poput balona koji se ispušta. Ljubim te i podižem prekri-vač do tvog vrata. Zatvaram vrata iz hodnika prošaptavši sestri: „Gotovo je.“

Napolju mi magla ledi kosti. Pitam se kako će ti biti u smrznutoj zemlji. Lisjen me čeka u kuhinji, čita novine na radnom stolu. Ponavljam: „Gotovo je“, i punim dve čaše preostalim vinom *Clos de l'enfant Jésus*. Mahinalno otvaram fioku stola. Kao da ću tu naći svesku sa receptima. Ali tamo su samo papirne maramice. Poneo si je, dakle, sa sobom u grob. Ta prazna fioka, kao da si umro po drugi put.

4

Zimsko je nedeljno jutro, nisam imao više od pet godina. Sunce baca zrake na prozorske kapke. Uzalud se trudiš da hodaš na vrhovima prstiju, drveno stepenište škripi dok silaziš u kuhinju. Ložiš šporet na ugalj, veliki lonac lupa o sudoperu dok ga puniš, neophodna ti je topla voda kad si u kuhinji. Šta вреди što ti se ponavlja da je ima dovoljno, ne, treba ti voda koja je zadrhtala na šporetu. „Zadrhtala, ne proključala“, tako kažeš. „Na sto stepeni voda sve ubija.“ Zatim se čuje rika mlina za kafu. Mrziš espresso koji iz aparata služiš gostima. Treba ti tvoje „piće iz kasarne“, kako ga zoveš. Mešavina arabike i robuste koja daje kafi kiselkast i gorak ukus. Uvek je napraviš za ceo puk, u velikom metalnom aparatu. Držiš je na toplom na ivici malog šporeta dok ne popiješ poslednju šolju, pa se popneš da spavaš. Samo ti piješ tu kafu „tešku kao pravda“, kaže Lisjen dok kuva čaj.

Kad osetim miris kafe koji se popeo do sprata, ustajem. Otkaskam do vaše sobe jer želim da proverim da li mama

još spava. Najviše se bojim da ću zateći prazan krevet i da je otišla. Uvek mi taj neobični strah steže grudi. A još prethodne večeri mi je rekla: „Volim te“, a ja sam se grčevito držao za nju dok nisam zaspao u svom krevetu. Uveče mama miriše na kremu nivea, kao na onu koju mi nanosi na obraze kad budu opaljeni od hladnoće. Ti mi kažeš „Laku noć, sine“ iz vaše sobe. A sinoć si dodao: „Hoćeš li sutra sa mnom da spremaš brioš?“ Viknuo sam „Da“ smejući se. Mama je promrmljala: „Ostavićeš me sutra da spavam, mala bitango.“ Tog jutra sam polako odškrinuo vrata i video pramen kose između čaršava i jastuka gde se glava sakrila. Čuo se tatin zvižduk iz kuhinje.

Uvek nosim igračku, starog odrpanog plišanog medu, kad ti se pridružujem u kuhinji. „Već si ustao“, tako kažeš, po običaju glumeći da si iznenađen. „Ne stavljaš igračku blizu vatre. Već si mu zapalio jedno uvo. Jesi li gladan?“ Odmahujem glavom. Obuhvatiš me oko struka i podigneš na radni sto. Čelik mi leđi stražnjicu preko pižame. Polako mešaš kafu dugačkom kašikom koju spuštaš u lonac. Volim taj nehajni i usredsređeni pokret. Sipash malo kafe dok se aparat ne napuni i nasloniš se pored mene. Gurneš nos u šolju, duvajući i srčući istovremeno. Naslepo tapkajući, tražiš paklu žitana. Vadiš jednu cigaretu i stavljaš je na radni sto. Pališ zipo kotrljajući ga niz butinu i uvlačiš dug dim koji odlazi do samih pluća. Ko zna zašto, samo zbog dodira tvoje mekane kože zavoleo sam miris duvana.

Gasiš cigaretu i pljesneš rukama zapovedajući: „Sad pravac na brioš!“ Iz hladne sobe vadiš kockicu kvasca. Smem da ga usitnim u činiji gde si sipao mleko. Njuškam smesu, njen miris me opija. Liči pomalo na mamin miris, kiselkast i sladak kad je vrućina. Prosuo si kišu brašna u

činiju s jajima. Kao ni so, ništa ne meriš. Žongliraš kašikom koja ti služi za meru i kojom probaš jelo. Uvek ti je pri ruci. Kad je umočiš u teleći sos ili džem od rabarbare, ispereš je u bokalu vode sa ostalim priborom za jelo koji koristiš dok spremaš. Dobro je obrišeš krpom. Ne koristiš belu uniformu niti kuvarsku kapu. Uvek plava kecelja preko bele majice i farmerki, bos u velikim klompama od crne kože. Ponekad, između dva jela, udaraš ritam kašikom o ivicu šporeta pevajući Sardua ili Brasena. Nedeljom slušaš kasete u kuhinji. Najviše Grejema Olrajta. Znaš napamet reči pesme *Do pojasa*. Pocrveniš bečeći se: „Flota nam je bila pred vratima, a matora budala je pozvala u napad.“ Nadovezuješ se: „Sada mi daj hrpu brašna kao da je pesak.“ Radosno zaronim ruke u brašno, koje je poput svile među prstima. Vadim, guram beli prah na radni sto od čelika i veseli me taj njihov kontakt. Volim i površinski sloj teleće kosti, kožicu luka koja mi se lepi na prstima, drvo štapića cimeta, baršunastu koru avgustovske breskve.

„A sad napravi rupu u brašnu.“ Tvoje ruke lagano vode moje dok sipam mleko i kvasac. Hoću da slomim jaja. „Sačekaj malo, drugačije ćemo.“ Stavljáš preda mnom činiju. Treba da slomim jaje o ivicu, ali ga iskasapim izmešavši žumanac i belanac sa ljuspom. Smešiš se. „Nije strašno.“ Uzimaš drugo jaje i drugu činiju, ali ništa ne bacaš. Ni list praziluka, ni kost pileta, ni koru pomorandže. Umetnik si da to pretvoriš u bujon, u začín. „Kad bi mogao, tvoj otac bi reciklirao i dim svog žitana“, kaže Lisjen o tebi. „Ponovo“, tako mi kažeš sklanjajući komade ljuspe iz jajeta koje sam slomio. Radosno uskliknem kad uspem da drugo lepo polomim. Dobro ih umutiš pre nego što ih

umešaš sa brašnom. Staneš mi iza leđa, osećam kako mi stežeš ruke: „Hajde, sad mesimo, mesimo.“ U početku se trudim, a onda se smejem kad smesa počne da mi se lepi za prste. Grdiš me: „Pazi šta radiš, testo mora da bude rastegljivo.“ Dodaješ penasto umućeni maslac, ja sišem kažiprst jer volim ukus lešnika u smeđem maslacu koji nabavljamo svake nedelje u sirnici, kao i pavlaku i sireve konte, morbije i ble de gek. Šapućeš: „Dobro je“, dok stavljaš testo u posudu koju prekrivaš krpom. „Videćeš kako će duplo narasti. Hajde, sada idemo da potražimo ostrige za mamu.“

Živimo u varoši u kojoj je more daleki san. U uličici koja se penje do opštinskog trga nalazi se neobična pećina koja izgleda kao da je isklesana u steni. Ribarnica je užasavajuća jazbina za mojih pet godina. Vlasnik ima zastrašujuća usta kao njegova riba kovač. Sve vreme šmrkće kao da je prehladen, i leti i zimi. Kao da grokće, a usta mu puna šljunka, dok pije čašu belog vina koje služi uz porciju škampa. Priljubim se uz akvarijum u kojem me ples pastrmki hipnotiše i rastužuje. Oplakujem njihovu blisku smrt, udarac drvene palice po glavi. Tako sam tužan i kad iznenadim mamu, samu na vašem krevetu, pogleda okrenutog ka prozoru.

Pre neki dan bila je gola u razgrnutim čaršavima. Nije me videla da dolazim. Pušila je tatin žitan. Pogled joj je bio daleko u magli dima cigarete. Znam kad je u svetu svojih knjiga, ali tada mi je izgledalo da je negde drugde, gde ni za tatu ni za mene nije bilo mesta. Srećom, brzo se okrenula kad sam gricnuo bombonu. Podigla je čaršav do ramena i nasmešila mi se.

5

U povratku stavljaš kesu sa ostrigama uz ivicu prozora: „Video si testo, duplo je naraslo.“ Dodirujem kažiprstom taj nabrekli stomak koji ispušta lep miris kvasca. Ne razumem zašto ga mučiš kidajući ga i ponovo ga savijajući. „Videćeš, još će narasti“, obećavaš rasklapajući *Est republiken* na radni sto i paleći cigaretu. Nagneš se nad novine, levom rukom i desnim laktom naslonjen na radni sto. Oduvek si čitao novine svakog jutra. Znam da ne treba da te uznemiravam. Nije ti toliko važan sadržaj koliko samo čitanje. Odgonetaš reči kao što isprobavaš jela: brižljivo i nespokojno. Prerano si počeo da radiš u pekari da bi bio siguran u svoje znanje. Doduše, poznaješ slaganja, konjugacije, ali *Bikova* olovka okleva na papiru kad treba da dobro zapišeš porudžbinu. Radoznao si kao i svi samouki kad naučiš novu reč, kad sa mnom u krilu otkrivaš novi svet na televiziji. Voliš informativnu emisiju *Od pet kolona do jedne* i Frederika Rosifa dok priča o svetu životinja. Ali izgledaš posramljeno kad posmatraš mamu dok ispravlja zadatke svojih učenika. Jednog dana

si otvorio zbirku *Lagard i Mišar* i brzo je zatvorio kao krivac uhvaćen u krađi. Mama se nasmešila i šapnula ti: „Neće te pojesti ta knjiga.“ Mnogo kasnije, pričao si mi o alžirskim selima u kojima niko nije znao da čita i piše.

Mama je profesorka francuskog jezika u gimnaziji. Govoriš joj: „Ti si moja pametna buržujka“, i to je nervira. Nisi joj to govorio kad si je ugledao prvi put. To je bilo jednog septembarskog dana, kišnog i blatnjavog. Otvorila je vrata, oči joj je štipao dim cigarete. Nikol je nije primetila dok je točila novu turu piva sa pikonom.* Upravo mu je Lisjen rekao da obrati pažnju dok se peo iz podruma. Nikol se nervirala, gnjavio ju je svojim „radničkim menijem“. „Sto za jelo? Sa priborom?“ Mama je klimnula glavom, zastrašena. Nikol je preletela pogledom salu punu redovnih gostiju. Kod tebe svako ima svoje mesto, takoreći i komplet salveta. Ne možete tek tako smestiti neznanku. Nikol je oklevala, pa upitala: „Ako vam oslobodim mali sto pored prozora, hoće li vam odgovarati?“ Mama je potvrdila i malkice se nasmešila. Nikol je sklonila sukulente i stare časopise sa stola, raširila papirni stolnjak i spustila tanjir i pribor za jelo. Mama se smestila i nije se usudila da kaže da joj je cela porcija mnogo. Nije ni takla vrč vina, ali je na kraju sve pojela u slast. Bilo je tu salate od šećerne repe i matovilca, pečenja s pastirskim krompirom i pite od jabuka.

Vratila se sutradan i narednih dana. Uvek za istim stolom, sa knjigom pored tanjira. To je bilo veoma zanimljivo Nikol, da neko može da čita dok jede. Gosti bi se odvažili da joj ponude aperitiv, kafu, ali je ona uvek ljubazno odbijala kratko se osmehujući. Jednog dana si promolio glavu kroz otvor za posluživanje da vidiš tu

* Fr.: *Picon bière* – gorki liker koji se služi sa pivom. (Prim. prev.)

čudnu gošću koja sama jede. Nasmehio si se. Ništa više. Bio je petak kad ste prvi put razgovarali. Spremao si oslića s pekarskim krompirom. Iseckanim na kocke i zapečenim u plehu proizvedenom u Val d'Ažolu. Upravo si se spremao da ga izvadiš kad ti je Nikol viknula: „Usamljena mlada dama pita da li može da dobije još krompira.“ Istovetno si napunio tanjir, posuo ga vlašcem i sam joj odneo u salu. Majka je najpre videla tvoj deformisani prst i tvoje plave oči. Rekao si:

– Anri, vama na usluzi.

Nasmejala se:

– Ali ovo je sad trostruka porcija, mnogo je.

Slegao si ramenima i rekao pomalo podsmešljivo:

– Gospođice?

– Elen.

– Ovde, gospođice Elen, volimo mnogo ili ne volimo uopšte.

Izgleda da si tim rečima osvojio mamu.

Gledam kako stavljaš brioš u crna usta šporeta. Isto tako otvaraš rernu da zaliješ piletinu svojom svemogućom kašikom. Ti si za mene majstor vatre; čarobnjak koji učini da brioš naraste; obijač koji otvara ostrige; mudri kralj kad mutiš šlag i za mene topiš crnu čokoladu. Kuhinja miriše na brioš koji se zlati i ceđenu pomorandžu. Sezona je crvenih pomorandži. Ljuštiš ih i puštaš mene da kriške poredam na tanjiru. Dodaješ nekoliko kapi vodice iz pomorandžinog cveta. Kažeš da te to podseća na Alžir.

Nosim gore mami sok od pomorandže. Razgrnula je zavese, podigla jastuke i s naočarima od kornjačevine čita ogromnu knjigu. Mama uvek čita. Ima gomilu knjiga i časopisa pored uzglavlja i posudu punu olovaka. Ponekad

ostavlja beleške u knjigama, očarava me to da neko može da piše na odštampanom tekstu. „Hoćeš li popiti sok od pomorandže sa mnom?“ Kažem da neću. Čekam brioš sa šlagom i čokoladom.

Tražiš mamin pogled kad počne da čita grickajući komad brioša. Miluješ koricu njene ogromne knjige. Govoriš lažnim naivnim tonom:

– Ko je Simon de Bovoar?

– Spisateljica.

– Tako se kaže: „spisateljica“?

– Naravno, a može se reći i „šefica“ kuhinje, sa dodatkom „ica“.

Prasneš u smeh i izazivaš je:

– Samo se nadaj. Voleo bih da je vidim kako ujutru podiže ugalj da bi naložila šporete.

– Ti znaš da postoje plinski šporeti i električni šporeti?

– Samo ugalj može tako da zagreje. Oduzmi ugalj mom Luluu, i umreće – kažeš skidajući mami naočare od kornjačevine.

– Šta to radiš? – pita te.

– Šta misliš?

Mama uzima naočare i gleda te natmureno. Uporan si i hvataš je za lakat. Ona odmahuje glavom da te se oslobodi. Blago se smešiš, postidjen:

– Nedelja je.

– Da, pa? – odgovara hladno mama.

Ne volim njeno „Da, pa?“. Ona okreće stranu i nastavlja da čita. Ustaješ i polako uzdišeš:

– Pa ništa.

Odlaziš u kuhinju. I ja, sam sa mamom, osećam da sam suvišan u toj sobi.

6

Ne tako davno, kad bi sklanjao mamine naočare i prilazio njenim usnama, ona bi zabavljena okrenula glavu. Volela je da te začikava: „A da popušimo cigaretu?“ Zgrabio bi paklu žitana s noćnog stočića i okrenuo se ka meni: „Idi u sobu da se igraš, sine.“ Slušao sam te poput hrabrog vojnika dok bi ti za sobom zatvarao vrata.

Ne tako davno, bili smo srećni. Svakog leta biste Lulu i ti spremali džinovsku paelju na šporetu na drva u dvorištu iza restorana. Bila je to odiseja s tom planinom pirinča, dagnji, lignji, kobasica čorizo, zečetinom, piletinom koja se krčkala na vatri koju je vešto održavao Lisjen. Ja sam mogao da dodajem pokoju grančicu u vatru. U kuhinji je bila fotografija na kojoj sam imao tri godine, sedim u tep-siji za paelju sa Luluom, a ti držiš ručke. Mama nije volela takve šale. Glasno je vrisnula onog dana kad si je pozvao u kuhinju i podigao poklopac lonca u koji si me sakrio.

Svake nedelje mama je tražila da poručiš veliki poslužavnik, ali ti bi se uzjogunio i ostavljao paelju na prostirci.

„Ovo je naš ručak na travi“, smejao si se dok si spremao ostrige, voćnu salatu od pomorandži i topli brioš. Ni smo smeli da postavljamo sto. Ti bi nam servirao tanjire. Ostrige bi složio u obliku zvezde za mamu, sa kriškom hleba sa maslacem, veliku pletenicu brioša natopio bi u toplu čokoladu i šlag za mene. Svake nedelje mogli smo i da „glumimo“. Pretvarao si se da si nešto zaboravio i silazio niz stepenice. Mama bi mi namignula stavljajući veliku ostrigu u usta. Skupljao sam šlag u malu kupolu kako bi duže trajao. Čuli bismo te kako se polako penješ uz stepenice, nečeg radosnog je bilo u tvom koraku. Pojavio bi se sa plavom vazom i tri grančice forzicije u cvatu i čašom šampanjca u desnoj ruci. Mama ti se smešila odmahujući glavom. Šaptao si joj: „Za moju princezu“, a ponekad bi još tiše dodao „moju buržujku“. Mama bi se namrštila: „Ućuti.“

Urezala mi se ta slika vas dvoje za vreme „nedeljnog ručka na travi“. Mama sedi prekrštenih nogu na prostirci, pijucka šampanjac između dve ostrige. Ti držiš poslužavnik, šolju kafe u krilu, naslonjen na jastuk. Grickaš krišku pomorandže, pališ cigaretu. Mislim da te nikad nisam video da jedeš za stolom. Uostalom, možemo li govoriti o obrocima kad ti umačeš ostatke burgundskog gulaša iz činije, kad stružeš sir konte svojim kuhinjskim nožem? Leti proždrljivo jedeš paradajz sa malo soli, zimi kidaš listove endivije koju prethodno umočiš u vinegret.* Ponekad bi nakon posluživanja večere Lisjen spremao omlet za vas dvojicu sa preostalim vlašcem, podelio bi poslednje parče pite. Izgleda da ste u Alžiru to isto radili, jeli ječmeni hleb

* Fr.: *vinaigrette* – sos od sirćeta, ulja, peršuna i luka. (Prim. prev.)

umočen u maslinovo ulje, nekoliko badema, izbegavali menzu u puku i porcije u borbi. Kad ti je mama govorila da se loše hraniš, odgovarao bi joj „da si navikao da nemaš šta da jedeš“, da tako to rade kuvari, da voliš da spremaš za druge, ne za sebe.

Dugo mi je trebalo da shvatim da si učinio sve samo da mama ne prilazi šerpama. Treba dodati da u stančiću iznad restorana nije bilo kuhinje. Tvoji šporeti su bili tvoje kraljevstvo i tamo za mamu nije bilo mesta. Retko bi se upuštala, nesigurna, izgubljena, da recimo potraži šećer ili malo kompota za mene. Uglavnom su naši obroci bili u otvoru za posluživanje ili za malim stolom pored prozora gde je mama navikla da sedi. Nikada nismo dobijali jelo dana. Uvek si morao da spremiš „nešto posebno“. Mama je ludovala za telećim bubrezima. Spremao si ih do savršenstva, samo porumenele, kako voli, prelivene portom, u telećem temeljcu i sosu od pavlake i senfa. Za mene si šnicle panirao u hrskavim mrvicama. Brinuo si se: „Sve u redu?“ Mama i ja smo odgovarali „da“, punih usta kao dva derišta. Ali duboko u sebi znao sam da joj nisi dozvoljavao da kuva.

Našeg poslednjeg dana na travi mama ti je pripremila poklon. Možda od tog prokletog poklona više ništa nije bilo kao pre. Izvadila je na prostirku debelu beležnicu koju je stavila ispred tebe. Bila je uvezana u prelep kožni povez; njen papir boje slonovače bio je mekan na dodir. Crvena traka je označavala stranice. Bio si znatiželjan: „Treba ti za posao?“ Mama te je pogledala s tom pomalo umornom nežnošću koja je često pratila vaše nerazumevanje: „Za zapisivanje receptata.“ „Zapisivanje?“, to si ponovio nekoliko puta povisujući ton. Smatrao si da ona ništa nije shvatila

o tom prokletom poslu. Da, postao si kuvar. Uredio si svoj svet, *Cvetno odmorište* je radilo kao sat. Mogao si da uvećaš posao, da organizuješ bankete, venčanja... Ali to je značilo da ništa ne zna o tvom prokletom životu koji te je doveo do toga da moraš da biraš. Nekada si bio pekarski pomoćnik i narednik, ali si se na kraju uverio da ništa nisi sam odlučio, da je sve to bila sudbina, „maktub“, kako su je zvali s druge strane Sredozemlja. Kad bi se pridružio pijanim raspravama, često si ponavljao: „Mora da se jede.“ Postao si kuvar da bi se jelo. Jesi li možda želeo da postaneš marinski oficir na trgovačkom brodu? Lekar? Šumarski inženjer? Jednom si branio dečaka iz zone urbanog razvoja koji je postao razbojnik. Pisali su o njegovom slučaju u novinama. Smatrao si da je postao prestupnik „zbog toga što je bio na pogrešnoj strani grada, a ne u buržoaskoj“. Tvoja rečenica je ostavila ceo šank bez reči:

– Između dve ništarije u životu, pre ću izabrati razbojnika nego rentijera.

– Ne možeš to da kažeš, Anri – prošaptao je gost.

Hladno si mu odgovorio:

– A zašto, molim, ne mogu?

U filmovima si više voleo kopilad, samuraje, dezertere od slatkorečivih junaka. Sećam se dana kada sam ti otkrio De Nira u *Taksisti*. Rekao si mi: „To sam mogao biti ja, da se nisam vratio iz Alžira sa Luluom.“

Niko nije mogao da razume rezignirani bes u tvom tonu „Mora da se jede“. Ni moja majka. Izvanredna profesorka književnosti, koja upravo piše esej o Krebijonu Sinu. Dakle, sveska sa receptima? Zašto ne i zvezdica u *Mišlenovom vodiču*. Još gore, mama ti je objasnila da će ona zapisivati recepte koje joj ti diktiraš.

– I ti ćeš pisati kako ja govorim?

Uhvatila te je za vrat da te poljubi.

– Ti si luda!

– Ne, ja te volim.

U početku si se igrao vatrom. Jednog nedelnog popodneva, pošto ste me poslali u sobu da se igram, pridružio sam vam se na nenameštenom krevetu. Mama je zapisivala tvoj recept za piletinu iz Bresa. Koristila je grafitnu olovku sa gumicom da bi mogla da briše kad bi oklevao:

– Treba opržiti komade pileline u velikom tiganju.

– Opržiti?

– Pržiti dok ne porumeni, šta! – uzviknuo si pomalo podsmešljivo kao da želiš da kažeš: „Profesorica francuskog, a ne zna šta znači *opržiti*.“ Smejali ste se i ja sam bio miran. Možda je ta sveska sa receptima dobra ideja.

Ali ste se sa svakim diktiranjem sve više raspravljali. Mama je pisala kao da je reč o pravoj knjizi, a tebe su knjige plašile, naročito one o kulinarstvu. Udaljavale su te od mame. Nisi sebe video u tim komplikovanim rečima. Kao da su intuicija i ukus nestali iz zapisanih recepata. Sumnjao si da te mama odvaja od šporeta i dodeljuje ti društveni status koji ti ne pripada. Zbunjeno si osećao da ti je poklonila tu svesku da bi ušao u njen svet, svet čitanja i pisanja. Sve češće si govorio, dok si bio sam u kuhinji rano ujutru ili kasno uveče, da te mama više ne voli.

Subota je dan za švarglu. Hoću da je spremam s tobom i Lisjenom. Tog jutra je Lulu stigao ranije jer je trebalo da odete po svinjsku glavu kod mesara. Čuo sam Luluov moped. Njegov „plavi“, kako ga je zvao, kojim svaki dan dolazi na posao. Dvadeset kilometara rano ujutru i dvadeset kilometara u povratku, često usred noći. Kad pada kiša, sneg ili duva vetar. Dopuštao mi je da pretražujem kožne torbe na „plavom“, parkiranoj u dvorištu. U desnoj se nalaze kuhinjska krpa puna masnih fleka, podešavajući ključ, šrafciğer i pumpa za bicikl kojom se igram. U levoj se nalaze vreća od konoplje u koju Lulu stavlja pečurke, u zavisnosti od godišnjeg doba, đurđevače, lisičarke i mrke trubače.

U tvojim pričama Lisjen i ti ste se zajedno vratili iz Alžira. Posle plovidbe brodom koji vas je doveo u Marsej, došli ste do železničke stanice Sen Šarl. Lisjen je pogledao red vožnje i pitao te kuda ideš. Odgovorio si mu: „Kud god, samo da imaju pekaru i krevet u blizini.“ Lulu ti je

predložio da pođeš s njim. Dobro si poznavao njegov kraj, ali mu o tome nikad nisi pričao. Presedali ste u nekoj varoši na istoku. Predložio si da tamo popijete pivo, bilo je vruće. Izašli ste iz železničke stanice i videli otvoreni kafe-restoran s terasom prepunom muškatli. Seli ste za jedan sto. Poručili ste dva mala piva od žene neodređenih godina, koju su bolele noge. Tada si video tablu „Na prodaju“. Polako si popio pivo. Plaćajući račun, pitao si ženu:

– Vi ste vlasnica?

Ona je potvrdila.

– Koliko tražite?

– To ćete se dogovoriti s mojim mužem. Treba u ponedjeljak da se vrati iz bolnice.

Okrenuo si se ka Lulu:

– Jesi li za?

Prihvatio je i dodao:

– Ali nikad nisam držao tiganj u ruci.

Odgovorio si mu:

– Ništa strašno, nisi umeo ni da pucaš iz mitraljeza.

Pre nego što ste se vratili u voz, okrenuli ste se ka fasadi bistroa. Rekao si:

– Nazvaćemo ga *Cvetno odmorište*. Može?

Lulu je rekao:

– Kad sam s tobom, sve može.

Sledećeg ponedjeljka posao je bio ugovoren.

Švargla je za tebe više od recepta. To je pokazatelj kakav si u kuhinji. Početi od nule, sa starim okrajkom hleba, ostacima mesa. Spremaš jela koja bi danas izgledala nezamislivo, kao što je panirano kravlje vime. Kad se nađemo u mesari na zatvorenoj pijaci, svinjska glava je za mene zastrašujuća neman. Lulu me plaši govoreći da svinje

mogu da jedu decu, da ih banditi koriste da bi se otarasili neprijatelja. Mesar se smeje i namiguje ti: „Hoćeš danas da sve oteraš iz radnje?“ Pruža mi safaladu prstima koji mirišu na krv. Po običaju tražim tvoju ruku kad se uznemirim. Ali si suviše zauzet da bi brinuo o meni. Zabavljaš se ispred tezge. Treba ti metar prsa za tvoje odreske, obrok koji samo nedeljom spremaš. Treba da vidite kako gosti umaču pomfrit u čarobni sos. Kašikom stružu ostatke mesa sa dna tepsije. Ja umačem komad starog hleba.

Želiš sve: teleću kolenicu za pihitjastu masu švargli, svinjsku kolenicu koju ćeš služiti uz sos vinegret i listove crnog luka. Teleće bubrege, naravno; kobasice koje pečeš, ali i teleći jezik koji spremaš sa paradajz-sosom i kornišonima. Okrećeš se ka Luluu: „A da dodamo u meni salatu od skrame?“ Mesar prikuplja tvoje porudžbine: „Treba li još nešto?“ Odlučuješ da se tu zaustaviš, ali on polako seče ravnim nožem debeo komad teleće džigerice. „Evo, ovo će vam biti za ručak“, kaže dodajući kesu sa čvarcima. Obožavam čvarke.

Čini mi se da sam u nekom ratnom filmu kad te gledam sa Luluom. Izgledate toliko organizovano kao da je veče pre oružanog napada. Naoštrili ste noževe na tocilu. Lisjen je otišao do ostave da potraži namirnice za bujon: šargarepu, luk, vlašac i kiticu peršuna. Ljušti povrće dok ti pažljivo pereš svinjsku glavu u hladnoj vodi. U tvojim pokretima oseća se neko suzdržavanje. Jednog dana sam te pitao: „Bojiš se da je ne povrediš?“ Izgledalo je da si se začudio. Najpre si ćutao, a onda mi se blago nasmešio: „Važno je poštovati životinje. Mrtve i žive. Naročito u kuhinji.“ Setio sam se tvojih reči kad sam bio tinejdžer i saznao da je u svom selu Lisjen pripremao preminule pre nego što su ih