



Ерика Бауърмайстър

Училище
за
Вкусове
и
аромати



GOURMET
publishing



ЕРИКА БАУЪРМАЙСТЪР УЧИЛИЩЕ ЗА ВКУСОВЕ И АРОМАТИ

Превод: Петя Петкова

chitanka.info

Училище за вкусове и аромати е първият роман на американската писателка Ерика Бауърмайстър, който много бързо става бестселър, защото е истинско вкусно четиво, предназначено за всички сетива.

Романът разказва за осем ученици, попаднали по различни причини в курса по готварство в ресторанта на Лилиан, всеки със своята различна история. Но след време те започват да се свързват благодарение на необичайните методи на обучение на Лилиан и любовта им към храната.

Училище за вкусове и аромати е едно четиво за удоволствие, пропито с красивия стил на писане на Ерика Бауърмайстър. Нейните описания на вкусове и аромати те карат да усещаш храната в устата си, да разсъждаваш върху живота си и да осъзнаваш как дори и най-простичките неща около нас могат да го променят.

Всяка отделна глава представя по един от героите. С внимание към всеки детайл се разкриват не само техните характери, но и причините, довели ги до готварския курс. И се оказва, че уроците, получени в кухнята, могат да се прилагат във всеки друг аспект от живота.

Училище за вкусове и аромати не е книга, която трябва да се чете по време на диета, защото вие може да усещате аромата на храната докато обръщате страниците една след друга. Трябва да я възприемате като красиво четиво, към което е необходимо да се подхожда с наслада към всяка страница, точно както бихме се насладили на всяко едно от приготвяните от учениците ястия. Не се втурвайте, а си оставете достатъчно време да оцените всеки отделен детайл в символиката на вкусове и аромати.

Това е и книга за фините вкусове и техники в готварството, които могат да се приложат и за лечение на душата.

ПРОЛОГ

Лилиан най-много обичаше мига, преди да включи лампите. Заставаше на прага на ресторанта, зад гърба ѝ беше просмуканият с дъжд въздух, а тя оставяше уханията да нахлуят към нея — киселата мая, сладко-пръстеното кафе и чесънът, сочно размекващ се, докато се носи на талази. Под тях, по-изплъзващ се, напираше едва доловимият мирис на прясно месо, на домати, пъпеш, вода по маруля. Лилиан вдишваше, усещаше как ароматите се движат около и през нея дори докато издирваше ароматите, които може да загатват за гниещ портокал на дъното на купчина, или пък се мъчеше да прецени дали новата помощник-готвачка продължава да дозира двойно къритата. Правеше го. Момичето беше дъщеря на приятел и се справяше прилично с ножовете, но някои дни, помисли си Лилиан с въздишка, беше като да се опитваш да учиш на финес гръмотевична буря.

Но сега беше понеделник вечер. Нямаше помощник-готвачи, нямаше клиенти, дошли в търсене на утеха или празненство. Беше понеделник вечер — вечерта на курса по готварство.

След седем години преподаване Лилиан знаеше как щяха да пристигнат нейните ученици за първия си вечерен час — щяха да влязат през кухненската врата, сами или в сформирани в последния момент групички от по двама-трима, щяха да провеждат приглушените, нервни разговори на непознати, които скоро ще докосват храната си. Веднъж влезли, някои щяха да се скупчат, предприемайки първите стъпки към връзка, а други щяха да блуждаят из кухнята, с пръсти, галещи месинговите тенджери или хващащи лъщяща червена чушка, подобно на малки деца, привлечени от ниско повесените играчки на коледна елха.

Лилиан обичаше да наблюдава учениците си в този момент — те бяха елементи, които скоро щяха да се смесят един с друг и да станат по-сложни и интригуващи, но в началото, изпъкващи с изразени контури на фона на непознатата им среда, тяхната есенция беше ясна. Млад мъж, пресягащ се да докосне рамото на още по-млада жена до

него — „как се казвате“, докато ръката ѝ се отпуска върху плота от неръждаема стомана и се плъзга по гладката му повърхност. Друга жена, застанала самотно, мислите ѝ продължават да се реят около... Дете? Любовник? От време на време имаше двойка, влюбена или разрушена.

Учениците на Лилиан идваха с най-различни подбуди, някои привлечени от копнежа, все още несбъднат, да чуят прошепнати кулинарни комплименти, други да намерят готвач, а не да станат готвачи. Доста участници нямаха никакво желание за уроци, пристигаха с подаръчни талони в ръка, сякаш на принудителен поход към сигурен провал. Те знаеха, че тортите им винаги ще са безвкусни, а сметановите им сосове — пълни с малки, обезкуражаващи джобчета брашно, подобно на сметки в пощенската кутия, когато си се надявал на любовно писмо.

Имаше и ученици, които очевидно нямаха друг избор, които не можеха да стоят далеч от кухня, както клептоманка не може да си държи ръцете в джобовете. Идваха рано, оставаха до късно, фантазираха с опияняваща смесица от вина и удоволствие как ще напуснат работата си в голяма фирма и ще станат шеф-готвачи. Лилиан, съвсем в реда на нещата, се домогваше до тази последна група, но истината е, че намираше всички за очарователни. Знаеше, че каквато и да е причината да дойдат, на някакъв етап от курса очите на всеки щяха да се разтворят широко от радост или от сълзи... или от решителност — винаги се случваше. Времето и причината при всеки бяха различни и именно в това се криеше очарованието. Нямахме две подправки, които да действат еднакво.

Кухнята беше готова. Дългите плотове от неръждаема стомана се простираха пред нея, широки и хладни в мрака. Лилиан знаеше, без да проверява, че Робърт е получил доставката зеленчуци от производителя, който зареждаше само в понеделник. Керълайн е стояла над кльоцавия, хлевоуст Дейниъл, докато подовете бъдат изтъркани, а плътните гумени постелки — изплакнати с маркуча навън, докато станат черни и лъскави. Отвъд летящата врата от другата страна на кухнята се простираше готов салонът, тихо поле от маси под колосани бели ленени покривки, със салфетки, сгънати в остри триъгълници на всяко място. Но тази вечер никой нямаше да го ползва. Важна беше единствено кухнята.

Лилиан разкърши пръсти веднъж, два пъти и включи лампата.

ЛИЛИАН

Лилиан беше на четири годинки, когато баща ѝ ги напусна, а майка ѝ, зашеметена, се плъзна в книгите като тюлен във вода. Лилиан наблюдаваше как майка ѝ се гмурка и изчезва, като инстинктивно чувстваше дори на невръстната си възраст безличното естество на избора, направен просто за оцеляване, и се приспособяваше към ниша, която сега щеше да обитава като наблюдател от брега на океана на майка си.

В този нов живот лицето на майка ѝ се превърна в поредица от книжни корици, държани на мястото, където при нормални обстоятелства се виждат очите, носът или устата. Лилиан скоро научи, че книжните корици могат да прогнозира настроението подобно на израженията на лицето, тъй като майка ѝ плуваше дълбоко в книгите, които четеше, докато личността на героя я обгърнеше като парфюм, нанесен от неподбираща ръка. Лилиан никога не беше сигурна кой ще я посрещне на масата по време на закуска, независимо че халатът, косата и краката винаги бяха същите. Беше като да имаш фокусник за майка, макар Лилиан да подозираше, че фокусниците, които виждаше на тържествата по случай рождени дни, се прибираха вкъщи и се превръщаха отново в стабилни мъже с три деца и с трева, която се нуждае от окосяване. Майката на Лилиан просто свършваше една книга и започваше следващата.

Нейната отдаденост на книгите не беше напълно мълчаливо занимание. Много преди баща ѝ да ги напусне, много преди Лилиан да осъзнае, че думите имат значение отвъд музиката на техните модуляции, майка ѝ ѝ четеше на глас. Не от детски книжки с рисунки в основните цветове и едносрични рими — малкото, които попадаха у тях, майка ѝ отхвърляше под маската на вина.

— Не е необходимо да ядеш картофи, Лилиан — обясняваше тя, — когато четиристепенното меню е готово и чака.

И ѝ четеше.

За майката на Лилиан всяка част от книга беше вълшебство, но онова, което най-много я възхищаваше, бяха самите думи. Тя колекционираше изтънчени фрази и сложни ритми, описания, които се диплеха през страницата като тесто за торта, сипвано в тава, четеше на глас, за да сложи думите във въздуха, където можеше не само да ги чуе, но и да ги види.

— О, Лили — възкликваше майка ѝ, — тази. Звучи зелено, не смяташ ли?

Лилиан, която беше твърде малка, за да знае, че думите не са цветове и мислите не са звуци, слушаше, докато сричките се спускаха тихо в нея, и си мислеше „така звучи зеленото“.

Ала след като баща ѝ си тръгна, нещата се промениха и тя все повече виждаше себе си като ням и покорен помощник в натрупването на изключителни фрази или, ако се случеше да са някъде сред хора, като прикритие на майка си за пред обществото. Хората се усмихваха на гледката на майка, която подхранва литературното въображение на дъщеря си, но Лилиан си знаеше най-добре — тя беше пристройка, станала необходима, когато пространството в първоначалната сграда бе стеснено.

Не е никак за чудене, че когато дойде време Лилиан да се учи да чете, тя се стресна и се заинати. Това не беше само защитно действие, въпреки че, когато започна да ходи на детска градина, тя вече хранеше към книгите лични изблици на агресия, след които се чувстваше едновременно обърквана и някак силна. Но не беше само това. В света на Лилиан книгите бяха корици и думите бяха звук и движение, не форма. Тя не можеше да сложи знак на равенство между ритмите, които се прокрадваха във въображението ѝ, и онова, което виждаше на хартия. Буквите лежаха проснати на страниците, подредени в неподатлива прецизност. На самата страница нямаше вълшебство, виждаше Лилиан. И макар това да повишаваше оценката за майка ѝ, то с нищо не помагаше за интереса ѝ към книгите.

Именно по време на първите си сблъсъци с печатното слово Лилиан откри готвенето. Откакто баща ѝ ги бе напуснал, домакинската работа се бе превърнала за майка ѝ в крайна точка на пътуване, която рядко достигаше, прането беше приятел, на когото никога не се

сецаше да се обади. Лилиан усвои тези умения, следвайки майките на приятелките си в домовете им, докато самите майки се преструваха, че не го забелязват, пускаха намеци за избелване с белина или за смяна на торбичка на прахосмукачка, сякаш това беше просто поредна игра, която децата играят. Лилиан се научи и скоро нейният дом — поне долните метър и половина — развиха някакво подобие на домакински режим.

Но готвенето, което се случваше в домовете на приятелките ѝ, омагьосваше Лилиан — ароматите, започващи да я призовават вечер точно когато се налагаше да се прибере вкъщи. Някои миризми бяха остри, обонятелен тропот на токчета по дъсчен под. Други създаваха усещането за топлината във въздуха в далечния край на лятото. Лилиан наблюдаваше как уханието на топящо се сирене изкарва провлечено децата от стаите им, виждаше как чесънът ги прави приказливи, как шегите се разрастват до разкази за дните им. Струваше ѝ се странно, че, изглежда, не всички майки го забелязваха — майката на Сара например винаги готвеше къри, когато се караше с дъщеря си тийнейджърка, миризмата на ястието се стрелкаше подобно на ракета из къщата като предизвикателство. Но Лилиан скоро проумя, че много хора не разбират езика на миризмите, който за нея беше толкова явен, колкото уличен рекламен билборд.

Може би, разсъждаваше Лилиан, миризмите за нея бяха това, което са напечатаните думи за останалите, нещо живо, което расте и се развива. Не само уханието на розмарин в градината, но и мирисът на ръцете ѝ, след като бе набрала малко за майката на Елизабет, ароматът, смесващ се с тежката миризма на пилешка мазнина и чесън в кухнята, остатъчният дъх по възглавниците на канапето на следващия ден; начинът, по който оттам нататък за Лилиан Елизабет завинаги се превърна в част от розмарина, как кръглото лице на Ели се бе набръчкало от смях, когато Лилиан навря малкото, бодливо клонче в носа ѝ.

На Лилиан ѝ харесваше да мисли за миризмите по същия начин, както ѝ допаднаше тежестта на масивната тенджерата на майката на Мери в ръцете ѝ, или пък начинът, по който ванилията се плъзгаше във вкуса на топлото мляко. Често си спомняше как майката на Маргарет ѝ бе позволила да помогне с белия сос, прожектираше спомена в главата си така, както някои деца се опитват да възстановят парче по парче

миговете от любим рожден ден. Маргарет се беше нацупила, защото, обяви тя решително, на нея никога не ѝ се позволявало да помага в кухнята, но Лилиан бе пренебрегнала всички угризения на лоялността и се бе покатерила на стола, откъдето бе застанала да наблюдава как маслото се разтопява в тигана като най-далечния участък на вълна, потъваща в пясъка, сетне брашното, първоначално отблъскващо нещо на бучки, разрушаващо образа, докато се разбъркваше ли разбъркваше. Ръката на майката на Маргарет върху ръката на Лилиан, хванала дървената лъжица в желанието си да раздробии бучките, но вместо това я насочваше бавно, в плавни кръгове, докато брашното и маслото станаха гладки, гладки, докато отново образът се промени от млякото, сосът се разшири да поеме течността и Лилиан всеки път си мислеше, че сосът не може да побере повече, че ще се разпадне на твърдо и течно, но това така и не стана. И в последната минута майката на Маргарет вдигна чашата мляко от тенджерата, а Лилиан погледна соса, непокътнатото снежно поле, уханието му създаваше усещане за тишина в края на болест, когато светът започва да ти се струва отново благоразположен и приветстващ.

Когато Лилиан стана на осем, започна да поема готвенето в собствения си дом. Майка ѝ не възрази, храната не беше изчезнала с бащата на Лилиан, но макар да не беше изключено да готвиш, докато четеш, все пак това създаваше проблеми. А и заради склонността на майката на Лилиан да бърка една подправка с друга, ако някоя книга е поглъщаща, ястията бяха станали по-неуспешни, при все че също така понякога бяха и по-любопитни. Въпреки това прехвърлянето на задълженията около готвенето от майка на дъщеря бе посрещнато с известно облекчение и от двете страни.

Предаването на кулинарната факла беляза началото на години на експериментиране, което бе едновременно по-бавно и необичайно заради тоталния отказ на Лилиан да се ангажира с писаното слово, дори с готварска книга. Изучаването на всяка подробност около бърканите яйца, следвайки такъв педагогичен подход, можеше да отнеме седмица — една вечер само яйца, разбъркани внимателно с вилица; следващата — яйца, разбити с мляко с помощта на тел, друг път с вода или пък със сметана. Ако майката на Лилиан имаше нещо

против, тя с нищо не го показва, докато съпътстваше Лилиан в търсенията ѝ на съставки, като обикаляше из къщата и четеше на глас от книгата за деня. Освен това, мислеше си Лилиан, бъркани яйца пет вечери поред изглеждаше справедлива размяна за седмица, иначе протекла под господството на Джеймс Джойс. Може би щеше да добави див лук тази вечер. *Да, казах, ще добавя.*

С напредъка на уменията на Лилиан през годините тя усвои други неочаквани кулинарни уроци. Наблюдаваше как от тестото, което се удря, се получават твърд хляб и също толкова твърди настроения. Виждаше как меки и топли сладки задоволяват човешка потребност, различна от тази при хрупкавите и охладените. Колкото повече готвеше, толкова повече започваше да възприема подправките като носители на емоции и спомени за места, от които произлизат или през които са пътували с годините. Тя откри, че хората сякаш реагират на подправките доста подобно на начина, по който реагират на други хора, забеляза как се отпускат инстинктивно при някои, как потреперват в нещо като емоционално посмъртно вкочаняване, когато се сблъскат с други. Когато навърши дванайсет, Лилиан вече вярваше, че истинският готвач, онзи, който разчита хората и подправките, може да предвиди реакциите преди първото вкушване и така да повлияе на начина, по който ще протече храненето или вечерта. Това беше осъзнаване, което я доведе до нейната Велика идея.

— Ще я накарам да изплува с готвене — заяви Лилиан на Елизабет, докато двете седяха на предната веранда на къщата на приятелката ѝ.

— Моля?

Осем месеца по-голяма от Лилиан, Елизабет отдавна бе загубила интерес към готвенето в полза на по-силната страст по съседа, който, даже докато говореха, караше скейтборд и драматично го вдигаше от рампа, поставена пред портата на Елизабет.

— Майка ми. Ще я накарам да изплува с готвене.

— Лили — лицето на Елизабет показваше смесица от присмех и съчувствие. — Кога ще се откажеш?

— Тя не се е отдалечила толкова, колкото си мислиш — настоя Лилиан. После се захвана да обяснява как си е мислила за сладките и

подправките, докато осъзна, че Елизабет е малко вероятно да повярва в силата на готвенето и още по-малко вероятно да осъзнае способността му да повлияе на майката на Лилиан.

Но самата тя вярваше в готвенето, както някои вярват в религия, и направи онова, което мнозина правят, когато се сблъскат с критичен момент в живота си. Застанала тази вечер в кухнята, заобиколена от тенджерите и тиганите, които бе събрала през годините, тя предложи сделка.

— Нека я накарам да изплува — спазари се Лилиан — и ще готвя до края на живота си. Ако не мога, ще се откажа завинаги от готвенето.

После сложи ръце на дъното на трийсет и петсантиметров тиган и се закле. И само защото още беше в края на дванайсетата си година и крайно несведуща в областта на традиционните религии, тя не осъзна, че повечето сделки, предлагани на по-висша сила, предполагат жертва за желан резултат, а при нея рискът беше по-голям от обичайното, тъй като значеше да спечели или да загуби всичко.

Както при много такива начинания, началото беше пълен провал. Лилиан, окрилена от надеждата, засипа майка си с храни, предназначени да изтръгнат моментално книгите от ръцете ѝ — блюда, димящи от подправки, които стреляха директно в стомаха и в емоциите. Цяла седмица в кухнята ухаеше на червени люти чушлета и кориандър. Майката на Лилиан ядеше ястията си както винаги и после се оттегляше в сигурната диета на британските романи от XIX век, в които храната рядко играеше ключова драматична роля.

И така Лилиан се оттегли, прегрупира и даде на майка си храна, която да подхожда на книгата за деня. Овесена каша и чай с кифлички, варени моркови и бяла риба. Но след три месеца Чарлс Дикенс отстъпи място на това, което изглеждаше като твърда решимост от страна на майка ѝ да прочете цялото творчество на Хенри Джеймс, а Лилиан се отчая. Майка ѝ може и да бе променила литературните си коментари, но само в най-общия смисъл.

— Тя се е запънала — сподели Лилиан с Елизабет.

— Лили, никога няма да се получи. — Елизабет стоеше пред огледалото си. — Просто ѝ свари картофи и приключи с тази работа.

— Картофи — повтори Лилиан.

Двайсеткилограмов чувал с картофи седеше в подножието на стъпалата в мазето на Лили. Майка ѝ ги бе поръчала в периода ѝ „Оливър Туист“, когато насъщните продукти взеха да се появяват на прага им в такива огромни количества, че съседите попитаха Лилиан дали майка ѝ има планове за гости или може би за бомбоубежище. Ако Лилиан беше по-малка, може би щеше да построи крепост от храна, но сега тя беше заета. Взе ножа си и разряза конопените връзки на чувала и извади четири продълговати картофа.

— Добре, хубавци мои — прошепна им тя.

Отнесе ги горе и изми пръстта от восъчните им повърхности, като с четка почисти вдлъбнатините и джобчетата. Елизабет винаги се оплакваше, когато майка ѝ я караше да мие картофи за вечеря, и се чудеше гласно пред Лилиан или който се случеше наблизо защо просто не правят гладки картофи. Но Лилиан харесваше вдлъбнатините и нацърбванията, дори това да означаваше повече време за измиване. Напомняха ѝ за полята, преди да бъдат култивирани, когато всяка могилка или дупка е била дом, сцена на малка животинска битка или романс.

Когато картофите най-сетне бяха почистени, тя свали любимия си нож от лавицата, срязва ги на четвъртини и пуска парчетата едно по едно в голямата синя тенджерка пълна с вода, която чакаше на котлона. Те удариха дъното с глухи, удовлетворителни тупвания и се наместиха за миг, докато намерят позициите си, после замряха, помръдвайки съвсем леко, когато водата завря с мехурчета.

Майка ѝ влезе в кухнята със „Събрани съчинения на Хенри Джеймс“ в ръце.

— Вечеря или експеримент? — поинтересува се тя.

— Ще видим — отвърна Лилиан.

През прозорците небето притъмняваше. Колите вече включваха фаровете си, а светлината се процеждаше сиво-синя през облаците. В кухнята висящите лампи блестяха, светлината се отразяваше от ивиците хром и потъваше кротко в дървените плоскости и под. Майката на Лилиан седеше с разтворена книга на боядисан в червено стол до масата.

— „Спомням си — прочете тя на глас — цялото начало като поредица от полети и падания, малка люлка от правилни удари на сърцето и грешни...“

Лилян, заслушана с половин ухо, се наведе и извади малка тенджерка от шкафа. Сложи я на котлона и наля мляко, една трета от правите страни. Когато завъртя копчето на котлона, пламъкът изскочи да докосне страните на тенджерката.

— „Имаше миг, в който, вярвам, разпознах, немощен и далечен, вика на дете; имаше друг, когато се стреснах от преминаването на леки стъпки пред вратата ми...“

Водата къкреше в голямата синя тенджера, картофите се наместваха с внимателна решителност като пътници в претъпкан автобус. Кухнята се изпълни с топлината на изпарената вода и с аромата на затоплено мляко, докато последната светлина навлезе в розово през прозорците. Лилян включи лампата над печката и провери картофите с острието на ножа си. Готови. Тя свали тенджерата от котлона и изсипа картофите в гевгир.

— Спрете да се готвите — прошепна тя, докато прокараваше студена вода над парещите повърхности. — Спрете да се готвите сега.

Изтръска последните останки вода от картофите. Кожиците се свалиха лесно, като шал, плъзгащ се от раменете на жена. Лилян пусна късовете един след друг в голяма метална купа, включи миксера и загледа как парчетата се променят от форми в консистенция, купчинки, които стават облаци на бучки, а те на свой ред — памук. Резенчета масло се разтопиха в дълги, лъскави струи в жълто през вихрушката от бяло. Тя взе по-малка тенджерка и бавно сипа млякото при картофите. После сол. Точно колкото трябва. Почти като закъсняла мисъл отиде до хладилника и извади твърдо парче пармезан. Настърга малко върху дъската за рязане, взе с пръсти подобните на перца стърготини и ги посипа като фина мъгла във въртящата се купа, където изчезнаха в сместа. Изключи миксера, прокара пръст по повърхността и опита.

— Това е — каза си.

Пресегна се към кухненския шкаф и свали две купи за паста, широки и плоски, с точно толкова кант, че да побере изящна плетеница от синьо и жълто, и ги сложи на кухненския плот. С голяма дървена лъжица загреба от картофите и сипа малка планина от бяло в средата

на двете купи. В последната минута направи падинки в центъра на планините и внимателно постави допълнителна порция масло.

— Мамо — рече тя, грижовно поставяйки купата и вилицата пред майка си, — вечерята.

Майка ѝ се намести на стола си към масата, книгата се завъртя пред нея като стрелка на компас.

Тя се пресегна да вземе вилицата и сръчно я придвижи около „Събраните съчинения“ към средата на картофите. Вдигна вилицата във въздуха.

— „Беше първият път, когато познах пространство и въздух, и свобода, всички музики на лятото и всички загадки на природата. Имаше го и размисъла — и размисълът беше сладък...“

Вилницата завърши пътешествието си до устата на майката на Лилиан, където влезе, и после излезе чиста.

— Хмммм... — промълви тя. След това настъпи пълна тишина.

— Измъкнах я — похвали се Лилиан на Елизабет, докато ядяха препечени филийки с топло фъстъчено масло в дома на Елизабет след училище.

— Защото си я накарала да спре да говори ли? — Елизабет имаше скептично изражение.

— Ще видиш — увери я Лилиан.

Въпреки че през следващите дни майката на Лилиан действително изглеждаше по-спокойна, основната разлика беше такава, каквато Лилиан не беше предвидила. Майка ѝ продължаваше да чете, но сега беше абсолютно безмълвна. И макар Лилиан, която отдавна не възприемаше четенето ѝ на глас като някакъв опит за общуване, да не съжеляваше, че вече не е мрежа за съкровени изрази, това не беше въздействието, на което се бе надявала. Беше убедена, че картофите ще са вълшебни.

На връщане от училище Лилиан хвана пряк път надолу по тясна пряка, която водеше от главната артерия към по-селския път към дома ѝ. Насред уличката се намираще малка бакалия, която Лилиан бе открила на седем годинки в летен следобед, когато потиснатата бе

пуснала ръката на майка си и бе поела в неизпробвана до този момент посока, чудейки се дали майка ѝ ще забележи отсъствието ѝ.

В онзи ден преди години тя подуши магазина, преди да го види — горещи и прашни ухания, гъделичкащи носа ѝ и примамващи я надолу по тясната уличка. Самата бакалия беше мъничка, може би с размера на дневна в апартамент, лавиците ѝ бяха изпълнени с кутийки, надписани на езици, които Лилиан не познаваше, и с високи свещи в стъкленици, с изображения на хора с ореоли и тъжни лица. Стъклена витрина до касата беше препълнена с панери храна в ярки цветове — жълти и червени, и зелени, с плътни и опушени аромати, понякога остри.

Жената зад щанда видя Лилиан да стои зазяпана в стъклената витрина.

— Искаш ли да опиташ? — я попита.

Не къде е майка ти, нито на колко години си, ами искаш ли да опиташ. Лилиан вдигна поглед и се усмихна.

Жената бръкна във витрината и извади овална жълта форма.

— Тамале — обяви тя и ѝ го подаде в малка хартиена чинийка.

Коричката беше мека и леко хрупкава, вътрешността — празненство от месо, лук, домати и нещо, което смътно приличаше на канела.

— Ти разбираш храната — отбеляза жената с кимване, докато я наблюдаваше как се храни.

Момичето отново вдигна поглед и се почувства прегърнато в усмивката на жената.

— Децата ме наричат Абуелита — представи се тя. — Струва ми се, че чувам майка ти да приближава.

Лилиан се заслуша и чу гласа на майка си, която четеше надолу по уличката. Тя отново обходи с очи бакалията и забеляза странен дървен предмет, провесен на кука на един от рафтовете.

— Какво е това?

— Според теб какво е? — Абуелита го свали и го подаде на Лилиан, която огледа неправилната му форма — петнайсетсантиметрова пръчка, която в единия край имаше заоблена крушка с издълбани вдлъбнатини като бразди на поле.

— Мисля, че е вълшебна пръчица — отвърна Лилиан.

— Може би — каза Абуелита. — Може би трябва да я задържиш, за всеки случай.

Лилиан взе пръчката и я плъзна в джоба на палтото си като шпионин, поемащ тайно послание.

— Добре дошла си по всяко време, малка готвачке — завърши Абуелита.

Лилиан се бе връщала в бакалията многократно през годините. Абуелита я бе научила на подправки и храни, които никога не бе срещала в домовете на Елизабет или Маргарет. Имаше го авокадото, сбръчкано и нацупено отвън, зелена пролет отвътре, сметаново като сладолед, когато се смачка на гуакамоле. Имаше ги опушените вкусове на чушлетата чипотле и резливо-сладкото хрускане на кориандър, което Лилиан толкова обичаше, че Абуелита винаги ѝ даваше по един стрък да си яде на път към дома. Абуелита не говореше много, но когато говореше, беше разговор.

Така че, когато Лилиан влезе в магазина седмица след като приготви картофеното пюре за майка си, Абуелита се вгледа в нея за миг.

— Пропускаш нещо — отбеляза тя след малко.

— Не се получи — отчаяно призна Лилиан. — Мислех, че съм я измъкнала, но не се получи.

— Разкажи ми — простичко рече Абуелита и Лилиан го стори. Разказа ѝ за сладките и за подправките, за Хенри Джеймс и картофеното пюре, както и за усещането си, че може би в крайна сметка храната няма да е вълшебството, което ще събуди майка ѝ от нейния продължителен литературен сън, че може би в края на краищата сънят е единственото, което ѝ остава.

Когато Лилиан привърши разказа си, Абуелита замълча за момент.

— Не че това, което си направила, е погрешно. Просто още не си свършила.

— Какво друго да сторя?

— Лилиан, сърцето на всеки човек се пречупва по различен начин. Всяко лечение е различно, но има неща, от които винаги ще се

нуждаем. Преди всичко трябва да се почувстваме в безопасност. Вече си направила това за нея.

— Тогава защо още я няма?

— Защото, за да бъдем част от този свят, ние се нуждаем от нещо повече от сигурност. Майка ти има нужда да си спомни какво е загубила и да го пожелае отново. Имам идея — добави Абуелита. — Това може да отнеме няколко минути.

Тя подаде на Лилиан топла царевична тортиля и я заведе да седне на малката кръгла маса, разположена до входната врата. Пред погледа на Лилиан Абуелита откъсна задната част на малка кафява хартиена торбичка и се зае да я помете върху нея с набръчкано от съсредоточеност чело.

— Не съм писател — призна тя, като свърши. — Никога не съм смятала, че си струва кой знае колко. Но мисля, че ще схванеш идеята.

Тя остави хартията, взе друга малка торбичка и захвана да прибира в нея продукти от рафтовете с гръб към Лилиан. Сгъна листа хартия, сложи го най-отгоре в торбичката и я подаде на Лилиан.

— Заповядай — рече, — ще чакам да ми разкажеш как е минало.

У дома Лилиан отвори торбичката и вдъхна ароматите на портокал, канела, сладко-горчив шоколад и нещо, което не успя съвсем да разпознае, беше плътно и загадъчно като парфюм, носещ се в гънките на кашмирен шал. Изсипа съставките от торбичката върху кухненския плот и разгъна листа, който Абуелита беше сложила най-отгоре, гледайки го с известна резервираност. Беше рецепта, макар и изписана с почерка на Абуелита, всяка буква дебела като клон и почти също толкова твърда. Лилиан я сърбяха ръцете да изхвърли рецептата, но се поколеба и погледът ѝ попадна върху първия ред от указанията.

Намери вълшебната си пръчица.

Лилиан замръзна. „Ами, добре тогава“ си каза и притегли стол до плота и се изправи върху него, за да се пресегне над шкафа за малката червена тенекиена кутия, в която държеше най-ценните си вещи.

Пръчицата беше близо до дъното на кутията, под първия ѝ билет за кино и миниатюрна фигурка на венециански мост, подарена ѝ от баща ѝ, не много преди да си тръгне и да остави след себе си само пари и миризмата си в чаршафите, която се изпари доста преди Лилиан да се научи да пуска пералня. Под пръчицата имаше стара снимка на майка ѝ, държаща бебето Лилиан, очите ѝ гледаха право в камерата,

усмивката ѝ беше широка и великолепна като коя да е шоколадова торта, която Лилиан би се сетила да направи.

Лилиан съзерцава снимката продължително, слезе от стола, стиснала пръчицата в дясната си ръка, и взе рецептата.

Налей мляко в тенджерата. Използвай истинско мляко, от масленото.

Абуелита непрестанно се оплакваше от момичета от училището на Лилиан, които не ядяха нейните тамале или пък искаха енчилада без заквасена сметана, след което старателно остъргваха сиренето.

— Кльоцави момичета — казваше тя презрително, — мислят си, че могат да привлечат пчела с пръчка.

Направи портокалови стружки. Сложи ги настрани.

Лилиан се усмихна. Тя изпитваше към коктейлната си белачка същото, което някои жени изпитваха към чифт заострени червени обувки — фриволна прищявка, вършеца работа само за празненства, но, о, тъй прекрасна. В деня, когато преди година бе открила малкия уред на гаражна разпродажба, с грейнало лице тя го бе занесла на Абуелита. Тогава даже не знаеше какво е, просто знаеше, че обича малката му дръжка от неръждаема стомана, причудливото парче метал от работната страна с петте му сдържани малки дупчици, края, завит около отворите като ресни на пелерина. Имаше толкова малко поводи за коктейлна белачка, използването ѝ беше като празник.

Лилиан взе портокала и го поднесе към носа си, вдъхвайки аромата. Миришеше на слънчева светлина и лепкави ръце, на лъскави зелени листа и сини, безоблачни небеса. Овощна градина, някъде — Калифорния? Флорида? Родителите ѝ се гледат над главата ѝ, майка ѝ ѝ подава жълто-оранжев плод, по-голям отколкото двете ръце на Лилиан могат да задържат, смее се, казва ѝ „оттук идват супермаркетите.“

Сега Лилиан взе коктейлната белачка и я прокара по заоблената външна повърхност на плода, като срязва кората на пет дълги оранжеви стружки, оставяйки горчивата бяла част под тях.

Разчупи канелата на две.

Канелената пръчка беше светла, завита в себе си като ронлив свитък папирус. Съвсем не беше пръчка, припомни си Лилиан, като се вгледа по-отблизо, а кора — точката, в която се срещат вътрешност и външност. Тя се натроши, когато я разчупи, освобождавайки

ароматичност, отчасти топла, отчасти сладка, която погъделичка очите и носа ѝ, а езикът ѝ потръпна, без дори да я е вкусила.

Прибави портокаловите корички и канелата към млякото. Настържи шоколада.

Твърдата, обла буца шоколад беше увита в жълт найлон с червени ивици, блестяща и тъмна, когато я отвори. Шоколадът издаде стържещ звук, когато докосна финия раздел на рендето, посипа се на меки облаци върху плота, излъчвайки уханието на прашни задни стаи, пълни със сладко-горчив шоколад и стари любовни писма, с дъна на стари бюра и последните есенни листа, с бадеми, канела и захар.

Отиде при млякото.

И анасон.

Толкова малко количество от смляната подправка в малката торбичка, която Абуелита ѝ беше дала. Лежеше вътре кротко, незабележимо, с цвета на мокър плажен пясък. Тя развърза връзката на торбичката и спиралки от топло злато и женско биле затанцуваха нагоре към носа ѝ, носеха със себе си километри от далечни пустини и тъмно, беззвездно небе, копнеж, който можеше да почувства в очите си, с върховете на пръстите си. Докато слагаше торбичката върху плота, Лилиан знаеше, че подправката е по-пораснала, отколкото е тя самата.

Наистина ли, Абуелита, попита тя във въздуха.

Съвсем малко. Нека да покъкри, докато всичко се слее в едно. Ще разбереш кога.

Лилиан пусна котлона на тих огън. Отиде до хладилника, взе битата сметана и включи миксера на високи обороти, като периодично проверяваше тенджерата. След известно време видя точиците шоколад да изчезват в млякото, да се разтопяват, сместа да става по-плътна, помлечна, едно нещо, а не няколко.

Използвай пръчицата.

Лилиан взе пръчицата, замислено завъртайки дръжката между дланите си. Стисна решително тънката централна пръчка и потопи нацърбения край в тенджерата. Разтърка пръчицата напред-назад между дланите си и завъртя ръбовете из течността, като запрати млякото и шоколада в тенджерата на вълни, създаващи мехурчета през повърхността.

— Абракадабра — каза си. — Моля те.

Сега го прибави към кафето на майка си.

Едно жизнено умение, което майката на Лилиан не беше изоставила заради книгите, беше правенето на кафе, на кухненския плот винаги имаше кана с топла течност, незаменима като вълнено палто. Лилиан напълни чашата на майка си до половината с кафе, прибави млечния шоколад, като прецеди портокаловите корички и канелата така, че течността да е гладка за езика.

Гарнирай с бита сметана за мекота. Дай го на майка си.

— Каква е тази удивителна миризма? — зачуди се майка й, когато Лилиан занесе чашата в дневната.

— Вълшебство.

Майка й се пресегна за чашата и я поднесе към устата си, подуха нежно през повърхността, а парата се надигаше на спирали да достигне до носа й. Тя отпи предпазливо, почти озадачена, очите й се вдигнаха от книгата да погледнат към нещо далечно, лицето й почервения леко. Когато свърши, върна чашата на Лилиан.

— Къде се научи да правиш това? — я попита, облегна се и затвори очи.

— Това е чудесно — поздрави я Абуелита, когато Лилиан й разказа историята на следващия ден. — Накарала си я да си спомни живота си. Сега просто трябва да се протегне към него. Тази рецепта — добави Абуелита, като видя въпросителната физиономия на Лилиан — трябва да е твоя. Но ще я намериш — продължи тя. — Ти си готвач. Това е дар от майка ти.

Лилиан вдигна вежди скептично. Абуелита я изгледа, добронамерено развеселена.

— Понякога, піѱа^[1], най-големите ни дарове израстват от това, което не сме получили.

Два дни по-късно след часовете Лилиан се запъти право към вкъщи. Времето се беше обърнало през нощта и когато Лилиан си тръгна от училище, въздухът имаше бистра, трошлива нотка. Лилиан вървеше бързо, за да е в крак с въздуха около нея. Живееше в края на града, където къщите все още можеха да са в съседство до малки овощни градини и където кухненските градини служеха като възпоминание за по-големите ферми от не чак толкова отдавнашни времена. Една овощна градина особено й харесваше — горичка от ябълкови дървета, извити и надвесени, растящи едно към друго като

стари братовчеди. Собственикът беше стар като дърветата си и вече не беше в състояние да се грижи за тях кой знае колко. Тревата растеше гъста около дънерите и бръшлян бе започнал да си проправя път нагоре по стволите им. Но ябълките, изглежда, не бяха забелязали крехкостта на източника си и бяха твърди, хрупкави и сладки. Лилиан ги очакваше всяка година, както и усмивката на стареца, докато ѝ ги подаваше през оградата. Той беше сред дърветата, когато тя мина покрай него и го повика. Мъжът се обърна и присви очи към нея. Махна ѝ, обърна се и се пресегна към дървото. Първо провери една ябълка, после друга. Най-сетне останал доволен, отиде при нея с по една ябълка в ръка.

— Вземи — предложи ѝ ги. — Вкус от новия сезон.

Небето вече притъмняваше, когато Лилиан се прибра у дома, и студеният въздух нахлу с нея през вратата. Майка ѝ седеше на обичайния си стол в дневната, държеше книга под кръг от светлина, хвърляна от лампата за четене.

— Имам нещо за теб, мамо — рече ѝ Лилиан и сложи едната ябълка в ръката на майка си.

Тя взе ябълката и разсеяно притисна гладката ѝ, твърда повърхност към бузата си.

— Усеца се като есен — отбеляза тя и я ухапа. Острият, сладък звук от хрупането изпълни въздуха като внезапно избухване на аплодисменти и Лилиан се засмя. Майка ѝ вдигна поглед, усмихна се на звука и очите ѝ срещнаха очите на дъщеря ѝ.

— Боже, Лилиан — каза тя и в гласа ѝ прозвуча изненада, — виж колко си пораснала.

[1] Дъще (исп.ез.). — Бел.прев. ↑

КЛЕР

Наистина, мислеше си Клер, някои излизания трябва да упражняваш предварително. Тя стоеше със съпруга си и с децата на вратата, тригодишната ѝ дъщеря стискаше крака ѝ като октопод с кости, бебето крещеше вбесено, докато се опитваше да се покатери през рамото на Джеймс, за да стигне до майка си.

— Какво да направя, ако не иска да си вземе шишето? — Джеймс отклони малките ръчички, които се протягаха да ползват носа му като лост.

— Дай му зайчето.

Зайчето, зайчето, вълшебното зайче с уши, чиито върхове прилягаха съвсем точно в бебешка уста, и с козинка мека като венчелистчета.

— Зайче ли? Мислех, че е одеялото му.

— Това беше преди седмица. — Клер се наведе и се захвана да отмества пръстите на дъщеря си. — Сега е зайчето.

— Къде отиваш, мамо? — попита дъщеря ѝ, като затегна хватката. — Навън е тъмно.

— Мама излиза за малко — утеша я Клер.

— Не отивай — възпротиви се дъщеря ѝ и заплака. Бебето, гневно от прекъсването, забесня още по-ожесточено.

— Луси, мамо ще се учи да готви — намеси се Джеймс наред шумотевицата. — Ще бъде забавно, нали?

— Не е нужно да готвиш... Фъстъчено масло...

— Но мамо ще се научи да готви спагети и хляб, и разни вкуснотии, може би дори риба — добави Джеймс възторжено.

Клер изтръпна. Страхът на Луси от тъмното едва наскоро бе облекчен с придобиването на приветлива групичка тетри, които плуваха в сиянието на аквариума до леглото ѝ.

— *Мама ще готви риба?*

— Не, не, разбира се, че не — успокои я Клер, намирайки убежище в неведението си, защото, осъзна тя, всъщност нямаше

представа какво ще прави. Курсът по готварство дори не беше нейна идея, беше подарък от майка ѝ, и все още не беше сигурна дали да се чувства засегната или заинтригувана.

Луси вдигна поглед, чудейки се дали да вярва на майка си, и Клер се възползва от разсейването ѝ, за да се освободи и да хукне към колата. Запали колата и маха с искрена веселост до края на пряката, където отби разтреперана.

— Не можеш да правиш това — каза си. — Завършила си колеж. Не можеш да оставиш дома си и да отидеш на курс по готварство.

Подуши нещо и погледна към ризата си. Бебето се беше изплюло на яката ѝ. Грабна кърпичка от седалката, напльончи я и изтърка петното.

Курсът по готварство се провеждаше в ресторант на име „При Лилиан“. Намираше се на главната улица в града, почти скрит от предна градина, плътно населена с древни черешови дървета, рози и полюшващите се шипове и меки могили на зелени билки. Разположен между правите линии на банката и местното кино, ресторантът беше странно несъвместим — мигновен изблик от наситени цветове и нежни извивки, като любовна връзка наскреде иначе подреден живот. Минувачите често се протягаха да прокарат ръка по върховете на лавандуловите храсти, които бяха избуяли над оградата от ковано желязо, а мекото, прашно ухание оставаше по пръстите им часове след това.

Онези, които влизаха през портата и следваха лъкатушната павирана пътека през градината, откриваха къща за изкуства и занаяти, чиито предни помещения бяха преустроени в салон. Вътре имаше всичко на всичко десет маси, индивидуалността им беше оформена от съседните архитектурни елементи — една, загнездена под еркереен прозорец, друга увлечена в дружески разговор с вградена библиотечка. Някои имаха изглед към градината, докато други, скрити като тайни в по-тъмните защитени ъгли на помещението, задържаха вниманието на клиентите им.

Тежки дървени столове опасваха верандата, готови за прекомерен приток от клиенти. Столовете бяха винаги пълни не само заради храната, но защото персоналът в ресторанта, изглежда, изпитваше почти перверзна гордост от това никога никого да не пришпорва с яденето. Който пръв е дошъл, пръв е обслужен. И

обслужван, и обслужван, шепнеха някои клиенти, докато наблюдаваха дължината на списъка от чакащи, ала те винаги оставаха, отпуснати в дълбоките столове в рустикален стил с чаши червено вино, докато чакането им се превърнеше в своеобразно социално събитие и групичките от двама се комбинираха в групички от по четирима и шестима, които, разбира се, нищичко не пришпорваха.

Ето как се случваха нещата в „При Лилиан“ — нищо не ставаше точно както си го замислил. Менюто ще се промени, без да забележиш, което обезкуражаваше онези, които копнееха за близост, но по-късно признаваха, че в крайна сметка са яли ястието, което някак си е точно от което са имали нужда. И макар дискретното осветление на ресторанта да му придаваше ореол на спокойствие и безкрайната му винена листа да изглеждаше предопределена за специални случаи, вечерите, без значение колко внимателно са аранжирани, често се отклоняваха в изненадващи посоки — предложение за брак, рязко обръщащо се в раздяла, от която и двете страни бяха слисани и облекчени, бизнес среща, преминаваща в страстно опипване до кофите за боклук отзад.

Клер беше идвала в ресторанта два пъти — първия път преди близо осем години с мъж, преливащ от успех, който виждаше в лъскавата ѝ руса коса и сърцевидното ѝ лице преживяване, което до този момент не бе изпитвал. За няколко седмици неговите появи на гишето ѝ в банката бяха станали толкова многобройни, че Нанси, която с неохота раздаваше пътнически чекове на съседното гише, отбеляза, че е най-добре той да покани Клер на среща, преди да стане почетен служител. Клер, която вече имаше чувството, че най-страстната ѝ връзка е с телефонния ѝ доставчик, направи първата крачка, като сложи ръка върху сметките, докато ги подаваше под преградата, отделяща я от ухажора ѝ.

Той беше, призна Клер, достатъчно очарователен кавалер за среща, ерудиран и добре информиран, на вечеря поръча вино с лежерността на човек, който кани на маса стар приятел. И въпреки това беше странно. Рибата му беше идеално приготвена — Клер знаеше, защото той ѝ даде парченце, като се наведе през масата, сякаш да достигне до устата ѝ беше последното предизвикателство в голямото търсене на живота му — и при все това мирисът на риба остана с него след това, напомняйки ѝ за гимназиални нощи под

кейовете на плажа с момчета, които вече не помнеше или не искаше да помни. Когато се опита да я целуне, докато вървяха по улицата след вечерята, тя забеляза нов модел кола и бързо се извърна да му я посочи.

Второто ѝ посещение в ресторанта на Лилиан беше след две години, с Джеймс. Клер се беше поколебала, припомняйки си разгрома на рибената среща, ала беше толкова увлечена по Джеймс, че нямаше значение. Пръстенът, който той ѝ даде, преди виното и храната да са пристигнали, прилепна на пръста ѝ като ръцете му, галещи кожата ѝ. Вдигнаха тост с вода и изпиха шампанското си по-късно, в леглото.

Тази вечер ресторантът беше тъмен. Клер се зачуди дали в крайна сметка не е объркала вечерта. Сигурно беше пропуснала курса и можеше да се прибере. Джеймс щеше да се нуждае от помощ с бебето. От опит знаеше, че то ще реве с часове, ще отказва бутилките с изцедено мляко с невярващото изражение на член на златния клуб, комуто е казано, че трябва да лети в стандартна класа. Насред цялата суматоха дъщеря им като нищо можеше да бъде забравена. Клер внезапно си спомни наскоро зародилия се интерес на Луси към прическите.

Зад нея от другата страна на портата Клер чу хора да разговарят на път към киното. Погледна през рамо и ги проследи. Когато отново се обърна напред, видя сияние, идващо от задната част на ресторанта, което осветяваше тясна каменна пътека, минаваща отстрани.

Портата изскърца зад Клер и възрастна двойка пристъпи към нея.
— И вие ли сте натам? — попита жената с усмивка.

— Да — отвърна Клер и внимателно се придвижи по камъните към задната врата.

Кухнята беше взрив от светлина след мрака в градината. Помещението беше опасно с работни плотове от неръждаема стомана, тежки железни купи за паста висяха от кукички в съседство с бакърени тигани, а ножове бяха прилепени към магнити по стените като мечове в оръжейна. Образуваше се опашка пред подобен на пещера метален умивалник, където другите курсисти си миеха ръцете — момиче-жена с очи, очертани с черен молив, млад мъж с очила и пясъчноруса коса.

Когато дойде нейният ред, Клер съвестно си изми ръцете, сапунът образуваше мехурчета и се пенеше между ръцете ѝ. Зачуди се дали да се измие чак до лактите като хирург, но опашката зад нея набъбваше. Клер избърса ръцете си в хартиена салфетка и се запъти към кошчето за отпадъци, където възрастният мъж, когото беше срещнала на входа, я поздрави с кимане.

— Нали не възразявате? — рече той усмихнат и протегна ръка към рамото ѝ. Тя го изгледа въпросително.

— Просто малко салфетка — обясни той, като сръчно изчетка яката на ризата ѝ. — Непрекъснато ми се налага да го правя за жена ми — имаме четирима внуци. — Той пусна хартиената салфетка в кошчето и ѝ подаде ръка. — Казвам се Карл.

Курсистите си проправяха път към столовете, наредени в две редици, гледащи към голяма дървена работна маса с огледало, повесено над нея. Карл и съпругата му се настаняваха в далечния край на втората редица. Клер се запъти натам, но видя красива жена с маслинова кожа и очи с цвят на разтопен шоколад нерешително да заема мястото до тях. На стола до нея, почти скрит в ъгъла на стаята, седеше мъж, чиято тъга сякаш бе колосана в ризата му.

Клер зае стол на предния ред, в съседство с крехка на вид възрастна жена със сребристи коси и яркосини очи, чиито ръце разсеяно си играеха с лилава химикалка. От мястото си Клер огледа набързо колегите си курсисти, преценявайки личности, отношения. Карл и съпругата му бяха заедно, но доколкото Клер можеше да прецени, столовете иначе бяха заети от хора очевидно отпримчени от — или в някои случаи никога и невпримчвани към — партньори.

Като се огледа, Клер осъзна, че не знае нищо за хората около нея, а и те знаеха също толкова за нея. Странността на тази ситуация я завладя. Беше ѝ трудно да си спомни кога за последен път беше ходила някъде без децата или без съпруга си. Но дори в малкото такива случаи беше с хора, познаващи я като член на семейство — ядро на обществото, роля, до такава степен част от нейната индивидуалност, както цвета на косата или формата на ръцете ѝ. Кога за последен път беше ходила някъде, където никой да не знае коя е?

Зачуди се какво прави семейството ѝ, дали бебето е изпило бутилката, дали Джеймс разтрива гърба на Луси, докато заспива. Щеше ли да се сети да направи кръгообразни движения с ръце? Дали знаеше, че бебето винаги изритва одеялото си, та да се върне да го завие?

Колко странно, помисли си. Тези хора тук я гледаха и си мислеха, че е сама, тя, чиито деца бяха с нея дори на сън.

— Казвам се Лилиан. Добре дошли в Училище за вкусове и аромати. — Жената стоеше зад дървената маса с лице към курсистите по столовете им. Очите ѝ бяха спокойни, гладката ѝ тъмна коса — хваната хлабаво в основата на врата. Клер предположи, че е на трийсет и пет, само няколко години по-голяма от самата нея. Клер наблюдаваше как, докато говори, ръцете на Лилиан се движат нежно по уредите и тенджерите на масата, като майка, която си играе с къдриците на детето си.

— Първият въпрос, който хората винаги ми задават, е какви са основните съставки. — Лилиан замълча и се усмихна. — Мога съвсем честно да ви призная, че нямам списък и никога не съм имала. Нито пък раздавам рецепти. Мога да кажа единствено, че ще научите каквото ви трябва и можете да се чувствате напълно свободни да записвате каквото ви хрумне по време на часовете.

— Ще се срещаме веднъж месечно, всеки път в понеделник, когато ресторантът е затворен. Добре дошли сте да идвате през останалите вечери и да се учите, като ядете това, което другите готвят, но в първия понеделник от месеца кухнята е ваша.

— Всички ли са готови? — Курсът кимна покорно.

— Добре тогава, мисля да започнем със самото начало.

Лилиан се обърна и отиде до задната врата. Излезе навън, пушна полъх свеж въздух и се завърна с голям стиропорен охладител в ръце. Клер чу съдържанието му да потропва кротко. Погледна кутията, после стаята. Отзад Карл се усмихна и прошепна нещо на жена си, която кимна в отговор.

— Раци — обяви Лилиан.

Възрастната жена със сините очи се приведе към Клер.

— Е, това е започване с гръм и трясък — отбеляза тя сухо.

Лилиан вдигна капака и извади едно създание. Черупката му беше с цвета на засъхнала кръв, с очи като зрънца черен пипер, кацнали на предницата. Антенките му потрепнаха, протягайки се за контакт, и предните му щипци, нелепо несъразмерни както с тялото, така и с положението му, се олюляха, докато търсеше въздух в океан от кислород.

— Ще ги убиваме ли? — обади се момичето с черния молив.

— Да, Клои. Това е първият, най-съществен урок. — Изражението на Лилиан беше смирено, спокойно. — Ако се замислите — продължи тя, — всеки път, когато приготвяме храна, ние прекъсваме жизнен цикъл. Изваждаме морков или убиваме рак, или може би просто спираме плесента, която се развива върху парче сирене. Приготвяме храна с тези съставки и така даваме живот на нещо друго. Това е просто уравнение и ако се преструваме, че не съществува, много вероятно е да пропуснем другия важен урок — да отдаваме дължимото уважение на двете страни на уравнението. Така че започваме оттук.

— Някой от вас хващал ли е сам раци? — попита Лилиан. Отзад Карл вдигна ръка.

— Значи знаете — кимна тя към него. — Има правила кои раци можем да задържим. Тук, на северозапад, рацът трябва да е с черупка широка поне 15 сантиметра и запазваме само мъжките. Можете да познаете кой е мъжки — има тъничък триъгълник в коремната област, а при женската е по-широк.

— Защо само мъжките? — поинтересува се мъжът с пясъчнорусата коса.

— Женските са разплодните същества — обясни Лилиан. — Винаги трябва да се грижим за разплодните. — Усмивката ѝ кацна за части от секундата върху Клер. Тя скришом провери яката си.

— И така, когато решавам кои съставки да смеся, обичам да мисля за основния елемент в ястието. Какви вкусове би желал? Искам да помислите за раците. Затворете очи. Какво ви идва наум?

Клер покорно спусна клепачи и усети как миглите галят кожата ѝ. Тя се замисли за фините косъмчета отстрани на тялото на рака, за начина, по който се движат във водата. Замисли се за острите ръбове на щипците, движещи се през вълнистото пясъчно дъно на морето, за вода, толкова проникваща, че беше едновременно въздух и течност.

— Сол — каза тя на глас, изненадвайки сама себе си.

— Добре, сега продължете — подкани ги Лилиан. — Какво можем да направим, за да контрастираме или изкараме вкуса?

— Чесън — добави Карл, — и може би малко червен пипер.

— И масло — обади се Клои, — много масло.

Разнесе се шепот на всеобщо одобрение.

— Добре тогава — рече Лилиан, — да се разделим на групи и да се научите с ръцете си как се прави.

Групата на Клер застана при един от големите метални умивалници. Четири рака защъкаха, антените им потрепнаха, когато се сблъскаха с твърдата повърхност.

Мъжът с пясъчната коса застана до Клер. Тя вдигна поглед и видя, че я наблюдава усмихнат. Замръзна стресната, разпознала изражение на небрежно мъжко възхищение, внезапно станало видимо, защото отдавна е липсвало. Кога за последен път го е имало, зачуди се Клер.

Беше толкова странно да е тук, помисли си тя. Час по-рано беше с децата си, с миризмата на шампоана им, на кожата им, смесваща се с нейната, докато стане собственото ѝ ухание. Беше седяла в голямото червено кресло в дневната, кърмеше сина си и четеше на дъщеря си, която беше припъзляла до нея и си играеше с копчетата на ръкава ѝ.

Никога през живота ѝ не я бяха докосвали толкова много, никога не бе усещала допира на толкова много кожа до нейната. И въпреки това, откакто беше станала майка, сякаш тялото ѝ беше станало невидимо за всеки друг, освен за децата ѝ. Кога за последен път някой, когото не познава, я бе гледал все едно е... Какво? Възможност.

Спомняше си, когато беше бременна и държеше потрепващата тайна на бебето в себе си. Чувствеността ѝ я обгръщаше, сладостна и тежка като тропически въздух. Ханшът ѝ, разширяващ се да поеме растящото бебе, се полюшваше, когато вървеше, а кожата ѝ усещаше всяка тъкан, всеки допир, докато копнееше за прибирането на Джеймс всяка вечер.

Но с обтягането и разширяването на кожата около корема ѝ тя разви нова идентичност. „Може ли“, питаха я непознати и протягаха ръка към нея сякаш коремът ѝ е кадем, който ще промени съдбата им,

живота им. „Питате дали може да ме докоснете“, искаше да им каже тя. Но разбираше, че изобщо нямат предвид нея.

После, когато децата се родиха, имаше чувството, че никой не може да види по-далеч от меката коса, от заоблените бузки на бебетата, които носеше. Тя се превърна в рамка за снимката, която бяха нейните син и дъщеря. Което я устройваше, помисли си Клер. Бебетата бяха прекрасни и тя беше напълно готова да забрави собственото си тяло, което се бе издуло като балон и след това се бе свило и за което и бездруго нямаше никакво време да направи каквото и да било. Когато мъжете ѝ се усмихваха, го правеха с безопасни, благи усмивки, в които нямаше нито надежда, нито интерес.

— Извън обращение си, скъпа — беше ѝ казала по-голямата ѝ сестра, — по-добре свикни с това.

Джеймс беше единственият човек, който още я възприемаше в старата светлина, той искаше любовния живот, който бяха водили преди децата, не разбираше защо в края на деня тя не го желае. Когато се протягаше към нея, след като е накърмила бебето и го е приспала и най-накрая отиваше да се изкъпе от деня, единственото, което тя си мислеше, беше: „И ти ли?“ Не можеше да му каже, изглеждаше твърде ужасно, но той явно и бездруго го усещаше и след известно време спря да се опитва.

Застанала край дъската за рязане, Клер осъзна, че за пръв път от години я наблюдава мъж, когото не познава. Не беше безспорен успех като преживяване, помисли си с горчивина, когато осъзна, че погледът на пясъчнорусия мъж е преминал и се е спрял отвъд нея с изражение на оцъклено обожание върху жената с маслиновата кожа и кафяви очи. И въпреки това беше вълнуващо да е видима, помисли си Клер, да бъде подхвърлена обратно при останалите неплодни създания. Беше смятала, че е преминала всичко това, че нуждите на двете малки телца на децата ѝ запълват всички нужди на нейното.

— Как се справяте тук? — Лилиан се приближи до Карл при умивалника.

— Готови сме за кипящата вода — обяви мъжът с пясъчнорусата коса.

— Знам, че много хора използват кипяща вода, но аз го правя по-различно — обясни Лилиан. — Малко по-тежко е за вас, но е по-леко за раците, а и месото има по-елегантен вкус, ако се почисти, преди да се готви.

Лилиан се пресегна в умивалника и плавно изтегли едно от ракообразните, предните му щипци махаха като пияница със забавени движения. Тя положи рака с коремчето надолу върху дъската за рязане.

— Ако ще го правите по този начин, най-добре и за вас, и за рака е да сте решителни.

Лилиан сложи два пръста върху гърба на рака за миг, изпълнен с мълчание, стисна дългите си тънки пръсти под задния край на горната черупка и дръпна бързо, подобно на дърводелец, който изтръгва тънка летва от покрив. Бронята се отдели в ръката ѝ и ракът остана да лежи отворен на дъската, оголената му вътрешност беше смесица от сиво и тъмножълто.

— Сега — продължи тя — взимате остър нож. — Тя хвана тежък квадратен сатър. — И правите това. — Сатърът рязко тупна и тялото на рака остана разделено на две симетрични парчета, а краката леко помръдваха. Клер зяпна изумена.

— Всичко е наред — увери ги Лилиан, внимателно подхвана тялото и го отнесе на умивалника, — ракът вече е мъртъв.

— Може би трябва да го кажете на краката му — отбеляза Карл и се усмихна съчувствено при вида на физиономията на Клер.

Лилиан прокара леко вода по цялата вътрешност на рака, а пръстите ѝ се движеха из жълтото и сивото.

— Какво... — обади се Клер, посочвайки сивите висулки, които падаха в мивката.

— Дробове — отвърна Лилиан. — Красиви са посвоему. Усещането е малко като за листенца на магнолия.

— Ако искате сосът да проникне в месото, трябва да разчупите черупките на краката — добави Лилиан. — Ще е по-добре, ако направите това. — Тя върна рака обратно на дъската и отново хвана сатъра. Направи бързо решително срязване на краката, така ракът се разчлени на десет парчета. Хвана сатъра откъм опаката страна и натисна всеки къс с твърдо движение.

— Знам — увери ги тя, — идва в повече. Но това, което правим, има достойнството да е честно — вие не просто отваряте кутия и се

преструват, че рачешкото месо се взима отникъде. А когато сте честни в това, което правите, според мен загрижеността и уважението идват по-лесно.

— Сега ви оставям да опитате вие.

Мъжът с пясъчната коса погледна Клер.

— Казвам се Иън — направи първата крачка той. — Ако предпочитате да чистите, аз мога да свърша тази част, имам предвид, ако това ви изнервя.

Клер погледна покрай Иън и видя, че съпругата на Карл е хванала рак и го слага на дъската за рязане. Двете жени се спогледаха. Жената на Карл кимна, целеустремено посегна надолу, загреба частта под черупката и я изтръгна от тялото. Тя погледна към Клер.

— Можете да го направите.

Клер се обърна към Иън.

— Не, благодаря — отвърна — ще се пробвам сама.

Тя се приближи до умивалника и взе рак. Беше по-лек, отколкото си бе представяла, частта под черупката беше странно мека и крехка. Клер си пое дъх и остави рака на касапската дъска със задницата към нея. Затвори очи плъзна пръсти под черупката. Краищата бяха възлести, усещаше ги студени върху кожата си. Хвана черупката и дръпна. Нищо не последва. Тя стисна зъби срещу мисълта за това, което прави, и напъна отново. Със звук на изтръгване черупката се отдели в ръката ѝ.

— Дайте ми сатъра — нареди тя на Иън. С рязко шибване срязва рака на две. Отиде при мивката с треперещи ръце.

Перестите венчелистчета на рачешките дробове се разтвориха между пръстите на Клер и изтекоха със студената вода. Докато стоеше при умивалника, тялото ѝ трепереше — и това беше в разрез с всичко, което смяташе за себе си — и беше дълбоко развълнувано. Беше като да скачаш от висок трамплин над басейн, когато си смятал, че не можеш да го направиш, да удриш студената вода и да я усещаш как се разлетява по горещата ти кожа. Клер, служителката в банка, Клер, майката, никога не би убила рак. Но от друга страна, помисли си, напоследък тя беше доста неща, които не разпознаваше.

Кога точно се бе превърнала в човешка дъска за прегръщане в собственото си легло, зачуди се Клер. Не знаеше. Е, не, това не беше вярно. Знаеше. Първия път, когато хвана дъщеря си и телата им се сгушиха едно в друго. Четирсет и петия път, когато прочете „Лека нощ, луна“; сутринта, когато Джеймс докосна гърдата ѝ и шеговито каза на сина им, когото кърмеше, „не забравяй, тези са си мои“ и тя се зачуди кога тези гърди, чиято твърда и обилна тежест обичаше да държи в собствените си ръце, бяха престанали да са нейни по какъвто и да било начин.

Как можеше да обясни на Джеймс какво изпитва? Той напускаше къщата всяка сутрин и скъсваше физическата връзка с децата си с явната лекота на някой, който си събува обувките? Той продължаваше да е отделно — състояние, което тя възприемаше с гняв или завист, в зависимост от деня — а тя не беше.

Когато нощем бяха в леглото и усещаше как Джеймс се извъръща примирено, движение, тежко като подхвърляне на каменна плоча, тя искаше да закреши, че си спомня, спомня си. Спомняше си как наблюдава устата на Джеймс много преди да знае името му, как си представя пръстите му по гладката горна извивка на ушите ѝ, а езикът ѝ пътува по хълмчетата и долинките на кокалчетата на пръстите му. Спомняше си шока от първата им целувка, макар от няколко дни да знаеха, че предстои, как се приближават бавно един към друг, дори когато изглежда, че няма останало място, и въпреки това беше изненада как внезапно се промени животът ѝ, колко убедена беше, че ще направи всичко, стига това да означава да не се налага да отмести устните си, езика си, тялото си от това на Джеймс, чиито извивки и ритъм бяха в синхрон с нейното. И вече нямаше значение, че са точно пред апартамента ѝ и ключовете са в ръката ѝ, трийсет секунди бяха твърде много, че да спрат.

Спомняше си как дългите му пръсти се плъзват надолу по талията ѝ, когато танцуваха на сватбата на по-малката ѝ сестра. Задният двор, когато пръскачките ръсеха и съседите правеха купон, а тя се прекатури върху него и водата се лееше по косата ѝ. Безкрайните зимни утрини в леглото, когато сивата светлина бавно изсветляваше, а Джеймс галеше нарастващия ѝ корем и я уверяваше, че е най-сексапилната жена, която някога е виждал. Спомняше си, да, спомняше си. Това бяха спомените, които превърташе в главата си напоследък,

докато се успокояваше да заспи, много след като дишането му ѝ подсказваше, че е безопасно.

Не беше просто това, че сега е майка, нито че се нуждае от сексапилно бельо, както беше препоръчала по-малката ѝ сестра. Тя осъзна, застанала там край умивалника, че когато превърташе тези сцени в главата си, всъщност се опитваше да намери някого, когото бе загубила, но това не беше Джеймс. Той си беше същият.

— Вероятно вече са чисти. — Жената на Карл стоеше до нея. — Казвам се Хелън между другото.

— Аз съм Клер.

— Карл ми каза, че си майка.

— Да... имам тригодишна дъщеря и бебе. — Клер, потънала за миг в мислите за Джеймс, стреснато се сети за децата си.

— Интересно време — внимателно отвърна Хелън.

— Така е — съгласи се Клер, сетне замълча. Нещо в изражението на Хелън, откритост, желание да изслуша, я накара да се почувства по-дръзка. — Понякога обаче се чудя...

— Коя си ти без тях? — притече ѝ се на помощ Хелън с нежна усмивка.

— Да — благодарно се съгласи Клер.

Върнаха се при дъската за рязане, Клер носеше рака в ръцете си. Хелън замълча, после додаде:

— Знаеш ли, искам да те питам нещо, което мой приятел ме попита веднъж, стига да не смяташ, че е твърде лично.

— Какво е?

— Какво правиш, за да се чувстваш щастлива? Само ти.

Клер изгледа Хелън за миг и се замисли, положила рака върху дъската между ръцете си.

— Просто се чудех — продължи Хелън. — Никой никога не ме е питал, когато бях на твоята възраст, а мисля, че е хубаво нещо, над което да се замислиш.

Клер кимна. Взе сатъра и разряза рака на десет парчета.

Какво правеше тя, за да се почувства щастлива? Въпросът предполагаше действие, съзнателна целенасоченост. Вършеше доста неща през деня и много от тях я правеха щастлива, но не това, можеше да каже Клер, беше проблемът. Или поне не единственият, осъзна тя. Защото, за да вършиш съзнателно нещо, което те прави щастлив, трябва да знаеш кой си. Да се опитва да установи това напоследък беше като риболов на езеро в безлунна нощ — нямаш никаква представа какво ще хванеш.

Сутринта, когато получи родилни болки с Луси, Клер беше обиколила градината им, държейки маркуча над розовите храсти, по една контракция на храст, десет минути, пет. В началото болките бяха бавни и топли, като менструални спазми. Беше приказна неделя и навсякъде около нея хората работеха из дворовете, косачки на трева бръмчаха в приготвяне за барбекюта и кани с неделна сангрия. Тя се чувстваше напълно и върховно себе си, жена, която предстои да роди.

С изминаващите часове болките се изостриха. Когато пристигнаха в болницата, времето се промени и сестрите действаха с бърза прецизност, овързваха я с монитори за наблюдение и я включваха към машини. Всичко беше сиво и студено, освен болката, която застърга в нея, по-дълбока и по-дълбока, теглеща я надолу. Продължаваше да мисли, че вълните ще се забавят или разбият за момент, но това не ставаше, прииждаха една след друга, докато вече нямаше къде да отиде, освен вътре, да се гмурне и да се надява на въздух от другата страна, но нямаше въздух, нямаше изход, само отчаяно протягане и вкопчване, докато накрая усети нещо дълбоко в нея — не физическо, нито емоционално, просто в нея — да се раздробява на парчета. И в ръцете на тази разцепена личност, която някога бе била Клер, те сложиха бебе и от нея през парчетата избликна любов, за която дори не знаеше, че е възможна.

Спомняше си, че по-късно, докато държеше новороденото си дете в прохладния мрак на болничната стая, си мислеше, че единственото, което ѝ трябва, е миг спокойствие, че ще успее да намери тези парчета от себе си и да ги сглоби, както са си били. Нямаше да е толкова трудно. Но мигът спокойствие не се случи, загубена между кърменето и прането и новооткритата вяра, че всяка нейна нужда естествено е на второ място след нуждите на дъщеря ѝ. С

времето тези парчета намериха нови места — не където са били преди, а където биха могли да бъдат, докато личността, която беше, стана някой, когото смътно разпознаваше. Не харесваше особено тази личност и се удивяваше, че Джеймс или не можеше, или не желаше да види, че е готов да спи с някой, който всъщност не е тя. Имаше чувството — но не знаеше как изобщо би могла да му го обясни, — че той ѝ изневерява.

След като раците бяха почистени, Лилиан обясни, че ще ги изпекат на фурна.

— Ще направим сос и той ще проникне в месото през процепите в черупката. Най-добрият начин да ги ядете с ръце.

Курсистите отново заеха местата си с лице към дървената работна маса в средата на стаята. Лилиан извади съставките — пръчки масло, купчинки нарязан на ситно лук, скълцан джинджифил и чесън, бутилка бяло вино, пипер, лимони.

— Първо ще разтопим маслото — обясни тя, — после ще запържим лука, докато стане прозрачен. — Курсистите чуха леко свистене, когато нарязаният лук срещна нагорещената повърхност. — Но внимавайте маслото да не покафенее — предупреди Лилиан, — ще има вкус на прегоряло.

Когато парчетата лук взеха да изчезват в маслото, Лилиан бързо добави скълцания джинджифил, ново ухание — отчасти целувка, отчасти игриво шляпване. Беше ред на чесъна, мека, топла възглавница под джинджифила, последван от сол и пипер.

— Може да добавите и щипка червен пипер, ако искате — предложи Лилиан — както и повече или по-малко чесън или джинджифил или други съставки в зависимост от настроението, в което сте или което искате да създадете. Сега — продължи тя — ще залеем раците и ще ги изпечем във фурната.

— Карл, може ли да ми помогнеш? — Лилиан подаде бутилка бяло вино на Карл, който извади тапата с умение, натрупано с години на тържества и вечери. — Бялото вино върви идеално с раци.

Лилиан наля виното в чаши и направи знак на Клер.

— Може ли да ги раздадеш?

Клер пренесе чашите една по една до участниците в курса — Карл и Хелън, Иън, жената с красивите кафяви очи, тъжния млад мъж, Клои с черния молив, жената със сребристата коса, която ѝ се усмихна, сякаш я познаваше. Накрая Клер зае мястото си.

— А сега — обади се Лилиан, — от вас искам да се отпуснете. Слушайте. Запазете спокойствие. Помиришете промяната във въздуха, докато рацете се готвят. Не се тревожете, по-късно ще ви дам възможност да се опознаете, но точно сега искам да се съсредоточите върху сетивата си.

Клер затвори очи. Учениците положиха тефтерите си на пода, заеха удобни пози и стаята притихна. Дишането на Клер стана по-дълбоко, въздухът изпълваше дробовете ѝ, забавяше сърцето ѝ. Усети лопатките ѝ да се плъзват по линиите на гърба ѝ, а брадичката ѝ да се повдига, сякаш да вкара по-лесно уханието в носа ѝ. Ароматът на затоплящите се съставки се понесе из стаята, просмука се в кожата ѝ, миризми както размекнати, така и загадъчни, като мързеливото вълнение от пръст, прокаран по вътрешността на ръката ти. Когато Клер поднесе чашата към устните си, бялото вино изтри останалите усещания в чиста, студена вълна само за да им позволи да се завърнат отново.

— Затоплих малко вино и прясно изцеден лимонов сок — отбеляза Лилиан, — ще ги прибавя съвсем накрая.

Клер почувства горещината от фурната, когато вратичката ѝ се отвори и затвори, чу цвърченето на соса върху рацете, усети как вкусовете и ароматите се усилват и се променят, докато Лилиан добавя свежите, бистри елементи на бялото вино и лимона.

— Добре, вече може да отворите очи. Елате да хапнете.

Клер се изправи и се приближи до масата заедно с останалите курсисти. Застанаха един до друг, леко сбутвайки рамена, и се пресегнаха към тавата да вземат предпазливо парчета рачешко и да ги сложат в малките чинийки, които Лилиан беше подготвила.

— Това е невероятно, Карл — Клер чу Хелън да възкликва до нея. — Опитай. — Тя вдигна пръстите си, от които се стичаше сос, и ги поднесе към устата на Карл да му даде парченце. После се обърна към Клер. — Опита ли го?

Клер поклати глава.

— Още е много горещо.

Хелън ловко извади парче месо от черупката. Усмихна се, когато видя удивлението на Клер.

— Азбестови пръсти, скъпа. От годините вадене на рибни крокети от фурната. Има си някои добри страни. А сега забрави за това и яж.

— Хммм — отвърна Клер и поднесе рака към устата си, като отново затвори очи да се изолира. Месото докосна езика ѝ и вкусът премина през нея, цялостен, богат и преплетен, плътен като продължителна, дълбока целувка. Тя отхапа още веднъж и усети как стъпалата ѝ се застопоряват на пода, но останалото от нея потича в река от джинджифил и чесън, от лимон и вино. Продължи да стои дори след като тази хапка и следващата, и следващата изчезнаха, усещаше как реката се извива към пръстите на ръцете ѝ, на краката, към корема, към основата на гръбначния стълб, разтопявайки всички нейни парчета в нещо топло и златисто. Тя вдъхна и в този единствен миг спокойствие почувства, че отново се събира.

Клер бавно отвори очи.

КАРЛ

Карл и Хелън дойдоха на курса по готварство заедно. Те бяха една от онези двойки, които изглеждаха родени в близост един до друг, близнаци с небιологичен произход. Тази мисъл не се подкрепяше с никакви физически белези — той беше висок и клонеше към слаб, с удивително бяла коса и бистри сини очи, а Хелън беше по-ниска, по-закръглена, усмихваше се с лекота на останалите участници в курса, вадеше снимки на внуците си, водена от естественото разбиране, че ледът трябва да бъде разчупен, а децата го правят по-лесно от повечето неща. И въпреки това, дори когато Карл и Хелън бяха разделени в двата края на стаята, човек мислеше за тях като за застанали един до друг, двете глави кимащи съсредоточено в отговор, на каквото и да се казва или прави.

Беше необичайно да видиш двойка в училището по готварство на Лилиан, курсът беше достатъчно скъп, така че повечето двойки изпращаха назначен представител — Марко Поло — като изследовател на морска мисия, който да донесе нови подправки, номера, с които да се променят ястия или животи. Като излъчени пратеници те обикновено пристигаха с ясно определени цели — вечери от едно блюдо за заети семейства, неподдражаем сос за паста — които от време на време се подриваха от сочната плътност на прясно козе сирене, трептящо по езика, от марината с червено вино, оставена в продължение на дни да се пропие в говежда флейка. Животът вкъщи рядко беше същият след това.

Когато двойка идваше на курса, това означаваше нещо съвсем друго — храната като решение, като отклонение или, от време на време, като площадка за игри. Лилиан всеки път беше любопитна. Дали щяха да си разделят функциите, или да си прехвърлят задачите един на друг? Дали се докосваха, докато се занимават с храната? Понякога Лилиан се чудеше защо психолозите се фокусират толкова върху живота на двойката в спалнята. Можеш да научиш всичко за

двама души просто като наблюдаваш кухненската им хореография, докато приготвят вечеря.

Във вихъра на запознанствата преди часа Карл и Хелън стояха заедно в единия край на стаята и нежно сплели ръце наблюдаваха хората около тях. Лицето ѝ беше гладко и рязко контрастираше с бялата ѝ коса, а той изглеждаше по-висок, защото беше до нея, гледаше с мили очи зад очила с метални рамки. В позата им нямаше усещане за отделеност, никакво видимо желание за изолация, те като че ли съществуваха във водовъртеж от спокойствие, който привличаше останалите, при това първо жените.

— О, не — засмя се Хелън, докато разговаряше с младата жена с маслинова кожа и големи кафяви очи, която се бе приближила към тях, — никога не сме ходили на курс по готварство. Просто ни се стори, че ще е забавно.

Тогава Лириан призова курсистите да заемат местата си и Карл и Хелън избраха столове на втория ред, срещу прозорците. Хелън извади тефтер и тънка синя химикалка.

— Няма нужда да си вода записки, когато Хелън е тук — тихо прошепна Карл на младата жена, която колебливо ги бе последвала до местата им. — Жена ми е писателят в семейството.

Хелън пишеше, когато Карл я видя за пръв път преди петдесет години. Седеше в централния квадрат на колежа им, заобиколена от черешови дървета, сипеци цветове в големи, снежни дрейфове. Всъщност Карл винаги уточняваше, когато разказваше историята, Хелън не пишеше, а мислеше над това, дъвчейки устна, сякаш предизвикваше думите да се процедят през зъбите ѝ.

— Значи си писателка, а? — бе попитал той, като се настани на циментовата пейка до нея с надеждата, че тази откриваща реплика е стъпка напред от ужасяващото „каква ти е специалността“. Тя го изгледа продължително, замислено, през което време той реши, че не получава никакви точки за оригиналност. Момичето в края на краищата беше писателка, ако да си писател означава да гледаш на света от хладната отдалеченост на разума. Той преглътна и зачака, не искаше да си тръгне, въпреки това беше решен да не прави повече опити по красноречие.

Тя щракна химикалката си и го погледна в очите.

— Всъщност — отговори — мисля, че предпочитам да съм книга.

И когато той кимна, сякаш изказването ѝ беше най-логичното на света, тя се усмихна, а Карл осъзна, че ще седи в този миг през остатъка от живота си.

— Какво ще бъде тази вечер? — попита Клер от предния ред на групата. Карл забеляза, че тя се навежда напред нетърпеливо, имаше нещо различно тази вечер в нея. Прическа? Дрехи? Хелън щеше да знае, ако я попита, но тя беше съсредоточена в Лилиан.

Върху масата, зад която стоеше Лилиан, нямаше никакви продукти. Миксер, гумена шпатула и няколко купи за смесване бяха единствените предмети, които курсистите виждаха отразени в огледалото, висящо над работната плоскост.

— И така — подзе Лилиан със закачлив поглед, — миналия път ви подхванах с доста драматично начало и трябва да бъдете възнаградени, че сте толкова добри. Освен това есента вече започва да се проявява и моментът изглежда подходящ да се поглезим. Сега искам да ми кажете каква е първата ви мисъл, когато казвам торта.

— Шоколад.

— Глазура.

— Свещи.

— Агнешка торта — обади се Иън.

— Агнешка торта ли? — зачуди се Лилиан с усмивка. — Какво е това, Иън?

Иън се огледа и видя, че другите чакат заинтригувани.

— Ами баща ми винаги я правеше за Великден. Бяла торта, оформена като агънце, с глазура от белтъци и кокосови стърготини. — Той замълча, сетне продължи припряно. — Мразех кокос и смятах, че цялата тази работа е глупава, но след като отидох в колеж, единственото, за което мислех, е как няма да получа нищо от агнешката торта. И тогава около седмица преди Великден по пощата пристигна опакован плик. Вътре имаше нещо, което приличаше на замразено кравешко лайно. Звъннах на баща ми и знаете ли какво ми каза? „Ами, липсваше ни, синко, затова ти пратих остатъка от агнето.“

Другите курсисти се засмяха и после стаята притихна в очакване на следващия разказ. Жената до Карл и съпругата му леко се размърда на мястото си.

— Давай, Антония — окуражи я Лилиан и младата жена заговори, акцентът ѝ беше плътен и топъл като слънчева светлина.

— Когато бях дете в Италия, семейството ми живееше над пекарница. Всяка сутрин ароматът на печен хляб долиташе нагоре по стълбите и се прокрадваше под вратата ми. Когато се прибирах от училище, стъклените витрини бяха пълни с малки тортички, но те винаги бяха тънки и плоски, не толкова интересни. Понякога обаче отзад правеха голяма, за сватба. — Антония си седна на мястото, усмихвайки се на спомена.

— Спомням си сватбената си торта — обади се Клер. — Бях толкова гладна — не бяхме яли цял ден. Имахме великолепна торта — пластове шоколад и бита сметана и всички тези заврънкулки от плътна, гладка глазура, — а продължаваха да ни карат да позираме за снимка. Казах на съпруга ми, че умирам от глад, той просто взе вилица и я заби встрани на тортата и ме нахрани с парченце. Майка ми и фотографът бяха бесни, но винаги казвам на Джеймс, че това е моментът, в който се омъжих за него.

Погледите на Карл и Хелън се срещнаха, споделящи безмълвна шега.

— Каква беше сватбената ви торта, Карл? — подкани го Лилиан. Карл се усмихна.

— „Бим-бам-бум“.

Курсистите се извърнаха да го погледнат.

— Ами двамата с Хелън бяхме на икономичен режим — даже не се прибрахме у дома при родителите си да се оженим. Отидохме в съда след пролетните зрелостни изпити и прекарахме медения си месец в малък стар хотел на плажа в Северна Калифорния. Единственият отворен магазин в градчето беше в бензиностанция и единственото, което предлагаша, бяха „Бим-бам-бум“, тогава ги наричаха „Големите колела“, и съсухрени стари хотдози.

— Отнесохме нашите „Бим-бам-бум“ на плажа — добави Хелън, — Карл намери няколко пръчки, които да ползваме като колони, и направи сватбена торта на етажи. Беше красиво.

— Запазихме върха за първата ни годишнина, точно както казват, че трябва да се направи — завърши Карл, — дори не се налагаше да го замразяваме. — Те се засмяха заедно с останалите курсисти.

— Добре тогава — рече Лилиан, — мисля, че тази вечер трябва да направим торта за Карл и Хелън.

Класът кимна с гладни изражения.

— Какъв вкус да има? — обърна се Лилиан към Хелън и Карл.

— Бял — отсече решително Хелън. — За белите ни коси. — Тя хвана ръката на Карл и се усмихна.

Хелън не беше свободна в деня на черешовите цветове, когато Карл седна до нея — и не беше свободна доста време след това. Карл нямаше против да изчака, но нямаше намерение да го прави пасивно. Той избра групата по дебати, в която Хелън беше ревностен участник и която му се стори по-добър вариант от книжния клуб на университета и женския отбор по футбол, които заемаха остатъка от свободното време на Хелън. Настоящият приятел на Хелън също беше в групата по дебати и Карл прецени, че възможността за пряко предизвикателство е по-интересна.

В крайна сметка установи, че групата по дебати му харесва. Правеше щателни и целенасочени проучвания, аргументите му се основаваха на необорими факти и имаше страстно усещане за справедливост, с което преодоля първоначалните си притеснения за говорене пред публика и което не толкова дълго след присъединяването му го накара да се противопостави на Хелън насред мним дебат. Тя спря озадачена и го изгледа внимателно. Накрая се засмя.

Една вечер през октомври Карл влезе в зала за танци и видя Хелън да стои встрани и да разговаря с три приятелки. Тъмносинята ѝ рокля се разкрояваше от кръста надолу, а нагоре беше с корсаж. Музиката започна и различни кавалери задигнаха приятелките ѝ. Хелън остана загледана в тях.

— Къде е господин Група по дебати? — попита я Карл, като се приближи.

— Извън града е. Поне така казва — Хелън продължи да гледа танцуващите с безизразно лице.

— Искаш ли да поупражняваш малко стъпки с мен? — попита Карл безгрижно. Хелън го изгледа преценяващо, въпрос, зададен и отхвърлен в погледа ѝ, и се отпусна в кръга на ръцете му.

Той се удиви колко лесно е всъщност след цялото това чакане да прокара дясната си ръка по гърба ѝ и да усети как пръстите му идеално прилягат в извивката на талията ѝ, да почувства как пръстите ѝ се плъзват по дланта на лявата му ръка и се настаняват нежно на мястото си. Тя следваше неговото водене като вода, а краката му се движеха сякаш получаваха указания от далеч по-добър танцьор. Без да се замисля, той я притегли по-близо до себе си и не усети съпротива, само леко накланяне на челото ѝ към рамото му. Беше топла, а косата ѝ ухаеше на канела.

Когато танцът свърши, той я задържа близо до себе си, ръката му беше в нейната като цвете, което е откъснал. Тя наклони леко глава назад да го погледне.

— У дома си — каза ѝ той. Тя се усмихна и той се наведе да я целуне.

— По мое мнение тортата доста прилича на брака — подхвана Лилиан, като извади яйца, мляко и масло от хладилника и ги сложи на масата. — Признавам си, че нямам кой знае какъв опит — отбеляза тя и вдигна лявата си ръка без пръстен с огорчена физиономия, — но често съм си мислила, че ще е страхотна идея двойките сами да правят сватбените си торти като част от подготовката за съвместния им живот. Може би не чак толкова хора ще се окажат женени — усмихна се Лилиан, — но ми се струва, че тези, които все пак сключат брак, ще подхождат малко по-различно.

Тя се пресегна в чекмеджетата под масата и извади кутии с брашно и захар и кутийка сода за хляб.

— Така, при готвенето всичко е въпрос на предпочитания — прибави малко повече от това или онова, докато постигнеш вкуса, който искаш. Печенето обаче е друга работа. Трябва да сте сигурни, че определени комбинации са правилните.

Лилиан взе яйцата и отдели жълтъците от белтъците в две малки сини купички.

— По същността си тортата е фино химично уравнение — равновесие между въздух и структура. Ако ѝ придадете твърде много структура, ще стане твърда. Прекалено много въздух — и тя буквално ще се разпадне.

— Можете да разберете защо е изкушаващо да се ползва готова смес — очите ѝ проблеснаха, — но пък тогава ще изпуснете всички уроци, които може да ви даде печенето.

Лилиан сложи маслото в купа и включи миксера, перките се врязаха в меките жълти правоъгълници. Бавно в невъзможно тънък водопад от бяло посипа захарта в купата.

— Така придавате на тортата въздух — обясни тя над шума от машината. — Едно време, преди да се появят миксерите, това е отнемало наистина много време. Всяко мехурче въздух в тестото е идвало от енергията на нечия ръка. Сега ние просто трябва да удържим на импулса да сме по-бързи и да включим миксера на по-висока скорост. На тестото няма да му хареса, ако го направите.

Водопадът от захар свърши и Лилиан зачака търпеливо, наблюдавайки миксера.

Перките продължиха кръговите си движения из купата, а курсистите запленили наблюдаваха в образа в огледалото над масата как захарта се среща и смесва с маслото, всяка съставка черпи цвят и плътност от другата, разраства се, омеква, надига се по стените на купата в копирени вълни. Минаха минути, но Лилиан продължаваше да изчаква. Когато маслото и захарта достигнаха подобната на облак консистенция на бита сметана, тя изключи миксера.

— Ето — каза. — Вълшебство.

След като се ожениха, Карл и Хелън решиха да се преместят в тихоокеанския северозапад. Хелън беше чувала истории за високи дървета и зеленина, която трае вечно; каза, че е готова за промяна в цвета. Карл се зарадва на приключенския ѝ дух и на идеята за нов дом за новия им брак. Намери си работа като застрахователен агент — продаваше стабилност, както обичаше да обяснява, осигуряваше на клиентите си лукса да спят спокойно през нощта, знаейки, че каквото и да се случи, има обезопасителна мрежа, която да ги поеме насред съня им.

Тихоокеанският северозапад беше тъмен и влажен през по-голямата част от годината, но Карл харесваше мъглата, която обвиваше като одеяло дърветата, тревите и къщите. Беше течна приказна мъгла, казваше той на децата си, когато се появиха на бял свят, две в бърза последователност на третата година от брака им с Хелън. Техните наследници бяха родом от северозапад, вдигаха лицата си към влажните небеса тъй, както лалетата следват слънцето. Карл се удивяваше как дъждът сякаш ги захранва, наблюдаваше ги как пускат корени дълбоко в почвата около тях.

Хелън намери начини да промъкне лятото в тъмните месеци на годината, консервираше и замразяваше плодове от дърветата им през юли и август и ги използваше екстравагантно през цялата зима — ябълково чатни^[1] за пуйката в Деня на благодарността, малинов сос върху фунтовия сладкиш^[2] през декември, боровинки в януарските палачинки. И винаги твърдеше, че по-късите зимни дни с техните дълги отрязъци хладна сива светлина способстват писането. Карл й купи малко дървено писалище, което прилягаше като вградено в ниша на горната площадка на стълбището. Хелън обаче казваше, че е спринтьор, когато иде реч за писане, съчиняваше в бързи серии на кухненската маса, в леглото, макар че, когато децата се появиха, отрязъците време понякога бяха на маратонско разстояние едно от друго.

Където и да пишеше, каквото и да правеше, тя беше неговата Хелън и Карл я обичаше толкова всеотдайно в сребърната светлина на северозапада, колкото на плажа в Северна Калифорния, където беше меденият им месец. Хелън на свой ред запълваше живота му и точно когато най-малко очакваше в тези първи години, в обяда си намираще „Бим-бам-бум“. В тези дни си тръгваше рано от работа.

* * *

Лилиан сложи пръст в купата.

— Все си мисля, че това е най-вкусният етап от тортата. — Тя облиза пръста си с детински ентузиазъм. — Бих ви дала малко — подразни ги тя, — но няма да остане достатъчно за тортата.

Лилиан взе яйцата от купата с топла вода.

— И така, сега прибавяме жълтъците, един по един, като оставяме и в тях да се надигне въздух.

Миксерът отново започна да се върти, докато течността се смесваше в масата от брашно и захар, а жълтъците направиха тестото още по-тъмно, рехаво и блестящо.

— След това — подчерта тя — никакво похапване от тестото. Със сурови жълтъци е твърде рисковано.

Годините, когато децата бяха малки, бяха като дар за Карл. Той идваше от семейство, което възприемаше проявите на привързаност с нещо като благо интелектуално веселие и удивителната физическа любов на децата му го изпълваше с благодарност. Въпреки че двамата с Хелън бяха изпаднали, без да го обсъждат, в традиционните роли на тяхното поколение — той излизаше от вкъщи и печелеше пари, а тя се грижеше за дома и децата, — Карл установи, че нарушава правилата, когато може, събужда се при първия шум на бебето и я взима, преди Хелън да се надигне. Той потъваше в топлината на крехкото детско телце, опряно в рамото му, наблюдаваше изумен как бебе, което всъщност все още спи, може да стиска до смърт одеялото, което означаваше, че светът е безопасен и любящ, дивеше се на мисълта, че той и Хелън са тези, които дават чувството на одеялото и одеялото на детето.

Той дори нямаше нищо против онези ранни коледни утрини, когато първо едното, после другото дребосъче се покатерваха в леглото, в което двамата с Хелън толкова скоро се бяха отпуснали след нощ на сглобяване на дървени вагончета, колела или куклени къщи. Той разтваряше ръце и те се накачулваха, опитваха се да го убедят, че уличната лампа навън в действителност е слънцето и че несъмнено е време да се отворят поне чорапите, ако не подаръците, когато всъщност беше едва два сутринта. Хелън изпъшкваше добросърдечно и се преобръщаше, казваше на Карл, че всичко, което иска за Коледа, е хубав нощен сън, а той притегляше децата към себе си и им шепнеше историята за нощта преди Коледа, докато те бавничко, едно по едно, заспиваха, с телца проснати едно връз друго като пране в коша. Когато децата поотраснаха, станаха достатъчно самостоятелни да се отправят на среднощни изследователски мисии сред кутиите под елхата (където

най-често Карл и Хелън ги заварваха заспали на сутринта), Карл откри, че му липсват тези сърдечни нахлувания в сънищата му.

— Сега е време да добавим брашното — обяви Лилиан и свали капака на кутията. — Така, както го виждам — отбеляза тя, като загреба лъжица и я пусна да се посипе през ситото в трептящ снегопад в голямата мерителна купа, — брашното е като онзи тип във филма, за който до самия край не осъзнавате, че е секси. Искам да кажа, хайде да си го речем направо, когато разпределяте задълженията в кухнята, кой иска да се занимава с брашното? Маслото е толкова по-примамливо. Но работата е там, че брашното споява тортата.

Лилиан се захвана да добавя брашно към тестото, после мляко.

— Има един номер обаче — вметна тя, докато отново редуваше брашно и мляко и завърши с последна порция брашно, сипана с ръка. — Ако смесвате брашното с останалите съставки твърде дълго, ще се получи плоска, твърда торта. Но ако внимавате, ще имате торта съблазнителна като шепот в ухото ви.

— И сега, една последна стъпка — обяви тя. Разби белтъците на пяна, като добави съвсем малко захар накрая, а групата наблюдаваше как те се превръщат в твърди, после меки върхове. Когато белтъците бяха готови, Лилиан внимателно сгъна пенестите кълбести облаци в тестото, по една трета на слагане. Вдигна очи и се вгледа в групата. — Винаги запазвайте по малко вълшебство за края.

Карл беше на четирсет и четири, когато Хелън му призна, че е имала връзка — вече приключена, но просто не можела да крие повече, каза тя. Това беше най-изненадващото нещо, което му се беше случвало някога, връхлетя го като бурна вълна, когато смяташе, че разбира стихииите около себе си. Хелън седеше срещу него на кухненската маса, плачеше и той осъзна, че няма никаква представа в чий живот е навлязъл внезапно. В онзи момент си спомняше странни неща — не първия път, когато я бе целунал, а малко след това, когато се беше приближил зад нея, докато стоеше в малката кухня в общежитието си, и бе докоснал с устни тила ѝ.

Тя не искаше да го напуска, каза му, нито искаше той да я напусне. Обичаше го, винаги го бе обичала, просто имаше нужда той да знае. Карл откри, че му се иска тя, която можеше да запази коледна тайна от децата си месеци наред, без да трепне, да бе запазила тази за себе си — не завинаги, но поне известно време, като признание, че някои съобщения се нуждаят от очакване, за да се улесни преходът им в живота ни, шанс да почувстваш колебливите съмнения, да забележиш, че пътническата седалка в колата е настроена не по твоя мярка, че последната чаша кафе се взима от каната без предложение за споделяне.

Това беше, както Карл щеше да обясни по-късно, грандиозна липса на въображение от негова страна. Той, който живееше в бъдещето всеки ден в работата си, който помагаше на хората да се подготвят за бедствия от всякаква величина, не беше забелязал никакви признаци. Хелън настояваше, че е така, защото никога не е променила чувствата си към него, но той не можеше да повярва, че това е съвсем вярно. Чудеше се как не е разбрал и ако не е — какъвто очевидно беше случаят, — как ще разбере каквото и да било отново. Лежеше в леглото нощем до Хелън и мислеше.

Карл знаеше статистиката за разводите, разбира се. Беше част от работата му. В действителност статистиката предвиждаше много по-голяма вероятност от развод, отколкото от автомобилна катастрофа, насилствена смърт или твърде графичната възможност за „осакатяване“ — затова може би застрахователните компании не продаваха полици за брачна стабилност. В седмиците след разговора му с Хелън Карл установи, че наблюдава младите двойки, които идваха в кабинета му, дивеше се, че хората могат да похарчат стотици долари годишно, за да се застраховат срещу вероятността някой да се подхлъзне на предното си стълбище по лед, който рядко се явяваше в крайбрежния северозапад, но въпреки това всяка вечер си лягаха незастраховани срещу възможността бракът им да бъде откраднат на следващия ден. Може би, мислеше си той, въображението отсъства, когато възможностите са толкова очевидни.

Години по-късно Карл казваше, че именно неговата липса на въображение е била причината бракът им да продължи. След като Хелън му каза, колкото и лесно да беше да си представи жена си с някой друг — в края на краищата той знаеше кое питие ще поръча, ако

има нужда от кураж (скач, чист), кои са любимите ѝ истории за децата (Марк и зайчето, Лори, която се учи как да плува), как може да докосне върха на носа си и да наведе брадичка, ако намери някоя от неговите (другите негови) шеги за забавна — колкото и лесно да беше да си представи всичко това, да осъзнае колко стегнато може да бъде подредено цялото му знание за жена му в продължително прожектиран филм, който няма желание да вижда, той не можеше да си представи следващите четирсет години без нея.

Какво щеше да прави с дългите си крака, ако не можеше повече да ги протяга през леглото да топли нейната страна, докато тя си мие зъбите в банята (по трийсет секунди от всяка страна, нагоре и надолу, с палец на крака, отброяващ времето)? Кой щеше да оставя кухненските шкафове отворени, ако тя си тръгнеше? Или да улавя откъслеци от изреченията му, докато пътуваха през масата в трапезарията, накъсвани от безкрайните коментари на децата им? Какъв щеше да е смисълът да сменя скоростите в тяхната стара, „трябва да се отървем от нея“ кола, ако не да докосва ръката ѝ, която винаги беше отпусната върху скоростния лост, сякаш (това беше семейна шега) да заяви притежание?

Той не можеше да си представи, не можеше да види, липса на разбиране на най-дребното, а така и на най-голямото ниво. Чакаше просветление, а с него и посока, която да го отведе от дома му, от съпругата му, но то така и не настъпи. Опитваше се да мисли напред, но просто не можеше. Двамата с Хелън лежаха нощ след нощ в леглото, без да се докосват, седяха на масата и си разменяха планове за деня над кафето сутринта, а вечер си разказваха истории за работата и децата. И бавно, докато чакаше просветление, онова, което се случваше всеки ден — свада с дъщеря или син, първите минзухари в градината, притеснението на Хелън за прическа — започна да се натрупва срещу онова, което не можеше да си представи, докато тайната, която тя не можеше да запази, се превърна в поредна част от живота им, още една сламка в гнездото, което бяха изградили от мигове и обещания, първия път, когато я бе видял, втория път, когато се бяха скарали, ръката му, докосваща косата ѝ, докато кърми бебе. Карл обичаше да наблюдава птиците, той знаеше, че не всички сламки в гнездото са прави.

* * *

По-голямата сестра на Карл не разбираше. Тя беше забелязала, че нещо не е наред, и му беше извадила душата, докато ѝ каже. Месеци по-късно на Деня на благодарността го намери в кухнята да почиства месото от пуйката след вечеря.

— Колко дълго можеш да живееш така? — попита го.

— Дадохме обещание преди много време.

Пръстите му се движеха между костите на пуйката, изтръгваха парчета месо и ги трупаха в чиния до него. През следващите две седмици Хелън щеше да ги прави на сандвичи, на пуешка яхния и пирог, докато децата слязат на масата за вечеря с крякане, обявявайки, че са призраците от миналото на пуйката.

— Тя наруши обещанието, Карл — възрази сестра му, но тонът ѝ беше мек.

— Спазваме колкото можем от него. — Карл погледна кучето, чакащо търпеливо в краката му, и пушна малко парче пуешко на пода. — Бракът е скок на доверие. Всеки е обезопасяващата мрежа на другия.

— Хората се променят.

Карл спря и положи пръсти на плота пред него.

— Мисля, че това е нещото, на което и двамата разчитаме.

Лилиан извади формите за торта от фурната и ги сложи на метални стойки на работната маса. Блатовете се надигаха равни и гладки от формите; уханието с нотка на ванилия прекоси стаята на меки, тежки вълни, изпълвайки въздуха с шепотите на други кухни, на други любви. Курсистите несъзнателно се наведоха напред да посрещнат миризмите и съпътстващите ги спомени. Торта за закуска, която се пече в снежен ден, в който няма училище, целият свят е във ваканция. Звукът от металните листа за сладки, които дрънчат в решетките на фурната. Пекарницата, която е причината да ставаш рано в студени, тъмни утрини; кроасан, сложен топъл в ръката на млада жена на път за работата ѝ, която никога не е възнамерявала да има.

Коледа, Свети Валентин, рождени дни се нижат заедно, една торта след друга, осветени от очи, блеснали от любов.

Със сръчно бързо движение Лилиан продупчи златната повърхност на един от блатовете с клечка за зъби и я извади чиста.

— Идеално — отбеляза. — Докато се охлажда, ще направим глазурата.

Лилиан замълча, събирайки идеи.

— Когато правехме тялото на тортата — подзе тя, — най-важното бе да запазим равновесието между въздух и структура. Сега ще сглобим тортата и глазурата и тук контрастът е много важен, той ще ви накара да вземете втора хапка... и трета.

— Ето защо бялата торта е особено сложна. Не можем да добием контраст от вкуса, не и по някой от учебийните начини. Нямаме вариант за шоколад в глазурата, нито за пълнеж със сладко от малини. Никакви ягоди или лимониви корички, посипани отгоре или пръснати между блатовете — въпреки че всичко това би могло да е забавно в друг случай.

— Бялата торта е точно противоположното на фойерверки и фанфари — тя е фина, работата при нея е в разликата в плътността между блата и глазурата, когато прекосят езика ви. Малко по-трудно е за постигане — тя се усмихна на Хелън и Карл, — но трябва да призная, че когато се получи, е несравнима.

Беше събота следобед, близо две години, откакто Хелън бе казала на Карл за връзката си. Децата бяха навън, подготвиха се за дипломирането на Марк в гимназията. Карл се качи по стълбите от мазето и чу глас на френски, последван от заекващото повтаряне на Хелън. Карл стигна до вратата на кухнята и надзърна вътре. Хелън стоеше с гръб към него, на перваза на прозореца несигурно бе поставен касетофон, а продуктите за шоколадова торта бяха извадени на кухненския плот около нея. Хелън никога не е била особено чист и спретнат готвач и сега доказателствата бяха навсякъде — брашно, посипано по пода, спускащо се на широки ивици по престилката ѝ, разтопен шоколад, изтекъл по плота.

Записът спря и Хелън, дълбоко съсредоточена, не забеляза. Тортите винаги са били неуловима жертва за нея. Тя най-старателно ги

правеше за всеки рожден ден и празненство — плоски, безформени, твърди като камък, разтопени; Лори още говореше за онова, което наричаше вулканична торта, беше направена за петия ѝ рожден ден. Карл знаеше, че Марк се е примолил за торта, дипломирането му беше тази вечер и нямаше да е истинско празненство без торта от Хелън.

Карл постоя на вратата на кухнята, без да помръдва, наблюдаваше как светлината на късния следобед се процежда през прозореца и през Хелън, за да полегне върху черно-белите плочки на пода под краката ѝ. Той погледна брашнения отпечатък на бедрото ѝ, където беше положила ръка, докато четеше следващата стъпка от рецептата, бялото, което бе започнало да се прокрадва в косата ѝ, кичури, които той обичаше и не ѝ казваше за тях, тъй като знаеше, че ще ги изскубне. Той я гледаше, без да говори, и докато гледаше, усети, че нещо се намества и уталожва в него, движение малко и тихо като тиктакане на часовник.

Той се приближи зад нея и нежно допря устни в тила ѝ. Хелън се обърна да го погледне, срещна очите му за дълъг миг, сякаш измерваше тежестта на нещо в тях. Сетне се усмихна.

— У дома си — каза му и се надигна да го целуне.

Курсистите стояха дружески около дървената маса, като се опитваха да придвижат парчетата торта с вилици, без да загубят и трошица на пода. Глазурата беше от плътен маслен крем, пищен като сатенена рокля, положена върху твърдата, крехка тъкан на блата. С всяка хапка първо се разтопяваше блатът, после глазурата, едно след друго, като любовници, които се въргалят в легло.

— О, толкова е вкусно! — Клер погледна през масата към Карл и Хелън. — Не мога да повярвам, че накарах Джеймс да избере шоколадова за нашата сватба.

— Определено бие агнешката торта — вметна Иън ухилен.

Възрастната жена с деликатна външност стоеше безмълвно, вкушаше хапката в устата си. Лилиан се наведе към нея.

— Давам пени за спомена ти, Изабел — подкачи я.

— О, спомените ми струват повече от това напоследък — търсене и предлагане, нали разбираш — каза Изабел с кикот, след което продължи: — Мислех си за Едуард, съпруга ми, когато бях по-

млада. Беше толкова красив на сватбения ни ден, толкова грижлив. Това не продължи дълго, но беше хубаво да си го припомня.

Докато другите продължаваха да разговарят, Карл и Хелън стояха един до друг и ядяха мълчаливо. Тя беше левичар, а той десничар и докато се хранеха, свободните им ръце се намираха и пускаха, а рамената им нежно се докосваха едно в друго.

В края на курса остана едно парче торта. Лилиан го уви във фолио и го подаде на Карл и Хелън, когато понечиха да си тръгват.

— За вас е, да си го отнесете вкъщи — обясни тя. — Символ на дълъг и щастлив брак.

— Или може би...

Хелън погледна към Карл, който кимна и се усмихна. Хелън взе пакетчето във фолио и бързо излезе през вратата. Лилиан и Карл я проследиха как настига Клер на портата. Двете жени поговориха няколко секунди, после Хелън се наведе и целуна Клер по бузата. Когато се върна в кухнята, лицето ѝ сияеше, а ръцете ѝ бяха празни.

[1] Индийски пикантен сос. — Бел.прев. ↑

[2] Сладкиш, в който се слага по един фунт от всеки продукт. — Бел.прев. ↑

АНТОНИЯ

Антония приближи с колата си адреса, който беше записала в тефтера си, и спря изумена. В шахматен квартал от занаятчийски бунгала и тухлени къщи с бръшлян от 50-те години, старата викторианска къща се извисяваше голяма и възхитителна въпреки очевидните години на износване, талковата боя, заплетените храсти рододендрон и отливни тръби, висящи разхлабени във въздуха като ръка, уловена напред махване. Беше невъзможно да гледаш къщата, без да изтриеш годините и постройките около нея, без да си я представиш разположена напред обширен участък земя с изглед към дълги, вълнообразни хребети зеленина, спускащи се към водата и планините отвъд. Дом, построен от безумно влюбен мъж за жена, на която е обещал света.

Около къщата арки водеха към цветни лехи и овощни градини с кукленски размери, към покрити с мъх каменни пейки, към кръгла ливада. Антония знаеше, че градините нямат нищо общо с работата ѝ като дизайнер на кухни. Въпреки това тя не можеше да се удържи да се разходи из тях, една след друга, като приказки в обичана детска книжка, дори това да значеше, че трябва да остави окаляните си обувки на предната врата, когато накрая влезе в къщата.

Звукът от затварянето на вратата зад нея отекна от високите тавани в антрето и нагоре по широкото дървено стълбище, водещо към втория етаж. Клиентите ѝ нямаше да са първите хора, които променят къщата, забеляза тя, като се огледа. Балатум на черни и бели квадрати превръщаше предния вестибюл в шахматна дъска, салонът вдясно от нея беше в стряскащия отънък на обички. Но в дневната вляво тя видя тънките отрязъци от оригиналния дъбов под и три еркерна прозореца, обрамчващи група от древни черешови дървета, извиващи възлести клони към небето. Тя прекоси тържествената трапезария, оставена на произвола без масата и столовете си, и влезе в кухнята, която беше причината за посещението ѝ.

Беше щедро помещение с още един еркер за малка маса за хранене, която изглеждаше като поставена в самата градина, и с пространство в средата за голяма, белязана от битки дървена работна маса, която претендираше за собственост с вида на отдавнашна окупация. Но, изглежда, поривите на предишните собственици за преправяне се бяха разпрострели и до кухнята. Съдейки по фалшивите дъбови шкафове и оранжевия пластмасов плот, по балатума в цвят на авокадо и тюркоаз, Антония предположи, че е седемдесетарски изблик на творческа енергия. Въпреки това шкафовете можеха да бъдат сменени, а пространството беше много добро. Много добро.

Антония се приближи до масата за готвене и прокара с нежност пръсти по изтърганата ѝ повърхност, после погледна към другия край на кухнята, където огромно тухлено огнище, почерняло от годините и от употреба, беше разположено самостоятелно в триметрова стена — от едната му страна имаше гигантска печка с шест дюзи, а от другата кресло до прозореца, гледащо към издигащите се лехи на изоставена кухненска градина. Антония се приближи до огнището и леко докосна саждите с пръсти, в очакване на миризмата на дим и наденички, на звуците на сокове, които капят и съскат по нагорещеното дърво отдолу.

Входната врата се отвори и тя чу нетърпеливите гласове на клиентите ѝ, които прекосяваха къщата.

— Антония, тук ли си вече? — Сюзън влезе в кухнята с целеустремена стъпка. — Ето те и теб! Нали къщата е приказна?

Антония кимна, изправи се и преди да се пресегне да се ръкува със Сюзън и бъдещия ѝ съпруг, тайно избърса ръце отзад на черните си панталони.

— Искам да кажа, ужасна е — засмя се Сюзън. — Ще трябва да преправим всичко, разбира се. Искам да кажа, тези шкафове и пода, и това огнище, за бога, но ще си заслужава, когато приключим.

Антония кимна. Винаги кимаше на този етап, наистина нямаше какво друго да се направи.

— Мисля си за нещо минималистично, индустриално. Много неръждаема стомана — обожавам неръждаема стомана — с циментов под и черни шкафове. — Ръцете на Сюзън ръкомахаха и сочеха. — Никакви дръжки — мразя дръжки — и може би няколко редици открити метални лавици над плотовете. Там горе можем да слагаме

чинии и новите тенджери и тигани. — Тя се обърна към годеника си, който се усмихна и кимна.

Антония изчака с идеята, че може би ще последва още, но явно това беше краят.

— Така че просто ще те оставим за известно време да направиш твоето вълшебство. С Джеф и бездруго трябва да отидем да говорим за банята. Ще трябва да префасонираме цялата трета спалня, за да получим приличен апартамент! — И след още една усмивка тя изчезна.

— Къщата е хубава — каза Джеф на Антония, преди да тръгне.

— Да — отвърна тя сърдечно. — Хубава е.

Антония остана в кухнята, като се опитваше да наложи в съзнанието си очертанията на идеята на Сюзън над съществуващата кухня, но правите линии непрестанно се блъскаха в еркера, острите ръбове се набръчкваха от възглавничката на креслото до прозореца, от заобления гръб на въображаем стол, затоплен и смекчен от огнището, което някак си при всяко повторение така и не отстъпваше място на образа, който Сюзън бе представила.

През четирите години на Антония в Америка, четирите й години на проектиране на кухни в осемдесетгодишни вили и колониални имения, в съвременни апартаменти и сгради в тюдорски стил с куклени размери, това беше първото огнище, което виждаше в къща, и тя откри, че се върти около него като дете около десерт, за който знае, че не е за него. Антония беше израснала в каменна къща, в която бяха живели поколения семейства, чиито стъпала бяха протъркали вдлъбнатини във варовиковите стълби, а миризмите на готвено се бяха просмукали в стените като марината. Беше й коствало години да свикне с идеята за къщи от дърво и все още крачеше нервно из стаите на бунгалото си под наем, когато ветровете бяха силни и свиреха пронизващо. Като наблюдаваше колко лесно може да бъде свалена стена, за да се отвори кухня към стая или трапезария обаче, тя бе започнала да оценява поканата за творчество, заложена в дървените конструкции — това донякъде компенсираше усещането й, че навярно нищо, над което работи, няма да се задържи задълго.

Но тук имаше огнище. То й напомняше за кухнята на баба й с печка в единия край и камина в другия, пространството по средата достатъчно дълго и широко да побере дървена маса за дванайсет души

и кушетки по протеженията на помещението. Частта за готвене на баба й беше скромна — мъничък умивалник, без миялна, къс плот — но оттам излизаха тортелини, пълни с месо и индийско орехче, покрити с масло и салвия, меки възглавнички ньоки, печени пилета, изпращащи ухания на лимон и розмарин, които се промъкваха по задните улици на малкия град, хляб, който даваше на гостуващото внуче повод да тича до кухнята в студените утрини и да се сгущва до огнището с комати топла, прясно опечена закуска в двете ръце. Колко пъти като малка беше седяла до огъня и беше слушала звуците на жените в другия край на кухнята, ритмичното почукване на ножовете им върху дървените дъски за рязане, тракането на лъжиците в дебелите керамични купи и винаги техните гласове, любящи, спорещи, възклижаващи шумно в смях или престорен ужас на някоя от селските новини. В течение на деня жегата от огнището се разпростираше през кухнята до топлината от печката, докато стаята се изпълнеше с ароматите на дима от дърво и на месото, къкрещо от часове. Дори като дете Антония знаеше, че когато двете страни на кухнята се срещнат, значи е време за вечеря.

Застанала в кухнята на Сюзън и Джеф, стомахът й се сви от мъка по дома. Не беше осъзнавала колко силно е усещането, колко много копнее за всичко, което това огнище, тази износена дървена маса означават за нея — живот с език, който се търкаля от устата като милувка, живот с къщи, които подхранват и сърцето, и окото.

— Ще се получи ли? — попита Сюзън, която се върна в кухнята с лице грейнало от планове. — Искам да кажа, знам, че е малка, но ако я направим както трябва, ще има място и за двама ни да готвим и...

Джеф погледна Антония унило.

— Което, предполагам, означава, че ще трябва да се научим?

— Ама, разбира се! — възкликна Сюзън. — Имам страхотни готварски книги в списъка с подаръци за сватбата!

Антония се усмихна любезно.

— Ще нахвърлям няколко скици. Да се срещнем тук, да кажем, след седмица?

— Това е фантастично. — Сюзън отваряше шкафовете и се извърна със смях. — Наистина тук е просто ужасно. Толкова се радвам, че разбирате какво търсим.

— Не знам как да го направя — призна скръбно Антония на шефа си.

— Какъв е проблемът? — попита той.

— Тя не иска място, където да готви. Исква кухня, в която да я виждат хората.

— Имала си вземане-даване с такива клиенти и преди — повече от веднъж, и си се справяла прекрасно.

— Но тази кухня трябва да я видиш. Не мога да я разбия на пух и прах.

— Но това не е твоята кухня, Антония, и те са клиентите. Трябва да виждаш през техните очи. Или — добави закачливо — да изнамериш начин да ги накараш да видят през твоите.

Когато Антония чу Лилиан да обявява, че тази вечер часът по готварство ще е посветен на приготвянето на вечеря за Деня на благодарността, потрепери. Беше дълъг уикенд, не беше по-близо до изготвянето на проект за кухнята на Съюзън и Джеф, отколкото когато за пръв път влезе в къщата. Надяваше се да работи и да избегне празнуването на Деня на благодарността. За четирите й години в Америка всеки път я канеха на едно или друго тържество по случай празника. Американците, изглежда, обожаваха да споделят културните си традиции сякаш бяха лъскави нови коли или бебета. Всяка година Антония седеше на маса, отрупана с храна, наблюдаваше как купите за сервиране с размера на кошове за пране се предават от единия до другия край, буци картофено пюре, лук със сметана, боровинков сос, пълнени хлебчета, батати, разбити с яйца и сметана, и късове пуйка цопват едно след друго във вече пълна чиния. Явно целта беше да изядеш колкото се може повече, преди да заспиш. Донякъде имаше смисъл да е така за празник, отбелязващ оцеляването по време на глад, и всички явно се наслаждаваха на цялото това разточителство, но тя не можеше да се сдържи да не се чувства неудобно от храната, натъпкана като имигранти в трета класа на параход. Седнала в кухнята на Лилиан, знаеше, че лицето й е издало мислите й и бързо ги потисна.

— Всъщност тази вечер ще изпробваме нещо по-различно — обяви Лилиан, като се усмихна на Антония. — Вярвам в традициите — те ни поддържат заедно, като костна структура, но е лесно да забравиш

какво действително представляват. Понякога трябва да ги погледнем от различна гледна точка, за да ги преоткрием.

Лилиан съсредоточи вниманието си върху лицата им.

— И така, каква е същността на Деня на благодарността?

— Това е празник на събирането — сърдечно рече Хелън. — Всички тези различни хора, които са едно семейство, всеки със свой живот.

— А в моето семейство — обади се Клои с нотка горчивина в думите — всеки си е същият, а ако не — ядеш достатъчно и не забелязваш. — Клои огледа останалите курсисти. — Съжалявам, Хелън.

— Ами — предложи Лилиан, — ето ви идея: вместо да мислим за хората, защо да не подходим към храната, която ще приготвяме, като към списък с гости за вечеря — всяко ястие е поканено заради собствената си индивидуалност, всички те се подчертават взаимно така, че да направят яденето по-интересно. И никога не знаете, може би, ако се отнасяте към храната по този начин, хората ще ви последват. — Тя взе да раздава наръч от менюта, изписани на плътна бяла хартия. — Ще изпробвам това в ресторанта тази година. Реших, че ще е забавно да направим суха тренировка с курса.

Антония погледна листа, който получи, и прочете:

Вечеря за Деня на благодарността

Равиоли с тиква

Пълнени пуешки гърди с розмарин, боровинки и панчета

Полента с горгонзола

Зелен фасул с лимон и кедрови ядки

Еспресо с шоколадови бишкоти

— Различно е, съгласна съм — отбеляза Лилиан, — но в крайна сметка ще видите, че почти всички традиционни съставки за Деня на благодарността са налице — дори индианската царица, — но просто не по начина, по който може би очаквате. Ще видим на какви мисли за празника ще ви наведе това меню.

— И така, има доста работа, затова ще се разделим на отбори и можете да сравнявате бележките си по време на вечеря. Всъщност този път ще ви раздам рецепти, макар да ми се струва, че пак ще ви се сторят малко нетипични. — Очите на Лилиан се смееха. — Иън и Хелън, искам да се заемете с равиолиите. Антония и Изабел, вие сте на пуйката. Карл и Том, на вас възлагам полентата. А, Клер и Клои, вие отговаряте за бишкотите. Подготвила съм ви рецептите и продуктите на различни работни места, аз самата съм тук, ако имате някакви въпроси.

След тези думи Лилиан отвори фурната и извади парче печена тиква, соковете ѝ цвърчаха на дъното на тавата.

— И само още едно нещо — добави Лилиан, — тази вечер ще ядем бавно, по едно блюдо, когато стане готово. Всеки гост на масата трябва да се почувства оценен.

Антония и Изабел застанаха на тяхното работно място, сребрият коса и бледосините очи на Изабел правеха тъмната коса и маслинената кожа на Антония още по-наситени. Пред тях на плота лежаха купчина блестящи пуешки гърди, тъмнозелени клонки розмарин, сметановобели скилидки чесън, набръчкани сушени боровинки, резени розово-бяла панчета, сол, пипер, зехтин.

— Да знаеш — отбеляза Изабел като представяне, — преди да започнеш да готвиш с мен, трябва да ти кажа, че напоследък загубвам пътя.

Ръцете на Антония спряха движенията си сред продуктите. Тя погледна спокойно Изабел.

— Загубена си? — попита нежно.

— Не — отвърна Изабел. — Просто невинаги съм сигурна къде съм. Спомените те придържат към земята, нали? А напоследък аз — тя докосна сушените боровинки с върха на пръста си — съм малко лека на краката си.

Антония взе клонка розмарин и я поднесе под носа на Изабел.

— Помириши — каза ѝ.

Изабел пое аромата и лицето ѝ се отвори като грамофонче.

— Гърция. — Думата бе съпроводена с въздишка. — Меденият ми месец. Имаше розмаринови храсти по пътеката към малката ни каменна къща. Една сутрин градинарят дойде и ги подкастри и с

часове правихме любов в зеления въздух. — Изабел млъкна засрамена и погледна Антония.

— Това е прекрасно — поощри я Антония.

— Но може би ти трябва да държиш ножа, скъпа — подметна Изабел. Взе листа, който Лилиан им беше дала, и се засмя. — Ето, това е идеята на Лилиан за рецепта.

На листа пишеше: „Вземете продуктите на плота, нарежете ги, както трябва. Разрежете пуйката като пеперуда и я подправете отвън и отвътре, както ви харесва. Направете пакет. Пратете го.“

— Ще се справим с това — увери я Антония.

Тя накълца подправките и чесъна, острият нож правеше бързи, фини разрези, изпълвайки въздуха около тях с ухания на гори, пръст и горещо слънце. Изабел разтвори пуешките гърди като пеперуда с разперени криле, а Антония плъзна ножа през месото. Започна от средата, режеше успоредно на дъската, разполовяваше всеки отрязък, а той се разтваряше отново на две тънки ивици като поредица пеперуди. По празното платно на пуйката Изабел посипа сол и пипер, а след това фините парченца чесън и розмарин. Двете жени погледнаха боровинките.

— Знаеш ли... — подзе Антония.

— Трябва им нещо — съгласи се Изабел.

— Шери?

— Лилиан каза, че играем с традицията, нали?

Взеха бутилка от кухненския шкаф и сипаха известно количество в малка чиния, след което добавиха сушените боровинки. Жените наблюдаваха как боровинките нарастват и омекват, докато поемат течността.

— Да ги оставим да покиснат малко — предложи Изабел и потопи пръст в сместа да я опита.

— Вечерни събирания — каза тя — с малки чашки шери за аперитив. Мъжът ми водеше секретарката си.

— Съжалявам — Антония докосна китката ѝ.

— Жалко е, че нямаш думата кои спомени да губиш — отбеляза Изабел. — Имаше един скулптор по-късно, но сега невинаги успявам да го намеря в главата си...

— Почакай тук, само за минута.

Антония прекоси кухнята до мястото, където Иън и Хелън работеха над пастата за равиолите.

— Имате ли нещо против да взема на заем малко от това? — попита тя, посочвайки към грамадата тесто, меко и посипано с брашно.

Иън я погледна объркан, но Хелън се усмихна.

— Разбира се, скъпа. Каквото ти трябва.

Антония занесе трофея си обратно при Изабел, където притисна тестото нежно на плота в гладък, плосък овал.

— Ето — каза ѝ, взе пръстите ѝ и ги плъзна по повърхността на пастата, — може би това ще ти помогне да си спомниш.

Очите на Изабел грейнаха блестящо сини.

— Благодаря ти — каза тя и притихна за момент.

Те изцедиха боядисаното в червено шери от боровинките, като междуременно го опитаха. Изабел посипа набъбналите боровинки като дълга рубинена огърлица през розмарина и чесъна, Антония добави тънка струйка млечнозелен зехтин, накрая покри сместа с резени прозрачна розово-бяла панчета. Заедно навиха пуйката с върховете на пръстите си и добавиха от външната страна допълнителен слой подправки и панчета. Когато свършиха, Антония хвана месото, а Изабел го овърза с бял памучен конец.

— Шерито е виновно — отбеляза тя, оглеждайки работата си. Увиха пуйката във фолио и тя наистина заприлича на подарък, който сложиха във фурната.

— Поздравления — похвали ги Лилиан, като подаде на всяка по чаша пенливо просеко. — Сега, щом вече привършихте с ножовете, можете да пийнете по чашка. Пастата е почти готова. Елате да ми помогнете за салона.

Лилиан беше издърпала няколко от по-малките квадратни маси и ги беше обединила в дълга правоъгълна, която се простираше по протежението на салона, а покривката отгоре беше колосано бяло снежно поле. Изабел сгъна салфетките от същата тежка материя в остро нагънати триъгълници и ги постави да отбелязват всяко място. Донесе и сребърни прибори и бели чинии за вечеря. С помощта на тънка свещ Антония запали свещите, поставени по дължината на масата, техният жълт блясък се отразяваше в плътните, неравни стъкла на старите прозорци.

Останалите от групата дойдоха от кухнята, водени от сияещите Иън и Хелън, които носеха голямо димящо плато. Иън държеше чинията за сервиране, докато Хелън внимателно поставяше във всяка бяла чиния пет квадрата равиоли не по-дебели от хартия, с набръчкани краища, повърхностите им — целунати с разтопено масло и посипани с парченца шалоти и лешници като ориз, хвърлен на сватба.

Всеки зае мястото си на масата.

— Честит Ден на благодарността на всички — поздрави ги Лириан, вдигнала чаша.

Те поседяха за миг и просто гледаха. Уханието от чиниите им се надигаше с последните остатъци пара, маслото довяваше шепота на шалоти и лешници. Антония поднесе хапка към устата си. Бързо схруска лешник и после пастата премина по-леко към зъбите ѝ, тиквата се разтопи по езика ѝ, топла и наситена с нежните, пикантни подмолни нотки на индийско орехче. Чувството беше като да се прибереш у дома и тя се отпусна на стола си с въздишка на щастие. Огледа масата, чудейки се за какво ли мислят другите курсисти, наблюдаваше ги как се хранят бавно и още по-бавно, като се съсредоточават само върху вкусовете в устата си, забравили за масата пред тях. Погледът на Иън улови нейния.

— Харесват ли ти? — попита го. — Равиолите?

— Повече от хубави са — отвърна той заплепен. — Не мога да повярвам, че с Хелън направихме това.

— Хайде сега — намеси се Хелън със смях две места по-надолу от нея.

— Знаеш какво искам да кажа — отвърна Иън. Той замълча, сетне отново погледна към Антония. — Така ли се храниш през цялото време?

— Не... — отвърна тя колебливо.

— Така се храниш, нали? — рече бързо той. — Или поне така си се хранила. Мисълта ми е, че това обяснява доста.

— Какво?

— Защо ти си... — Иън се запъна. — Няма значение.

— Той казва, че си красива — прозаично отбеляза Изабел и сложи още една хапка в устата си.

— Ахх... — Антония сведе поглед с лека усмивка на лицето.

Пуйката се появи от фурната, соковете цвърчаха в металната опаковка.

— Хайде — Антония подкани Изабел, — наведи се. — Тя отвори намачканото фолио и Изабел вдъхна, докато парата галеше лицето ѝ.

— Коледа — каза Изабел. — Баба ми винаги приготвяше цялата вечеря с продукти, които тя е отгледала, освен пуйката, нея взимаше от съседката. Обожавах да се разхождам из градината ѝ след вечеря, изглеждаше жива, дори през зимата. Тя все казваше, че розмаринът расте в градината на силна жена. Нейният беше като дървета.

Те оставиха пуйката да се досготви извън фурната и отидоха да погледат останалите. Клои и Клер разговаряха радостно, обвити в сладостното ухание на шоколад. Бяха извадили от фурната нещо, което приличаше на дълъг, тънък блат за лъскава торта, и го режиха на парчета, които завъртаха на тавата за сладки и те като по вълшебство внезапно се преобразяваха в традиционни овални бишкоти.

Наблизо Карл и Том се съветваха над тенджерата с полента, която изстрелваше малки куршуми от гореща течна царевица във въздуха. Антония забеляза, че за миг изражението на Том беше загубило тъгата, която лепнеше по него като подпис.

— Прекалено топла е! — възкликна Карл.

— Хайде да намалим котлона. Струва ми се и че е време да добавим горгонзолата — предложи Том, като взе трохи млечно сирене със сини венички като мрамор.

Антония надникна над рамената им. Полентата беше връщ казан от лято, наситеножълта на фона на черната тенджера. Карл разбъркваше с дървена лъжица с дълга дръжка и с дупка в средата, докато Том пускаше ситни парченца сирене, които оставяха бели следи на комети, докато се разтапяха в подвижната жълта маса. Наблизо Лилиан изцеждаше лимон върху планина от зелен фасул, струящ пара в бяла купа.

— Антония — каза тя, — може ли да се погрижиш за кедровите ядки?

Антония хвана дългата дръжка на тигана върху печката и го разтръска бързо да обърне кедровите ядки, които покафеняваха на сгорещения котлон. Още няколко подмятания и бяха готови. После ги поръси върху зеления фасул като конфети, подхвърлени точно в дванайсет часа на Нова година. Вдигна поглед и видя, че Том я

наблюдава и изражението му отново е изпълнено с тъга. Изглежда го въпросително.

— Няма нищо — рече той, поклащайки леко глава. — За миг ми напомни на някого.

— Това лошо ли е? — попита Антония загрижена.

— Не — отвърна Том, а лицето му се проясни. — Хубаво е.

— Готови ли сме? — обади се Лилиан, като отвори вратата към салона. Те влязоха като на парад с купи и плата, вдигнати високо във въздуха.

— Как ви се струват нашите гости за вечеря? — попита Лилиан курса, след като първите възгласи бяха отстъпили място на тихи въздишки на удоволствие. Темпото беше лежерно, всеки на масата хапваше бавно, съзерцателно. Пуйката лежеше на парчета в чиниите им, беше в най-бледото розово със спирали от подправки и панделки панчета, прокарани през тях. Полентата беше ярка цветна прибавка, а свежата нотка на зеления фасул с лимон даваше контраст във вкуса на меката, пищна тъкан на топлото царевично блюдо.

— Това не е ядене — отбеляза Иън. — Трябва да има своя собствена дума.

Бяха се разбрали никой да не си сипва сам вино, така че се редуваха да обикалят около масата, да пълнят чаши, като спират за моментен разговор на приглушен глас с един или друг човек. Дори Клои получи малко вино, макар още да нямаше двайсет и една.

— Не знам, Клои — пошегува се Иън, — може да си навлечем големи неприятности заради теб.

Изабел се надвеси през масата към Клои.

— Когато бях млада, не се тревожихме за такива неща. Но от друга страна — добави тя с намигване, — може би затова сега не си спомням толкова много.

Щяха да забравят за бишкотите, само че Клои толкова се гордееше с тях, че придърпа Лилиан в кухнята да направят еспreso, което донесоха на масата в малки бели чаши с хрупкавия овал на шоколадова бишкота в чинийката.

— Ето това беше прекрасен Ден на благодарността — заяви Карл и се облегна доволно на стола си, след като остави празната си чашка от кафе.

— Знаете ли, все си мисля, че празникът е като кухнята — отбеляза Лилиан. — Важното е какво ще излезе от нея.

Антония се замисли за миг и се усмихна.

— Ама, разбира се — каза тихо на себе си.

Минаваше доста след единайсет, когато си тръгнаха от ресторанта — виното, храната, разговорите от вечерта ги топлеха даже когато навлязоха в студения тъмен въздух.

— Тя не ни попита какво сме научили за Деня на благодарността — забеляза Иън.

— Искаше ли да го направи? — попита го Хелън.

Клои дружески пъкна ръка под ръката на Иън.

— Обзалагам се, че много си харесвал да решаваш тестове в училище — подразни го тя.

— Просто искам да знам дали трябва да чакам до Деня на благодарността, за да ям така отново. И ако не го направя, дали Денят на благодарността ще си остане специален?

Антония се приближи от другата му страна.

— Не. И да. — Очите ѝ срещнаха неговите за кратко, щастливо. Всички стигнаха до портата и Антония зави и пое наляво към колата си.

— *Vuonna note, Antonia*^[1] — провикна се Изабел в нощта.

— *Sogni d'oro*^[2] — долетя в отговор гласът на Антония.

Антония чу Сюзън и Джеф на верандата, преди да влязат в къщата.

— Нямам търпение да видя чертежите — казваше Сюзън, докато отваряше вратата. — Тя... О, боже мой, каква е тази невероятна миризма?

Сюзън и Джеф стигнаха до кухнята и спряха, загубили ума и дума. Балатумът в помещението пред тях беше изтръгнат и отдолу се показваше чамов под, зацапан с лепило, но въпреки това топло червено-златист. Малка маса, застлана с жълта провансалска покривка, бе разположена като тайна при еркерния прозорец, железен чайник, пълен с вода, вреше бодро върху огромната черна печка. В средата на

стаята дървената маса за готвене беше покрита със снежна буря от брашно и поредица от червени керамични купички, а в огнището на грил, сложен върху сияйно легло от ароматни пръчки, се готвеха и цвърчаха мариновано пиле и патладжан.

— Идвате точно навреме — посрещна ги Антония. — Наметнете престилки и може да ми помогнете да довърша равиолите.

Сюзън отопи последните месни сокове от чинията си с парче хляб. Обичайно пригладената ѝ руса коса се беше накъдрила около лицето ѝ във влажния въздух на кухнята. Отстрани на черната ѝ пола имаше следи от брашно, а пък когато седна на масата, бе забравила да свали престилката си.

— Това беше удивително — простена тя. Джеф я погледна и се усмихна, пресягайки се през масата да хване ръката ѝ.

— Ще ни готвиш ли така винаги? — обърна се Сюзън към Антония.

— Мисля, че ще готвите един за друг, в тази кухня.

— Да — съгласи се Джеф.

— Добре — рече сърдечно Сюзън. Тя отпи спокойно, замислено от червеното си вино. — Но можем да сменим шкафовете, нали? Моля те! О, почакай — охо, това ще е страхотно, — мислиш ли, че можем да намерим снимка на оригиналната кухня и да видим как са изглеждали старите?

Джеф вдигна чашата си към Сюзън.

— Това е моето момиче.

* * *

Антония влезе в дървеното си бунгало, съблече си палтото и набра номер на телефона.

— Получи се — каза тя щастливо в слушалката. — Благодаря ти, че ми помогна, как го каза — да изтръгнем? — пода. Не знаех на кого да се обадя.

— Пак заповядай — отвърна Иън.

- [1] Лека нощ, Антония (ит.ез.). — Бел.прев. ↑
- [2] Сладки сънища (ит.ез.). — Бел.прев. ↑

ТОМ

Том стоеше пред кухнята на ресторанта. Прозорците бяха осветени, той виждаше как вътре другите курсисти се смесват с лековатата фамилиарност на съседни на квартално празненство. На плота лежаха подготвени за тазвечершния урок консерва с домати, метална кутия с брашно и увит в хартия пакет. Беше като да се прибереш у дома след дълъг ден отсъствие, да отвориш врата към сигурност, че някой е вътре, че винаги е бил вътре. Той се обърна да си върви.

— Здравсти, Том — Лилиан отвори кухненската врата. Черната ѝ коса беше прибрана назад, очите ѝ бяха спокойни, наблюдаваха го. Тя се усмихна.

— Влез — подкани го. — Ще замръзнеш тук.

Нещо в гласа на Лилиан докосваше всеки, който го чува, създаваше чувство, че си защитен, че са ти простени всички неща, които даже не се досещаш, че си направил. Когато Лилиан ти каже да влезеш в стая, ти се подчиняваш дори само за да си близо до гласа ѝ.

— Реших, че ми е вечер като за паста — отбеляза тя, докато Том влизаше в кухнята. — Да видим дали ще се е съгласиш с мен.

Курсистите заеха обичайните си места по редиците от столове с лице към дървената маса.

— Хладничко е навън — обърна се Лилиан към курса. — Надявам се, че вече всички се стопляте. — Очите ѝ пробягаха по редовете на учениците, проверявайки израженията по лицата им.

Том последва погледа ѝ. Клер прибираше портфейла си, беше показвала снимки на Изабел и на лицето ѝ витаеше усмивка. Клои се беше преместила на задния ред, лицето ѝ беше разсеяно, без откритостта, която се виждаше в края на часа за Деня на благодарността. Том забеляза, че Иън най-сетне си е осигурил място до Антония, макар да изглеждаше, че още му е трудно да измисли какво да ѝ каже. Карл стоеше до жена си, както винаги. Тя беше положила

длан на ръката му, върхът на показалеца ѝ едва докосваше костта на китката му. Том се извърна напред.

— Да ви призная — подхвана Лилиан, — с мен винаги се случва нещо, когато времето се промени и настъпи есента. Сякаш всичко се движи толкова бързо към студа. Затова тази вечер реших да поработим с една от най-основните съставки — времето.

— Не, не подправката^[1] — добави тя, като видя обърканата физиономия на Изабел. — Минутите, часовете. Ако се замислите, с всяко ястие, което ядете, вие ядете време — седмиците, необходими да узрее един домати, годините, нужни за израстването на смокиново дърво. И всяко ястие, което готвите, е време от деня ви. Но всички вие знаете това.

— Така, обикновено урок за времето е в действителност урок по експедитивност — как да правите два пъти повече за половината време. Но тази вечер ще направим точно обратното. Ще разгърнем липсата на експедитивност, ще прахосваме най-добрия си ресурс сякаш запасите ни са бездънни. Ще направим ястие, което ще полети в лицето на факта, че през следващите три месеца всеки ден ще става по-къс — паста с червен сос.

— Е, за да изпитате съвсем истински това преживяване, трябва да започнете от сутринта, така че сосът да се готви цял ден. За нещастие ние не разполагаме с чак толкова време, но и така ще успеете да научите урока.

Тя взе глава чесън в ръка сякаш я премерваше и огледа групата.

— Том, защо не дойдеш да ми помогнеш?

И подхвърли чесъна. Той се приземи в купата, създадена от дланите му, външните му люспи изпрацяха като тайна, тежестта беше едновременно по-голяма и по-малка, отколкото бе очаквал. Не искаше да прави това, не и тази вечер, когато светът изглеждаше едновременно твърде студен и твърде топъл. Но чесънът лежеше в ръцете му и чакаше. Той го стисна силно, след което се изправи и малко несигурно отиде зад масата до Лилиан, заключените му длани се надигнаха към лицето в жест толкова автоматичен, че той се изненада, когато миризмата на чесън се плъзна в носа му.

Чарли обожаваше чесън, казваше на Том, че ако я обича, по-добре да обича начина, по който миришат пръстите ѝ след ден, прекаран в кухнята, уханието, просмукано дълбоко в кожата ѝ като вино в покривка. Тя отказваше да ползва помощта на всички кухненски уреди, мачкаше тлъстите, твърди скилидки със силния си палец, обелваше хартиените люспи и забиваше нокът в основата на скилидката да отстрани втвърдения край. Би го кълцала и с пръсти, ако можеше, заравяйки се в миризмата му. Когато свършеше, прокарваше линии с върховете на пръстите си между гърдите си, в основата на черепа ѝ и зад ушите.

— Следи, които да следваш — казваше на Том и му намигаше.

Една вечер в ресторант съпругата на клиент на адвокатската кантора на Том коментира отчаяно огромното количество чесън върху брускетата си.

— Анди няма да спи с мен тази вечер — отбеляза тя с притеснен смях. — Скъпи, имаш ли ментови бонбони?

Докато двойката беше заета да проверява джобове и чанти, Чарли срещна очите на Том над масата. Тя бавно прокара показалеца си върху плътния ароматен зехтин, който се бе процедил в печените кръгчета хляб в чинията ѝ. После ръката ѝ изчезна под масата.

Чесънът лежеше на дъската за рязане, накълцан на малки, педантични парченца. Лилиан взе ножа от Том и бутна купчинката в малка грамадка до дъската. Том се изненада, като видя купчинка прясно нарязан лук до него, миризмата му беше по-остра — светкавица, а не мълния.

— Реших да ти правя компания — отбеляза Лилиан. Тя измъкна двулитрова бутилка зехтин изпод масата, вдигна я и наля спирален кръг от плътна, зелено-златиста течност в тиган на котлона. Включи дюзата с леко свистене на въздух.

— Понякога — подзе тя — най-хубавото ястие изисква да забравите, че времето съществува. Но пък го има зехтина — маслините започват да променят вкуса си часове след като са набрани. След всички тези месеци, през които са расли. Ето защо най-хубавият зехтин е от първата преса, а най-най-хубавият се прави близо до собствените му дървета.

Том беше срещнал Чарли преди осем години, когато и двамата работеха през лятото в ресторант на Кейп Код. Не че действително беше ресторант, нито пък той действително беше готвач, нито пък Чарли трябваше да е сервитьорка, като се има предвид цялостното ѝ отношение към покорството. Като се отчетат уменията на Чарли в кухнята, трябваше да е точно обратното. Но така стояха нещата в „При Лони“.

В първия си ден Том беше на смяна за закуска, обръщаше бекон с шпатула с дълга дръжка и се опитваше да събере кураж да обърне пържено яйце, което скоро нямаше да е толкова лесно. Жена със златиста кожа и слънчеворуса коса — изумителна външност, смекчена съвсем леко с комичността на униформата ѝ на сервитьорка на червени и бели райета — се приближи до него и хвана дръжката на тигана за пържене. С рязко движение напред и назад тя запрати яйцето нагоре и го преобърна.

— Ще ми се да можех да направя това на маса номер седем — призна тя сухо и се запъти извън кухнята.

Намери го отново по време на обедната му почивка. Подаде му тиган с наполовина сготвено яйце.

— Аз съм Чарли — представи се тя. — Обърни ми това десет пъти.

След третия му неуспешен опит, тя се ухили, взе тигана и му показа отново, а той се влюби в леката линия на мускула, спускащ се по ръката ѝ.

Том бързо научи, че Чарли не може да си държи ръцете далеч от храната. Тя можеше да накълца цяла глава лук, да я остави непокрита на плота, преди помощник-готвачът да успее да се върне от хладилната стая. Готвачите все ѝ крещяха, задето си пъха пръстите в сосовете им. Тя ги умилостивяваше, флиртувайки, като правеше съблазнителна пауза, преди да блъсне с хълбок летящите врати към трапезарията. Често идваше при Том при следващото си преминаване.

— Прибави малко индийско орехче към белия сос — съветваше го тя приглушено, за да чуе някой друг.

Наричаше го партизанско готвене. Том знаеше, че когато го няма, Чарли просто слага съставките сама, но му харесваше, когато е там, да го напътства какво да прави. Мислеше си за нея вечер, чудеше се какво

ли ще направи с палачинка, с пица, малките изненади, които ще добави към живота на хората, които седят на нейните маси.

Тя ядеше всичко. Вечерите, когато работеха късна смяна, танцуваха по боклука в кофата, докато се освободи достатъчно място да се прибавят последните кутии и консерви, и когато свършеха, се оглеждаха в излъсканата кухня. После грабваха тиганите, олиото, храната, която Чарли бе складираше зад вратата на хладилното помещение, и започваха да готвят истински. Салца с лук и кориандър, прясна бяла риба с чесън, соев сос и сок от мандарини. Много от съставките донасяше самата тя — клиентите на ресторанта ще разпознаят тофу, колкото ще познаят собствените си задници, обичаше да казва Чарли. Това, че Том също никога преди не беше виждал тофу, не я безпокоеше.

— Ти си различен — казваше му. — Хапни и се научи.

Ядяха в кухнята, избягваха салона с хартиени салфетки и маси, покрити с мушамени покривки на червени и бели карета. Докато се хранеха, тя рецитираше старата английска поезия, която отказваше да изучава повече. Том ѝ разказваше за юридическите курсове, които посещаваше, а тя слушаше, играеше с плетениците на случаите така, както го правеше със съставките в ястие.

— Ами какво, ако... — все питаше тя и Том осъзнаваше, че нейните идеи, ако бъдат приложени към правната система, ще бъдат също толкова елегантни и смущаващи като хайвер и водорасли в заведение за бързо хранене.

Първия път, когато я целуна — беше му коствало шест седмици — беше над хамбургери, дебели пет сантиметра, с течащи сокове. Той се беше навел и беше облизал мазнината от ръката ѝ, без да се замисля. Когато вдигна лице към нейното, се зачуди как разстоянието между ръката и устата може да се изминава за толкова сладка безкрайност.

Зехтинът покриваше дъното на тигана, гладък и плътен, съвсем малки мехурчета се надигаха към повърхността.

— Сега ще вземем едно от тези — обяви Лилиан на курса, като хвана плоска квадратна форма, покрита с фолио. — Някой знае ли какво е това?

— Dadi^[2] — обади се Антония зарадвана.

— Те са по-интересни от солта — отбеляза Лилиан, — малко като бульон на кубчета, но този вид е по-различен. — Тя отвори увитото във фолио пакетче и сложи квадратната, златистокафява форма в ръката на Том.

Беше меко, почти мазно и за разлика от твърдите кубчета бульон, които бяха подправяли супите от детството на Том, този се трошеше лесно, като оставяше мазнина по краищата на пръстите му, докато ронеше парчетата в тигана. Лилиан разбърка с дървена лъжица и консистенцията на зехтина се промени, стана като течен пясък.

— Време е за лука — нареди Лилиан. Том взе хлъзгавите парченца и ги сипа предпазливо. Миризмата се надигна към лицето му, той понечи да се отдръпне, но вместо това се наведе напред и вдъхна — хляб и лозя, нагрети от слънцето.

Лилиан сложи дървената лъжица в ръката му и го насочи към тигана. Той наблюдаваше движещите се парченца, които взеха да се променят от бели в прозрачни, твърдите им очертания започнаха да се смекчават. Том разбърка в очакване на указания от Лилиан, докато лукът взе да попива течността около него, почти изчезващ в цвета на зехтина. Лилиан се надвеси и прибави чесъна, но не каза нищо. Накрая, когато чесънът омекна, но преди краищата му да започнат да се нагърчват, Том се пресегна и свали тигана от котлона.

— Идеално — рече тя тихо. Курсът нададе лека всеобща въздишка.

— Сега ще прибавим месото. Може да изпробвате различни видове — обясни тя с лице към курсистите, — в зависимост от настроението ви. Този път ще ползваме наденица. — Вълни от копър и пипер, миризмата на цвръчащо червено месо се смеси с въздуха.

— Вдъхнете — прикани ги Лилиан. — Въздухът вече е различен. Ако искате по-леко ястие, можете да направите соса с патладжан вместо с месо. Или лятна версия, само със зехтин, чесън, пресни домати и босилек, които се готвят миг-два. Но понякога, особено през есента и зимата, е хубаво да има малко повече интензивност.

Преди Том да целуне Чарли, имаше чувството, че тя присъства във всяка негова мисъл. След това обаче беше на друг акъл. Беше направо усмъртяващо как мисълта да прави любов с Чарли превзе най-

тривиалните му разсъждения. Започна да носи четка за зъби на работа, макар прекрасно да знаеше, че тя не храни особена страст към вкуса на мента, намаляваща плаката.

— Мили боже, човече, да не би да си се отказал от правото заради зъболекарството? — беше го попитала тя.

Но той не можеше да се удържи. Устните му, докоснали ръката и устата на Чарли, искаха да изследват, а там, където не отиваха устните, отиваше съзнанието му. Пържени яйца, забравени в тигана, втвърдени като дръжки на врата, докато Том хвърляше пържени картофи на грила, пържоли във фритюрника.

— Чарли, за бога — бе изкрещял миячът на чинии вбесен, — ще му дадеш ли мира на човека, преди цялото това място да избухне в пламъци?

Чарли се върна при мястото на Том. Огледа бъркотията на грила.

— Вечеря, у дома. Тази вечер — обяви тя, след което прекоси кухнята до задната врата и маркира перфокартата си. Помощник-готвачите нададоха вой.

Чарли живееше в синьо-оранжева вилчка на две къщи от океана. Боята беше сдала повечето от цвета си на вятъра и слънцето още преди години, маргаритки и гладиоли растяха в произволно изобилие, ръсейки цветни листенца по чакълената пътека, водеща към къщата. Когато Том пристигна, предната врата беше отворена и той видя, че вилчката е малка, със сгъваемо легло, което денем даваше дежурство като канапе в дневната, и кухня, достатъчно голяма да побере само един слабичък готвач.

Чарли стоеше над котлона с дървена лъжица в ръка. Долови миризмата на вино, на масло и чесън.

— Знаех си, че ще дойдеш навреме — поздрави го тя. Кожата под ухото ѝ беше топла, когато допря устни в нея. Тя се усмихна и кимна към плота, където той видя синя купа, препълнена с нарязан пъпеш, и комплект искрящо бели чинии. — Можеш да изнесеш това във вътрешния двор.

Том наведе глава, докато излизаше през задната врата, и се озова под асма, натезала от зелени лози и тъмнолилави цветове, вечерната слънчева светлина се процеждаше през листата. Под краката му имаше

вътрешен двор, направен от стари тухли, които се разместаха под тежестта му, прозвънтяваха леко, докато вървеше към зелената метална маса, където постави купата и чиниите до кошничка с хляб. Той се изправи, като главата му почти докосна листата, и вдъхна пиперливо сладостния аромат на глициния. Всичко изведнъж изглеждаше двойно по-тихо, отколкото някога си бе представял, че ще бъде.

— Вино? — попита Чарли, като се приближи зад него и му подаде чаша. Виното беше студено и имаше вкус на цветя и сняг. — Обожавам този двор. Заради него наех къщата.

Тя се върна в кухнята и излезе с чиния, покрита с резени месо, тънки като листа.

— Прошутото — обясни тя, видяла въпросителния му поглед. — С пъпеша. Ще видиш.

Седнаха на малката маса, пръстите на краката им се докоснаха, когато Чарли сипа лъжица сочни парченца пъпеш в чинията му.

— Първо опитай пъпеша — предложи тя. — Има един тип на сергията за плодове, който ми запазва най-хубавите. — Тя се засмя, като видя изражението на лицето му. — Той е много, много стар. И обича пъпешите си като деца. Имаш късмет — сега е моментът, когато са най-вкусни. А пъпешите на Анджели... ами...

Том набоде парче с вилицата си и го сложи в устата си. Вкусът се разтвори като цвете върху езика му, мек и сладък. Той понечи да заговори, но се спря, задържайки вкуса, докато се разтвори в сок.

Чарли го наблюдаваше.

— Сега ще пробваме малко прошутото с него.

Тя взе парченце пъпеш с пръсти, уви го в прозрачен резен розово месо и му направи знак да отвори уста. Месото беше шепот на сол на фона на плътния сладък плод. Създаваше усещането за лято в гореща земя, за гладката кожа в извивката между силния палец и показалец на Чарли. Виното след това беше свежо като изплуване на повърхността на вода да си поемеш дъх. Ядяха бавно и после още по-бавно, докато купата се изпразни.

— Дай ми само минута — каза Чарли. Изправи се и положи за миг ръка върху рамото му, след което се запъти към кухнята. — Ей сега се връщам.

Том седеше, заслушан в звуците, долитащи от Чарли, докато се движеше из кухнята — изтракване на капак на тенджерата, оставен в

мивката, отваряне на хладилник, мидени черупки, подрънкващи в тенджерата. От дневната долиташе музика, пееше жена, която никога не беше чувал, на език, който не знаеше. Чарли си тананикаше с музиката, а през отворената задна врата Том съзираше ту ръка, ту пета, докато тя се движеше от мивката до печката. Спомни си, сякаш от много отдавна, времето, когато светът беше огромен, а сега изглеждаше, че може целия да го побере в толкова малко пространство — ресторант, къща, маса, подгъва на полата на Чарли, докосваща глезена му.

— Спагети дел маре — обяви тя, излизайки през задната врата.
— С морски дарове.

В голямата широка синя купа спирали от тънки спагети си проправяха път между тъмните черни черупки и парчета червен домати.

— Първо помириши — каза му Чарли — със затворени очи.

Парата се надигаше от пастата като океан, превърнат във въздух.

— Черни и светли миди — предположи Том, — чесън, разбира се, и домати. Червен пипер. Масло, вино, зехтин.

— Още едно — подкани го тя.

Той се надвеси, подуши хълмове на слънце, гореща земя, каменни стени.

— Риган — рече той, отваряйки очи.

Чарли се усмихна и му подаде вилица с паста. След сладостта на пъпеша вкусът беше пълен с червени избухвания и остриета на лют пипер, стрелкаци се по езика му; отдолу като здрава почва имаше солена възглавничка от светла мида, мекото кадифе на ригана и паста, топла като плажен пясък.

Ядяха. Хапка след хапка, чиния след чиния. Говореха за детството си. Чарли беше от Западния бряг, Том от Източния; Чарли си беше счупила три кости при падане от велосипед, Том — носа, когато по-големият му брат се учеше да подава бейзболна топка. Щом купата се изпразни, те прокараха зальци хляб по соса на дъното и ги поднесоха капещи към устата си. Светлината през листата помръкна и изчезна и те останаха със свещта в средата на масата и със светлината, долитаща от частично отворената задна врата към кухнята.

— Време е за десерт — обяви Чарли и влезе в кухнята, откъдето се завърна с малка чиния посипани с канела сладки и две малки чашки плътно тъмно кафе.

Ядяха и пиеха, вече по-тихи, наблюдаваха движенията на ръцете си, очите си.

— Знаеш ли — подзе тя, като отпи последната си глътка кафе, — срещала съм много мъже, които възприемат секса като десерт — наградата, която получаваш, след като си изял всички зеленчуци, които правят жените щастливи.

— Предполагам, че аз го виждам малко по-различно — продължи тя замислено. — Мисля, че сексът трябва да е като вечерята. И така обичам да ям аз.

— Месото е готово — произнесе се Лилиан и взе лъжицата от бездейната ръка на Том, след което я прокара в широк кръг около тигана, като придърпваше наденицата в средата, където тя излъчваше пара и цвърчеше.

— Сега сме готови за следващата стъпка — но първо един номер. Месният сос обожава червено вино. Само че, ако сложим виното сега, месото ще има кисел вкус, затова ще добавим малко мляко. — Лилиан изсипа, както изглеждаше, голямо количество бяла течност в сместа. — Знам, че ви се струва странно, но ми се доверете.

Том погледна в тигана. Действително изглеждаше странно, бялото първоначално се зави около месото, отдръпна се от зехтина като придирчиво момиченце, което не иска да си нацапа ръцете. Но докато наблюдаваше, Том видя как млякото започва да навлиза в месото, да променя цвета му до почти прашносиво, да смекчава краищата му.

— Ще го оставим да покъкри, докато млякото се поеме — вметна Лилиан. — Признавам, че всичко това отнема много време. Докато чакате, можете да отговорите на три имейла. Можете да се обадите на приятел, да пуснете пералня. Но тази вечер няма време, така че няма нужда да се тревожите, че го губите. Можете просто да седите и да оставите мислите ви да се разгърнат. И ще се радвате, че сте го сторили, защото времето ще промени вкуса в нещо гладко — разликата между полиестер и кадифе.

Том остана в ресторанта само през лятото, изкарваше пари да си помогне за следването в юридическия факултет. Искаше Чарли също

да напусне, но тя не беше съгласна. Собственикът на ресторанта беше променил философията си, може би подтикнат от ястията, които Чарли все оставяше на бюрото му, и ѝ беше предложил мястото на Том, когато разбра, че той се връща в университета наесен.

— Но искаш ли да работиш тук цял живот? — попита я Том, когато му съобщи новината.

Тя го изгледа разочарована.

— Искам да готвя — заяви, — а това е единственият ресторант в града, ако не броиш заведението за риба и пържени картопки.

— Ами следването ти по литература? — настоя той, завладян от енергията на първата му седмица отново на лекции. — Не искаш ли да направиш нещо трайно?

Тя го зяпна и поклати глава.

— Поезията не е много по-различна от храната, Том. Ние, хората, искаме да правим неща и те проникват в нас, независимо дали го съзнаваме. Може би разумът ти няма да помни какво съм готвила миналата седмица, но тялото ти ще помни. А съм стигнала до убеждението — добави тя, като се усмихна дяволито, — че телата ни са по-интелигентни от мозъците ни.

Никога нямаше да възрази на Чарли, може би защото не я беше грижа дали той е съгласен с нея. Обичаше го, знаеше това, и знаеше, че той я обича.

— Защо аз? — бе я попитал той, загледан в лицето ѝ през водопада от коса, спускаща се между двама им.

— Ти си риганът — простичко бе отвърнала тя.

— Сега вече можем да добавим виното — подсказа Лилиан. Млякото беше изчезнало, пропило се в месото. — Том, ще вземеш ли бутилка червено от лавицата? — Тя се обърна към курса. — Може да изглежда, че няма значение кое вино се слага в соса — и бездруго ще къкри дълго. Но ще забележите разликата, ако внимавате със съставките. Не искаме да се скъпим на вино, дори да е в сос, и се нуждаем от вино, което да покаже характер и да не отстъпва на месото — нещо тежко и пълнокръвно, зряло.

Том взе бутилка и с въпросителен поглед я подаде на Лилиан. Тя изтегли тапата и с усмивка вдъхна аромата.

— Това върши чудесна работа — каза.

* * *

Чарли ги наричаше мамини вина заради матроните, които срещнаха в Италия по време на медения си месец — грандиозна двуседмична обиколка за отпразнуване на новата му работа в правна кантора в голям град и на шанса Чарли да готви в ресторант с главно Р. Планът им беше да започнат от Рим, после да поемат към Флоренция, езерото Комо, Венеция. Но Чарли достигна техния agriturismo^[3] на четирсет и пет минути от Рим и спря.

— Опитай това — каза тя по време на вечеря на дългата дървена маса. — Няма да си тръгнем, докато не науча как да правя тази паста.

Лингуините доведоха до равиоли, последвани от канелони и капоната. Градчето беше малко и непривлекателно — нещо, което Том бе смятал за невъзможно в Италия. Най-добрата му функция, изглежда, беше на спирка за една нощ за бавни туристи на път между Рим и Флоренция. Сградите бяха от след Втората световна война, от цимент и хоросан, не се намираха никакви арки, фрески или малко известен Караваджо. Когато Том се опита да обясни това на Чарли, тя само се усмихна и му каза да отиде да намери малко планинско градче, където да дегустира вино или нещо друго.

— Имам, каквото ми трябва — заявяваше тя и добавяше усмихнатата, — поне за сутринта.

И се отправяше към кухнята, където я посрещаха с хор от: „La bella Americana si è finalmente alzata dal letto“ — „Красивата американка най-сетне стана от леглото“ — което предизвикваше бурен съучастнически смях.

Том се научи да се прибира за обяд на дългата маса под дърветата навън и следобед, когато фермата се усмиреше в дълбока тишина, Чарли се търкулваше сладостно в обятията му, а косата ѝ беше непрестанноменящ се лабиринт от миризми — копър, индийско орехче, морска сол. Часове по-късно тя го оставяше и се връщаше при жените само за да започне наново целия процес на вечеря.

— Можеше да имаш по-лош меден месец — подкачаше го тя с намигане. — Можеше да плякосвам стари музеи за стихотворения...

Не му пукаше, осъзна той. Не му пукаше, когато резервациите, толкова грижливо направени шест месеца по-рано, се изплъзнаха, а с тях и куполът с цвят на теракота, Гранд канал, целунато с пяна капучино в кафене край езерото. На всеки обяд, всяка вечеря той се връщаше при жена, която сякаш поемаше в тялото си самата същност на храната, която се учеше да приготвя, ставаше по-дълбока, по-сложна и по-вълнуваща.

След две седмици най-сетне си тръгнаха и се върнаха в Рим. Чарли прекара времето в самолета на връщане в драскане на проекти, на бележки за рецепти за ravioli върху листчета хартия.

— Какво ще кажеш, ако пробвам бърбън в пълнежа? — питаше го тя. — Италия среща американския юг.

Обратно у дома Чарли си намери работа в ресторант и в рамките на седмици новите ѝ ястия вече си проправиха път в менюто. Някои вечери Том отиваше в ресторанта в края на работния си ден и се хранеше с нея на задните стълби, някои вечери и двамата знаеха предварително, че той просто ще се прибере. Отваряше вратата на дома им и го лъхваше миризмата на сос от котлона отзад. До тигана винаги имаше бележка.

„Хей, скъпи,

Ще работя до късно, така че ще трябва да използваш твоите красиви ръце поне веднъж за нещо полезно. Сготви пастата. Не питай какво има в соса. По-късно ще видим дали е постигнато точното въздействие, което целях.

Обичам те,
Чарли“

— Може да седите тук цяла вечер и да наблюдавате как месото поема виното — отбеляза Лириан. — Удивително е за какво ще си мислите в крайна сметка. Тектоника на плочите. Дете в скута ви. Минзухари. Засега обаче ще прибавим домати и ще преминем към пастата. И така, трябва ни малко домати за плътност. Можете да използвате консервна кутия смлени домати, но смлените домати се

правят от остатъци, от частите, които и бездруго никой не вижда. Ако искате да сте сигурни, че имате най-доброто, купувайте цели и ги мелете сами. Отново още време.

Лилиан отвори кутия цели домати и извади кухненски комбайн от лавиците под плота. Загреба домати от кутията, машината забръмча и спря. Лилиан изсипа съдържанието в тигана.

— Накрая малко доматиен сос, за да сгъстим. — Тя отвори кутия доматиен сос и сипа малко в яденето. — Готово. Това може да се грижи само за себе си известно време — заяви тя, като намали котлона под тигана.

— Сега към пастата. — Лилиан извади голям буркан брашно и го стовари на плота.

— Може да използвате сушена паста — тя също върши чудесна работа. Но тази вечер имаме време. И така, давай, вземи от брашното и го сложи в грамадка — нареди тя на Том. — После направи вдлъбнатина. Използвай ръцете си.

Том бръкна в широкото гърло на стъкления буркан и почувства брашното между пръстите си, меко като перушина. Сви дланта си и извади шепа, после още една и още една, създавайки малка планина върху дървената маса. Направи трапчинка в средата, прокара основата на палеца си по краищата да ги заглади и усети как брашното помръдва под върховете на пръстите му, напомняше му за игри на плажа, часове със слънце по гърба му и декари строителни материали на негово разположение.

— Добре — похвали го Лилиан и отиде при хладилника. Завърна се с малка купа яйца. Счупи едно във вдлъбнатината. — Добавяме яйцата едно след друго, докато ни се стори, че са достатъчно — обясни тя. — Том, може да разбъркваш с вилица, трябва да си сигурен, че няма бучици.

Том беше този, който откри бучката, загнездена като мраморно топче в основата на гърдата на Чарли. Дишането му, което препускаше в крак с вълнението му, внезапно замря. Беше като да се събудиш с дуло на пистолет в лицето; светът замръзна напред въздуха.

— Хей, приятел, къде отиде? — попита го Чарли закачливо.

Той се придърпа още по-близо до нея, допрял устни в извивката на челюстта ѝ. Взе ръката ѝ и заведе пръстите ѝ до бучката. Отдръпна глава назад и потъна в погледа ѝ.

— Това е достатъчно — заяви Лилиан и взе вилицата от ръката на Том. — Сега ще се заемем с тестото. Мислете за ръцете си като за вълни, които влизат и излизат от океан. Сгъвате тестото, избутвате го леко с мекото на ръката си, после отново сгъвате и избутвате, колкото е необходимо, докато го усетите като част от себе си. Можете да използвате приставката за тесто на миксера, ако желаете, но ще пропуснете нещо. Месенето на тесто е като плуването или ходенето — поддържа част от ума ви зает и позволява на останалата част да отива, където иска или където има нужда.

Две седмици след като намери бучката, Том се прибра вкъщи рано от работа и чу смях в задната част на къщата — на Чарли и на мъж, когото не познаваше. Влезе в кухнята и видя Чарли да седи на масата с разтворена риза, гърдите ѝ падаха свободно. Главата ѝ беше килната назад, смехът се носеше от нея като цветя. В краката ѝ беше коленичил мъж, когото не беше виждал преди.

— Какво... — Том застана неподвижен, неразбиращ.

— Том — усмихна му се Чарли, — запознай се с Реми. Той ми помага с един малък проект.

Тя погледна физиономията на Том и се засмя нежно.

— Реми работи със стъкло, Том. Взимаме отливка на гърдите ми. Реми ще ми направи две винени чаши. Една за теб и една за мен — никога преди не сме имали толкова равно разпределение. — Тя продължаваше да се смее, но очите ѝ бяха приковани в неговите в очакване на разбиране.

Том погледна жена си и мъжа на пода, хванал гърдите ѝ в шепи. Думите на Чарли се стовариха върху него и той осъзна, че няма как да осмисли информацията, която му бе дадена.

Чарли го наблюдаваше, пое си дъх и смехът се заличи от лицето ѝ като прах пред метла.

— Том, и двамата знаем какво ще кажат лекарите утре. Ще вземат гърдите ми. Не ме е грижа, нека ги вземат, но искам нещо. — Тя поклати глава. — Нещо, което да държа в ръката си. Разбираш ли?

Той погледна жената, която обичаше, и мъжа, коленичил на пода. Приблужи се и внимателно сложи ръка на рамото на Реми. После се наведе и целуна съпругата си.

* * *

През следващите месеци светът се превърна в нещо малко и ужасяващо, със собствен език на терминология и статистика, на прогнози и теории, създадени от самата материя на реалността. Но Том често си мислеше, че схващанията на Чарли за маята или за подправките заслужаваха повече вяра от тях. Откри, че копнее за дни на списъци с покупки и трудни клиенти, неща, от които можеш да се оплачеш, защото знаеш, че в крайна сметка ще преминат.

Една вечер се прибра от работа и завари кухнята празна, а вратата към задния двор отворена. Първоначално не видя Чарли, но после зърна леко движение в хамака, едва забележимо помръдване под ябълковите дървета. Докато слизаше по стълбите, видя профила на Чарли, скулите ѝ, рязко очертани на светлината, двата сантиметра коса, която започваше да расте отново на черепа ѝ. Чарли се притесняваше за външния си вид, тя, която беше обект на толкова много възхитени погледи и въпреки това красотата ѝ не се беше променила толкова със загубата на косата, на гърдите и на всичките килограми, а се беше дестилирала, усилила — толкова чиста и лична, че понякога имаше чувството, че трябва да ѝ иска позволение да я гледа.

— Знаеш ли — обади се Чарли, без да обръща глава, — едно от неочакваните предимства на големите гърди е, че от тях стават много големи чаши за вино. — Тя вдигна чашата си, едната от чифта, направен от Реми.

— Чарли, не трябва ли да...

Тя се обърна към него и изражението на очите ѝ спря думите му.

— Хубава вечер, не мислиш ли? Заслужава хубаво червено вино.

— Чарли... — Той зачака, задържайки дъха в дробовете си, знаеше, че със следващото поемане на въздух всичко ще е различно.

— Новата сестра — отвърна Чарли, като отпи дълго и замислено от виното — искаше да се увери, че си върши работата добре — реши, че ще се радвам да получа лабораторните резултати днес, а не да чакам часа при лекаря.

— Мислех, че...

— Очевидно не — каза тя, като леко поклати глава. — Искаш ли малко вино? Запазих ти.

Тя се премести и му направи място в хамака до себе си. Том се покатери, а Чарли вдигна чашата високо над главата си, за да не се разклаща виното. Лежаха и се гледаха по протежението на хамака. В двора беше тихо, шумът от уличното движение и звуците от съседите им, прибиращи се у дома, обгръщаха пространството като одеяло.

— Знаеш ли — каза тя след известно време, навеждайки лице към крака му, — всяка вечер хората идваха в ресторанта ми и аз ги наблюдавах как ядат храната ми. Те се отпуснаха, разговаряха, припомнях си кои са. Може би се прибираха и правеха любов. Ясно ми е само, че бях част от това. Бях част от тях. Много тиха част — усмихна се тя. — Но започвам да мисля, че това да си тих има своите предимства.

Той я погледна в другия край на хамака. Тя вече си тръгваше, късче по късче. Копнееше да се протегне към нея, да я притегли към себе си, но спокойният ѝ притихнал поглед го възпря.

— Няма да вземат повече от теб — заяви той. — Няма да го позволя.

— Моят сладък адвокат. — Гласът ѝ беше дълбок и бавен като дъното на река. — Не мисля, че имаш избор. — Замълча и отпи глътка вино. — Ние сме просто съставки, Том. Това, което има значение, е изящството, с което готвиш ястието.

— Когато тестото е готово — обясни Лилиан, — го разточваме и го режем на дълги, тънки ленти. Има машини за това — пробвайте ги, ако искате. Или си намерете дълга дървена точилка, остър нож и хубав, висок стол, през който да премятате лентите. Няма всички да са еднакви, но в това няма нищо лошо. Вашата ръка е от значение.

През следващите седмици Чарли изчезваше също толкова непоклатимо като вода, изпаряваща се от врящ чайник. Гледаните тенджери не завират, реши Том, и си взе отпуск да седи с нея, очите му нито за миг не се отделяха от все по-задълбочаващите се извивки на лицето ѝ, върховете на пръстите му лежаха до нейните, когато кожата ѝ вече не можеше да понася допир.

— Не е ли гадна работа — отбеляза тя с бавната си, сигурна усмивка, — когато най-много искаш да ми се нахвърлиш.

И той не можеше да ѝ каже, че го прави, ще го прави, че иска да вземе каквото е останало от нея. Вместо това си присвояваше всяка част от грижите за нея, която изискваше допир, миеше я на ръка, когато вече не можеше да стои под душа, втриваше лосион в стъпалата, краката и ръцете ѝ, когато лекарствата изсмукаха влажността от кожата ѝ, бръснеше косата ѝ, когато пораснеше над самоналоженото двусантиметрово ограничение.

— Дявол да го вземе, Том — заяви тя, — поне не трябва да се тревожа за косата си. Мислиш ли, че хората няма да се досетят, че съм болна?

И той се научи да готви, каквото тя беше в състояние да яде, прибавяше фини и нежни подправки, които придаваха вкус, без да атакуват покосената ѝ стомашна лигавица, зелените, жълти и червени цветове, които ѝ носеха външния свят.

— Обещай ми, че ще продължиш да готвиш, когато вече ме няма — гласът на Чарли беше настойчив.

— Ще ям — увери я той смутен. — Не се тревожи за мен.

— Не просто да ядеш — поправи го Чарли. — Да готвиш.

Накрая дори храната вече не беше тема. Къщата загуби аромата на готвено и Чарли живееше само на въздух и вода, потъваше дълбоко в мислите си за все по-дълги отрязъци от време, връщаше се само да го погледне, сякаш очите ѝ можеха да му кажат всичко, което е видяла, докато я е нямало. Един ден тя просто срещна очите му, потъна в тях и изчезна. Том остана в стъписващ вакуум, заобиколен от купчини безполезни лекарства и превръзки, завладян единствено от чувството, дълбоко загнездено в костите му, в мозъка, в сърцето, че макар Чарли да му бе повтаряла ли повтаряла, че не става въпрос за победа, той беше загубил.

След седмиците и месеците на гледане, на живот, увиснал в бездънния кладенец на болестта на Чарли, светът изглеждаше абсурдно практичен. Имаше сметки за плащане, ливада за косене, пране, което миришеше само на пот, и претоплената на микровълнова снощна вечеря. Входящите обаждания преминаха в безучастни проверки от приятели, той вече не беше източникът на мрачни новини за последни развития. Доставяните на ръка ястия от отзивчиви съседни се забавиха, сетне изчезнаха. Той ходеше в бакалията, без да се чуди дали тя ще си е вкъщи, когато се прибере, кипенето в стомаха му бе заменено от по-сигурна и по-дълбока болка. Тя беше никъде и навсякъде и той не можеше да спре да я търси.

Единствените хора, които наистина искаха да говорят за смъртта на Чарли, бяха доставчиците на услуги и държавните агенции. Всички те искаха доказателство, черно на бяло. Той се превърна в разпращач на свидетелства за смърт, изпращаше послания за смъртност на доставчици на телефонни услуги, на фирми за кредитни карти, на застрахователни компании за живот и здраве, на автомобилната служба и агенцията за социално осигуряване. Беше удивително, мислеше си той, колко много хора ги е грижа да знаят, че със сигурност си мъртъв.

Чарли ясно беше заявила, че не иска да бъде погребана. „Не, освен ако не ме превърнеш в компост“, твърдо беше отсякла тя, сетне бе обяснила какво иска. И така една вечер група приятели се събраха и вечеряха на плажа, който Чарли обичаше — парчета сочен пъпеш от стария продавач на плодове, който плака, когато чу вестта, прясна риба, маринована в зехтин и естрагонов оцет и опечена на плажен огън, комати хляб с дебела кора от любимата ѝ пекарница в града, кейк с подправки по рецепта на самата Чарли. След това разпръснаха праха ѝ в големи арки над водата. Онова, което единствен Том знаеше, бе, че всеки от тях бе отнесъл малко парченце от нея у дома, изпечено в кейка, който бяха яли.

След това Том престана да говори. Сякаш всички тези разговори, тежките, докато тя беше жива, и прозаичните след смъртта ѝ, бяха изразходвали всичко, което някога би искал да каже. Беше твърде голямо усилие да си отваря устата, да мисли какво някой ще иска или ще има нужда да чуе. Умът му беше зает, макар да не можеше да каже на никого с какво.

Почти девет месеца по-късно, на датата, когато Чарли трябваше да има рожден ден, един приятел го заведе на вечеря в ресторанта на Лилиан и му каза:

— Чарли би искала да си сред храна на рождения ѝ ден, приятел, а храната на Лилиан ще накара дори теб да ти се прияде.

Беше август, листата по черешовите дървета в градината на ресторанта бяха зелени и пълнокръвни, когато минаха по пътеката, водеща към „При Лилиан“. Седнаха на верандата в големите дървени столове да изчакаат за маса с по чаша червено вино, заслушани в жуженето на разговорите около тях, в дрънченето на сребърните прибори, долитащо през отворените прозорци на салона. Том почувства как разумът му се забавя, как се уталожва в покоя на заобикалящата ги градина.

Когато най-сетне ги настаниха в салона с дървена ламперия, при тях дойде сервитьорка и ги поздрави.

— Тази вечер имаме превъзходен специалитет с морски дарове — обяви тя. — Днес Лилиан намери прекрасни пресни светли и черни миди на пазара за морска храна и ги поднася върху домашно приготвена паста, ангелски коси със сос от масло, чесън и вино, със съвсем малко червен пипер и... — Сервитьорката спря, притеснена, че не си спомни.

— Риган — тихо добави Том.

— Да — потвърди сервитьорката облекчена. — Благодаря ви. Откъде знаете?

— Случайно предположение — отвърна Том и вдигна чашата си в безмълвен тост.

Той погледна масата пред него, съсредоточи се в сплитъка на ленения плат, в извивката на дръжката на вилицата му, в линиите на шлифования кристал на малката купичка, пълна с морска сол и копър.

После изведнъж забеляза картонена табелка в шоколадов цвят, почти скрита зад купата сол. Взе малката обява и прочете надписа в кремаво върху нея.

Обява:

Нов курс в Училище за вкусове и аромати

— Ученици, мисля, че сме готови — провикна се Лилиан през рамо, докато изсипваше пастата от голямата тенджерка в гевгир. — Сега ни трябва само чинии.

Докато прехвърляше парещите спагети от гевгира в тежка керамична купа, курсистите се изправиха покорно и отидоха при лавиците, където като пожарникарска команда захванаха да си подават чиниите за паста от човек на човек. Наредиха се пред плота, като шеговито се побутваха един друг. Лилиан пренесе голямата синя купа и започна да сервира паста във всяка чиния.

— Том — обърна се тя към него, — ти поеми задълженията на домакин със соса. Все пак той е твой.

Тя го наблюдаваше как загребва първата ухайна червена лъжица и я сипва в очакващото я легло от кремавожълта паста. Когато бе сервирано на всички, курсът се настани на групички по столовете, разговаряйки дружески, преди да поемат първите хапки. След това стаята се разтвори в тишина, прекъсвана единствено от тракането на вилици по чиниите и спорадична въздишка на задоволство.

— Виж какво направи — отбеляза тихичко Лилиан, застанала до Том при плота.

— Ще го изядат — отвърна той — и ще се свърши.

— Това го прави подарък — заключи Лилиан.

[1] Игра на думи с time — време, и thyme — мащерка. — Бел.прев. ↑

[2] Кубчета бульон (ит.ез.). — Бел.прев. ↑

[3] Селски туризъм (ит.ез.). — Бел.прев. ↑

КЛОИ

Клои се запозна с Джейк в заведението бар и грил, където тя се сдоби с първата си работа — да разчиства масите. Разчистването на маси не беше това, което имаше намерение да прави, но когато току-що си завършил гимназия и не знаеш как да си платиш колежа, дори баща ти да смята, че могат да те приемат, това занимание може да изглежда като добър вариант. Освен ако нямаш склонност да изпускаш неща, каквато Клои имаше.

Тя седеше на задната площадка на ресторанта и си изплакваше очите през петнайсетминутната си обедна почивка, когато чу някой да се стоварва на стъпалото до нея и подуши месо, току-що свалено от грила.

— Реших, че може да имаш нужда от това — каза Джейк, като ѝ подаде бургер. Клои го зяпна. Джейк беше висок, с грациозността на черна котка, запазена за готвачите на грилове и атлетите от гимназията, и с къдрици, които се преплитаха мързеливо надолу по врата му до яката. Като готвач от него се очакваше да носи мрежа за коса, но хората не казваха такива неща на Джейк. Той беше човекът, за когото всички сервитьорки се надяваха, че ще вземе поръчките им от въртящото се колело на готвачите не просто защото беше великолепен, а защото можеше да спретне четири бургера, рибен сандвич, салатата „Цезар“ и паста с миден сос за седма маса горе, за която си забравила, докато не те сграбчат за лакътя и не попитат къде им е храната, заплашвайки, че ако не се появи до 5 минути, ще си тръгнат, а с Джейк знаеш, че след четири минути и половина ще се появиш с всички онези чинии, наредени по ръката ти като редица за танц конга, усмихната, все едно бог току-що те е благословил лично, и ще прибереш бакшиша на живота си.

Но Джейк обикновено нямаше нищо общо с момичетата, които разчистват масите. Те връщаха мръсните чинии, останките, които казваха на готвачите колко вкусна е била или не е била храната тази вечер. Доколкото можеше да прецени Клои, чистачките бяха просто

ръце за готвачите и уши за сервитьорките, които ги пълнеха с дрезгаво прошепнати филипки.

— Коя принцеса на бала беше тази вечер? — попита Джейк ухилен.

— Какво имаш предвид?

— Някой те е разплакал. Залагам си парите на сервитьорка. — Той видя изражението на лицето ѝ. — Не се притеснявай, няма да кажа. Нали знаеш стената в кухнята между готвачите и сервитьорките? Не дължа нищо на другата страна.

Клои отхапа от бургера, беше вкусен и цапаш, и избърса уста с опакоето на ръката си.

— Синтия — призна му. — Съборих винена чаша на една от нейните маси.

Пропусна обаче продължителното обсъждане на несръчността ѝ и на вероятно плачевния ѝ любовен живот, както и нещо за „да изчистиш тези черни гадости от очите, като сме си на думата“.

— А, самата кралица. — Усмивката на Джейк ти идваше странично, като кола, засилваща се на кръстовище. — Просто не чисти нейните маси известно време. Тя ще схване идеята.

Клои се замисли да обсъди с Джейк характера, който се изисква за подобно начинание, но той вече се изправяше.

— Време е да се връщам вътре. Ти също, обзалагам се. Като свършиш, остани. Няколко души се размотаваме заедно след работа.

Клои кимна, неспособна да говори.

Четири седмици по-късно тя напусна къщата на родителите си и се пренесе в апартамента на Джейк.

Животът с Джейк не беше съвсем какъвто си го беше представяла, макар че тя самата всъщност не знаеше и какво си е представяла. През първите седмица-две се чувстваше като кралицата на бала. Когато Джейк работеше вечерна смяна, ѝ носеше храна от средната страница в менюто — пържоли и скариди, ястия соте, които бяха извън списъка на подходящите за чистачки храни, включващ предложения от последната страница в графата „Сандвичи и други леки закуски“. Джейк я будеше и я хранеше с пръсти, като от време на време изпускаше сос върху нея, за да може да го оближе, а това на свой

ред водеше до всякакви дейности, след които Клои беше изтощена и по-склонна от всякога да изпуска неща, включително и особено зрелищна демонстрация на изливащи се като водопад прибори в една четвъртък вечер.

Управителят я спря, когато си тръгваше от работа тази вечер.

— Е, Клои — попита я, — как са нещата при теб?

Клои може и да не беше учила в колеж, но разпознаваше риторичен въпрос, когато го чуе.

— Нали разбираш, Джейк ми е приятел — успокои я управителят. — Ще ти дам хубава препоръка.

И така започнаха следващите шест месеца на Клои като чистачка в „Бомбай грил“, „Зелената врата“, „Бабушка“, „При Сарторо“. С всеки преход тя усещаше ентузиазмът на Джейк по нея да отслабва, както и собствената ѝ увереност. С течение на месеците пиршествата в леглото намаляха, той рядко я будеше, когато се завърне, а това невинаги се случваше. Забележките му станаха все по-саркастични, редовно отбелязваше случаите, когато тя се спъваше или буташе чаша с лакът.

— Ще ти е от полза — уверяваше я. — Това е навик, който трябва да разчупиш.

Клои го погледна да види дали играта на думи е умишлена, но очевидно не беше.

* * *

Беше последната ѝ паметна вечер в „При Сарторо“, когато Клои се натъкна на Лилиан. Отстъпи ужасена, наблюдавайки как водата от трите чаши, които носи, се приземява в потоп върху обувките на Лилиан, последвана скоростно от пороя извинения на Клои.

Лилиан се усмихна и бръкна в чантата си. Подаде на Клои визитна картичка в шоколадов цвят с надпис „При Лилиан“ и телефонен номер, изписани с разкошни бели цифри.

— За всеки случай — каза ѝ, след което отръска обувките си и се върна на масата си.

Когато Клои позвъни на номера три дни по-късно, вцепенена от ужас, но в нужда от нова работа, Лилиан вдигна телефона.

— Обажда се Клои, чистачката с чашите вода...

— Да, Клои, спомням си. Какво ще кажеш да дойдеш в понеделник в пет часа?

— Искате да ме наемете? Но аз съм непохватна, сама видяхте.

— Не съм толкова сигурна за непохватността. — Гласът на Лилиан звучеше като вода, спускаща се по камъни. — А и между другото, не съм казала, че ще те наема, нали? Ще се видим в пет часа.

Когато Клои се появи в понеделник, светлините в салона бяха включени, но беше празно. Тя изкачи предните стълби, заслушана в лекото проскърцване на дървото, с надеждата да усети приветстваща гъвкавост в походката си. Когато стигна до вратата, почука, макар да се усещаше малко глупаво — все пак това беше ресторант, — но имаше нещо толкова лично в мястото, че ръката ѝ просто отказа да завърти дръжката, без да обяви присъствието си.

Лилиан отвори вратата и я вкара вътре.

— Добре дошла — поздрави я. — Какво мислиш за ресторанта ми?

Клои огледа масите, сгущени в ъглите, ленените им покривки — бели, колосани и тежки, свещниците — солидни и сребърни. Дървеният под под краката ѝ беше кафяв, полиран и гладък от стъпките по него, стените над ламперията бяха украсени с рисувани на ръка чинии и гравюри на малки градчета, които изглеждаха европейски, макар че Клои не можеше да е сигурна.

— Красив е — призна Клои, — но може ли да попитам защо би искала да работя за теб? Тук?

— Ами, нека просто кажем, че, съдейки по опита си, хората, които изглеждат разсеяни, може да са някои от най-интересните, на които някога си попадал.

— Никой никога не го е представял по този начин.

— Всичко зависи от това какво се случва, когато обръщаш внимание.

— Как смяташ да ме накараш да го правя? Искам да кажа, приятелят ми вече ми крещи всеки път, когато изпусна нещо.

— И какъв е резултатът?

— Недобър — усмихна се Клои пряко себе си.

— Тогава предполагам, че ще трябва да опитаме нещо друго. Искаш ли?

— Да — Гласът на Клои я изненада със своята настойчивост.

— Добре тогава. Искам да изучиш това помещение — каквото и да означава това за теб. Ще се върна след пет минути. — Лилиан се запъти към вратата за кухнята и изчезна вътре.

Клои зяпна след нея, продължаваше да се чуди къде са останалите служители, кога ще пристигнат хората, защо не долита шум от кухнята.

— Между другото — долетя гласът на Лилиан от кухнята, — в понеделник вечер е затворено, така че спокойно, имаш време. И не се страхувай да пипаш.

Клои погледна масата пред нея и се пресегна да поглади твърдия ръб на ленената покривка, спускаща се от масата. Взе крехката флейта на чашата за просеко преди вечеря, столчето ѝ беше тънка клонка между пръстите ѝ, и внимателно я върна обратно. Приблужи се до следващата маса, заслушана в звука от стъпките си, които се плъзгаха по дървения под, после отиде до прозореца да погледне градината, осветена от последните остатъци вечерна светлина така, че розите сякаш сияеха и листата на черешовите дървета бяха заострено очертани. Вдигна един от столовете на масата при прозореца и го дръпна назад, след което седна и се огледа из помещението.

Лилиан влезе и Клои моментално скочи на крака.

— Не — успокои я Лилиан. — Така е правилно. Искаш да знаеш къде ще работиш.

— Много ми харесва тук — заяви Клои, сетне млъкна.

— Значи ще внимаваш.

— Не знам дали мога. Ами, ако чупя разни неща? Няма да мога да го понеса.

— Добре, нека опитаме. Затвори очи и иди до кухненската врата.

Клои можеше да се сети за много причини защо това е едно от най-спорните искания, които някой някога ѝ е отправял. Но, изглежда, Лилиан изобщо не я беше грижа за стотиците, вероятно хиляди долари, които стояха между Клои и вратата към кухнята. Така че след минута, през която Лилиан стоеше и чакаше търпеливо, Клои реши, че в крайна сметка това са кристалът и порцеланът на Лилиан, затвори очи и много, много бавно захлъзга крака по дървения под.

— Можеш да вървиш по-бързо — обади се Лилиан вдясно от нея. — Знаеш къде отиваш.

И Клои осъзна, че е така. Втора маса беше до Лилиан, онази най-близо до входната врата, но до прозореца с изглед към верандата и градината отвъд, която водеше към портата. Четвърта маса беше вляво от нея в средата на салона, тя трябваше да създава усещане, че си на показ, но не го правеше, защото осветлението беше по-приглушено и имаше, да, тя си спомняше, стол, който беше издърпан съвсем леко, така че тя мина малко по-близо до втора, като усети как пръстите ѝ пробягват по облегалката на стола и в пространството, където би трябвало да се отваря входната врата. Оттам нататък всичко опираше до това да вървиш предимно напред, но като леко се извиваш надясно и наляво — можеше да отгатне, осъзна Клои, когато е близо до маса, заради миризмите на свещи и колосано, както и заради малките бели купички сол с подправки, които изпускаха във въздуха съвсем лек дъх на копър. И накрая тя стигна вратата към кухнята.

— Не е чак толкова голямо помещение — отбеляза Лилиан.

— Искам да работя тук — простичко каза Клои. — Няма да изпусна нищо.

Около два месеца след това Клои видя светлините в кухнята на ресторанта в понеделник вечер, когато се прибираще у дома на връщане от бакалията. Като дойде на работа на следващия следобед, попита Лилиан за дейността в кухнята.

— Това е курсът ми по готварство — обясни Лилиан. — Давам уроци в първия понеделник на месеца.

— Може ли да дойда?

— Клои, ако искаш да работиш в кухнята, мога да те пусна да започнеш като помощник-готвач.

— Не го искам като работа — запъна се Клои. — Това работи приятелят ми. Аз просто искам да мога да готвя от време на време и когато се прибере от работа, да мога да му стотвя.

Лилиан кимна.

— Разбирам. Добре, през септември започва нова група. Можеш да се пробваш.

— Колко струват уроците? — Клои прехвърляше цифри в главата си. Искаше това да е изненада, но нямаше представа дали може да си го позволи, а и не знаеше колко допълнителни смени може да прибави към графика си, без Джейк да забележи.

— Нека просто засега да го наречем работно обучение, става ли?

* * *

Първата вечер на курса Клои бързо осъзна, че е поне с десет години по-млада от всички останали в стаята, което на свой ред с нищо не помогна да се облекчи безпокойството ѝ. Лилиан я видя от другия край на кухнята и ѝ се усмихна, но не направи опит да я представи на останалите ученици. Клои отиде на мивката да си измие ръцете и застана редом с крехка на вид жена със сребриста коса.

— С някого ли си дошла? — попита жената дружелюбно. — С майка ти може би?

— Не — отвърна Клои леко предизвикателно.

Жената я изгледа оценяващо.

— Браво на теб — каза накрая. — Аз съм Изабел.

Клои не беше сигурна, че може да убие рак в онази първа вечер, но последва примера от експеримента с прекосяването на салона и затвори очи. В притъмненото пространство на разума си почувства живота в рака под пръстите си и оплака кончината му, просто и дълбоко, преди да дръпне черупката колкото се може по-бързо. Когато по-късно яде рачешко, тя отново затвори очи и почувства как животът нахлува в нея.

В края на урока Лилиан докосна рамото ѝ, като си тръгваше.

— Научаваш се, Клои. Трябва да се гордееш със себе си.

Макар Клои да харесваше курса и хората в него, не беше събрала кураж да изпробва някой от уроците вкъщи до вечерта с пастата на Том. Беше го наблюдавала, беше видяла нежността, изписана на лицето му, докато работеше, как ръцете му докосваха съставките като тялото на някой, когото обича, и бе решила, че това ще е ястието, което ще приготви за Джейк, и той ще възприеме храната ѝ като любов.

Напоследък ѝ беше все по-трудно да се разбира с него. При все че имаше редовна работа, реката от коментарите му не секна, просто

промени хода си. Косата ѝ (тя си мислеше да се върне към естествения си цвят, според него кестенявото беше скучно), дрехите ѝ (не достатъчно съблазнителни за него, твърде рисковани за външния свят), идеите ѝ (несъществуващи). Понякога Клои имаше чувството, че той сякаш я връзва в стегната малка топка, достатъчно дребна да я запрати далеч от себе си.

Отне ѝ седмица да събере кураж и пари да направи соса за пастата — искаше да купи истинско червено вино, дълбоко и силно, но деликатно по същността си, Лилиан беше казала, че сосът ще последва водещите стъпки на виното. Въпреки това, колкото и да го мисли, все пак ѝ се наложи да помоли Лилиан да ѝ купи вино, тъй като беше твърде млада да направи покупката сама.

— Имам по-добра идея — заяви Лилиан. — Ела с мен.

Двете отидоха да съзерцават лавицата с вина в ресторанта.

— Да знаеш — отбеляза Лилиан с унила усмивка, — може здравата да загазя, че правя това. Но ако просто ти дам това вино, можем да го смятаме за кулинарно окуражаване. — Тя изтегли бутилка от лавицата, избърса етикета и я подаде на Клои. — Моля те, сложи я някъде на дъното на раницата си, става ли? Не искам да загубя лиценза си за алкохол.

В апартамента си Клои разопакова виното и консервираните домати, месото и кубчетата бульон. Чесънът в супермаркета беше пепелявочерен от мухъл, затова тя реши да пробва на сергията за пресни плодове и зеленчуци. Навън беше студено, а сергията беше на повече от половин километър към другата част на града, но тя се чувстваше изпълнена с енергия при мисълта за ястието, което щеше да приготви. Излезе от апартамента, като уви шал около врата си и го придърпа към носа, вдъхвайки собствената си влажност, а студът гъделичкаше миглите ѝ.

Тя достигна сергията и разтърка крака, за да се върне кръвта в тях, след което влезе в относителната топлина на отделението, заградено с перде. След зимата навън тук беше същински карнавал на живота — купчини зелени чушки и червени ябълки, неоновы портокали, бодливи артишоци и космати малки кивита. Намери

чесъна, но не можа да устои на кръгъл червен домати, който изглеждаше сякаш току-що е откъснат.

Собственикът на магазинчето се приближи до нея.

— Мога ли да ви помогна? — попита предпазливо. Наблизо имаше гимназия и щандът за плодове беше логичното направление за обяд в шепа.

Клои, увлечена в червените дълбини на домата, пропусна предупреждението в гласа му и се обърна с усмивка.

— Откъде взехте толкова красив домати?

Лицето на собственика се отпусна.

— Отгледах го сам, на закрито — отвърна той. — Нося тук само по няколко.

— Днес ще правя специален доматиен сос — обясни Клои, в гласа ѝ бяха примесени гордост и притеснение. Тогава видя физиономията му. — О, не, не бих сложила този в соса. — Тя се опита да измисли как да го каже по-ясно. — Той просто ще ми помогне да си спомня.

Собственикът я изгледа оценяващо.

— Твой е — каза ѝ с кимване. — За чесъна може да платиш.

Когато Клои се прибра в апартамента, подуши миризмата на готвено месо. Джейк стоеше на печката и следеше тигана за пържене.

— Хей, благодаря, че си взела покупките — възкликна той. — Бургерите ще са готови след две минути.

— Щях да правя паста... — понечи да обясни Клои, но спря.

— О, това ще отнеме твърде много време. — Джейк я видя, че гледа отворената бутилка в ръката му. — Хубаво вино, бебче, благодаря — отбеляза той и отпи. — Да не би да се опитваш да ми се подмажеш за Свети Валентин?

Клои поклати глава.

— Ей сега се връщам. Трябва да свърша нещо.

— Добре, ама побързай, бургерите са почти готови.

Клои слезе долу и заобиколи зад сградата. Опря гръб в стената, дишайки тежко.

— Глупаво момиче — промърмори на себе си. — Какво си мислеше, че ще стане?

Вдигна капака на огромната синя кофа за боклук и хвърли малката хартиена торбичка.

Следващата вечер на работа Клои счупи две винени чаши и сложи нож в умивалника, пълен с вода. Когато миячът рязко дръпна ръката си и отприщи същинска паеля от испански ругатни, Лилиан дръпна Клои настрани.

— Сега не внимаващ.

Момичето я изгледа паникьосано.

— Моля те, не ме уволнявай.

— Не те уволнявам, Клои. Обръщам ти внимание. Просто се постарай. Можеш ли да го направиш заради мен тази вечер?

Клои кимна.

— И не забравяй да дойдеш на курса в понеделник.

Когато Клои пристигна в понеделник вечерта, видя останалите ученици да чакат отвън. След секунди Лилиан дотича по пътеката към тях с няколко кафяви хартиени плика в ръка и разпуснатата коса, която летеше зад нея.

— Съжалявам, че закъснях — провикна се тя. — Трябваше да събера някои неща.

Тя си проправи път през събралата се група, като пътем поздрави всеки, отключи кухнята и щракна с палец светлините. Курсистите заеха местата си, Клои по случайност се озова до Антония.

— Така — Лилиан сложи пликите на дървения плот и се обърна към курса, — тази вечер съм запланувала нещо специално. Последните пъти направихме няколко по-сложни вечери. Но един от основните уроци в готварството е колко необикновени могат да са най-простите храни, когато са приготвени с грижа и със съвсем пресни продукти. Така че тази вечер, докато навън е студено и фучи, ние ще преживеем едно простичко блаженство.

На кухненската врата се почука. Учениците я погледнаха с изненада.

— Точно навреме — заяви Лилиан и отиде да отвори. Навън стоеше жена с бронзова, сбръчкана кожа и бяла, бяла коса. Каквото

беше натрупала като възраст, явно беше загубила като височина, защото едва достигаше до рамото на Лилиан.

— Ученици — каза Лилиан усмихната, — това е моята приятелка Абуелита. Тя е тук да ни помогне тази вечер.

Абуелита влезе в стаята и огледа редиците ученици.

— Благодаря, че ме приемате — рече тя с глас топъл и дрезгав от годините. — Трябва да сте специален курс, Лилиан преди никога не ме е канила да ѝ помагам да преподава. Или може би става стара и мързелива — добави с намигване.

Антония се наведе към Клои.

— Напомня ми за моята попна^[1]. Може би ще ни разкрие тайни за Лилиан.

Клои зяпна Антония — винаги беше възприемала младата жена с нейната спонтанна маслинова красота и акцента ѝ, които сякаш примамваха мъжете в леглото, като обект на първично безмълвно благоговение, а италианката продължаваше да я гледа и в очите ѝ проблясваше дяволитост. Клои пряко себе си се засмя.

— Като например защо така и не се е омъжила... — предположи тя.

— Или къде живее — прошепна Изабел, навеждайки се напред съучастнически.

— Стига бърбрене там — скастри ги Лилиан развеселена. — Клои, явно имаш доста енергия тази вечер, защо не дойдеш да ни помогнеш?

Клои понечи да поклати глава, но Антония я бутна по рамото за подкрепа.

— Хайде. Трябва да го направиш.

Клои отиде при плота и застана малко встрани от Лилиан и Абуелита.

— Абуелита е първата ми учителка по готварство, тя ми показва как да правя тортили — обясни Лилиан. — Е, ако трябваше да сме напълно автентични — тя леко се поклонил по посока на Абуелита, — щяхме да направим masa^[2] сами. Щяхме да киснем и да готвим сушена царевица във вода и стрит на прах лайм, за да направим pixtamal^[3], който щяхме да смелим на masa harina^[4], но за наш късмет Абуелита има чудесен магазин, от който можете да купите готовото брашно.

— Когато бях момиче — намеси се Абуелита — моя работа беше да меля царевичката. Имахме голям камък с вдлъбнатина по средата, нарича се *metate*, и аз коленичех пред него и използвах *mano* — като точилка от камък. Отнема доста време да направиш достатъчно брашно за една тортиля, а и трябва да имаш силни ръце. И колена. Далеч по-лесно е така. — Тя вдигна плика с *masa harina* и сипа жълт поток от царевично брашно в купата.

— Сега прибави малко вода — каза тя на Клои, като ѝ подаде купата.

— Колко? — попита Клои.

Очите на Абуелита огледаха Клои, торбестата ѝ тениска отпусната върху тънките ѝ рамене, очите ѝ, черни от молива. Тя сви рамене, движение леко и небрежно като вятър в трева.

— Прави каквото трябва.

Клои хвърли отчаян поглед на Антония и Изабел. Те ѝ помахаха за кураж и тя взе купата на мивката, където завъртя кранчето и усети нежните зрънца между пръстите ѝ да стават студени и хлъзгави под напора на водата. Спря кранчето и размеси течността в брашното с ръце. Все още беше твърде сухо. Добави още малко вода, смеси отново, добави още и накрая усети как двата елемента стават един.

— Получи се — каза тя, вдигайки поглед към Абуелита.

— Добре — похвали я Абуелита. — Сега взимаме малко тесто и правим топка. — Ръцете ѝ вдигнаха малко от сместа и я завъртяха между дланите, движенията ѝ бяха плавни и сигурни пред погледите на учениците. — После я потупваме — добави тя, като прехвърли топката между дланите си и я приглади с ръце. Спря за момент, като сви върховете на пръстите си, завъртя тестото в кръгово движение, изтегляйки краищата навън — така създаде равномерна кръгла форма, и отново се върна към потупването, ритмично и бързо.

— Все едно наблюдаваш водопад — отбеляза възхитено Карл от задния ред.

— Казват — обади се Лилиан, — че са нужни трийсет и две потупвания, за да направиш тортиля.

Абуелита се изкиска, без да забавя нито за миг движенията си.

— Такава прецизност от жена, която не вярва в рецепти.

— Не че *тя* пък вярва — не ѝ остана дължна Лилиан.

— Когато е важно — вметна Абуелита и остави готовата тортиля, взе още тесто от купата и го подаде на Клои. — Сега опитай ти.

Клои колебливо го завъртя между дланите си.

— Като моделин е — отбеляза, — само че по-меко.

Тя започна да прехвърля топката от ръка на ръка, като сплескваше формата. След известно време погледна тестото ужасена — краищата бяха скосени и разделени като нащърбени цветни листенца, плътността неравномерна, на буци. Нави го на топка и отново започна да потупва решително.

— Това не е бейзбол — каза ѝ спокойно Абуелита след малко. — Отпусни се. — Взе ръцете на Клои в собствените си и ги усмири. — Мисли за танц с някой, когото обичаш. Искате да останете близо един до друг. Не трябва да мислите за нищо друго.

Клои започна отново, бавничко. Усети как топката тесто се мести напред-назад, напред-назад. Постепенно почувства формата да се разтваря, да се разгръща като друга ръка, топла от нейната собствена, плъзгаща се по хлъзгавото пространство между дланите ѝ. Тя ускори темпо. Ритъмът беше успокояващ, звукът от ръцете ѝ беше като дъждовни капки, падащи в канавка.

— Мисля, че се получи — отбеляза Абуелита след минута-две.

Клои погледна надолу и видя завършената тортиля в ръката си.

— Удивително е — каза тя на Абуелита. — Може ли всички да опитат?

Абуелита ѝ подаде купата и Клои мина по редовете на курсистите. Всеки направи малка топка и започна да я потупва, смееха се на грешките си, после набраха ритъм, звукът от ръцете им се превърна в приглушена, колективна овация.

— Е, има преси за тортиля — уведоми ги Лилиан. Извади изпод плота метален предмет, два обли кръга, свързани с панта. Отвори и затвори, за да покаже къде се слага тестото и как става плоско под натиска на горния капак. — Но аз смятам, че всеки ден заслужава аплодисменти.

— И може би танц? Знаехте ли, че тази жена може да танцува? — попита Абуелита курса с блеснали очи.

— Което ни отвежда до салцата — рязко вметна Лилиан, като вдигна кафяв плик на плота. — Антония, — тя отрязва въпроса, който Клои видя да се оформя на устните на италианката, — може ли да

дойдеш да помогнеш на Абуелита да приготви тортилите, докато ние с Клои режем?

— Ето, заповядай — обърна се тя към Клои и ѝ подаде остър нож.

— Искаш да използвам това? — учуди се тихо Клои. — Знаеш ме с ножовете.

Лилиан просто кимна.

При сгорещения тиган Абуелита обясняваше на Антония процеса на готвене.

— Около половин минута от всяка страна. Трябва да се издуят като малки балончета — ако не стане, преди да ги обърнеш, може да ги натиснеш леко с два пръста.

Лилиан извади нещо от плика и го сложи в ръката на Клои.

— Вземи, започни с това — каза ѝ.

Доматът не приличаше на нищо, което Клои бе виждала до този момент, закръглен и издут, повече хоризонтален, отколкото вертикален, с вдлъбнатини, спускащи се от горната част по страните му, напъващи се на места, готови да избухнат. Имаше червено, разбира се, но от художническа палитра на вариации, тъмногранатово до почти оранжево, с ивици в зелено и жълто. Успокояващата му тежест изпълни ръката ѝ, вдлъбнатините се плъзнаха между пръстите ѝ. Тя натисна леко, после спря, като усети кожата да потъва под допира ѝ.

— Това се нарича домати бижу — обясни Лилиан на курса. — Обикновено може да се намери през август и септември, но днес имахме късмет.

Въздухът започваше да се изпълва със сладостната пикантност на печената царевица, с нежните шепоти на тортилите, които отскачаха, после се приземяваха в тигана, и с приглушения разговор между Абуелита и Антония, нещо за баби, поне така звучеше. Клои сложи домата на дъската за рязане. Изненада се, като установи колко много привързаност изпитва към странната му издутост. Тя изпробва острието на ножа и повърхността поддаде бързо и чисто, като разкри плътната вътрешност, а по дървената дъска потекоха сокове заедно с няколко семена. Хванала ножа здраво, тя го прокара в гладък, последователен разрез през дъгата на домата и от едната страна падна стегнат резен.

— Добре — похвали я Лилиан и Клои продължи резен след резен, удивена от нейната способност да създаде шест деления през зеленчука пред нея, после да вземе резените и да ги превърне в малки, прилежни квадратчета.

— Време е за почивка. — Абуелита донесе на Клои тортиля от котлона. — Хвани я в шепа — нареди тя, — сега потъркай края на блокчето масло по нея и я поръси с малко сол.

Клои поднесе тортилята към устата си и вдъхна заоблената, топла миризма на царевица и топящо се масло, нежна като майчина ръка, която се движи по гърба на почти заспалото си дете.

— Защо някога би искал да ядеш нещо друго? — попита Клои, когато я изяде.

— Може би салца — отбеляза Лилиан и подаде на Клои кориандъра, от който капеше вода.

Когато се смеси, салцата беше празненство на червеното, бялото и зеленото, хладна, свежа и жива. На тортиля с малко натрошено бяло queso fresco^[5] беше едновременно удовлетворяваща и вдъхваща енергия, изпълнена с тъкани и приключения, като детство, държано в ръка.

Клои задържа своята тортиля над малка чиния и проследи как капките от доматиения сос и маслото се стичат върху белия порцелан. Учениците се бяха смълчали, погълнати от храната в ръцете си. Абуелита и Лилиан стояха при плота, наведени една към друга, и тихичко разговаряха, докато Антония махна последните тортили от тигана и ги сложи на купчина под бяла кухненска кърпа, за да останат топли.

Беше като картина, помисли си Клои. Рецепта без думи. Стоеше неподвижна, усещаше кухнята около нея, чувстваше енергията, която излъчваше помещението, която щеше да задържи до следващия следобед, когато щяха да дойдат готвачите, чистачите и клиентите, и щеше отново да стане нещо повече от натрупване на суетня и продукти, а храната, която готвят, щеше да стане смях и романтика, топла, ярка и златна. Тя се усмихна.

Лилиан се приближи и извади последния домати от чантата и го подаде на Клои.

— Мисля, че го заслужи.

Часът свърши. Абуелита през смях заяви, че е твърде стара да стои до късно, и се прибра вкъщи. Останалите си бяха тръгнали по един или двама, Клер измоли малко тортили да отнесе у дома за децата, Иън издърпа Том навън с думите, че иска да му зададе въпрос, Хелън и Карл предложиха на Изабел да я закарат.

В кухнята беше тихо, единствените звуци долитаха от купичките, докато Клои ги прибираше, и от движението на кърпата, докато Лилиан почистваше последните плотове. Вратата щракна затворена зад Антония, която отнесе последните дървени сгъваеми столове в навеса отвън.

— Може ли да те попитам нещо? — Клои посрещна Антония на вратата, когато влезе отново.

— Certo^[6].

— Толкова си красива — заекна Клои. — Аз не съм...

— Аххх... — Антония се усмихна и се обърна към Лилиан. — Може ли да ползваме тоалетната ти за момент?

Лилиан кимна утвърдително и Антония сграбчи чиста кухненска кърпа, хвана Клои подръка и я преведе през салона на ресторанта в малката зелена дамска тоалетна. Застанала пред огледалото, Антония взе шнолата, придържаща вълните на черната ѝ коса, и сръчно прибра кестенявите къдрици на Клои от лицето ѝ.

— Добре — каза тя, като закрепил шнолата в косата на Клои. — Сега вода.

— Моля?

— Лицето, ако обичаш.

Тя пусна топлата вода.

Клои напълни шепите си с топла вода и я поднесе към лицето си. Усети как горещината докосва кожата ѝ, долови миризмата, леко металическа, зелена като помещението около нея. В пространството между ръцете и лицето ѝ беше тихо и спокойно, чисто, безопасно.

— Сега сапун.

Клои разтърка сапуна между ръцете си, уханието на розмарин погъделичка носа ѝ, сетне разтърка, изплакна и избърса лицето си в

кърпата, която Антония ѝ подаде, но се стресна, като видя плътните черни линии през бялото.

— Апсога^[7] — усмихна се Антония.

— Тя ще ме убие за тази кърпа.

— Използвай още сапун. И не, няма да те убие.

Накрая Антония омекна и Клои погледна в огледалото. Лицето ѝ я гледаше открито, очите ѝ бяха огромни и сини, а косата — леко удържана.

— Основни съставки — забеляза Антония, — само най-добрите.

— Но ти си красива — настоя Клои.

Антония се засмя нежно.

— Повтарях това на майка ми през цялото време. Тя стоеше в кухнята или копаеше в градината, а аз си мислех, че е най-красивата жена, която някога съм виждала. Не бях красива като девойка. А знаеш ли какво ми казваше тя?

Клои поклати глава.

— Казваше: *Животът* е красив. Някои хора просто ти напомнят за това повече от други.

Когато Антония и Клои се върнаха в кухнята, видяха, че Лилиан е извадила табла с шоколадови еклери от хладилното помещение.

— Специалитетът на Стейси. Има няколко останали от неделя. Искате ли да се присъдените към мен?

— Настина ли?

Антония и Клои нетърпеливо се настаниха около плота. Клои взе един еклер и го сложи в бялата чиния, която Антония ѝ подаде. Прокара пръст по повърхността и усети плътния, тежък шоколад да се разтопява от пръста ѝ в устата.

— Мммм. Кажи на Стейси, че са прекрасни.

— Най-много ми харесва пълнежът — отбеляза Антония, деликатно разчупи еклера наполовина и потопа пръст в крема в средата. — Майка ми все ме мъреше, че изяждам първо вътрешността на пастите.

Мобилният телефон на Антония избръмча и тя погледна дисплея.

— Как го казвате? Като говорим за ангела... — Тя видя озадачените им физиономии. — Майка ми — обясни. — Извинете ме

за момент.

Антония разтвори телефона си и отиде в салона. Клои чу гласа ѝ, когато вратата се затваряше.

— Pronto? Sì, ciao. Sto bene, e tu?^[8]

Клои проследи летящата врата за момент, след като се затвори. Тя продължаваше да чува гласа на Антония, която бърбеше радостно.

— С майка ми никога не бихме говорили така — призна Клои, гласът ѝ беше като кафе, оставено твърде дълго в кафеарката. Тя погледна към Лилиан. — А ти?

— Правихме го известно време. Тя почина, когато бях на седемнайсет.

Лицето на Клои се изчерви.

— Съжалявам. — И понеже беше млада и неспособна да не попита добави: — Какво направи?

— Готвих — Движението на ръцете на Лилиан обхвана кухнята и салона отвъд. — И бях късметлийка — имах Абуелита в живота си.

Тя сложи ръка на рамото на Клои за момент, после взе таблата и я отнесе в хладилното помещение, а Антония се върна през летящата врата, заливайки се от смях.

— Майка ми обича да ми се обажда по това време — обясни на Клои. — Казва, че е единственото хубаво нещо в това, че живея толкова далеч — може да ми пожелае добро утро и лека нощ по едно и също време. Утро за нея, нощ за мен. И всеки път иска да знае кога ще се прибера да се омъжа за Анджели.

— Чакай — прекъсна я Клои. — Кой е Анджели?

Лилиан, която тъкмо излизаше от помещението, вдигна едната си вежда.

— О, той е готин. Симпатичен човек. Но не иска да се жени за мен, нито аз искам да се омъжвам за него.

Лилиан и Клои се спогледаха.

— Знам кого искаш. — Гласът на Клои беше закачлив. — Но дали някога ще събере смелост да предприеме нещо?

Антония се изчерви.

— Стига, Клои — забележката на Лилиан беше разредена от усмивка, която тя не успя да сдържи. — Всички знаем, че някои хлябове просто се нуждаят от повече време да се надигнат.

Клои се засмя.

— Да, ами може би тогава е време да се сбута тестото.

* * *

Клои се прибра у дома почти в полунощ. Джейк я чакаше в кухнята.

— Мислех, че работиш в понеделник вечер — подкачи го тя.

— Не и до толкова късно. — Той се вгледа по-отблизо в нея. — Изглеждаш по-различно. Къде беше?

— С приятели. — Тя прочете изражението му. — Ходя на курс, ясно?

— Какво, да не би да се подготвяш за колеж? — Сарказмът се сгуши като котка в гласа му.

— Курс по готварство.

Лицето на Джейк се затвори толкова бързо, че Клои чу щракването във въздуха.

— Аз съм готвачът — заяви той.

Клои се облегна на касата на вратата, усещайки линията на дървото по гръбнака си. В ръката си носеше домата, която Лириан ѝ беше дала, тежестта му беше стабилна и успокояваща.

— Мисля, че и аз мога да съм.

— Има само един главен готвач в кухнята, Клои.

Клои премисли изказването му за момент.

— Знаеш ли — каза накрая, — аз също си го мислех.

Остави домата внимателно на плота, мина покрай Джейк и влезе в спалнята, където започна да прибира дрехите си в кафяви хартиени пликове. Джейк не помръдна. Когато стигна до входната врата, тя се обърна към него и кимна към кухненския плот.

— Това е хубав домати — не е нужно да го смесваш с нищо.

Излезе, затръшна вратата на апартамента след себе си и се облегна на касата.

— О, мамка му — каза тя и се изсмя. — Какво ще правя сега?

[1] Баба (ит.ез.). — Бел.прев. ↑

[2] Тесто (исп.ез.). — Бел.прев. ↑

[3] Сместа, която се получава при гореописания процес. — Бел.прев. ↑

[4] Брашно (исп.ез.). — Бел.прев. ↑

[5] Прясно сирене (исп.ез.). — Бел.прев. ↑

[6] Разбира се (ит.ез.). — Бел.прев. ↑

[7] Още, отново (ит.ез.). — Бел.прев. ↑

[8] Ало? Да, здравей. Добре съм, а ти? (ит.ез.). — Бел.прев. ↑

ИЗАБЕЛ

Изабел влезе през кухненската врата на ресторанта на Лилиан и озадачена се закова на място. Имаше толкова много дейности, толкова много храна, вече разпръсната по плотовете. Дали беше закъсняла за часа? Но дори да беше така, коя беше младата жена, която се въртеше между котлона и умивалника, където Изабел винаги си миеше ръцете, преди да започне курсът? Кой беше мъжът, който влизаше в салона с чинии, наредени на ръката му като перли в огърлица?

Изабел стоеше объркана. Не за пръв път ѝ се случваше нещо такова, сякаш животът внезапно бе сложил различна ролка в проекционния апарат в киносалона наред прожекцията. Хора и образи се носеха към нея, около нея, оставяха я да се надява на разпознаваем момент, на познат глас или лице, в което да закотви всичко останало и себе си. В мигове като този Изабел се връщаше към уроците от детството. Майка ѝ винаги бе казвала, че ако се загубиш, просто стоиш неподвижен, докато някой те намери.

— Изабел — Лилиан вървеше към нея. В края на краищата всичко беше наред. Щом учителката по готварство е тук, значи е време за урок.

— Изабел — повтори Лилиан и гласът ѝ беше слънце върху трева. — Това ако не е късмет. Исках да опиташ новото ни меню и ето те тук. — Пръстите на Лилиан докоснаха рамото на Изабел, усмивката ѝ беше широка и радостна. — Имам идеална маса за теб, можем да се промъкнем от кухнята като кулинарни шпиони.

Лилиан нежно хвана лакътя на Изабел и я повлече през летящите готвачи и сервитьори, през сосове с целина и яйчни черупки, през ваните със светли и черни миди, през миризмите на чушки в горещ тиган и парата от миялната към вратата, водеща към салона, и към сладката, мека светлина от свещи, тракането на сребърните прибори в порцелана и шепота на тежки салфетки, полягащи в очакващи ги скутове.

— Тази харесва ли ти? — попита Лилиан, когато Изабел потъгна благодарно в стол с дебела тапицерия. Масата беше малка и кръгла, разположена в ниша с изглед към градината. Изабел видя, че в салона имаше хора, зачуди се дали курсът няма някакво празненство.

— Понеделник ли е? — попита Изабел.

— Не, скъпа, неделя. Но въпреки това ще останеш, нали? Ще ме направиш щастлива.

* * *

Изабел винаги бе мислила за разума си като за градина, вълшебно място, където да играе като дете, когато възрастните водят разговори, а от нея се очаква да слуша вежливо. Дори и по-късно, макар да не ѝ беше приятно да го признае, с Едуард, съпруга ѝ, когато слушането на подробностите около работата му като продавач на килими я изтощаваше. Всяка година градината ставаше по-голяма, пътеките — по-дълги и по-заплетени. Ливади от спомени.

Разбира се, мисловната ѝ градина невинаги е била добре поддържана. Когато децата бяха малки, животът отлиташе без време за дълбоки размисли, и въпреки това тя знаеше, че се създават спомени, без значение дали ги обмисля или не. Винаги беше смятала, че един лукс на остаряването ще бъде възможността да се шляе из градината, която е израснала, докато тя не е гледала. Щеше да седи на пейка и да оставя съзнанието си да поема по всяка пътека, да се грижи за всеки миг, на който не е обръщала внимание, да оценява съпоставянето на един спомен с друг.

Но сега, когато вече беше по-възрастна и имаше време, тя твърде често установяваше, че е загубена — думи, имена, телефонните номера на децата пристигаха и си отиваха от ума ѝ като влакове без разписание. Онзи ден беше прекарала пет минути в опити да вкара ключа във вратата на колата си, докато осъзнае, че автомобилът пред нея просто е подобен на автомобила, който бе притежавала преди петнайсет години. Тя дори нямаше да се усети, ако собственикът на колата не беше излязъл от супермаркета и не ѝ беше помогнал — натисна онова кокетно малко копче на ключодържателя на Изабел и

включи светлините на нейната кола през три места. Тя беше сребриста, а не зелена, малка, а не комби.

Лилян доближи масата на Изабел и наля пенливо сухо бяло вино във висока издължена чаша. Бледозлатистата течност проблясваше на светлината от свещите загадъчна и игрива.

— Мехурчета за сетивата ти — каза ѝ. — Да ти е вкусно.

Изабел се огледа. Салонът беше пълен предимно с двойки, които се накланяха един към друг през масите, затворени в своите собствени сфери на осветена от свещи интимност. Пръсти, протягащи се към пръсти или прелитащи се през въздуха, рисувайки формите на история. Това накара Изабел да се запита дали ритмите могат да съдържат истории, дали движенията могат да извикват спомени, както го правят миризма или гледка. Може би с годините ръцете ѝ бяха създали пътеки във въздуха, докато жестикулираше, разказвайки анекдоти, и те чакаха да я отведат обратно до истории, които вече не помнеше. Тя понечи пробно да раздвижи ръце, после обаче спря. Така правеха старите хора. Тя се пресегна за чашата си и погледна равнодушно през прозореца към притъмнялата градина навън.

* * *

Не беше очаквала мехурчетата от виното да достигнат носа ѝ, подобно на малки кикотещи се деца. Нейните деца, две малки момиченца, с руси коси, потъмнели почти до кестеняво от водата, във вана, едва наполовина пълна, но въпреки това преливаща, докато те плискат вътре, мокрейки ризата ѝ и корема, в който е третото бебе, техният силен, закръглен смях, който отеква от плочките, освобождава деня и оставя място за сънища. Едуард се прибира вкъщи, следва шума до вратата на банята, където застава, възрастен и изумен, докато тя отмахва мократа коса от лицето си и вдига поглед към него. Момичетата по-късно, танцуващи в хавлиите си и препускащи през дневната, с дупета като зрели праскови и големи, горди коремчета, докато накрая пленени в пижамите се настаняват на канапето, топли и сладки като прясно мляко. Чете им историята за дивото зайче с

вълшебните обувки, докато те притихват в съня, а тя седи и си мисли за златни пантофки, с които да полети около света, да прави необикновени неща и да се върне сутринта.

Лилян слага чиния със салатата на масата на Изабел.

— Нова е — каза й. — Чудя се как ще ти се стори.

Изабел прилежно взе вилицата си, набоде листата маруля, светло- и тъмнозелена, къдрав пурпур, червеното на сушените боровинки и бледите луни на бадемите и крушите. Вкусът беше първият ден на пролетта с острата нотка на боровинките, бързо следваща твърдото хрускане на ядките и мекотата на месото от крушата. Всеки вкус беше тук, изразен и после изчезващ, смекчен съвсем леко от няколко капки оцет от шампанско в заливката.

Едуард. На вратата отново, съблякъл си е сакото, но още е с вратовръзка, наблюдава я как приготвя вечеря в кухнята. В спомените й изглеждаше сякаш Едуард винаги е на вратата, не съвсем вътре. Сякаш тя е рамката на вратата, а светът е от другата страна. Не си тръгва този път, макар че щеше да го направи по-късно. Когато беше честна със себе си, знаеше, че той винаги е бил на път — или към нея, или от нея. Дори след като си тръгна, беше на път да се върне, но тогава тя също си беше отишла, толкова лека без тежестта на погледа му, че понякога сънуваше, че лети.

Изабел погледна надолу — празната чиния от салатата беше изчезнала, без да забележи, и беше заменена от чиния за вечеря с езеро от бял фасул, върху което лежеше съвършено парче съомга, гарнирано с ленти от хрупкави пържени зелени листа. Изабел набоде едно от тях да пробва и го поднесе към носа си. Опушено зелено, миризмата на живот, съставен от слънце и малко вода, най-сухия парфюм. Салвия.

Онова, което беше искала в началото, бе пустинята, сухи, горещи километри от въздух, пречистен с изгаряне от слънцето, празното платно на пустошта, след като Едуард, а после и децата си заминаха и тя остана с нищо и с всичко. Беше се качила на тремавото комби с дървена облицовка и беше поела на юг, вентилаторът бръмчеше,

докато сви от магистралата и пое през кактуси и ястреби, отворила прозореца да нахлува вътре светът, сребристорозелен с аромат на салвия.

В градчето, в което спря да зареди бензин, видя галерия, пестеливо, изпълнено със светлина помещение с три бели каменни скулптури — гладки, бели, чувствени като дюни. Докато служителят на бензиностанцията пълнеше резервоара, тя пресече улицата и влезе в галерията. Разгледа скулптурите, очите ѝ проследиха извивките, от които камъкът изглеждаше повече течен, отколкото твърд. Времето се забави, нямаше нужда да бърза — нейната кола беше единствената в бензиностанцията. И докато изучаваше всяка скулптура, тя видя нещо друго. Не беше очевидно — линия като протегната ръка, наклон на таза, вдлъбнатина в основата на врата, където се срещат ключиците — не част от личност, а по-скоро същност, малкото уязвимо място, където живее душата.

— Каменни поеми — промълви тихо на себе си.

— Да — обади се глас, приглушен и сърдечен, и ръка докосна гърба ѝ, полягайки на извивката на раменната ѝ плешка.

Казваше се Айзък, беше по-млад от нея с години, домът му беше далеч навън в пустинята, червена пръстена къща с избледнели сини кепенци, които спираха слънцето в средата на деня, когато Айзък работеше със затворени очи, заглаждаше контурите, които беше издялал на сутринта. Фонтан ромолеше в двора под дърво. И Изабел прекара първата си седмица в седене под огромните му клони, четеше поезията, заета ѝ от Айзък от колекцията, която покриваше всяка налична повърхност в къщата. Срещаха се всяка вечер на вечеря с яхнии със свинско, които бяха къкрили цял следобед, фасул и ориз. Разговаряха, докато се хранеха, беседите им кръжаха като птиците над земята около тях. Изабел спеше във втората спалня и всяка сутрин се будеше с приглушения звук на метал, плъзгащ се през камък в студиото.

— Какви сме си ние? — Изабел попита Айзък една вечер, изпълнена с любопитство. Седяха в двора, димът от огнището се надигаше между тях, звездите бяха големи и неизброими.

— Защо питаш? — поинтересува се Айзък. Истински въпрос.

Тя не изпитваше чувство за неотложност, усещаше се безкрайна като пустинята, докато седеше там в тъмното. Въпреки това бе

почувствала, че трябва да зададе въпроса, да се увери, че няма да бъде разочарована.

— Струва ми се — каза той замислено в мрака, — че сме стол и стълба един за друг.

И някак си това имаше смисъл.

Айзък беше този, който я подстрига.

Седеше в двора с глава, покрита с розови ролки. Той излезе, избърса каменния прах от крачолите на джинсите си и я видя. Смехът му отскочи от клоните на дървото.

— Какво? — попита го тя. — Не използвам сешоар. Нямах такъв.

Той се върна в къщата и излезе с ножици и стол с права облегалка.

— Ела тук — покани я, като потупа стола.

Тя седна пред него и усети ролките да напускат главата ѝ, една по една, влажните, достигащи до рамената къдрици се охлаждаха на вятъра. Когато всички ролки вече лежаха на купчина около нея, той хвана косата ѝ и се зае да реже бързо и решително, тежестта падаше на земята заедно с косата. Когато свърши, разроши къдрите ѝ с пръсти.

— Сега просто седи тук на слънце и ги остави да изсъхнат — нареди ѝ.

Лицето ѝ, когато по-късно се погледна в огледалото, беше загоряло и по-младо, отколкото го помнеше, скулите — по-силно очертани от мекотата на къдриците. Не можеше да си представи жена с такова лице да се появи на коктейл, облечена в синя вълнена рокля, пристегната в талията. Да подава на секретарката на съпруга си чаша шери, чудейки се какво са докосвали тези тънки пръсти.

Изабел влезе в студиото.

— Благодаря ти — простичко каза тя.

Той вдигна поглед.

— Мисля, че е време да ми позираш.

Някак си беше в реда на нещата да стои гола в студиото с гръб към отворената стена, през която нахлуваше слънцето и се спускаше по протежението на гръбнака ѝ, по меката заоблена плът отдолу, по вдлъбнатините на колената. Тя, която никога не беше стояла гола сама

в собствената си баня, посрещаше топлината, усещаше я как се съсредоточава между краката ѝ, в основата на тила. Наблюдаваше силните кафяви очи на Айзък, които се движеха бавно и с все по-дълбоко разбиране по тялото ѝ, по смекчените ъгли на ключиците ѝ, по наклона на талията ѝ, заоблящ се в бедрата, по мекотата на корема ѝ след бебетата, наблюдаваше ръцете му, докато се движеха по камъка и с отлитането на часовете издълбаваха извивка, която се навиваше спираловидно до безкрай. Сексът, когато се случи по-късно следобед, беше нещо, което и двамата искаха, но от което нямаха нужда, продължителен и бавен като слънцето, движещо се извън кепенците на прохладната тъмна стая.

Когато си тръгна, седмица по-късно, той застана на вратата и я наблюдава как прибира вещите си в колата. Тя вдигна поглед и го видя, усмихнаха си се, продължително и бавно.

Айзък се приближи до нея.

— За теб е — каза ѝ и ѝ подаде гладък овал от бял камък, който се плъзна в шепата ѝ.

Сьомгата беше плътна и наситена при допира със зъбите ѝ, с плаж от бял фасул под нея. Изабел на шест години хвърля тънки, плоски камъчета странично, наблюдава ги как потъват и изчезват, докато камъчетата на баща ѝ се носят по повърхността, потапят се и се извъртат нагоре като птици, търсещи храна. Въздухът, прохладен и пълен с влага, докосва лицето ѝ дори в юлска сутрин, рано, съвсем рано, майка ѝ и братята ѝ още спят, само тя и баща ѝ са на плажа, където го е намерила, загледан надолу в залива, сякаш може да види това, което тя не вижда от другия край. Искаше ѝ се да задържи ръката му, но баща ѝ не беше такъв, така че тя вдигна камък и се опита да го хвърли по начина, по който го бе виждала да учи братята ѝ.

— Така ще убиеш рибата — каза ѝ той, когато камъкът потъна във водата като оловна топка, но смехът му не беше суров.

— Покажи ми — поиска тя в пристъп на смелост.

И те стояха на плажа, той ѝ показваше как да разположи камъка в ръката си и да извърти китката си, а тя хвърляше камък след камък, докато един най-сетне отскочи и затанцува по водата като дете.

— Време за закуска? — каза баща ѝ тогава и те се обърнаха и се изкачиха до хижата, която ги очакваше там, където каменистият плаж среща големите зелени дървета отзад.

Едва по-късно, когато баща ѝ вече беше мъртъв и тя самата имаше деца, Изабел осъзна, че родителите най-често осъзнават, когато децата им забавят да задържат края на нещо, което искат да запазят. Когато си даде сметка, че има много видове любов и не всички са очевидни, че някои чакат като подаръци в дъното на гардероб да си готов да ги отвориш.

* * *

Именно към хижата се запъти Изабел, когато напусна пустинята. Не беше права линия — спря в Лос Анджелис и продаде семейната къща, докато се придвижваше на север, прекара известно време с всяко от децата си. Момичетата не разбираха. Вече пораснали, едната с бебе, другата в университета, те я съзерцаваха от хладната отдалеченост на своите нови възрастни същности.

— Мамо, това е нелудничаво. Никой не е живял в хижата от години. Сигурно е съборетина. А и какво ще правиш там съвсем сама?

Те стояха и я гледаха като две колони на чувствителността. Изабел си помисли, че ако точно в този момент Айзък им направеше скулптура, тя щеше да приеме формата на наставляващ пръст.

— Мамо? За какво мислиш? — Дъщерите ѝ я гледаха очаквателно.

— Мисля си, че трябва да ме посетите — каза им тя. Знаеше, че няма да го направят.

Изабел стигна до дома на сина си по-късно на следващия ден, когато приближаваше време за вечеря. Рори живееше в голяма къща в Бъркли, пълна със съквартиранти от колежа, които готвеха заедно и през смях пренесоха обемист стол от дневната в трапезарията, за да има тя място на масата. Тя седна, видимо по-ниска, а те ѝ сервираха щедро в чинията, настояваха да се грижат майчински за нея, защото, всички се пошегуваха, тя самата приличаше на момиче с тази къса коса и загоряла кожа, все едно е била навън да се катери по дървета и има нужда от хубава вечеря. Изабел се отпусна в дълбокия си

тапициран стол и се заслуша в добронамерените им гласове. Чувстваше се едновременно у дома и готова да продължи сама.

След вечеря сподели със сина си плана си, седнала в същия стол, вече на мястото му. Синът ѝ я гледа изпитателно дълго време и накрая се усмихна.

— Задава ми се лятна ваканция може да ти трябва помощ с покрива.

Хижата беше по-зле, отколкото дори бе предполагала. Прозорците бяха счупени, покривът едва предпазваше катеричките, които се бяха настанили вътре. Първото нещо, което направи, след като прекара почти седмица в чистене, бе да построи навес за инструментите, но също и за катеричките, които нетърпеливо напуснаха бившето си жилище в полза на по-уединеното. Линиите на навеса далеч не бяха прави, Изабел прекара доста време в разпитване в местната железария и се опита да си спомни уроците, които бе дочувала баща ѝ да преподава на братята ѝ. Но навесът накрая имаше четири стени, покрив и врата, която се затваряше, с печка вътре, а и катеричките във всеки случай не изглеждаха придирчиви обитатели.

Хижата нямаше нищо общо със солидната, квадратна къща, която бе споделяла с Едуард и децата ѝ, но тя откри, че върши добра работа. Готвеше яхнии на древната бяла емайлирана печка и печеше сияйно жълти царевични хлябове във фурната. Намери старо стъкло от онзи вид, през който светът отвън изглежда сякаш е под вода, и оправи счупените прозорци. Отиде до не съвсем антикварните магазини, пръснати покрай пътя, водещ към близкия резерват, и намери старо одеяло за легло в синьо и бяло, с шевове, направени от ръка, която не познаваше, но ѝ се доверяваше, и го опъна през черния метален креват. Откри, че ѝ харесва тежестта на брадвата в ръката ѝ, удовлетворителното тупване, когато потъваше в дънера пред нея, блестящото бяло на оголеното дърво, докато ги редеше на грамада.

Вечерта, когато ѝ монтираха телефонна линия, се обади на Рори в Калифорния. Каза му как напредва, направи планове за посещението му следващия месец.

— Струва ми се, че покривът ще издържи дотогава — засмя се тя.

— Къде се научи да правиш тези неща? — гласът на Рори прозвуча озадачено. — Не си спомням да си поправяла прозорци в нашата къща.

— Ти също така не си спомняш, че когато се омъжих за баща ти, не знаех да готвя, нито да карам кола или да приспивам бебе с колики. Хората се учат, Рори. Неприятно ми е да смятам, че има възраст, на която трябва да престанем да учим.

Вечерите, когато въздухът беше топъл, Изабел си пускаше старите плочи с джаз на баща си, отваряше вратата на хижата и слизаше на каменистия плаж. Докато слънцето се плъзгаше зад върховете на планините, тъжният, чувствен звук на тромпета, niskият, дълбок глас на влюбена жена струяха от хижата като светлина от прозорци и тя седеше на донесен от течението дънер, пръстите на краката ѝ играеха между камъчетата, а тюлените излизаха на повърхността и слушаха, очите им бяха тъмни и интелигентни над линията на водата.

Рори дойде, както беше обещал, когато дните станаха по-дълги, ясни и топли, простирайки се във вечери на морскосиньо небе. Той беше пълен с философия, любимия му курс от предишния семестър, рецитираше откъси от Платон и Кант, сякаш току-що са написани и той пръв ги е открил.

Изабел слушаше, наблюдаваше как мускулите се движат по бицепсите и гърба на сина ѝ, докато изтръгваше летви от покрива и ѝ ги хвърляше долу, и се чудеше къде са отишли нежните закръглени ръце на малкото ѝ момченце, дивеше се на хубостта на сина си, застанал над нея.

— Философия и поправка на покриви — закачи го тя. — Ще направиш някое момиче много щастливо.

— Има едно момиче — призна той, леко смутен. И после седна на ръба на покрива и говори час, докато Изабел извиваше шия нагоре към него, но нито веднъж не спомена разтежението във врата си, защото беше твърде ценно да слуша момчето си да ѝ разказва с такава красива наивност за това, че е влюбен, когато единственото, което е познавал, са родители, които при неговото раждане вече не бяха влюбени.

* * *

— Мамо? — попита я той една вечер, докато седяха на плажа и наблюдаваха тюлените. Време за концерт, както го наричаше Изабел.

— Да?

— Би ли пробвала марихуана?

Изабел се засмя.

— Значи за това отива таксата ти за университета?

— Сериозно, мамо. Искам да кажа, погледни се. Ти със сигурност не си жената, която се е омъжила за татко. Замисляла ли си се да опиташ нещо наистина различно?

— Не обичам да пуша.

— Е, това може да го заобиколим.

Маслото цвърчеше в тигана, а листата излъчваха меко, опушено ухание, не съвсем далечно от това на салвия, помисли си Изабел. Докато гледаше, листата омекнаха, освободиха маслото си в кравето масло, докато на другия котлон блок шоколад се топеше в разтопена, блестяща течност.

— Така е по-лека — обясни Рори, — а и не се налага да пушиш.

Прибавиха захар, яйца и брашно.

— Баща ти винаги е обичал шоколадови сладки — отбеляза Изабел с лека усмивка, когато сложиха тавата в голямата бяла фурна.

Седнаха на предните стъпала, миризмата им правеше компания, ставаше все по-плътна, дълбока и наситена на шоколад. Когато сладките бяха готови, ги изядоха, още гладни от работата през деня, дори след вечеря с люти чушлета и царевичен хляб.

— За какво мислиш, мамо? — попита Рори след известно време, като избърса разтопен шоколад от горната си устна.

Но Изабел летеше, майка зайка със златни пантофки, която гледа надолу към децата си, съпруга си, къщата си. Нейната собствена хижа с почти готов покрив.

— Изабел — обади се глас до нея. Тя вдигна поглед. Беше в ресторант. Ресторантът на Лилиан. Разбира се. Тази вечер нямаше курс по готварство — това беше глупаво от нейна страна — но тогава защо този млад мъж, тъжният от курса по готварство, стоеше до масата ѝ с Лилиан?

— Изабел — нежно каза Лилиан. — Извинявай, че прекъсвам вечерята ти. Случи се така, че Том дойде, а масите са претъпкани. Надявах се, че няма да имаш нищо против да споделиш своята с него.

— Разбира се, че не — автоматично отвърна Изабел, кимвайки с глава към мястото срещу нея. Том седна, а Лилиан ги остави и отиде да нагледа съседна маса.

Изабел се отърси от мислите си и погледна надолу към последните зрънца фасул в чинията ѝ.

— Опасявам се, че почти приключих.

— Всъщност аз се надявах само на десерт и кафе. Може да си ми прикритие — така Лилиан няма да се вбеси, че няма да ям цяла вечеря.

— Отдавна не съм била ничие прикритие — отвърна Изабел през смях. Тя огледа масите наоколо, много от тях се бяха изпразнили в течение на вечерта, така че сега ресторантът беше едва наполовина пълен.

— Мислиш ли, че очаква прилив на късни клиенти? — попита Изабел с вдигната вежда.

— Чудех се — отбеляза Изабел замислено над десерта — дали е глупаво да създаваш нови спомени, когато знаеш, че ще ги загубиш.

— И въпреки това, ето те тук, посещаващ курс по готварство — вметна Том.

— Е, не и тази вечер очевидно — посочи Изабел иронично.

Том се усмихна.

Хранеха се в лека тишина, наслаждаваха се на сметановия лимонов пай пред тях. След известно време Изабел заговори отново:

— Знаеш ли — каза тя, вдигайки парче десерт, набодено с вилица, — започвам да мисля, че може би спомените са като десерт. Ям го и става част от мен, без значение дали по-късно си го спомням.

— Познавах човек, който обичаше да казва нещо подобно — призна Том.

— Затова ли си тъжен? — попита Изабел и тогава видя изражението му. — Съжалявам. Обноските ми си заминават заедно със спомените ми.

Том леко поклати глава.

— Обноските ти са чудесни и умът ти е доста остър — той духна повърхността на кафето си и отпи. — Жена ми. Почина преди малко повече от година. Беше главен готвач и винаги казваше същото нещо за храната. Опитвам се да го вярвам, но беше по-лесно, когато тя беше тук и храната беше нейната.

— Ах — Изабел изгледа Том замислено, — значи не сме толкова различни.

— Как така?

— И двамата имаме минало, което не можем да задържим.

— Предполагам, че е така. — Том я погледна, сякаш очакваше още нещо.

— Познавах един скулптор — подхвана Изабел с кимване. — Той все казваше, че ако гледаш достатъчно усилено, можеш да видиш къде всеки човек носи душата си в тялото си. Звучи налудничаво, но когато видиш скулптурите му, го разбираш. Мисля, че същото важи за онези, които обичаме — обясни тя. — Телата ни носят спомени за тях, в нашите мускули, в кожата ни, в костите ни. Децата ми са точно тук. — Тя посочи вътрешната извивка на лакътя си. — Където ги държах, когато бяха бебета. Дори да дойде време, когато вече да не знам кои са те, вярвам, че ще ги усещам тук. Къде държиш жена си? — попита тя Том.

Том я погледна, очите му бяха изпълнени със сълзи. Сложи дясната си ръка встрани на лицето си, после я отдръпна и промени леко формата ѝ.

— Това е нейната челюст — нежно каза той, като прокара левия си показалец по полукръга в основата на ръката си, после по горната извивка, където шепата се срещаше с пръстите. — А тук е скулата ѝ.

Том се извини под предлог, че отива до тоалетна, и отиде при Лириан, която стоеше до входната врата с чаша вино в ръка и получаваше комплименти от отиваща си двойка. Том се огледа в

салона и се изненада, като осъзна, че е празен, като се изключи Изабел на тяхната маса.

Той се приближи и докосна рамото на Лилиан.

— Искам да платя вечерята на Изабел — каза ѝ.

Лилиан се усмихна.

— За сметка на заведението е.

— Благодаря ти, че ми се обади. Не знам как винаги се сещаш...

— Случайно предположение — прекъсна го Лилиан и вдигна чашата си.

Навън беше хладно след топлината на ресторанта. Уличните светлини блестяха между новите израстъци на овощните дръвчета в градината на Лилиан. Том мина с Изабел по лавандуловата пътека към портата, навън на улицата хората се движеха, в гласовете им се долавяше вълнение от предстоящата пролет, обсъждаха садене на цветя и планове за лятната почивка.

— Да те закарам ли вкъщи? — попита я Том.

— Лилиан знае да ми извика такси — отвърна Изабел, като махна към улицата, където жълто такси паркираше до тротоара. — Лекарят ми казва, че вече не ми е позволено да карам.

— Беше прекрасна вечер. Благодаря ти.

Изабел се наведе и го целуна нежно по бузата.

— Беше прекрасна. Благодаря ти, Рори — прошепна тя. След това се отдръпна и се отпрати към таксито, което я чакаше под уличната лампа.

ХЕЛЪН

Хелън и Карл вървяха по главната улица в градчето на път към курса по готварство. Беше ясна, прохладна вечер в началото на февруари, краят на удивително син ден, довят от север като празненство. Хората от Северозапада посрещаха такова време с детинска радост, непознати си разменяха усмивки, къщите внезапно ставаха по-чисти и съседите можеха да бъдат намерени в градините си с навити ръкави, независимо от температурата, да удовлетворяват внезапно желание да копаят в богатата, тъмна пръст.

В мекия кръг от уличната лампа пред тях Хелън и Карл видяха мъж да достига портата на ресторанта на Лилиан, а в същото време от отсрещната посока се зададе жена. Мъжът дръпна резето на портата и застана встрани да влезе жената, ръката му я последва, непоискана и без да докосва гърба ѝ, но въпреки това явно неспособна да се върне на мястото си.

Хелън проследи как двамата вървят по пътеката между синьосивите лавандулови храсти — и ръката, движението, копнежът зад него, я промушиха с интензивността на парфюм, който отдавна бе престанала да слага, носещ се из стая, която никога не е възнамерявала да прекосява.

Хелън беше на четирсет и една, когато за пръв път видя мъжа, който стана неин любовник. Случи се в супермаркета, декор едновременно абсурден и логичен за жена, която смяташе себе си за недвусмислено омъжена, която срамежливо странеше от изпълнените с възхита погледи на новогодишни тържества или в притъмнели симфонични зали, или на сватби на скъпи приятели, където емоциите, както всеки знаеше, се возеха на високоскоростни асансьори до големи височини, отколкото можеха да се задържат на следващия ден.

Беше дошла в магазина за яйца (Лори имаше тийнейджърска пристрастеност към маски за лице с белтъци), кучешка храна, хартия

за новата училищна тетрадка на Марк, пържолите за вечеря (лекарят на Карл беше казал, че нивото му на желязо е ниско) и обичайното — хомогенизирано мляко, колумбийско кафе „Юбан“, пакет зърнена закуска „Чириос“, ориз, картофи, хартиени салфетки. Познаваше тези пътеки толкова добре, колкото собствената си кухня, което беше удобно, защото в главата ѝ се превърташе втори списък — Марк на тренировка по футбол, Лори на уроци по пиано, да разходи кучето, да изглади покривката за маса — поредица от задачи, които влизаха и излизаха от съзнанието ѝ като дихания.

Той беше на пътеката с плодовете и зеленчуците. По-късно тя се чудеше дали щеше да се случи нещо, ако го беше срещнала първо сред картонените кутии на отделението за зърнени закуски, ако го беше зърнала през заледеното стъкло на отворена врата в отделението за замразени храни. Но разположен напред плодородието на късните пъпеши и прозирната маруля, на набъбналите червени чушки и закръглените пъпове на портокалите, той изглеждаше просто красив и всякакво желание от нейна страна беше по-скоро естетическо, отколкото страстно. Наблюдаваше как дългите му пръсти се лутат из зеленчуците, как се протягат към лук, малко моркови, как посягат към букет праз. Очите му, когато вдигна поглед и я видя да го наблюдава, бяха безкрайно кафяви и мили, а косата му се спускаше на зле поддържани вълни, които се нуждаеха от подстригване, но моментално я споходи надежда, че това няма да се случи, изпита почти майчинско чувство — осмисляне, което ѝ позволи да пристъпи по-близо до океана, който със сигурност щеше да намокри обувките ѝ.

Той вдигна зеленчуците в ръката си.

— Майка ми беше францужойка — каза ѝ той като своеобразно обяснение. — Все ме питаше „какво правиш, за да се почувстваш щастлив“. Днес за мен това е празът.

Хелън стоеше, без да казва нищо, ръцете ѝ бяха празни. Очите му потърсиха нейните и сетне той се наведе напред, по-сериозен, гласът му беше нежен.

— А вие?

И Хелън, която бе започнала да се чувства така, сякаш животът ѝ е като дневно прелистване на страници, изпълнени с почерка на други хора, внезапно усети, че е попаднала на илюстрация.

* * *

Карл хвана затварящата се порта и я отвори отново за Хелън.

— Това не бяха ли Иън и Антония? — попита я той.

Хелън поклати глава, прогонвайки мислите си.

— Да — отвърна. — Мисля, че са те.

— Ще е хубаво и за двамата, ако се получи.

— Не си вкарвай идеи да помагаш, Карл. — Познатият ритъм на шегите им беше мост, който я отвеждаше обратно към него. — Видя колко добре се получи с дъщеря ни. — Тя докосна ръката му, докато минаваше през портата.

— Но Марк е щастлив и те дари с внуци. — Гласът му се нагъна от дяволитост.

Тръгнаха към ресторанта, градината около тях беше февруарски притихнала, само корени и никакви цветя. Паветата на пътеката се чукаха едно в друго под краката им в студа, дъхът им се движеше пред тях, сякаш бързаше да влезе на топло в ресторанта.

— Обичам зимата — отбеляза Хелън.

Карл хвана ръката ѝ и я притегли по-близо до себе си.

— Хубаво — отвърна той.

Беше възнамерявала да остави брака си, беше готова да каже на Карл, сърцето ѝ бе изпълнено с фойерверки за този нов мъж, чиито дрехи до леглото никога не бе купувала или прала, или кърпила, чиито пръсти се плъзгаха по кожата ѝ като река, проследяваха хладни, витаещи следи по вътрешната извивка на ухото ѝ, по наклона на хълбока, сякаш беше поел на път без маршрут, без дата за връщане.

Беше подхванала разговора с Карл достатъчно директно, беше подготвила думите, които да използва, за да му помогне да приеме края на съюз, продължил по-дълго от детството им. Беше избрала кухненската маса, място на домашна топлина без страстта на спалнята, там бяха планирали ваканции, бяха избирали здравни застраховки, бяха решавали какво да направят с мъртвото морско свинче, което бяха открили една съботна сутрин, преди децата да се събудят. Винаги се бяха разбирали добре на тази маса.

Карл седеше срещу нея. Тя видя лицето му, очите му, които изследваха изражението ѝ за следи от радост или гняв, или объркване,

пътен знак за посоката на разговора им.

Той не знае какво ще му кажа, помисли си Хелън. Не знае — и мисълта я прониза странно като камбана, която бие фалшиво. Аз знам нещо за себе си, което той не знае. Не можеше да си спомни последния път, когато това е било вярно. Погледна го как я наблюдава и осъзна — не че това имаше някакъв смисъл, но все пак — че за нея някак си Карл винаги е бил с нея, в ума ѝ, в тялото ѝ, по някакъв несъзнателен, но напълно осезаем начин, през всички целувки и стенания, и изследвания на любовната ѝ връзка, точно както беше с нея, докато работеше в градината на двора или си режеше ноктите на краката, седнала сама на ръба на ваната. След близо двайсет години тя просто го носеше, беше част от нея като кръвта, като костите или сънищата. Но там го нямаше. Този мъж, който седеше срещу нея с пясъчно кестенявата си коса и бистри сини очи, чиито ръце бяха държали нейните по време на ражданията и при всеки полет със самолет, който бяха предприемали, беше отделен от нея. И в този момент Хелън разбра как точно ще изглежда болката от нейното напускане, как ще измие лицето му и ще обагри очите му в сиво, което никога няма да изчезне съвсем.

Бих убила всеки, който му причини това, помисли си тя и осъзна колко вярно е това и че тя самата никога не би могла да го стори. Обичам го, каза си тя, и мисълта беше толкова устойчива, колкото и масата между тях.

Карл седеше и я чакаше да заговори.

— Имаше един мъж — каза му тя. — Вече е приключило.

Не че беше приключило, на тялото му трябва време да последва, накъдето го води разумът. Тя никога повече не се върна при любовника си, но имаше мигове, когато на светофар съзираше профил толкова подобен на неговия, че тялото ѝ спираше наелектризирано сякаш встъпваше без нейно съгласие в друг живот, сякаш, бидейки едновременно в тези два живота, тя можеше напълно да престане да съществува.

Карл знаеше, че не е напълно приключило, но не защото тя му беше казала. Той беше влязъл в сивия свят на болката, ако не този, който се бе заклепа да избегне, то поне толкова близък до него, че

лесно можеха да се объркат. Ироничността на ситуацията я завладя, просмукваща спомените ѝ за бившия ѝ любовник, докато Карл стана повече част от загубената ѝ връзка, отколкото мъжът, с когото беше спала. Припознаваше се. Виждаше мъжете, които взимаше за любовника си, докато караше дъщеря си да пренощува при приятелка или докато взимаше ризите на Карл от химическо чистене, а уханието на колосано създаваше собствен свят около нея. Ако мислеше за връзката, това беше, докато лежеше до Карл нощем, когато всичко в къщата най-сетне бе утихнало, с миризмата на Карл по чаршафите, с дъха му, играещ по възглавницата до нея. Когато готвеше и използваше продукти, с които я бе запознал бившият ѝ любовник, застанал полуоблечен в малката кухня на апартамента си, тя го правеше за семейството си и с течение на времето ястията придобиха нови значения — любимия десерт на Лори, супата, която караше Марк да яде зеленчуци, яхнията, на която може да се разчита да ги утеши след загуба на футболен мач, на гадже, на предложение за работа.

Така че, когато най-накрая видя мъжа, който някога беше неин любовник — на дипломирането на сина ѝ в гимназията, дъщеря ѝ се смееше и сочеше брат си, който прекосяваше подиума със съвсем леко пружиниране в походката, — тя почувства онзи вид копнеж, който изпитваме по нещо, което никога не сме възнамерявали истински да притежаваме. Гадже на по-голяма сестра. Година в Прованс. Когато съзнанието ѝ се проясни, синът ѝ прекосяваше сцената с ликуващо вдигнати ръце, а ръката на Карл държеше нейната.

Същата вечер след тортата и шегите и символичната чаша вино за Марк, за която всички се съгласиха, че не е законна, но най-вероятно не беше девствено преживяване, след като децата ѝ, които вече не можеха да бъдат наричани деца, си бяха легнали или отишли на купони, Карл ѝ подаде плик, пълен с изрезки на снимки от списания, които тя беше събирала с години.

— Прованс — каза Карл и се усмихна. — Един месец в края на август, когато Марк замине в колеж.

Лилиан призова курсистите да заемат местата си.

— Февруари е — подхвана тя. — Почти е Свети Валентин. Според мен Свети Валентин е подарък като времето днес. Ето ни в

средата на зимата. Кожата ни от месеци спи зимен сън под пластове дрехи, привикнали сме със сивото. Може да започнем да смятаме, че така ще бъде вечно. И тогава настъпва Свети Валентин. Ден, в който да погледнеш очите на любимия си и да потънеш в цвета. Да хапнеш нещо, което играе с вкусовете ти рецептори, и да си спомниш романтиката.

— Но точно там е работата. — Лилиан прокара замислено пръсти по повърхността на дървената работна маса пред нея. — Ако живеете в сетивата си, бавно, с внимание, ако използвате очите си, върховете на пръстите и вкусовете си рецептори, романтиката не е нещо, за романтиката няма да ви е нужна поздравителна картичка.

Лилиан погледна групата, косата на Клер, все още разрошена от напористото сбогуване на бебето ѝ, елегантното работно сако на Антония, деловата риза на Том, намачкана в края на дълъг ден.

— Невинаги е лесно да забавим живота си. Но все пак, в случай че ни трябва малко помощ, имаме естествена възможност три пъти дневно да научим отново урока.

— Храна? — предположи Иън ухилен.

— Каква прекрасна идея — отвърна Лилиан.

— Като хора на сетивата продуктите ви са от първостепенно значение — отбеляза Лилиан, като вдигна бутилката плътен зелен зехтин. — Красивите, богати съставки ще оцветят атмосферата на храненето и каквото следва след него. — Тя сипа малка порция зехтин в чиния, потопи върха на пръста си в течността и го облиза съзерцателно.

— Опитай го — каза тя и подаде чинията на Клои, която седеше в края на първия ред столове.

— Усеца се като цвете — отбеляза Клои, засмуквайки пръст да поеме последните остатъци от течността, преди да подаде чинията на Антония.

Лилиан вдигна втора бутилка, по-малка и по-тъмна от предишната.

— Истински добрият балсамов оцет се произвежда чрез продължителен, внимателен процес. Течността се прехвърля от една бъчва в друга и всеки път поема ароматите и вкуса на различното

дърво — дъб, череша и хвойна — и с всяка стъпка става по-плътен и комплексен. Петдесетгодишният оцет е също толкова високо ценен и с висока цена като превъзходното вино.

— Иън, протегни ръка — нареди Лилиан и сипа няколко капки балсамов оцет, плътен като меласа, върху извивката между палеца и показалеца му.

— Най-добрият начин да опиташ балсамов оцет е с топлината на собствената си кожа — обясни Антония на Иън, протягайки ръка към бутилката.

След като всички опитаха течността от двете бутилки, Лилиан възложи на курсистите задачи — половината да стържат сирене и да измерват бяло вино, кирш и царевично брашно, а другата част да мият марули и да режат домати и багети.

— Хелън, сложи настърганото сирене и царевичното брашно в найлонов плик и го разтръскай. Нишестето ще обгърне сиренето и то ще се разтопи по-гладко — обясни Лилиан. — А, Карл, ти може да натъркаш вътрешността на онази червена тенджера със скилидка чесън. Някои хора обичат да оставят чесъна в тенджерата, като приключат, или дори да добавят още.

— Какво правим? — поинтересува се Клер.

— Фондю, нали? — намеси се Иън.

— Точно така. Изглеждаше забавен избор за Свети Валентин. Някой знае ли откъде идва думата фондю? — попита ги Лилиан.

— От *fondre* — отговори Хелън без каквото и да било усилие. — На френски.

— Означава разтопявам — добави Лилиан.

Хелън винаги бе искала да живее във Франция, макар че нейният френски, изучаван прилежно в основното училище, с годините на колежа, после на брака и на децата се беше превърнал в таванска колекция, р-тата се търкаляха като тромави колела на триколка, глаголните спрежения бяха разбъркани без етикети или организация. Беше си купила аудиозаписи на френски и игрилата искра на синтаксиса и сричките ѝ доставяха удоволствие, без значение колко тромави бяха опитите ѝ за подражание. Винаги се беше чудила дали ако ѝ се даде възможност, ако има седмица-две да потъне в друга

култура, този език някак си ще се надигне от нея и ще се превърне в начин на мислене. За какво би сънувала, ако сънуваше на френски?

Прованс, когато двамата с Карл пристигнаха в края на август, миришеше на лавандула — въздухът, чаршафите, виното, дори млякото в кафето й сутрин — съвсем лека нотка, акварелен свят на нежен пурпур. Тя вдишваше дълбоко и бавно, да поеме аромата, да го задържи във всяка своя част за по-късно.

Сутрините се будеха от птичи песни и звън на църковни камбани, после минаваха по проскърцващите малки бели камъчета в двора на пансиона до една от кръглите зелени маси, разположени под липа. Сипваха си гъсто черно кафе от сребърната каничка и пенесто горещо мляко от друга кана в широки бели чаши, които топлеха ръцете им, докато пиеха. Ядяха кроасани, които се топяха върху пръстите им, ръсеха трохи, които изчезваха между камъчетата само за да бъдат намерени от пойните птици, след като двамата си тръгнат.

Наеха малка кола и прекарваха дните си в изучаване на пътища, които се навиваха като лози през градове, разположени върху хълмове, с варовиковите им къщи, потънали в глицинии, с кепенците им светлосини или лилави, или избеляло тревисто зелено, с миризмите на обяд и вечеря, изплъзващи се през прозорците като деца, играещи по тесните улички, които лъкатушеха и се извиваха и бяха напълно объркващи, ако те е грижа къде отиваш, което обаче не важеше за Карл и Хелън.

В малките ресторанчета, сгушени в ъглите на древни, бели градчета, двамата сключиха споразумение, изваждайки речника си. Карл се зарече да опита всяко ястие, за което не могат да намерят превод. За да е в тон със смелостта му, Хелън пазаруваше сутрин в малки магазинчета в градчето им и водеше дръзки разговори с продавача на плодове, докато един ден се завърна триумфално със съвършено узрял пъпеш, който си подаваха в устата за обяд, месото му беше топло и плътно като въздуха.

Следобедите беше горещо, жегата, която нахлуваше през отворените прозорци на колата им и ги караше да се задъхват, притискаше рамената и главите им, докато накрая се оттегляха в затворената прохлада на стаята си за насладата от стичащата се с

плясък вода в банята им с бели плочки и сетне в леглото, където оставаха като младежи, докато дойдеше време за вечеря. Само за да го направят следващия ден... и по-следващия.

— Ето защо средиземноморските народи са толкова здрави — отбеляза Карл една вечер, като протегна доволно дългите си ръце над главата си.

— Оуі — съгласи се тя и му се усмихна над ястие, за което смятаха, че ще е топла яхния с месо и картофи, но всъщност се бе оказало студено струпване на розови и бели меса. („Дали да си вземат по-голям речник“, запитаха се те. Не, всъщност нямаше да го направят.)

И тази нощ тя сънува на френски.

Курсистите стояха около голямата работна маса, в чиито краища на поставки имаше по една радващо червена тенджера, нагривана от малки проблясващи сребристи кутии с газ отдолу. Миризмата на затоплено сирене и вино, омекнали от горещината, се надигаше упоително към лицата им и всички се наведоха напред, хипнотизирани от аромата и нежното къкрене под тях. Лилиан взе дълга вилица с два зъба и промуши парче багета от близката купа, след което го потопи в къкрещото фондю и го издърпа, изтегляйки булчински воал от сирене, който сърчно зави около вилицата си с кръгово движение.

Тя сдъвка трофея си замислено и отпи глътка бяло вино.

— Идеално — произнесе се накрая.

Хелън приготви хапка и сложи вилицата в устата си, остротата на грюер и ементал се смеси с леката нотка на сухо бяло вино и се разтопиха заедно в нещо по-нежно, по-фино, срещайки се с уверената ръка на хляба, поддържащ цялата смес. Криещи се, почти скрити, така че ѝ се наложи да отхапе втори път, за да е сигурна, бяха игривата целувка на черешовия кирш и шепотът на индийското орехче.

— Когато живеете със сетивата си, жестовете не трябва да са екстравагантни, за да са романтични. Имах един ученик, който ухажва жена с фондю, направено върху кутия с газ „Стерно“ в парка — отбеляза Лилиан.

— Как мина? — любопитства Иън.

— Доста добре — небрежно рече Лилиан. — Получи момичето.

Курсистите се струпаха дружески около двете червени тенджери, хранеха се както сами, така и един друг, като забиваха вилиците си в квадратите хляб и после ги потапяха във фондюто, смееха се, когато хлябът заплашваше да се разчупи и техните усилия да го задържат не бяха толкова грациозни като на Лилиан.

— Sacrebleu!^[1] — възкликна Карл. — Измъква се!

— Нека ти помогна, добри човече — заяви Изабел, която само успя да набута хляба от вилицата на Карл по-надолу в разтопените дълбини.

— Не се ли очаква да целуваме всички, когато някой изпусне хапка? — попита Клер.

— С такава храна на кого му трябва повод? — отвърна Карл и взе жена си в обятията си под възхитените подсвирквания на останалите курсисти.

Измиха небцата си с бяло вино и газирана вода и ги почистиха със салата от пресни марули, набъбнали червени домати и плътен, богат зехтин, обагрен с балсамов оцет.

— Чувствам се напълно жива — отбеляза Клер. — Мога да пробягам осем километра.

— Може би не е точно това идеята — вметна Карл с усмивка.

— А сега — обяви Лилиан — е време за десерта. — Тя показа дълъг, тънък блок шоколад. — Името за какаовото дърво е theobroma, което означава „храна за боговете“. Аз обаче знам, че шоколадът е за нас, хората, защото точката на топене за хубавия шоколад по случайност е температурата в човешката уста.

Тя разчупи шоколада на хапки и сложи по две във всяка малка бяла чинийка.

— Това е тъмен шоколад, който съдържа най-много шоколад. Няма добавени нито мляко, нито много захар. Първоначално може да ви се стори, че не е достатъчно сладък, но сладостта не е всичко. Оставете шоколада да се разтопи на езика ви и да видим какво ще стане.

Тя се захвана да подава малките бели чинийки на всеки участник в курса.

— Лилиан, Хелън не яде шоколад — рече Карл приглушено, когато тя стигна до него. — Отказа го преди години.

Лилиан изгледа Хелън замислено.

— Хората се променят — отбеляза тя меко.

Хелън срещна погледа на Лилиан и пое чинията, която ѝ подаваше.

Шоколадът влезе в устата на Хелън и вкусът беше там, какъвто го помнеше — сякаш беше някаква по-дълбока, по-богата част от нея, всичко, което беше загадъчно и копнеещо, и страстно, и тъжно, някак си се сливаше, изтласкано от водите на брега на въображението ѝ. И там в съзнанието ѝ, както тя знаеше, че ще стане, в мястото, където беше скрила спомена отделно от останалия ѝ живот, беше нейният любовник. Очите му тъмни, ръцете му гладки като морето, носи ѝ горещ шоколад в леглото в студен следобед. Образ, държан настрани като последния детски сладкиш за Все светии, херметизиран, дали да го предпази от брака си, или да предпази брака си от него, никога не би могла да каже.

Седнала в кухнята на ресторанта тя чу и почувства как пое въздух, после застина, задържайки любовника си в ума си — съвършено равновесие между удоволствие и скръб, докато хапката, която беше приела, се разтвори в устата ѝ и споменът, освободен, потече в нея и се превърна не в начало или край на нещо, а в част от това коя е и винаги е била.

Тя издиша и отново поднесе шоколада към устата си, вдишвайки меката му, прашно-сладка миризма на таван, в който е провесена сушена лавандула. И този път това, което видя, беше широкото, бяло легло в Прованс, прохладната твърдост на колосаните чаршафи, допиращи телата им, още мокри от душа, докато се претъркулваше върху Карл и очите му се разширяваха от неочакваната ѝ дързост, после потъмняваха от наслада, докато тя се движеше нежно, сетне настойчиво, а ръцете му се плъзгаха по краката ѝ да сграбчат бедрата ѝ. Часове по-късно, когато езикът на Карл си проправяше път през капчиците вода, после по потта на кожата ѝ, сякаш тя беше едновременно напълно нова и напълно позната за него.

И друг спомен, без никакво усилие, както една вълна следва друга — години по-късно Карл в обятията ѝ, тялото му разтърсено от ридания, устните ѝ по косата му, шепнеци в горещите, влажни

дълбини, че баща му толкова го е обичал, че тя съжالياва, толкова съжالياва, че винаги ще бъде до него, докато той хлипаше, сякаш плачът беше нов вид дишане и винаги щеше да бъде, докато накрая той забави, а тя го държеше притихнала до края на деня, когато шумовете на пътя, на къщите, на вечерите около тях се надигаха и спадаха.

И още един — веднъж се прибира вкъщи и намира празно платно и кутия с маслени бои — синьо, лилаво, тревистозелено, бяло, теракота, умбра, кафяво — сложени на малкото бюро, което беше направил за нея да приляга в нишата над стълбите. Погледна през прозореца над бюрото и видя триножник, сложен в градината, свободен и силен през прерасналата плетеница от зелено, розово, бяло и жълто в цветните им лехи. Тя си спомни усещането за боята, която се движи през тубичката към палитрата за първи път, четката, която докосва платното като ръка, допираща коприна, гордостта на Карл, когато му показва първата си картина, собственото ѝ лице, грейнало от радост.

И накрая — звука от два чифта обути в пижама крака, които идват в леглото им рано сутринта на Коледа. Твърде малки и, разбира се, твърде рано. Ниският, дълбок глас на Карл, който приветства малчуганите в топлия кръг на двете им тела, ръцете ѝ, протягащи се да обхванат сладкото ухание на техните внуци, дланта ѝ, докосваща лицето на Карл. И после, мислите ѝ твърде големи за сън, докато лежеше и ги наблюдаваше, а коледната утрин нахлуваше през прозорците.

— *C'est fini?*^[2] — Лилиан докосваше нежно рамото ѝ с купчина използвани чинии в ръка.

Хелън вдигна поглед да срещне очите на Лилиан.

— *Oui* — отвърна тя тихо. — *Merci*.

И подаде чинийката си на Лилиан.

Урокът беше свършил — шоколадът отдавна бе изчезнал, още няколко бутилки вино бяха изпразнени. Клер и Изабел бяха на дежурство за миене на чинии, с ръце потопени до лактите в топла вода, миеха тенджерите от фондю и обсъждаха номера да накараш бебе да

спи цяла нощ. Том помагаше на Клои за рециклирането. След като избърсаха плотовете, Хелън и Карл се сбогуваха с останалите курсисти и поеа по павираната пътека от ресторанта към портата.

Иън стоеше на вратата на кухнята и ги наблюдаваше. На смесената светлина първоначално изглеждаше, че Карл и Хелън вървят един след друг, но сетне Иън видя, че ръцете им са свързани, краищата на палтата им се отъркват в лавандуловите храсти, опасващи пътеката.

— Прекрасни са заедно, нали? — Антония се приближи до него.

— Да — съгласи се Иън и замълча. — Чудех се. Искам да кажа, бих искал да ти стотвя вечеря. Лилиан все казва, че трябва да се упражняваме и...

— Да, Иън — отвърна Антония. — Мисля, че това ще ми хареса.

[1] Дявол да го вземе! (фр.ез.). — Бел.прев. ↑

[2] Свърши ли? (фр.ез.). — Бел.прев. ↑

ИЪН

— „При Лилиан“ — Гласът на човека, който вдигна телефона в кухнята на ресторанта, беше младежки и мъжествен. Звукът от чинии и гласове се разнасяше за фон. — С какво мога да ви помогна?

— Лилиан там ли е? Кажете й, че е Иън.

Телефонът издрънча на плота от неръждаема стомана и Иън се заслуша в гласовете на готвачите, разговорите им се промъкваха между звуците от кълцащи ножове и вода, стичаща се по чинии и зеленчуци. Гласът на Лилиан долетя по кабела.

— Иън? Какво има?

— Тя се съгласи за вечеря — какво да правя сега?

— Ще готвиш, Иън.

— Знам, но какво?

— Ами... какво изпитваш към нея?

— Тя е красива и умна и...

— Мисълта ми е — гласът на Лилиан беше търпелив, — какво искаш?

— Искам... — Иън замълча, след което гласът му се прочисти. — Искам я за остатъка от живота си.

— Значи така ще готвиш.

Талонът за подарък за готварския курс на Лилиан — плътна, елегантна картичка в шоколадов цвят — пристигна с писмо за рождения ден от майката на Иън предишния юли. След като отвори плика, Иън звънна на сестра си.

— Знаеш ли какво ми подари тя? Уроци по готварство. Достатъчно иронично ли ти се струва? Уроци по готварство от жена, която почти никога не е готвила, а когато все пак готвеше, изгаряше яденето, погълната от картината, над която работеше.

— Иън, обичам те. — Отзад Иън чуваше звука от малчуганите, които заявяваха победа или придобивка, трудно беше да се прецени. — Имаш рожден ден. Защо не си направиш подарък и не преодолееш това? Тя беше художник.

— Но защо готварство от всички възможни неща?

— Не знам — може би трябва да попиташ нея. — Сестрата на Иън замълча и той я чу да отнема повода за разпра от едното хлапе и да праща и двамата виещи съучастнически в другата стая. — Ще отидеш ли? На курса?

— Разбира се — гласът на Иън прозвуча предизвикателно дори за самия него, — някой трябва да се научи да готви в това семейство.

Когато Иън беше малък, той се промъкваше на тавана, който майка му ползваше като студио за рисуване. След мрака на стръмните тесни стъпала светлината на помещението грееше като слънчеви лъчи през цветни листенца, сияйна и златиста. Майка му стоеше с профил, осветен от прозореца, в едната ръка държеше четка и оглеждаше платното пред нея с преценяващо око. Все още скрит от частично затворената врата, затаил дъх, той чакаше, момента, който знаеше, че ще настъпи — когато изражението ѝ ще се прочисти и ще стане радостно, а четката ще се пресегне първо към боите, а после към триножника.

През тези ранни години Иън свързваше миризмата на боя, плътна и упойваща, с щастието на лицето на майка му. Единствения път, когато го бяха мъмрили като дете — защото той като цяло беше много добро момче, никога не се пречкаше, от онези момчета, които винаги ще получават пълни шестици, за които родителите му хич не ги е грижа — беше когато се беше прокраднал на тавана, докато майка му и баща му разговаряха една вечер, и беше боядисал ръцете си, за да може да носи миризмата със себе си, мислейки си, че това ще му донесе въодушевлението, което виждаше у майка си. Баща му беше леко стреснат от своето момче със сини ръце, а майка му, след като му обясни, че трябва да внимава със специалната боя, му беше сложила собствен триножник в студиото си. Там той години наред работеше редом с нея — увлечен в извивките и формите, в оранжевите, зелените, жълтите и червените нюанси, в начина, по който четката разнасяше боята по плътните бели листа вестникарска хартия — докато не осъзна, че другите хора никога не виждат на платното това, което той е искал да покаже.

— Няма значение, миличък — успокояваше го майка му. — Не това е смисълът на изкуството.

Но за Иън, който се кланяше на олтара на яснотата, както може само момче, препускащо към зрелостта, точно това беше смисълът.

Когато беше на десет, Иън откри компютрите. Тогава в дома му нямаше компютри, майка му беше по-скоро развеселена, отколкото заинтригувана от идеята, а баща му използваше такава машина в работата си. Но приятел от училище имаше компютър и Иън беше поразен от мига, в който ръцете му докоснаха клавиатурата. Пред себе си имаше партньор с несекваща последователност, чиито правила бяха ненарушими, стига само да ги разбираш. А Иън ги разбираше.

Той тормози родителите си месеци наред, докато на следващата Коледа намери под елхата подарък с правилния размер. Седя до кутията от мига, в който я видя в четири сутринта на Коледа, докато най-сетне дойде време семейството му да отвори подаръците и той можеше да извади наградата си от стиропорната опаковка и да ѝ вдъхне живот. От този момент нататък компютърът или някой от различните му наследници беше кралската особа в неговата стая. С годините и други компютри влязоха в къщата, но те просто бяха служители в живота на семейството — носители на поща, помощници за проучвания. Иън възприемаше компютъра си като най-добрия си приятел, такъв, който винаги безкористно ще отстъпи място на нов модел с по-добра памет, по-бърза мисъл. В къща, изпълнена с неопределеностите на цвета, първите компютри на Иън предлагаха успокоителен свят на черно и бяло.

Иън беше твърдо решен да не отива на курса по готварство на Лириан неподготвен, затова прекара целия август в кухнята на апартамента си. Като софтуерен инженер той смяташе, че към готвенето, подобно на всеки друг процес, трябва да се подходи като към поредица от стъпки, които следва да бъдат овладени, основополагащи умения, които могат да бъдат приложени, особено когато човек се сблъска с хаоса на сложни рецепти, с мивки, препълнени с тенджери и тигани, с лавици червени и сребристокзелени

подправки, скрити в малки, кръгли бурканчета като пехотни мини на паметта.

Започна с ориз — чист, бял, елементарен, израз на математическа простота: 1 част ориз + 2 части вода = 3 части сготвен ориз. Нищо излишно, нищо загубено. Готвенето му изискваше само солидна тенджерата и дисциплина, а той имаше и двете.

Беше същинско бедствие. Първо имаше твърде много дисциплина и оризът на дъното на тенджерата загоря, изпращайки тъжна, кафява миризма из апартамента, после пък имаше твърде малко и оризът беше разкашкан, отказваше да набъбне, без значение колко го окуражаваше и разбъркваше да стане пухкав. Прибави сол и масло, което поне придаде на кашата лека прилика с пуканки, що се отнася до вкуса, но продължаваше да не е ориз. Не и такъв, какъвто го искаше.

Беше пределно ясно, че ще му е нужна помощ.

Апартаментът на Иън беше над китайски ресторант, който той посещаваше по-често, отколкото би искал майка му да знае. Салонът беше малък, стените му бяха боядисани в цвят, за който Иън предполагаше, че някога е бил червен, а менютата бяха избелели до степен, че вече беше почти невъзможно да бъдат разчетени.

За пръв път Иън беше пристъпил в ресторанта преди две години след продължителен, горещ летен ден, прекаран в нанасяне в новия му апартамент. Беше изморен и гладен и след като беше настанен от древна сервитьорка, чието застрашително изражение го накара да погледне тайно часовника си, за да се увери, че не е дошъл, когато вече е затворено, той се беше спрял на безопасен избор и беше поръчал сладко-кисело свинско и ориз. Когато ястието пристигна, пред него стоеше ароматна смес от пилешко, джинджифил и яркозеленото на съвсем леко запържени броколи.

— Не съм поръчал това — каза той на сервитьорката колкото се може по-вежливо, тъй като още не беше сигурен колко разнообразни ще са вариантите му за хранене в новия му квартал.

Тя му вдигна една впечатляваща сива вежда и си отиде.

Беше девет вечерта и той беше единственият клиент, така че когато летящата врата се затвори зад кривокраката походка на сервитьорката, той се озова сам с чинията пред него. Не беше сигурен

дали тя ще се върне и категорично не желаше да последва жената в кухнята, така че взе клечките и опита една хапка. Пилето беше меко, фино, броколите хрупкави и отчетливо живи, джинджифилът подправяше сместа като предизвикателно люшване на къса пола. Болката в мускулите му от вдигането и пренасянето на кашони, общото безпокойство, което винаги го завладяваше, когато се сблъска с новото и непознатото, го напуснаха като последния влак за деня и той остана спокоен и освежен. Ядеше бавно и замислено, отхвърли всяка мисъл за кутия с храна за вкъщи за обяда си на следващия ден. Когато свърши, старицата се появи.

— Добро? — попита тя. Той кимна благодарно.

Ръката ѝ събра чиниите набързо в купчина.

— Ти върнеш отново — заяви жената.

Така и направи и нито веднъж не получи каквото е поръчал. Чудеше се дали да не признае официално това положение и просто да обяви, че се оставя на благоволенieto на кухнята, но осъзна, че вече го е сторил — поръчката му беше просто реплика във вече написана пиеса, без която останалото не би било същото. И така всеки път той обявяваше поръчка, която знаеше, че ще бъде пренебрегната, и полагаше доверието си на прага на вратата към кухнята, от която сякаш като признание за изпита, който е преминал, идваха ястия с изтънчена сложност и вибриращи вкусове, които рядко, ако не изобщо, можеха да бъдат намерени в действителното меню.

* * *

Вечерта на разкашкания ориз Иън изостави неуспешния си кулинарен експеримент и слезе по избледнелите червени стълби на кооперацията си в ресторанта долу. Сервитьорката посочи обичайната му маса до прозореца.

— Знаеш ли как да готвиш ориз? — изстреля Иън, докато седеше.

Жената го зяпна.

— Искам да кажа, разбира се, че знаеш, просто се чудех дали можеш да ми кажеш как.

— Защо? Ядеш тук ориз.

— Искам да се науча как се готви.

Старицата забеляза настойчивостта в гласа му, погледна го потблизо и кимна.

— Не готвиш ориз, грижиш се за него — заяви тя. — Сега ще ти донеса вечерята.

Тя се върна в кухнята, без дори да се престори, че го пита за поръчката му.

Обратно в апартамента си Иън хвана голяма метална купа с пласт ориз, лежащ като океанско дъно под няколко сантиметра студена вода. Потопи ръка в течността и завъртя пръсти по посока на часовниковата стрелка. Усети как фините зрънца се плъзгат между пръстите му, проследи как перлените бели облаци скорбяла навлизат във водата като смяна на времето в небето.

Когато водата стана толкова плътна от скорбялата, че едва виждаше ориза, той сложи гевгир в мивката и пресипа съдържанието на купата през него, оризът изтече с водата като плътна овесена каша, докато последното зрънце тупна в гевгира. Върна ориза обратно в купата, напълни я с вода и повтори процеса отново и отново, докато водата остана бистра и той виждаше всяко зрънце ориз на дъното на купата.

Прецеди ориза за последно и сложи тенджерата на котлона. Погледна ориза в гевгира, набъбнал от потапянето, замисли се за момент, след което сипа малко по-малко от две чаши вода в тенджерата и включи котлона.

След като Иън се усъвършенства в приготвянето на ориз, той се насочи към полентата и към рибата, леко запечена на скарата, която балансираше на миниатюрния балкон към кухнята си. В края на август вече беше наредил навън малки саксии с подправки, миризмата на босилек, риган и див лук посрещаше носа му, когато сутринта отваряше прозореца. Откри пазар на производители близо до автобусната спирка на път към вкъщи от работата си в центъра. Купи си хубав, остър нож от кулинарен магазин и започна да експериментира, режеше зеленчуците на пръчици и на жулиени, режеше месото по линията на влакната и през тях, кълцаше босилек с

ножица, после го късаше с пръсти да провери дали вкусът ще се различава.

Намери магазин, в който продаваха подправки на едро, купуваше си точно колкото му трябва, което му даваше повод да се връща и да се лута из магазина, да души кутии с непознати имена. Един път взе пакет от особено интригуваща подправка и я отнесе в китайския ресторант, където я показа на сервитьорката. Тя вдъхна дълбоко, с развеселен поглед отнесе пакета в кухнята и след няколко минути се върна с ястие, от което струеше ароматът му. С течение на времето това се превърна в своеобразна игра. Първоначално стряскащи, рецептите за ястията се превърнаха в нещо, което с нетърпение очакваше да проумее, предизвикателство, което му правеше компания, забавляваше го наред с уличните задръствания или докато чакаше служебно обаждане. Започна да се храни по-бавно, всяка хапка беше възможност да разгадае част от пъзел, докато накрая пъзелът не се състоеше от парчета, а просто беше усещане за топъл сос, плъзгащ се по гърлото му, хрупането на китайски воден кестен в краищата на зъбите му.

Когато готварският курс най-после започна, Иън имаше повече въпроси, отколкото отговори. Захвана се да чете учебници по химия след урока за печене на торта, опита се да направи собствена паста след вечерята за Деня на благодарността. Като наблюдаваше останалите участници в курса, той се чудеше откъде ли идват, какво са донесли със себе си, сякаш те също бяха рецепти, които можеше да разбере. Къде лицето на Клер, в онази първа вечер, бе получило смесицата от вълнение и недоверие, какво караше Изабел да си спомня определени неща или какво бе поставило Том в такъв недосегаем кръг от скръб. А имаше я и Антония, винаги Антония, с нейната маслинова кожа и тъмна коса, гласът ѝ, който внимателно си проправяше път през американските звукове и срички, изглеждащи твърде плоски и тромави за нейната чувствена уста.

Колебливостта на Антония с неговия език му се струваше затрогваща и желанието му да я закриля беше силно до деня, в който се срещнаха на пазара на производителите. Той моментално я разпозна от пет метра и се приближи, като се надяваше, че ще ѝ помогне да

премине някаква езикова бариера, а помощта му щеше да е достойна прелюдия към друг разговор. Но когато се приближи, видя, че ръцете ѝ летят, сякаш освободени. Тя се смееше, думите ѝ бяха непонятни за него, но напълно разбираеми за италианския продавач на сергията, лицата им сияеха от радостта да играят във водопада на родния си език.

Иън застана зад Антония, вдъхвайки щастието ѝ, докато продавачът го изгледа пронизващо и бързо каза нещо на Антония, която се обърна към него с лице, още осветено от разговора ѝ.

— Sì, sì. Lo conosco^[1] — отвърна тя. — Здравсти, Иън.

И без да се замисля, душата на Иън пристъпи в излъчваната топлина на изражението ѝ.

* * *

Няколко седмици по-късно Антония му се обади и го помоли да ѝ помогне. Имаше под, обясни тя, който трябваше да си замине. Така че клиентите ѝ да разберат колко е важно да се запазят нещата, които са хубави и истински. Иън не спомена за очевидната ирония да се отървеш от нещо, за да го запазиш, той просто се съгласи и благодари на съдбата, която преди години го беше пратила на строителна работа през последното лято преди колежа.

Изкараха дълга събота, изтръгваха квадрати от балатума, пресушаваха чаша след чаша от еспресото, което Антония беше направила на голямата черна печка и от което Иън далеч нямаше нужда, за да ускори пулса си. В средата на деня направиха почивка и Антония извади обяда, който беше донесла — хляб с твърда коричка, прошуто, прясна моцарела и бутилка червено вино.

— Така правим пикник в Италия — обясни му тя ухилена.

— Няма фъстъчено масло и желе? — зачуди се той.

— Какво е това?

Иън се усмихна.

— И така, защо се премести тук? — попита я той любопитен да узнае отговора.

Тя се замисли над въпроса за момент.

— Ами, Лука — мястото, където съм израснала — беше прекрасно, като топла вана. Толкова красиво и всички бяха тъй мили. През цялото време знаех какво да правя. Ако някой ме поканеше на вечеря, знаех какво да занеса. Знаех работното време на пазара. Можех да ти кажа тутакси кога да хванеш следващия влак за Пиза. Нямаше нищо, което да не е наред. Просто исках, как да го кажа — студен душ, да събудя душата си.

Иън си представи да си толкова сигурен какво правиш, че да напуснеш всичко, да отидеш някъде другаде само за да бъдеш несигурен. Тя говореше уверено, сякаш топлата вана беше нещо, за което можеш да завъртиш всяко кранче. Може би, помисли си той, за нея беше именно това. Като я слушаше, Иън осъзна, че бе прекарал живота си именно в търсене на онова, от което тя си беше тръгнала. Щеше да ѝ го каже, но се спря. Лицето ѝ менеше израженията си като слънце, движещо се по вода, и той си даде сметка, че вместо да ѝ каже какво смята, предпочита да чуе какво ще каже тя, искаше да наблюдава как ръцете ѝ се движат във въздуха като врабчета.

— Спомням си — продължи тя — как слязох от самолета в Ню Йорк. Всички тези гръмки американски гласове, блъскащи се един в друг. Мислех си, че знам английски, но не можех да разбера — думите прелитаха, понякога някоя ме удряше и аз се опитвах да я хвана. Но те бяха много, много бързи. — Тя поклати глава унило. — Чувствах се толкова глупава.

— Не си глупава — възрази страстно Иън.

— Не — отвърна тя с бистър поглед. — Не съм. Но нали разбираш, в крайна сметка е добре понякога да не знаеш разни неща.

— Защо?

— Това прави всичко... възможност, ако не знаеш отговора. — Антония замълча. — Звуча като смелчага. Не съм, бях изплашена. А и е доста изморително да не знаеш разни неща. Когато пристигнах тук, цели три седмици пиех смес от мляко и сметана. Мислех си „американците са толкова богати, може би и млякото им е такова“. — Тя се засмя.

— Как е сега? — попита Иън.

— По-добре. Купувам си мляко. — Тя се усмихна. — Шегувам се. Но е по-добре. С всяка година, прекарана тук, виждам повече неща, които са ми познати. Знаем, че американците дълбаят тикви за Все

светии, че си изпращат коледни картички или че готвят онези големи пуйки... — Носът ѝ се набръчка.

— Знаеш ли кое е най-хубавото? — попита го Антония. Иън поклати глава. — Курсът по готварство. Всички тези хора, които искат да видят нещо по различен начин, както направих аз, но ние сме заедно.

Тя спря засрамена.

— Много говоря.

— Не — увери я Иън. — Прекрасно е. — Той я изгледа продължително. — Знаеш ли, винаги съм се чувствал точно по обратния начин. Не, наистина — засмя се той, като видя физиономията ѝ, — единственото, което някога съм искал, е да бъде сигурен в нещата. Слушам те и ми напомняш за кученце, което видях онзи ден в парка. То просто скочи в езерото след топката си. Изобщо не се зачуди дали топката ще изплува, нито дали езерото има дъно, нито дали ще има достатъчно сили да се върне на брега, нито дали господарят му ще бъде там, когато се завърне... — Иън забави притеснен. — Не че мисля, че си като куче.

— Разбира се, че не — отвърна Антония развеселена.

Те продължиха да изтръгват балатума още известно време, чамовият под се показваше ясно сега, светещите оранжеви и жълти оттенъци на дървото променяха стаята, правеха я по-топла и приветлива, по-жива, част от света навън, както и от този вътре.

— Знаеш ли, Иън — отбеляза Антония, — баща ми все казваше, че на човек му трябва причина да напусне и причина да си отиде. Но понякога си мисля, че причината да си отидеш, е толкова голяма, изпълва те толкова много, че дори не се замисляш защо напускаш, просто го правиш.

— И просто вярваш, че ще се добереш до брега?

— С топката — засмя се Антония.

След срещата с балатума, както предпочиташе да я нарича в мислите си Иън, на него му беше много трудно да се съсредоточи върху нещо друго, освен Антония. Дори при все това му бе коствало месеци да събере кураж да я покани на вечеря. Всъщност, ако не беше

Лилиан и енергично сбутване в ребрата от страна на Клои, той можеше и никога да не събере смелост да я покани.

Но тя каза „да“ сякаш го очакваше, сякаш намираше собствената му колебливост затрогваща, което само го направи по-нервен с приближаването на вечерта.

Иън взе телефона и набра номера на майка си. Когато тя отговори, в гласа ѝ се долавяше вълнението, за което Иън знаеше, че означава, че е по средата на нова картина.

— Мога да се обадя пак — бързо каза той.

— Не, видях, че си ти. — Гласът на майка му беше щастлив. Иън си представи картина, изпълнена със сини и жълти нюанси.

— Как си? — попита го тя.

— Всичко е наред. Работата е наред. — Той замълча. — Ходя на курса по готварство.

— Как върви?

— Защо ми подари курс по готварство? — Думите изскочиха от устата му нежелани. — Искам да кажа... ти самата никога не си готвила.

— Не, не особено — Иън почти можеше да чуе майка си как се усмихва.

— Тогава защо ми го подари?

— Ами — майка му замълча в търсене на думи, — когато рисувам, това ми носи радост. Искан и ти да изживееш същото.

— Аз не съм художник, мамо.

— Може би не, но си готвач.

— Откъде знаеш?

— Вероятно от изражението ти, когато опитваше каквото съм сготвила аз. — Смехът на майка му прокърна по телефонния кабел. — Не се тревожи, наистина се опитваше да бъдеш любезен.

— И така — продължи тя, — какво ще сготвиш за нея?

— За кого?

— За жената.

— Откъде знаеш, че има жена?

— Иън, може и да съм човек на образите, но имам уши. — Отново последва онази усмивка. — Освен това сестра ти ми каза.

Какво ще сготвиш?

— Още не съм сигурен — поколеба се Иън.

— Но имаш идея... — не отстъпи майка му.

— Да — отвърна той и внезапно вече знаеше. — Мислех си за телешко по бургундски. Нещо богато и носещо наслада. Поднесено с гъсто червено вино. Тя е такава. И може би тирамису за десерт, всички тези пластове тесто, бита сметана, ром и кафе. И еспресо, без захар, за контраст.

Той спря смутен. Осъзна, че звучи като някой, когото познаваше. И си даде сметка, че говори с този човек.

Апартаментът на Иън беше малък, разграничаването между масата от трапезарията и от кухнята беше по-скоро психологическо, а не физическо, и във всеки случай тя беше достатъчно голяма само за двама. Но Иън беше купил кръгла бяла ленена покривка и беше взел на заем тежки сребърни свещници от възрастната си съседка долу, която настоя единствено Иън да ѝ разкаже всяка подробност на следващия ден — такса, която Иън искрено се надяваше да може да изплати. Цял дълъг половин час спори в цветарския магазин какво да купи, докато накрая вбесената собственичка просто отвори огромното хладилно помещение пълно с рози, маргаритки и карамфили и го набута вътре.

— Избери си сам — каза тя и той ги видя отзад, стояха притихнали над белите пластмасови кофи с червени карамфили и жълти маргаритки. Опушено тъмнопурпурни лалета с краища, обагрени в черно. Струваха почти колкото бутилката „Кот дю Рон“ на дъното на пазарската чанта, но не го беше грижа.

* * *

Телешкото по бургундски къкреше във фурната, ароматите на месо и червено вино, на лук, дафинов лист и мащерка шепнеха като пътници в късен влак. Кухнята беше влажна от горещината на готвенето, Иън отвори прозореца над умивалника и уханието на босилека и ригана на перваза се събуди с ветреца. Той застана пред прозореца, топлата вода и сапунът се плъзгаха между пръстите му,

докато миеше тенджерите и тиганите, после ги редеше да се изцеждат на дървената поставка за съдове, усещайки как прохладният въздух се движи по влажната му кожа. Когато кухнята най-сетне бе почистена, той извади миниатюрни бутилки тъмен ром и ликьор „Гран Марние“ и продуктите, които беше намерил в италианския магазин в другия край на града — плътно бяло маскарпоне, бита сметана, блокчета сладкогорчив, млечен и бял шоколад, лъскави черни кафеени зърна и синя кутия бледи бишкоти савоярди. Нареди ги внимателно по плота, като прибави кутия захар и четири яйца, студени от хладилника.

Иън погледна събраната група пред себе си.

— Правим това за нея — каза той на продуктите, — а никога досега не съм го правил, така че малко помощ няма да навреди.

Започна с нещо, което знаеше. От шкафа до мивката взе малка кафеварка, купена през уикенда след балатумната среща с Антония. Както и с приготвянето на ориза, кафеварката се бе включила като източник на притеснение, но с течение на седмиците практика, в които изучаваше номерата и желанията на малката проста машина, приготвянето на чашката еспreso се превърна в ритуална част от утрото му, също толкова необходима като душа и позната и успокояваща като поливането на саксиите на перваза. Така че той напълни с вода долната част с усещане за ненатрапчива привързаност и после се захвана да мели кафеените зърна. Когато звукът в кафемелачката се смени от тракането на зърната до придихателното бръмчене на перките, той спря машината и внимателно загреба с лъжичка смляното кафе и го сипа в средния метален контейнер на кафеварката, като използва върха на палеца си да натъпче меката кафява маса, и усети как кафето поддава под пръста му като ситна, топла кал, консистенцията му беше позната и носеше наслада.

Колко ли трудно трябва да е било за Антония, помисли си Иън, да прескочи отвъд океана и да остави всички звуци и миризми, вкусове и тъкани, които открай време е познавала. Напоследък все повече и повече осъзнаваше как точно тези неща изграждат живота му. Ако беше казал на някого в работата за малкото избухване на удоволствие, което го спохождаше всеки път, като отвореше кафемелачката и освободеше миризмата на смляно кафе в малкия си апартамент, щяха да му се присмеят и въпреки това напоследък той забелязваше такива неща. Как усещането му за равновесие се подсилва от гледката на

червените стени на китайския ресторант под него или от разговорите на курсистите около дървената работна маса в кухнята на Лилиан, след като часът официално е приключил, но в действителност никой не иска да си тръгва.

Той сложи кафеварката на котлона и се заслуша отново, когато водата се загрея и после завря, надигайки се като малко, сдържано торнадо през смляното кафе, докато напитката изкъркори в горното отделение и кухнята се изпълни с уханието, яхнало парата, чисто и силно като първата лопата кал след пролетен дъжд.

Повече от всеки друг, когото познаваше, Антония носеше тези неща със себе си в милионите сладки и грижливи ритуали, които все така съставляваха живота ѝ без значение в коя страна се намира. Иън го виждаше в начина, по който режеше хляба или пиеше вино, в ексцентричната кула, която направи от изтръгнатите листове балатум само заради забавлението от нея, или може би заради изражението на лицето му, когато се върна в голямата кухня и я видя, приятелски поздрав за добре дошъл, миг на творчество насред сгорещено и мръсно занимание. Антония превръщаше в празненства неща, които той винаги бе пренебрегвал като мигове, през които да се втурнеш на път към нещо по-значимо. Докато беше с нея, той откриваше, че дори всекидневните преживявания бяха по-дълбоки, нюансирани, удовлетвореност и разбиране се плъзгаха между пластове на живота като любовни бележки, скрити в страниците на учебник.

Еспресото се стече в тъмен, копринен поток в малката бяла купичка. Иън отвори бутилките ром и „Гран Марние“, като чу лекото разпукване на печата и вдъхна аромата на нежно кафявата и бледозлатистата течност, преди да ги прибави към еспресото. Алкохолът беше силен и ухаещ, сякаш се плъзна без никакво усилие от въздуха в кръвоносната система, от бутилката в еспресото, където остана да витае мързелив и отпуснат, две унции тайни, чакащи на дъното на купичка с размера на шепа.

Големите бели яйчни черупки се чукнаха една в друга на ръба на металната шола. Иън бавно плъзна блестящия оранжев жълтък напред-назад между двете чашки на яйцето, като така позволи на прозрачния белтък да падне в шолата отдолу. Жълтъците сложи в малка тенджерка на котлона, след което сипа с лъжица захар.

И после вече навлезе в непозната територия. В рецептата пишеше да затопли и да разбие жълтъците и захарта, докато променят цвета си и образуват панделки, нещо, наречено по средата към забайоне — термин, непознат за Иън. Антония щеше да го знае, сигурен беше, но искаше тирамисуто да е изненада. Хвърли бърз поглед към часовника и с тревога видя, че Антония трябваше да дойде след петнайсет минути. Пусна на слабо газта на котлона под тенджерата и сложи лаптопа си на плота, търсейки в интернет обяснение за забайоне. Преди да мине отвъд нетърпеливите подтици на търсачката, която го питаше дали няма предвид дума с други гласни, жълтъците в тенджерата вече се пресичаха в твърди, бъркани топчета, които никакво бясно биене нямаше да спаси.

Иън започна отначало. Изми тенджерката, затвори лаптопа. Този път взе ръчния миксер и остави перките да се плъзнат леко по повърхността на жълтъците, докато се затопляха, като притегляха захарта в течността, докато се сгъстяваше и образуваше малки вълни по ръба на тенджерата. Наблюдаваше как сместа става по-плътна и затаи дъх в очакване на поредна катастрофа, но докато наблюдаваше, яйцата и захарта чудодейно изсветляха, станаха успокоително жълти, а сместа падаше на дълги змиевидни панделки, след като изключи миксера и внимателно вдигна перките от тенджерата.

Докато жълтъците се охлаждаха, той насочи перките към белтъците, като настрои миксера на висока скорост, която запрати малки мехурчета да се кикотят по стените на шолата, където няколкото станаха много и се превърнаха в бяла пяна, надигаща се и после слягаща се отново в мотиви и гребени, оставяйки сложна плетеница като жилки на листо във вълната от перките.

Беше ред на маскарпоне. По-леко от крем сирене и малко по-сладко, то се плъзна в охладените жълтъци и захарта и превърна яйчната маса в крем с цвят на сладко, прясно избито масло. По-тежките жълтъци с маскарпоне потънаха с въздишка в пяната на белтъците, под ръката му сместа стана още по-лека, докато изглеждаше, че се надига, и лъжицата се движеше през нея без усилие.

Битата сметана беше последна, стана по-твърда вместо по-мека, върховете най-сетне се пресегнаха да срещнат перките дори като ги измъкваше, за да прибави нежния снегопад на настъргания бял шоколад.

Доволен от резултата, Иън сложи купата настрани и взе бишкотите савоярди. Беше ял бишкоти като дете — порести, меки, част от замразен десерт от бит шоколад, овалните бисквити бяха наредени вертикално по външния край като дебютантки на прием. Но савоярди бяха твърди, приятно хрупкави. Иън ги нареди една след друга в редица на дъното на стъклена купа и потопи четка в еспресото с рома и ликьора. Прокара върха на четката плавно върху бисквитите, всеки замах беше малко по-дълъг от предишния, и проследи как течността потъва дълбоко в повърхността им като дъжд в пустинен пясък.

Когато бишкотите попиха течността, Иън нежно, внимателно намаза пласт от крема с белтъци и маскарпоне. Щом ги покри, взе остър нож, прокара го по края на сладко-горчивия шоколад, който се посипа в тъмна, кадифена прах по кремавата повърхност, и прибави млечния шоколад, който се нави като дървени стърготини. После повтори целия процес отново и отново, докато купата почти се напълни, кула от бисквити, крем и шоколад. Като конструктор за възрастни, помисли си Иън, сетне разстла невъзможно мек пласт бял шоколад и бита сметана най-отгоре.

Плъзна пръст по края на тирамисутото и го поднесе към устата си. Консистенцията беше топла, кремообразна и нежна като устни, разтварящи се под неговите, във вкуса нямаше и помен от претенциозност, беше обилен и настойчив, загадъчен и носещ наслада. Иън стоеше в кухнята и чакаше Антония, всяко сетиво в тялото му беше будно и напълно живо. Помисли си, че никак няма да се изненада, дори ако звездите внезапно паднат във велико, славно избухване в кухнята му.

[1] Да, да. Познавам го (ит.ез.). — Бел.прев. ↑

ЕПИЛОГ

Входната врата на ресторанта стоеше отворена, светлината се разливаше по верандата и в градината. Извън портата светът се суетеше, тичаше към банката, преди да затвори, слизаше от автобуса след работа. Вътре градината беше притихнала и спокойна. Дървените столове бяха празни в прохладния вечерен въздух в началото на април, клонките на черешовите дървета висяха натежали от розови и бели цветове, венчелистчетата им се сипеха като пролетен сняг по жълтите нарциси отдолу.

В салона масата беше наредена за десет души. Учениците пристигаха, вървяха по пътеката, подвикваха си поздрави един на друг и естествено гравитираха по посока на кухненската врата отзад само за да пренасочат стъпките си със смях на удоволствие към предния вход на ресторанта, където ароматът на пресен хляб и цитруси ги приканваше.

— Тази вечер определено сме по-така — отбеляза Карл, като влизаше. Той подаде на Лилиан букет кремави рози, смесени с лавандула и розмарин. — Това е за теб.

— Колко красиво — възхити се Лилиан, гласът ѝ беше огрян от изненада.

— Основните съставки — заяви Хелън и я целуна по бузата.

— Само ще наля вода за тях — нежно каза Лилиан и отиде в кухнята за кана, в която да ги натопи.

Изабел се приближи към двойката, очите ѝ танцуваха, а ръката ѝ беше положена на рамото на Клои.

— Хелън и Карл, искам да ви представя новата си съквартирантка.

— Аз съм като кученцето, което се появило на входната врата — ухили се Клои.

— И получило много повече от това, за което се пазарило — добави Изабел с кикот.

— Това е чудесно — отвърна Хелън, кимайки удовлетворено. — И, Клои, ти просто изглеждаш прекрасно тази вечер. — Клои сведе брадичка, на лицето ѝ разцъфна лека усмивка.

— Струва ми се, че ти не си единствената, която ще се сдобие с нова съквартирантка, Изабел — вметна Карл, като вдигна вежда по посока на Антония и Иън, които разговаряха до еркерния прозорец с преплетени пръсти.

— Е, време беше — заяви Клои, връщайки се във форма. — А къде е Клер?

— Ето ме, ето ме — бавачката закъсня — обясни току-що появилата се Клер през смях. Тя водеше със себе си висок мъж с къдрава руса коса. — Искам да представя на всички ви съпруга си Джеймс. Той е слушал толкова много за вас, че ми се стори съвсем в реда на нещата да дойде, а и Лилиан каза, че може.

— Джеймс — каза Клер, като го поведе към вратата за кухнята, — това е Лилиан.

Докато Лилиан притягаше ръка да се запознае с него, Клои дотича и дръпна Клер.

— Клер, нужна ми е помощта ти за салатата — настоя тя.

Лилиан се обърна към Джеймс:

— Имате прекрасна съпруга.

— Благодаря ви — отвърна Джеймс. Погледът му обходи помещението, пое дървената ламперия, дългата маса, градината през прозорците, трептяща на светлината от здрача. — Тя каза ли ви, че се сгодихме тук?

— Да — отговори Лилиан с усмивка. — Това ме прави щастлива.

— Тя беше щастлива да е тук. — Джеймс погледна към жена си, която се смееше с Клои в кухнята. — Благодаря ви.

— Единственото, което правихме, бе да готвим. — Лилиан се пресегна да изчетка оризовата каша, полепнала на рамото на Джеймс. — Вие свършихте тежката работа.

Том влезе през входната врата и Изабел се обърна да го посрещне.

— Том, моят бял рицар — каза тя, като пристъпи към него с протегната ръка. — Ще ме придружиш ли на вечеря?

— Реших, че в последния си урок трябва да отпразнуваме пролетта — обяви Лилиан, като излезе от кухнята с голяма синя купа в ръце. — Първите зелени неща, които поникват от меката земя. А и бездруго винаги съм смятала, че годината започва през пролетта, а не през януари. Харесва ми идеята да взимам първите аспержи за годината, набрани същия ден, и да ги слагам в топло кремообразно ризото. Това ястие празнува и двата сезона и ви превежда от единия в другия само с няколко хапки.

Подадоха си купата през масата, като използваха голямата сребърна лъжица да си сервират щедри порции. Следваше я купата със салата — прясна маруля, лилав лук и парченца портокал, фино подправени със зехтин, лимонов и портокалов сок. Тя бе заменена от кошничка с хляб, препълнена с резени ухаещ топъл хляб.

— Ям пролет — унесено отбеляза Клои, като отхапваше от аспержата. — Не мога да повярвам, че никога не съм обичала зеленчуци.

— Нещо ми подсказва, че това няма да ти се размине в къщата на Изабел — додаде Клер.

— Лилиан — провикна се Антония от другия край на масата, — исках да ти кажа, че имаш двама нови ученици за следващия курс. Току-що се ожениха.

— И се обзалагам, че по случайност имат красива нова кухня, в която да готвят — вметна Хелън. Антония кимна, изчервявайки се.

— Наздраве за кухните — заяви Карл.

— И за онова, което излиза от тях — добави Антония и вдигна чаша към Лилиан.

Чиниите от вечерята бяха празни, последните хапки бяха поети с въздишки на задоволство. Столовете бяха дръпнати назад и разговорите около масата лъкатушеха като притоци на голяма зелена река. Лилиан застана в единия край на масата и вдигна чаша, почуквайки я леко с ножа.

— Имам да направя съобщение — обяви тя. Масата притихна. — Ще имам нов чирак в кухнята си. Надявам се, че ще идвате често и ще опитвате храната ѝ. — Лилиан се пресегна в ъгъла на помещението зад нея и извади бяла униформа на готвач, която постави пред Клои. Тя на

свой ред вдигна поглед, а гордостта се разля по лицето ѝ, докато курсът я аплодираше.

— О, милата сладурана — прошепна Изабел на Том, — мисля, че ще се разплаче.

— А сега кой е готов за десерт? — попита Антония. — Иън е направил нещо наистина специално.

Последната чиния беше измита, подът на кухнята блестеше. Клер и Джеймс, които бяха предложили да помогнат в почистването, бяха сложили престилките си в коша за пране и вече се отдалечаваха по пътеката, Клер облежната сънливо на рамото на съпруга си. Лилиан стоеше при дървената работна маса. Кухнята миришеше на вода и сапун, въздухът вибрираше от задружност и лека нотка на желание, едва доловима като шафран, прашно сладка като естрагон.

Беше хубав курс, помисли си Лилиан, и пролетта вече беше в дърветата. Новият курс щеше да започне скоро. Лилиан винаги изпитваше известна тъга на този етап, дори я очакваше. Този път обаче изпитваше по-голямо съжаление от обикновено. Откакто се помнеше, обичаше да е учител, човекът, който познава подправките, които ще събудят спомен, ще излекуват сърце. Харесваше ѝ да пази знанието в сърцето си като тайна, да решава кой студент от кой дар се нуждае. Но този курс беше различен. Тези курсисти си даваха един на друг, протягаха се да се достигнат с такова благородство. Тя видя колко свързани са станали техните животи и разбра, че ще си останат такива. Къде в картината се вписваше учителят, чудеше се тя, когато вече нямаше курс? Лилиан нежно докосна върховете на розите и ги сложи в дълбока ниша до прозореца.

Учителят се вписва в кухнята, разбира се. Разтръсквайки глава на себе си, тя тръгна към задната врата.

— Лилиан?

Том стоеше в подножието на стълбите, яката му беше вдигната да се предпази от хладния вечерен въздух. В градина, пълна с череша, тя долови мирис на ябълки.

— Все още е рано — каза Том, гласът му се понесе през пространството към нея. — Искаш ли да се разходим? Имам история, която искам да ти разкажа.

Лилиан се загледа в стаята зад себе си, плотовете ѝ бяха чисти, хладилното помещение — готово за доставките във вторник. Заслуша се за миг в тихото бръмчене на хладилника, в шепота на цветята във вазата. Изключи светлината и излезе от кухнята.

БЛАГОДАРНОСТИ

Тази книга беше дар, поднесен ми от много хора. Щедростта на времето и духа на Марджъри Остърхаут докосна всяка страница. Глория Атоун зададе съвършените въпроси и създаде красиви илюстрации. Ребека Съливан за пореден път доказа вещината и търпението си като приятел, читател и фотограф. Сидни и Дейвид Оливър ми подариха Париж през декември. Школата по готварство „Синята панделка“, Джули Лоуг-Риърдан, Джеф Маклиън и Даян Кембъл, Лиза Куки и Марк Ректин, Вал и Саймън Грифит бяха източници на прекрасно кулинарно вдъхновение. Марк Криймър, Нина Майрдинг, Майкъл Баурмайстър, Диди Ректин, Пеги Стърдивант и Холи Смит четеха с открити сърца и чисти умове. Писателката М. Джи. Роуз разтвори врати за човек, когото почти не познаваше. Джош Гецлър беше пламенният ми адвокат, Ейми Бъркоуър — необикновеният ми агент, а Рейчъл Кейхън — проникателният ми редактор, който непрестанно ме подкрепяше. И естествено не бих могла без Кайтлин, Райлан и Бен — обичам ви.

Издание:

Ерика Бауърмайстър. Училище за вкусове и аромати

Английска. Първо издание

ИК: „Гурме“, София, 2011

Редактор: Хриска Берова

ISBN: 978-954-2917-04-5

ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на *Моята библиотека* и нейните всеотдайни помощници.

МОЯТА БИБЛИОТЕКА



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.