

АНТЪНИ КАПЕЛА
АКО ИСКАШ ДА СИ ЛЕГНЕШ
С МЕН... СГОТВИ МИ!

Превод от английски: Росица Панайотова, 2009

chitanka.info

*Посвещавам тази книга на покойния нунций Уилкокс —
добър човек и добър приятел.*

Благодарности

Бих искал да благодаря на приятеля си Ник Харис от AP Watt, заедно сложи гърнето на печката; на Карадок Кинг и на Ринда Шонеси, за това, че го разбъркваха от време на време; на Боби Томпсън за това, че го опита; на Питър Бег, за това че ми показва как би го приготвил един истински главен готвач; на Алесандра Лусарди, заедно добави малко италиански аромати; на Урсула Макензи и на Клер Фераро, за това, че си го поръчаха; на Тара Лорънс и на Карол Десанти, заедно го върнаха обратно в кухнята и, естествено, на семейството ми, за така необходимата щипка сол.

Авторът благодари за позволение да използва откъси от книгата „Основи на класическата италианска кухня“ от Марчела Хазан, издадена от Alfred A Knopf, Inc. Copyright © 1992 by Marcella Hazan. Reprinted by permission of Lescher & Lescher, Ltd.

ЕДНО

„Италианското меню е един раздвижен низ от усещания, в който хрупкавото се сменя с мекото и еластичното, пикантното с неутралното, необичайното с обикновеното, сложното с простото...“

Марчела Хазан,
„Основи на класическата
италианска кухня“

На една уличка близо до „Виале Глорियो“ в римския квартал „Трастевере“ има бар, познат на редовните си посетители просто като „При Дженаро“. Ако трябва да сме точни, това не е кой знае какъв бар, тъй като по размери и форма е почти колкото гараж за малка кола, но туристът, който минава оттам, ще забележи, че отвън има място за две масички и няколко нееднакви стола, улавящи лъчите на утринното слънце, докато пък любителят на кафето ще забележи, че вътре на поцинкования плот на бара има място за една голяма блестяща „Гаджия 6000“ — „Харли Дейвидсън“ на машините за еспресо. Зад стария поцинкован плот има място и за Дженаро, смятан от приятелите си за най-великия *barista* в цял Рим и освен това за много свестен тип.

Която именно бе причината в една прекрасна пролетна утрин двадесет и осем годишният Томазо Маси и приятелите му Винсент и Систо да седят в бара, да пият *ristretti*, да спорят за любовта, да чакат *cornetti*-те да пристигнат от хлебарницата и изобщо да се размотават при Дженаро, преди да скочат на мотоциклетите си „Веспа“, за да се разотидат по най-различните ресторанти из града, в които работеха. Едно *ristretto* се прави със същото количество смляно кафе като нормалното еспресо, но с половината вода и тъй като кафетата на Дженаро сами по себе си изобщо не бяха нормални, а представляваха чист адреналин, и тъй като и тримата младежи бяха във всеки случай

доста темпераментни, разговорът беше оживен. Дженаро вече на няколко пъти им беше направил забележка да не говорят един през друг, или както биха казали римляните — *parlare 'nu strunzo 'a vota* — да казват само по една глупост, то един по един.

Необичайната сила на Дженаровото *ristretto* се дължеше на това, че беше наточил двата камъка на гаджията като бръсначи, натъпкваше смляното от тях кафе в цедката, докато стане твърдо като цимент, след което покачваше налягането в огромната машина и изчакваше манометърът да покаже шест килограма на квадратен сантиметър, преди в крайна сметка да позволи на парата да се вреже в пресованото кафе. След всичко това нещото, което излизаше от цедката, почти не приличаше на течност — беше червеникавокафява гъста тиня, точеща се като мед от нож, с кестенява *crema* и сладникав мазен вкус, който не искаше захар, а само глътка минерална вода и хапка поръсено с пудра захар *cornetto*, стига да бяха дошли от пекарната, разбира се. Дженаро обичаше машината, както войник обича пушката си, и посвещаваше повече време на нейното разглобяване и почистване, отколкото на правенето на кафе. Целта му беше да постигне налягане от осем килограма на квадратен сантиметър, доста над обхвата на манометъра, и да направи *ristretto* толкова гъсто, че да се маже като мармалад. Томазо тайно вярваше, че дори опитът за подобно постижение си е жив риск гаджията да експлодира и да отнесе всички тях със себе си, но уважаваше амбицията на приятеля си и усърдието, с което ѝ се беше посветил, и затова не казваше нищо. В крайна сметка бе напълно очевидно, че не може да си велик *barista*, без да поемаш никакви рискове.

Разговорът тази сутрин се въртеше около любовта, но и около футбола. Винсент, който наскоро се беше сгодил, търпеливо слушаше Систо, комуто идеята да се ограничиш само с една жена се струваше откачена.

— Днес може да си мислиш, че си намерил най-добрата жена на света, ама утре... — Систо се почука с пръсти по брадичката — кой знае?

— Виж сега — обясняваше Винсент спокойно или поне толкова спокойно, колкото можеше, — откога си фен на „Лацио“?

— Цял живот бе, идиот такъв.

— Да, но „Рома“... — Винсент се поколеба. Щеше да каже „са по-добри“, но нямаше смисъл да обръща приятелския разговор за жени в смъртна схватка — се представят по-добре, довърши дипломатично.

— Този сезон. Засега. Е, и?

— Но ти не си станал фен на „Рома“.

— *E un altro paio di maniche, cazzo*^[1]. Това е съвсем друга работа, тъпако. Човек не си сменя отбора.

— Точно така. А защо не го прави? Защото вече си го избрал и си му верен.

Систо замълча за момент и Винсент тържествуващо се обърна към Дженаро да поръча още едно *ristretto*. В този момент Систо лукаво отвърна:

— Да, ама да си *Laziale* не е като да си верен на една жена. То е като да имаш десетки жени, защото всяка година отборът е съставен от различни хора. Което значи, че говориш глупости, както обикновено.

Томазо, който дотогава не участваше в спора, измърмори:

— Истинската причина Винсент и Лучия да се сгодят, е, че тя му казала, че повече няма да спи с него, ако не го направят.

Реакцията на приятелите му на тази поверителна информация беше любопитна. Винсент, който все пак беше я споделил на Томазо като абсолютна тайна, се ядоса, след което се засрами, а след това — когато осъзна, че Систо направо му завижда — си придаде самодоволен вид.

— Така е — сви рамене. — Лучия иска да е девствена, като се оженим, като майка си. И затова трябваше да спрем да се чукаме до годежа.

Очевидно нелогичното изявление на Винсент не предизвика никакъв коментар от страна на приятелите му. В страна, където фанатично ревностният католицизъм бе останал само едно поколение назад, всички познаваха поне толкова степени на девственост при девойката, колкото имаше и при зехтина — който, разбира се, се делеше на екстрадевствен (първо студено пресоване), свръхфин девствен (второ пресоване), екстрафин девствен и така надолу до още десетина и повече степени на девственост и почти девственост, преди накрая да достигне до толкова неописуем разврат, че го именуваха просто „чист“ и съответно годен само за износ и за сипване в кандила.

— Но сега поне ми дава — добави той. — Спя с най-красивото момиче в Рим, което ме обожава, и ще се оженим, и ще си имаме свой дом. Какво по-хубаво?

— И Томазо е така — отбеляза Систо. — Но не се жени.

— Томазо спи с туристки.

Томазо скромно сви рамене.

— Аз какво да направя, че хубавите чужденки ми налитат като мухи на мед?

Този дружески разговор бе прекъснат от пристигането на *cornetti*-те, поднос с дребни кроасани, наръсени с пудра захар, които от своя страна станаха повод за още едно кафе преди работа. Докато Дженаро продухваше тръбите на любимата си гаджия, за да е в пълна готовност, Томазо бе сръган яко в ребрата от Систо, който кимаше многозначително към прозореца.

По улицата вървеше девойка. Слънчевите ѝ очила бяха закичени на главата ѝ сред разюздан облак от руси къдрици, които заедно с джинсите три четвърти, раницата през рамо и простата тениска я издаваха моментално като чужденка, дори да не се броеше пътеводителят, озаглавен „Четиридесет бележити стенописа от Късния Ренесанс“, който държеше отворен в ръка.

— Туристка? — обнадежди се Систо.

Томазо поклати глава.

— Студентка.

— Откъде разбрахте, маестро?

— Раницата ѝ е пълна с книги.

— Пссст! *Biondina! Vona!* — извика Систо. — Ей! Русичката! Страшна си!

Томазо го перна дружески.

— Не така бе, идиот. Просто се дръж приятелски.

На Систо му се стори озадачаващо, че момиче, имащо рядкото щастие да е русо и привлекателно, изобщо не се е впечатлило от това, че въпросният факт му е бил посочен, но реши да се остави на по-опитния си приятел и млъкна.

— Идва насам — отбеляза Винсент.

Момичето пресече улицата и спря нерешително пред бара, очевидно незабелязващо възхитените погледи на тримата младежи.

След това издърпа стол, остави раницата си на масата, седна и постави изящните си крака на съседния стол.

— Със сигурност е чужденка — тъжно се обади Винсент. Тъй като всеки италианец знае, че пиенето на кафе, седнал на маса, е вредно за храносмилането, поради което се наказва с тройно по-висока цена, отколкото това на бара. — Само почакай. Сега ще поиска капучино.

Дженаро, който наблюдаваше съсредоточено манометъра на гаджията, изсумтя подигравателно. На нито един *barista* на място няма да му хрумне да сервира капучино след десет сутринта, както и на никой готвач няма да му мине през ум да поднесе овесени ядки за обяд.

— *Buongiorno* — извика момичето през отворената врата. Приятен глас, помисли си Томазо и ѝ се усмихна окуражаващо. Зад него Винсент и Систо правеха същото. Само Дженаро зад поцинкования плот запази свъсената си подозрителност.

— *'giorno* — отвърна неприятеливо.

— *Latte macchiato, per favore, lungo e ben caldo.*

Настъпи мълчание, през което време *barista* осмисли репликата ѝ. Въпреки че младата дама беше проговорила на италиански, произходът ѝ бе ясен колкото от поръчката, толкова и от акцента. *Latte macchiato* — мляко със съвсем малко кафе, но сервирано в *lungo*, голяма чаша, и *ben caldo* — горещо, — за да се пие бавно, а не да се налее в гърлото на няколко бързи глътки, като хората. Несъмнено беше американка. Както и да е, поръчката ѝ всъщност по никакъв начин не нарушаваше благоприличието — не беше поискала нито еспресо със сметана, нито безкофеиново, нито лешников сироп, нито обезмаслено мляко, — затова сви рамене и посегна към двойната цедка на гаджията, докато тримата младежи се опитваха да изглеждат възможно най-хубави.

Момичето не им обърна внимание. Извади карта и я сравни леко озадачено със страница от пътеводителя. В чантата ѝ иззвъня телефон: тя го извади и започна разговор, който мъжете вътре не чуваха. Когато Дженаро сметна *macchiato*-то си достойно за сервиране, настъпи боричкане кой да го отнесе на момичето и Томазо спечели без усилия. Взе и един от ситните *cornetti* на Дженаро, сложи го на табличка, поднесе го усмихнат на момичето и измърмори: „От бара.“ То обаче

беше погълнато от разговора и благодарствената усмивка беше твърде мимолетна. Но Томазо успя да забележи очите ѝ — сиви очи — ясни и безгрижни, с цвета на люспите на лаврак.

Всъщност Лаура Патерсън беше доста угрижена, или поне толкова угрижена, колкото може да е едно двадесет и четири годишно американско момиче в Рим в една прекрасна пролетна сутрин, което именно бе причината да е доволна, че се обажда точно приятелката ѝ италианка Карлота. Карлота работеше за някакво списание „Стоци“ в Милано. Именно приятелството им от колежа бе и една от причините Лаура да дойде в Италия.

— *Pronto.* — В Италия е нормално телефонът да се вдига с „Готово!“, но причините за това вече не са известни на никого.

— Лаура. Аз съм. Какво правиш?

— О, здрасти, Карлота. Ами, издирвам „Санта Чечилия“, май. Разполагала с някои доста елегантни стенописи от Кавалини. Само че „Санта Чечилия“ очевидно не желае да я открия, така че седнах да пия кафе.

Карлота пропусна въпросната безсмислица покрай ушите си и премина направо на въпроса.

— А миналата нощ? Какво стана с новото гадже?

— Ами... не беше зле — отвърна Лаура с интонация, от която ставаше ясно, че изобщо не е било добре. Трябваше да замаже малко нещата, тъй като въпросното гадже беше приятел на приятел на брата на Карлота. — Този... Паоло е симпатичен и разбира от архитектура... — от другата страна на телефона Карлота изсумтя насмешливо — и ме заведе в много хубав ресторант до Вила Боргезе.

— Ти как беше облечена?

— М-м — с червен потник и черен панталон.

— Сако?

— Без сако. Тук е горещо.

От другата страна се чу шумна въздишка. Също като всички останали италианки Карлота смяташе, че всеки, който обижда модата, следва да вини единствено себе си за всички сполетели го вследствие на това престъпление бедствия. — С маратонки ли беше? — настоя подозрително.

— Естествено, че бях с маратонки. Карлота, отплесваш темата. Както и да е, тъкмо ти разправях, че яденето беше добро. Аз си взех паста^[2] със сепия и нещо много вкусно е агнешко.

— Друго?

— Нищо. Кафе.

— А после? — нетърпеливо попита Карлота. — После какво стана?

— Уф. После тръгнахме да се разходим около Джардино ди Лаго и той ми скочи. Буквално, защото имаше известно несъответствие между неговата височина и моята, което означаваше, че действително трябваше да се отгласква, за да си навре езика, където му се ще. След това, естествено, се опита да ме вкара в леглото — е не точно в леглото, понеже още живеел при техните, което означаваше, че легло като такова не се предлага, но затова пък се опита да ме вкара в храстите. И преди да ми кажеш каквото и да било, изобщо не смятам, че със сако щеше да има някаква разлика.

Поредната въздишка.

— Ще се виждате ли отново?

— Не. Карлота, честно, благодаря ти, че ме запозна и за всичко, но мисля, че ми писна от италианци. Просто прекаляват с манията си за секс и освен това са... ами, недодялани. Това ми е четвъртият пореден провал. Май ще се наложи за известно време да се върна към американците.

Карлота се ужаси.

— *Cara*, да дойдеш в Рим и да излизаш с американци е като да отидеш на Пиаца ди Спаня и да ядеш в „Макдоналдс“.

— Някои от нас оня ден точно това направиха — призна Лаура. — Беше забавно.

От другата страна се чу отегчена въздишка.

— Представи си само що за загуба ще е тази година в Италия, ако излизаш с мъже, дето си ги имаш и вкъщи.

— Представи си то за загуба ще е, ако излизам с вманиачени италиански изнасилвачи, дето живеят с майките си.

— Просто не си попаднала, на какъвто трябва. Виж моето последно гадже, Филипо беше чувствен любовник. Внимателен, изобретателен, бавен, страстен...

— И понастоящем, поне доколкото ми спомена, работещ в ресторант в ски-курорт, точно местонахождение неизвестно.

— Вярно, но докато беше, си го биваше. Това им е хубавото на готвачите. Знаят как да си използват ръцете. Сигурно защото непрекъснато режат и кълцат. Стават сръчни.

— М-м-м — замислено изрече Лаура. — Признавам си, един сръчен ще ми дойде добре.

— Ами тогава, *cara*, преди да излезеш с някого, просто трябва да си сигурна, че може да готви — отвърна решително Карлота и снижи глас. — Ще ти кажа още нещо за Филипо. Обичаше да опитва всичко, което готвеше, ако разбираш какво имам предвид.

Лаура се разсмя. Смехът ѝ бе забележително неприличен и проникна във вътрешността на бара на Дженаро, при което младежите вдигнаха одобрителни погледи от *cornetti*-те си.

— Освен това, предполагам, че като готвач е имал страхотен усет за момента?

— Точно така. И никога не бързаше. Нали знаеш как обичаме да ядем ние италианците — поне десетина ястия.

— Но всичките са малки порции — подразни я Лаура.

— Да, ама ми повярвай, накрая не можеш да сложиш и хапка повече в уста.

Колкото и Лаура да продължаваше да се шегува, дълбоко в себе си нямаше как да не признае, че приятелката ѝ сигурно е права. Някой изобретателен, който разбира вкуса и консистенцията, който умее да съчетава съставките, за да достави чувствена наслада... де да беше срещнала някой такъв в Италия.

— Е, виж — тъкмо казваше Карлота. — Не вярвам да е много трудно. В Рим е пълно е ресторанти. Логично е да е пълно и с готвачи.

— Сигурно.

— Слушай сега, ще ти кажа още какво правеше Филипо...

Преди да затвори, Лаура полу на шега, полу на сериозно обеща на приятелката си отсега да излиза само и само с мъже, които различават беарнеза от бешамела.

Томазо беше размислил и беше решил да заговори американката. Кой можеше да устои на такъв смях? Както Винсент спомена, много

му вървеше с туристките, които явно се разтапяха, като зърнеха мъжествената му красива физиономия и буйните му ситни къдрици. Не че и римлянките не се разтапяха, ама те имаха склонност след това да го карат да се запознава с родителите им. С чужденките не беше толкова сложно.

Изчакваше подходящия момент. Американката продължаваше да говори по телефона и от време на време отпиваше от *macchiato*-то си — нищо чудно, че го искаше горещо, — докато в един момент Томазо с въздишка осъзна, че е време да тръгва. И без това вече закъсняваше за ресторанта. Плесна няколко монети на бара и махна за довиждане на Дженаро. Скутерът му беше паркиран отвън, точно до масата на момичето и докато клякаше да го отключи, Томазо се позабави, за да се порадва за последно на изящните меднокафяви глезени на стола отсреща.

— Значи, повече никакви италианци. Освен ако не умеят да готвят — казваше тя. — Отсега нататък няма да излизам с никой, който не фигурира в „Пътеводител на добрата храна“.

Томазо наостри уши.

Тя посегна към чашата си за последните пенести остатъци от млякото с кафе, обра ги с пръст и го облиза.

— О, Боже, това кафе е фантастично. Чакай малко. Да?

Неспособен да се сдържи, Томазо я беше потупал по рамото.

— Извинявайте, че ви прекъсвам разговора — започна на най-добрия си английски. — Просто исках да ви кажа, че красотата ви ми сломи сърцето.

Тя се усмихна одобрително, но и малко предпазливо. Но все пак отвърна дружелюбно:

— *Vatte a fa'u' giro, a fessa 'e mammata* — фразата, която първото ѝ италианско гадже и беше казало да употребява винаги, когато ѝ правят комплимент, физиономията на Томазо провисна.

— Добре, добре — отдръпна се и праметна крак върху скутера.

Лаура го изгледа, след което прехвърли вниманието си към Карлота.

— Кой беше? — полюбопитства приятелката ѝ.

— Някакъв младеж.

— Лаура — започна внимателно приятелката ѝ, — според теб какво мислиш му каза?

Коего и бе откритието на Лаура, че всъщност е казвала на младите римляни на съвършен идиоматичен италиански да пикаят обратно в отворите на майките си, от които са се появили.

— О — каза Лаура. — Олеле. Срамота. Беше доста сладък, де. Но вече май няма значение. Освен това отсега нататък ще се пазя за някой, който може да готви.

[1] Буквално: „Това са други ръкави“. — Бел.авт. ↑

[2] Паста — събирателно наименование за всички тестени изделия, предназначени за приготвяне на ястия — макарони, спагети, кори за лазаня и т.н. (итал.). — Бел.прев. ↑

ДВЕ

„След като вече са ни станали ясни общите и напълно разумни принципи на планиране на менюто, ни остава да изберем една от безброй многото подходящи и изпълними комбинации...“

Марчела Хазан,
„Основи на класическата
италианска кухня“

Измина цяла седмица, преди Томазо отново да види момичето. Беше отишъл в „Джилиеми“, големия магазин за хранителни стоки близо до Пиаца Венеция, за да вземе разни продукти за ресторанта. По-рано от магазина бяха звъннали, че един от десетимата ловци, които снабдяваха „Джилиеми“ със специалитети, сутринта е дошъл от провинцията и фиатът му бил пълен с крехки малки *lepre*, зайчета, първите за сезона. На Томазо му бяха казали да побърза, затова той отиде право отзад, нарами кашона, който му даде Адриано, поспря съвсем за малко, колкото да обсъдят семейството на Адриано, брака на чичо му, бизнеса на втория му братовчед и новата приятелка на брат му, и вече бързаше към изхода, когато някакво движение встрани привлече погледа му. Момиче. Тъкмо посягаше към най-горния рафт за пакет паста и блузката ѝ беше открила ивица от стегнатия ѝ корем. Томазо зърна миниатюрния водовъртеж на пъпа ѝ, сложен и свършен като възел на детски балон. Като запален поклонник на женската красота измърмори под нос „*Fosse 'a Madonna!*“ и побърза да остави кашона на земята.

— *Momento* — извика; чакай малко.

Посегна, свали пакета и ѝ го подаде с усмивка. При което осъзна, че вече я е виждал някъде.

Тя се усмихна.

— *Gracie, faccia di culo.* — Благодаря, задник.

Естествено — сега вече си спомни. Момичето при Дженаро. Спомни си също, че беше казала, че ще спи само — е, ще излиза само, но при американките беше всеизвестно, че това е едно и също — с някой, който може да готви, и щом си купуваше паста, съществуваше вероятност още да не е открила такъв. Което беше удивително, тъй като Рим гъмжеше от готвачи, докато русите американки бяха донякъде оскъдни.

Това беше неговият шанс и той се вкопчи в него.

— *Spaghetti* — каза и погледна пакета в ръката ѝ. — Много добре. — Прозвуча му плоско, дори на самия него.

— Е, да, надявам се.

— И с какво ще ги готвиш? С какъв сос?

— Ами... мислех си да ги сготвя с болонезе.

Изуменият му поглед не беше престорен.

— В никакъв случай!

— Защо?

— Защото не си в Болоня — отбеляза логично. — И, второ, защото това в ръката ти са *spaghetti*.

— Да, спагети болонезе — тя забеляза изражението му. — Идеята не е добра, така ли?

— Просто невъзможно — обясни Томазо. — *Ragù Bolognese* е сос за *tagliatelle*³ или за *gnocchi*⁴, или в краен случай за *tortellini*⁵. Той посочи стъклената витрина на „Джилиеми“. — Ето това са *tortellini*. — Той щракна с пръсти на някакъв продавач, който му подаде върху хартия едно от меките, пухкави топчета нагънато тесто. Томазо протегна ръка към Лаура. — Формата е като това на жената — как му викате?

Тя погледна смутено към *tortellini*.

— Не съм сигурна.

Томазо посочи собствения си стомах.

— Пуканката на коремчето?

— А, пъпа, разбира се — облекчено отвърна Лаура.

Той си спомни голия ѝ кръст и миниатюрния водовъртеж, който беше зърнал за малко. Всъщност не приличаше много на нещото, което държеше в ръка, по-скоро напомняше голяма тлъста стрида или сирене рикота, а най-вече на женска *fica*.

— Както й да е — отклони темата, — ние сме в Рим, а римските сосове са по-хубави. Е, ако трябва да сме съвсем точни, в Лацио сме, но то е едно и също. Тук ядем спагети *all'amatriciana* със сос от *guanciale*, което е на прасето... — той прокара ръка по бузата й за миг, толкова кратък, че й се стори нереален — тази част от лицето на прасето. Пържим ги в зехтин с малко люти чушки, домати и, естествено, малко настъргано *pecorino romano*, това е едно твърдо сирене. А пък, ако искаш *spaghetti*, можеш да вземеш *bucatoni* или *calscioni*, или *fettuccinie*, или *pappardelle*, или *tagliolini*, или *rigatoni*, или *linguine*, или *garganelli* или *tonnarelli*, или *fusilli*, или *conchigli*, или *vermicelli*, или *maccheroni*, но — Томазо предупредително вдигна пръст — всички те изискват различен сос. Например мазните сосове вървят със суха паста, но по-хубавите сосове вървят с прясна. Да вземем например *fusilli*. — Той й подаде пакет. — Твърди се, че тази паста е изобретена от самия Леонардо да Винчи. Спираловидните ребра задържат най-много сос, отнесено към площта на повърхността, разбираш ли? Но това става само с плътен, тежък сос, който да полепне в улеите. От друга страна, *conchiglie* приличат на раковини, затова задържат идеално във вътрешността си леки течни сосове.

— Ти да не си готвач? — започна да проумява Лаура.

— Готвач съм, да, в един от най-добрите ресторанти в Рим — гордо отвърна Томазо.

Тя се поколеба.

— Може ли да те попитам... какво ще сготвиш ти, ако си на мое място? Аз много не готвя, но баща ми долетя за няколко дни и имах глупостта да му кажа, че ще му приготвя нещо. Ще ми се да е нещо римско.

— Ако бях на твое място... — мозъкът на Томазо заработи усилено. След това погледът му попадна върху кашона със зайчетата. — Щях да му сготвя *pasta con sugo di lepre*; папарделе със заешки сос — заяви тържествуващо. — Зайчетата са най-добри, когато са млади и крехки.

— Лесно ли се готви?

— Абсолютно елементарно. Задушаваш за кратко зайчето с лук и чесън, след това добавяш малко червено вино, малко карамфил, малко канела и готово.

— Тук мога ли да купя такова месо? — Лаура се огледа със съмнение.

— Не. Деликатеси като зайчета дават само на познати. Но за теб... — Той отиде при кашона, извади едно зайче и гордо го положи на дланта ѝ. — Подарявам ти го. За да не правиш никога повече сос болонезе.

Тя потръпна едва забележимо.

— Не ги ли продават одрани?

— О, дрането е лесно — щастливо отвърна Томазо. — Няма да ти отнеме и две минути. — Той поиска книжна кесия от продавача.

— Ами... изкормен ли е? — попита тя със съмнение.

— Естествено, че не — в гласа му се прокрадна обида. — „Джилиеми“ никога няма да продадат заек, на който е махнато най-доброто. — Той пусна зайчето в кесията и уви с нея животното.

— Заповядай — каза и я пъкна в ръката ѝ. — И това — небрежно извади молив и записа номера на мобилния си телефон върху кесията. — Ако ти потрябва помощ при готвенето, каквато и да е помощ, просто ми звъни. Казвам се Томазо Маси и за мен ще е удоволствие да ти помогна. — Той нарами кашона със зайците и я лиши от възможността да го разпита по-подробно за рецептата.

— Сериозно? Наистина ли мога да ти звънна, ако имам проблем?

Той едва сдържа смеха си. Американката го питаше дали тя може да се обади на *него*!

— Разбира се. Можеш да ми звъниш по всяко време.

— Е, благодаря. Ще ти звънна. Ако имам нужда от помощ, де.

— *Ciao*, тогава.

— *Ciao*. Засега.

Ciao засега! Това му хареса, звучеше добре. И начинът, по който го гледаше — определено беше направил впечатление.

Наистина беше направил впечатление.

Хубав е, мислеше си Лаура. Като от картина на Микеланджело, с екстравагантни мъжествени черти и през цялото време ръкомахаше. И, о, несъмнено приятен за окото. Само че не ме сваляше, което е приятна изненада. Приятна изненада и освен това малко ме подразни. Защото, щом не ме сваля, как да го отрежа? Или пък да не го отрежа? Което,

естествено, няма да стане. Определено няма да стане. Защото срещите не стават така случайно, нали? Не и е мъж, с когото ще излизаш.

Представяш ли си? Готвач. Откачена история. Тъкмо се шегуваме с Карлота за готвачите и ето ти го. При това добър готвач, така каза той. И хубав, така казвам аз.

Съвпадение?

Доста по-късно, едва след като този вътрешен монолог беше приключил, Лаура осъзна, че крачи по Виа Арачели с усмивка на лицето и книжна кесия в ръка, в която имаше мъртво зайче.

Томазо привърза кашона отзад на пиаджото си и се връза скоростно в уличното движение. *Уапета*, закъсняваше. Бяха му казали да побърза, а той пак се беше заплеснал по гаджета. Чудеше се дали някой ще забележи, че едно животно липсва.

Подкара по Виа Аурелия покрай Ватикана, скутерът му се запъхтя по нанагорницето към Монтеспакато, промушвайки се ловко през безкрайните задръствания и светофари. Накрая стигна до един повисок, по-хладен и по-тих квартал с по-големи сгради, където дори колите се разминаваха неестествено тихо, а обидните жестове и псувните, улесняващи общуването им, бяха съвсем спорадични.

Паркира пиаджото в задния двор на една голяма бяла сграда, увери се, че го е подравнил идеално с другите скутери, и понесе кашона на рамо през голямата двойна врата на огромно помещение, изпълнено с пара и горещина. Пред голямата бяла сграда нямаше табела, но това беше кухнята на „Темпли“, един от най-известните ресторанти за чревоугодници в света.

Томазо отнесе кашона със зайците на главния готвач Карл, който, без да продума, извади едно мъртво животно, огледа го и подуши муцунката и ануса му за някакви признаци на разлагане, преди да демонстрира задоволството си с кимване. Едва тогава проговори:

— Закъсня.

— Задръстване. На Понте Гарибалди се беше обърнал един камион.

— И един заек липсва. Поръчах дванайсет.

— Вярно. Точно този не беше съвсем умрял. Изведнъж рипна и побягна към майка си. През задръстването. И знаеш ли кое беше най-

странното? Стана тъкмо докато минавах покрай Ватикана. Освен това чух, че Светия отец бил в резиденцията. Сигурно е чудо. Да, да, чудо.

Тъкмо беше набрал скорост по темата, но Карл въздъхна едва чуто.

— Иди да помогнеш с чашите, Томазо — и кимна към мивката, където миячката на чаши Амелия се бореше с планина от стъкло.

Томазо взе чифт ръкавици за полиране. Цялата стъклария в „Темпли“ беше оловен кристал и по нея никога нямаше нито петънце, нито пращинка, да не говорим за мръсотия или следи от препарат за миене. Всяка чаша се излъскваше на ръка.

В Рим има три вида ресторанти. Едните са местни *trattorie* или *osterie* и в повечето от тях се сервира само *cucina Romana*, италиански ястия. Това е една дълбоко вкоренена традиция по отношение на продуктите, доставяни от пазарите и кланиците, при която не се изхвърля нито една част от животното. От ушите до опашката, за всичко съществува подходяща рецепта, предавана от поколение на поколение. Има и *cucina creativa*, кухнята, която взема тази традиция и експериментира с нея. Повечето обикновени римляни хранят дълбока подозрителност спрямо експериментите, камо ли пък свързаните с тях надуты цени, и твърдо вярват, че *piu se spenne, peggio se mangia* — колкото е по-евтина манджата, толкова е по-вкусна.

И трето, има *cucina gourmet* — неблагозвучно френско-италианско словосъчетание, идващо да покаже, че въпросната концепция не се чувства много удобно в този регион. Обикновеният римлянин обича храната си страстно, но, колкото и да е богат, едва ли някога ще прекрачи прага на някой от многото ресторанти из Вечния град със звезди от Мишлен. Наличието обаче на големи американски и европейски корпорации, повечето от които са установили наблиз главните си офиси, да не говорим за потока от богати гастротуристи, предприели съвременния еквивалент на Голямото пътешествие^[1], означава, че е налице ограничено, но стабилно търсене на интернационална кухня, същата като навсякъде по света.

На самия връх на този тип ресторанти е „Темпли“, тризвездното заведение на Ален Дюфре, великият швейцарски готвач и международно признат майстор на *Nouvelle Cuisine*^[2].

Лъскането на чаши е досадна работа, особено когато си влюбен. Томазо разнообрази скуката, като подсвирна на приятеля си Бруно, който правеше *zabaione* наблизно.

— *Ueh*, Бруно. Псст, влюбен съм.

— Браво — отвърна Бруно. Беше се съсредоточил върху забайонето, което приготвяше в традиционния меден съд с кръгло дъно, право върху открит огън. — Само че това не е нищо ново. Ти и вчера беше влюбен.

— Тази е друга. Американка. Руса и много хубава.

Бруно изсумтя.

— *Ueh*, Бруно. Как се прави *sugo di lepre*?

Тъй като въпросът се отнасяше за храна, а не за жени, Бруно вдигна за малко поглед. Той не беше красавец като Томазо, тъй като беше възпълен и малко тронав. Погледът му, който обикновено избягваше прекия контакт с другите, оживяваше истински само когато си представяше нещо свързано с готвенето, като например сега.

— Ами, изпържваш заека с малко *pancetta*... — започна.

— Панчета! — Томазо се плесна по челото. — Знаех си, че съм забравил нещо.

— След това изваждаш заека и панчетата и задушаваш малко лук и чесън, съвсем леко. Прибавяш бутилка червено „Санджовезе“, малко канела, карамфил, розмарин и поръсваш щедро с мащерка...

— Мащерка! По дяволите!

— След това връщаш заека в тенджерата и го задушаваш поне два часа, докато започне да се разпада в соса, който с тава толкова гъст, че залепва по пастата като лепило.

— Два часа! — Томазо изобщо не помнеше дали каза на момичето да го готви толкова дълго.

— И, разбира се, точно преди поднасянето се изваждат всички кости.

— Мамка му!

— Защо питаш?

— По дяволите!

— Кажи де — дружески го подкани Бруно, разбърка забайонето, насипа го в купички и ги сложи в хладилника. Те щяха да са основата

на сложното студено-топло произведение, състоящо се от прясно прасковено *gelato*¹⁹, тъкмо започнало да се втвърдява; отгоре топъл пласт от още забайоне, този път по-гъсто, приготвено с жълтъци от гъши яйца и плътна като шери марсала, и най-отгоре украса от хрупкави изпържени листа от мента и току-що смлени зърна кафе, оформени върху останалите съставки като венчелистчета и семена на цветете.

След като Томазо свърши, Бруно каза небрежно:

— Значи й даде заек.

— Да. От най-хубавите зайци на „Джилиеми“.

— Много романтично от твоя страна.

— Нали?

— Другите мъже подаряват цветя. Но ти, Томазо, подаряваш умрели животни. Умрели животни *бебета*. На американка.

По физиономията на Томазо пробяга размисъл.

— Все пак — продължи Бруно — поне не е вегетарианка. Повечето американци са.

— Смяташ, че е възможно да съм сгрешил със заека ли?

Бруно сви рамене.

— Попита ме как да го изкорми — припомни си Томазо. — Стори ми се странно. Искам да кажа, повечето жени знаят как да кормят дивеч, нали така?

— За американките не знам.

Томазо удари с юмрук дланта си.

— Майките им на нищо ли не ги учат? На какво ги учат в училище, за Бога?

— Сигурно как да правят страхотни свирки — сухо отвърна Бруно. — Откъде да знам.

— Мамка му! Мамка му! Мамка му! Заекът беше грешка. Да й бях дал *tortellini*. И последният идиот може да сготви *tortellini*. Даже аз мога да сготвя *tortellini*. Защо не й дадох нещо друго, нямаше да стане така.

— *Si nonnema teneva 'o cazzo, 'a chiamavamo nonno*^[3] — спокойно се съгласи Бруно. — Прекалено много „ако“. Защо не й звънеш да й кажеш правилната рецепта?

— Нямам й номера. Дадох й моя и й казах да звъгне, ако има някакъв проблем.

— Е, ако ти звънне, поне ще е сигурно, че не е в моргата със заседнал заешки кокал в гърлото.

Изад летящите врати към ресторанта се дочу деликатен звън. Някой беше чукнал нежно чаша с нож.

— По-добре отивай — меко каза Бруно.

— Мамка му.

Томазо започна да се преоблича в униформата. Черен панталон, бяла риза, черна вратовръзка, черно сако. Францискус, метр д'отелът, не обичаше да чака.

Когато Томазо каза на Лаура, че е готвач, това не беше съвсем истината, всъщност нямаше нищо общо с истината. Томазо не беше готвач, нито помощник-готвач, нито дори стажант готвач. Томазо беше сервитьор, съвсем младши сервитьор, толкова низш сервитьор, че дори миячката на чаши Амелия имаше право да го командва.

Ритуалът, който всеки миг щеше да започне в ресторанта, се случваше на всяко първо число от месеца. Беше настъпил моментът да се запълни *libro prenotazione*, книгата за резервации на „Темпли“.

Докато сервитьорите стояха подредени в полукръг, на кръглата маса се изпразваха три или четири чувала с писма. Едно по едно писмата биваха отваряни и подавани на Францискус, който преглеждаше съдържанието им, кимваше отсечено или поклащаше отрицателно глава и ги предаваше на единия или двамата сервитьори от лявата си страна. Единият слагаше отхвърлените в торба за смет, а другият внимателно вписваше имената на приетите в книгата за резервации, подвързан с кожа том, масивен като църковен требник. Работата на Томазо беше да изнася пълните торби за смет и да донася празни, за да може ритуалът, както и всичко останало в „Темпли“, да протича гладко с безупречната тържественост на държавна церемония.

Естествено, не е достатъчно да звъннете в „Темпли“ и просто да помолите за резервация. Дори да намерите номера, който липсва в указателя, сервитьорът, който вдига телефона, ще ви обясни много любезно, че поради изключителното търсене резервации се приемат само в писмен вид на първо число всеки месец за три месеца напред. Въпреки това желаещите са много повече от местата, поради което

трябва да се обърне голямо внимание на писмото, ако искате да сте от късметлиите.

Носи се например слух, че е полезно при писането да намекнете, че сте човек, който истински ще се наслади на легендарните ястия на мосю Дюфре; нещо като кратка автобиография с подробности за другите ресторанти, където сте яли — макар че, разбира се, несъмнено ще заявите, че не са толкова добри като „Темпли“, — а може би ще изразите възхищението си от философията, изразена в някоя от многобройните книги на мосю Дюфре. Не се изкушавайте обаче с пространни изложения, тъй като това може да означава, че сте бърбْرِивец — а, ако има нещо, което Ален Дюфре да не одобрява, това са бърбْرِивците. В „Темпли“ формално говоренето не е забранено, но на прекомерните разговори определено се гледа с лошо око, тъй като се предполага, че сте там, за да се съсредоточите върху ароматите в устата си, а не да ги профанизирате с излишни многословия.

Мобилните телефони, цигарите и децата са забранени — последните не с толкова много думи, но много преди да отидете в ресторанта, ще получите дискретна бележка, която категорично заявява, че мосю Дюфре готви само за зрели, чувствителни небца.

Много е важно и да не се изложите с избора на хартия или средство за писане. Писането с химикалка например, вместо с писалка с мастило, внушава, че всъщност не се отнасяте сериозно към молбата си, фабрично разрязаната хартия не е престъпление: мосю Дюфре няма нищо против семплостта, но е добре, освен семпла, избраната от вас хартия да е и скъпа.

Колкото до парите, в никакъв случай не се изкушавайте да пъхнете банкнота от 100 евро в писмото си. Мнозина го правят и леденото изражение на метр'дотела, когато банкнотата изпърха от писмото, е смразяваща гледка. Банкнотите се предават на друг сервитьор, който ги слага в кутията с бакшишите, но, без да бъде удостоено с втори поглед, писмото неизменно отива право в торбата за смет. Незаинтересоваността на Ален Дюфре към парите е всеизвестна, отношение, с което е пропит целият ресторант, която е именно причината в менютата да няма цени и вечерята за двама да олекотява джоба ви със сума някъде между петстотин и хиляда евро.

Подреждането на резервациите приключва почти по обед, след което сервитьорите заемат местата си покрай стените на залата в очакване на първите гости и правят последна проверка на чашите, приборите и подреждането на масите. За Ален е голяма гордост, че броят на сервитьорите в „Темпли“ винаги превъзхожда поне двойно този на клиентите. Когато в „Темпли“ посегнете към бутилката си, бутилката левитира към чашата ви като омагьосана; ако изпуснете вилица, вилицата ще бъде хваната, преди да е достигнала земята, също толкова бързо ще бъде подменена с чиста.

Точно в дванадесет и петнадесет самият Ален Дюфре започва дневната си обиколка на залата. Изобщо не би ви минало през ум, че господинът е прекарал вече близо шест часа в кухнята: бялата му униформа е безупречна, неопетнена от нито една капка храна. Слаб, висок, немногословен, той прави преглед на празните маси като главнокомандващ на войските си. От време на време взема някоя чаша и я вдига на светлината или премества някоя вилица няколко милиметра по-вляво. В такива случаи не казва нищо, но Францискус незабавно се спуска към провинилия се предмет и го подава на някой сервитьор да го подмени. След това Ален се завръща в своята светая светих — кухнята. Двойните врати се затварят; шумът и врявата на утрото заглъхват. Няма приготовления в последната минута поради простата причина, че всичко е приготвено и готово. Подобно на армия, която знае, че е заела идеалната позиция за отбрана, персоналът на „Темпли“ очаква в мълчание първия клиент, който ще прекрачи прага.

[1] Голямото пътешествие — преди и по време на Просвещението пътешествие из Европа, извършвано от младежите от аристократични семейства с цел опознаване на света и придобиване на опит. — Бел.прев. ↑

[2] Новаторска кухня (фр.). — Бел.прев. ↑

[3] Буквално: „Ако баба ми беше с пишка, щях да ѝ викам дядо.“ — Бел.авт. ↑

ТРИ

В два и половина кухнята вече бръмчи като добре смазана машина, бълваща сложни творения от *haute cuisine* сред облаци пара и огън. Готвачите работят като демони, пръстите им танцуват грациозно като на забързан кадър над съставките и режат, кълцат и смесват. Въпреки огромното напрежение и припряността не се чуват нито крясъци, нито ругатни и всъщност почти никой не говори, с изключение на главния готвач, който извиква поръчките, след като сервитьорите ги донесат. Целта на Ален е методично съвършенство, минута след минута, и той не ще позволи нито намек за хаос, нито нечий гневен характер да смутят концентрацията на десетките майстори, трудещи се, за да осъществят неговата визия. Само веднъж, когато някакъв стажант беше изтървал тигана, великият мъж беше спрял, беше се обърнал към главния си готвач и беше измърморил нещо в ухото му. Никой не чу какво каза, но всички знаеха, че стажантът няма да дочака края на смяната. Работата в „Темпли“ беше привилегия. Някои от служителите бяха дошли чак от Австралия, Франция и Америка, за да имат възможността да стажуват при учителя. Това беше чест, която не следваше да се пилее върху некомпетентни.

Ален Дюфре управляваше кухнята си по традиционния начин, с бригада, изградена от пет отчетливи нива. На върха беше самият той, *chef de cuisine* заедно със заместника си, главния готвач Карл. Карл управляваше обслужването, което означаваше, че свежда индивидуалните поръчки към следващите нива в йерархията, *sous chefs* и *chefs de partie* — помощник-готвачите и специалните готвачи. Помощник-готвачите даваха нареждания, поставяха храната в чиниите, заливаха я със сос, гарнираха я и я опитваха, а всеки специален готвач отговаряше за отделна част от менюто. *Saucier*-ът отговаряше за месото, *entre metier*-ът за зеленчуците, *garde manger*-ът за студените блюда, а *pâtissier*-ът — за десертите. Под тях стояха многобройните специализирани помощници, или *demi chefs*. Най-отдолу бяха най-

низшите от низшите — *commis* или стажантите, който вършеха каквото им кажат, от който им каже. Йерархията беше неумолима и неизменна като в средновековно общество, в което всеки си знае мястото, но освен това знае, че просъществуването му на това място изцяло зависи от покровителството на прекия му началник.

Бруно наскоро беше повишен в *pâtissier*. Неговият ъгъл в кухнята беше далеч от другите — за да предпази деликатните нишки от захар и яйчен крем от топлината и шетнята, — но два или три пъти дневно Ален Дюфре идваше и тук да провери дали всичко протича точно както трябва. Топваше пръст в някой от тиганите на Бруно, за да опита съдържанието — никой не го беше виждал да се мръщи от болка, дори когато течността вреше, — и на няколко пъти през изминалата седмица беше кимвал одобрително. Тези височайши похвали не оставаха незабелязани от останалите *chefs de partie* и всеки от тях копнееше той да е този, за когото бяха предназначени кимванията.

Самият Бруно нямаше много време за разсъждения дали се справя добре или не. В три часа, когато другите готвачи вече намаляваха темпото, той продължаваше да снове из кухнята — карамелизираше, разбиваше, разбъркваше, създаваше въздушни разточителства от захар, сметана и лед, които доставяха удоволствие на небцето, но сякаш като с магия не оставяха никаква тежест в стомаха. Умението му да се концентрира беше невероятно и затова измина известно време, преди да осъзнае, че става нещо необичайно.

По време на работата откъм залата се дочу повече от обичайното количество шум. Докато сервитьорите влизаха през летящите врати, нахлуваха и изблици шумен смях и гръмки разговори, които Бруно забеляза само защото настроението на шефа постепенно се разваляше — нещо, към което кухненската бригада бе толкова фино настроена, колкото са приматите към настроението на водача на стадото.

Като начало Ален Дюфре озадачено вдигна глава и се заслуша, преди без никакъв коментар отново да се заеме с работата си. Няколко минути по-късно обаче се дочу бурна наздравица. Ален не реагира видимо, но всички забелязаха, че малко след това изсипа в боклука деликатния ансамбъл от свинска пача и трюфели, върху който работеше, и започна наново. Въпреки невъзможно високите си стандарти *chef de cuisine* много рядко започваше наново.

Цялата бригада вече държеше едно око върху шефа си и само едно върху работата. Вършеха се грешки, дребни неточности в преценката и времето. Главният готвач Карл отхвърли няколко представени му за одобрение ястия, налагайки още по-голямо напрежение върху потящите се готвачи с моменталната необходимост от допълнително сосове и гарнитури. В огромната машина имаше повреда и опънатите нерви на Дюфре я долавяха.

Влезе сервитьор и донесе със себе си поредната вълна шум откъм залата. Още една наздравица. Дюфре остави каквото вършеше и отиде при сервитьора.

— Какво става? — попита тихо.

Нямаше нужда сервитьорът да го пита какво има предвид.

— Втора маса. Рожден ден.

— Колко души са?

— Дванадесет.

Ален понечи да се върне към работата си. В този момент обаче влезе друг сервитьор, донесе още глъч и шумни разговори и Ален внезапно промени намерението си.

Изправи шапката си и решително влезе в ресторанта.

В залата компанията с рождения ден беше замлъкнала, но не защото предчувстваше приближаващата буря, а защото един от празнуващите току-що беше почукал по масата с ножа си. Докато врявата затихваше, той избърса устата си със салфетка и се изправи на крака, ухилен от ухо до ухо. Маневрата му бе посрещната с взрив от аплодисменти. Умберто, бащата на Федерика, чийто 21-ви рожден ден празнуваха, възнамеряваше да държи реч.

— Приятели мои... — започна.

Готвачът швейцарец закрачи към него. Ръстът му се извисяваше над всички, подчертаван още повече от безупречната му готварска шапка, висока като калпак на гвардеец. Без да се смути ни най-малко, Умберто го посрещна с щастлив рев:

— Здравсти, това е фантастично, наистина фантастично, нали бе хора?

Един поглед към масата бе достатъчен на Ален. Видя недовършената чиния пред Умберто, редицата коркови тапи,

свидетелстващи за прекалено многото хубаво червено вино, изпито от компанията. Из залата се понесе шепот, докато останалите посетители очакваха да видят какво ще направи.

— Напуснете — каза рязко. — Веднага. Всичките. Махайте се. — Той се завъртя на пети и пое обратно към кухнята.

Някой се изсмя, защото помисли, че това е шега, но смехът замря на устните му, когато осъзна, че шефът не се шегува. Взвод сервитьори, мобилизиран от метр’дотела Францискус, напредваше към провинилата се маса любезно, но повече от решително. Умберто отвори уста да протестира, но дъщеря му го дръпна за ръкава, изчервена от неудобство.

Тихо и кротко компанията се надигна от местата си и напусна, всички конвоирани от по един сервитьор като затворници към единичните си килии. Томазо придружаваше рожденичката, която вече плачеше неудържимо.

— Съжалявам — прошепна й. — Шефът е много изнервен. — Потупа я по ръката. — И си е малко задник — добави откровено.

Шокът от първоначалната изненада беше преминал и гостите на рождения ден вече се гневяха. Едва след намесата на спомагателната бригада от портиери злополучните клиенти седнаха в колите си и се разотидоха.

Инцидентът означаваше, че обедната работа ще премине направо във вечерна без никаква пауза. Целия следобед готвачите рязаха и кълцаха, бъркаха и подправяха без почивка, в отчаян опит да възстановят реда в кухнята — и настроението на шефа си — до нормалното им равновесие. Към осем часа в „Темпли“ отново се възцари спокойствие. Първите вечерни посетители вече ядяха своите *amuse-gueules* и отпиваха *tur royale*, докато изучаваха менюто и се колебаеха между *rôti* от пъдпъдъци, пълнени с диворастващи гъби, картофени ленти и *jus* с трюфели, и агнешки котлети *en persillade* с *cassoulet* от зелен фасул и зехтин с мащерка.

Затова химнът на „Дийп Пърпъл“ от 70-те „Смоук он дъ уотър“, който се разнесе от нечий мобилен телефон, прозвуча съвсем неуместно.

В момента, в който го чу, Томазо разбра, че телефонът е неговият. Даже в Италия няма толкова фенове на „Дийп Пърпъл“, че в един и същи ресторант два телефона да звънят със „Смоук он дъ уотър“. Чак сега се сети, че бе толкова улисан в мисли по американката, че на влизане в ресторанта не си беше изключил телефона в съответствие със строгите инструкции към целия персонал. Нарушаването на това правило водеше до моментално уволнение.

Звъненето долиташе откъм гардероба на персонала. Налагаше се да действа решително. Хвърли се към гардероба, извади телефона от сакото си и натисна „Отговори“.

— Един момент — прошепна в микрофона.

В същото време ровеше из останалите сака, докато не напипа друг — изключен — телефон. Пъхна собствения си телефон в джоба си и се показа от гардероба, тържествуващо вдигнал другия телефон.

— Ето го — каза на Францискус. Метр’дотелът го взе, сложи го на пода и хладнокръвно го стъпка, а през това време Томазо се измъкна в градината.

— *Si?* — побърза да каже веднага след като остана сам.

— Ало? — обади се неуверен момичешки глас. Сърцето на Томазо подскочи. Американката. — Лаура Патерсън съм — запознахме се тази сутрин. В супермаркета.

— Да, да. Как си, Лаура?

— Ами, добре съм, но за заешкия сос не знам. Не съм сигурна дали разбрах рецептата.

Всъщност в този момент Лаура се взираше в купчината димящи жълти *rappardelle* върху цялото почти сурово зайче. Беше успяла да го одере и изкорми, което не бе лесно нито за нея, нито за зайчето, въпреки че в интерес на истината заекът май беше пострадал повече в битката.

— Май съм драла лисици — пошегува се нервно тя.

— Моля?

— Ъ-ъ, нищо. Тъпа шега. Какво да го правя сега?

— Сети ли се да сложиш панчета? — строго попита Томазо.

— Панчета ли? Май не.

— И от колко време го готвиш?

— Ъ-ъ — от два̀йсет мину̀ти.

Тома̀зо се почеса̀ по гла̀вата. Ѐдно бѐше да про̀диктува̀ш рѐцепта̀та, но да спасѝш отѝшло по дя̀волите я̀стие съ̀всем не влѝзаше в о̀граничените му ку̀линарни у̀мения. Тома̀зо побъ̀рза да отѝде в ку̀хня̀та. Бру̀но знаѐше как̀во да на̀прави.

Тъ̀кмо щѐше да по̀даде телѐфона на прѝятѐля си, ко̀гато го осени, че ша̀нсовете му да прелъ̀сти Ла̀ура завѝсят от прес̀трувката, че мо̀же да гот̀ви, и пред̀прие дру̀г под̀ход. Дръ̀пна Бру̀но за ръ̀ка̀ва, завлечѐ го в най-тъ̀мния ъ̀гъл на сла̀дкарската ча̀ст и посочѝ телѐфона, който притис̀каше с ра̀мо къ̀м уха̀то си.

— Зна̀чи има̀ме за̀ека, който си за̀душавала два̀йсет мину̀ти и *rapardelle*, ко̀ито си варѝла — кол̀ко? — каза̀ на телѐфона.

— Пет̀найсет — от̀говори Ла̀ура. През вратата̀ на ку̀хня̀та вѝждаше ба̀ща си и дразнѐщо мла̀дата му сѐкретарка-прѝятелка Каси, ко̀ито непрѐкъснато си глѐдаха ча̀совниците.

— Пет̀найсет — по̀втори Тома̀зо и по̀гледна мно̀гозначително Бру̀но.

Бру̀но се на̀мръщи.

— Пря̀сна па̀ста — измъ̀рмори.

— Щѐ трябва̀ да сва̀риш о̀ще ѐдна пор̀ция *rapardelle* — каза̀ Тома̀зо на Ла̀ура.

— О̀ще не — побъ̀рза да до̀бави Бру̀но. — Пър̀во трябва̀ да се справим̀ със за̀ека.

— Но пър̀во трябва̀ да се справим̀ със за̀ека.

— Има̀ ли дъ̀лбок тига̀н? — по̀интересува̀ се Бру̀но.

— Има̀ш ли дъ̀лбок тига̀н? — по̀пита Тома̀зо.

— Да — от̀върна̀ на телѐфона Ла̀ура.

— Да — преда̀де Тома̀зо на прѝятѐля си.

Ла̀ура по̀гледна телѐфона си лѐко оза̀дачена. Или има̀ше ѐхо, или Тома̀зо по̀втаря̀ше всѝчко, ко̀ето му ка̀звашѐ.

Бру̀но ким̀на.

— Добрѐ. Сега̀ да вѝдим как̀во има̀ в хла̀дилника. То сѐ е вѝдяло, че няма̀ да сгот̀вим *sugo di leper* ка̀то хора̀та, освен ако̀ не иска̀ да го я̀де след̀ полуно̀щ, но мо̀жем да спреть̀нем понѐ нѐщо под̀обно. — До̀като преда̀вашѐ рѐцепта̀та за прос̀т сос с мѐсо на Тома̀зо, а от̀там и на Ла̀ура, взѐ ѐдин лимон̀ и започ̀на да бѐли тъ̀нки лентич̀ки от ко̀рата му съ̀с спецѝалния но̀ж. Вина̀ги успя̀вашѐ да вър̀ши двѐ нѐща

едновременно, стига да ставаше въпрос за храна. Само когато нещата нямаха нищо общо с готвенето, отново ставаше тромав и неуверен.

Минаваше полунощ, когато двамата младежи си тръгнаха от „Темпли“. Пийнаха по едно за заспиване в едно барче в парка, преди да тръгнат по топлите и тихи улици към апартамента в „Трастевере“, който наемаха заедно.

Томазо беше запааметил номера на Лаура. Избра го, докато крачеха към къщи.

— Здравсти, Лаура. Томазо съм. Какво стана с яденето?

— А, здрасти, Томазо. Стана страхотно. Не знам как да ти се отблагодаря.

— Къде си? Чувам нещо като резонанс.

— А, в банята съм. Кисна във ваната. Тъкмо щях да си лягам.

— В банята е — прошепна Томазо на Бруно. — Това е добре.

— Това със заека и доматиите си беше живо вдъхновение — каза Лаура. Чу се плискане на вода. — Предполагам обаче, че ти щеше да направиш много по-добър сос — продължи тя. — Искам да кажа, ако не го бях объркала още от началото...

Томазо се ухили на Бруно.

— Лаура, знаеш ли, искам да ти сготвя нещо. Имам предвид, като хората.

— Сериозно?

— Какво ще правиш утре вечер?

Лаура се поколеба. Не й се щеше да изглежда прекалено навита, но заекът наистина беше станал много вкусен.

— Нищо.

Томазо затвори телефона и нададе победоносен вик, който отекна в тясната уличка.

— Иска да й сготвя нещо.

— Страхотно — хладно отвърна Бруно. — Много ми е любопитно какво ще й поднесеш.

— А. Ами смятах, че ти ще ме посъветваш, приятелю.

— *Hai voluto la bicicletta...*^[1] — сви рамене Бруно.

— Е, хайде де. Знаеш, че и аз винаги ще ти помогна със същото.

— Едва ли ще можеш със същото — отбеляза Бруно, — като знам, че не можеш и едни яйца да опържиш.

— Знаеш какво имам предвид.

Повървяха малко, след което Бруно неохотно попита:

— Само за да сме наясно, какво искаш от мен?

— Да ми подхвърлиш някоя друга идея. Нещо толкова фантастично, толкова великолепно, толкова секси, че да накара Лаура, прекрасната Лаура да припадне от любов и да скочи в леглото ми.

Бруно обмисли искането му.

— Кое от двете? — попита накрая. — Защото, нали знаеш, да възбудиш някого и да го накараш да се влюби са две различни неща.

— Защо така, философе?

— Ако искаш да разплачеш някого — бавно отвърна Бруно, — му даваш да реже лук. Но ако искаш да го натъжиш, му сготвяш каквото му е готвила майка му, когато е бил дете. Схващаш ли разликата?

Томазо сви рамене.

— Да възбудиш някого — продължи Бруно, — ами... по-трудно е, отколкото да го разплачеш, но не е невъзможно. Естествено, морските храни имат качества на афродизиак. Стридите също — както и *lanarche ajo e ojo*, охлюви в зехтин е чесън. Може би и малко *carciofion*, млад артишок с джоджен, който се разкъсва с пръсти и се топи в меко, разтопено масло. Вино, то е ясно. А за финал — взрив от сладост, нещо леко, но изящно, което да те изпълни с енергия и щастие, но това е само едната страна на въпроса. Ако искаш някой да се влюби в теб, трябва да му сготвиш нещо съвсем различно, нещо съвсем просто, но прочувствено. Нещо, което показва, че разбираш самата му душа.

— Като например?

— Е, точно това е проблемът. При всеки е различно. Трябва наистина да познаваш човека, миналото му, детството, дали е груб или фин, сух или мазен. Трябва да си го вкусил, да знаеш собствената му плът сладка ли е или пикантна, солена ли е или безвкусна. С други думи, трябва да го обичаш и дори тогава може да не го познаваш толкова добре, че да сготвиш нещо, което да му грабне сърцето.

— *Parla come t’ha fatto mamma*^[2] — изсмя се Томазо. — Не е за мен толкова мислене. Просто ми я вкарай в леглото и манджите ти ще са си свършили работата.

— Моите манджи? Стори ми се, че искаш идеи.

— А! — Томазо се засрами малко. — Погледни го от тази страна — представи си колко ще е кофти, ако ти съсия прекрасното меню. Ти ще си нещастен, аз ще съм нещастен и няма да мога да направя Лаура щастлива и всичкото това нещастие ще лежи на твоята съвест, точно така. Освен това — добави лукаво — кога друг път ще имаш възможност да изпиташ манджите си на истинска жива американка? Твоите собствени манджи, имам предвид?

— Прав си — меланхолично отвърна Бруно. — В „Темпли“ съм само работник на конвейер. Висококвалифициран работник в позлатена фабрика, но конвейерът си е конвейер. Всеки ден правя десертите на Ален, Аленовите *dolci*, прехваления крем карамел на Ален с препечената пръчка ванилия в средата — и даже да мога да направя нещо по-добро, той не го иска. Както и римските идеи — Бруно изимитира швейцарския акцент на шефа. — „Много благодаря, но тук нямаме нужда от селските ви рецепти.“ Мишлен, Мишлен, Мишлен, само това. *Foie gras*²⁰, бели трюфели и сос с шампанско. И защо? Когато една проста римска *coda alla vaccinara*^[3] е много по-вкусна от всичко това? И...

— Значи ще го направиш? — побърза да каже Томазо, тъй като беше слушал тази реч много пъти. — Ще сготвиш нещо страхотно и аз ще се направя пред Лаура, че съм го сготвил сам?

Бруно се разсмя и перна приятеля си по рамото.

— Разбира се. Ще ти я доставя твоята *bicicletta*. Само ти да знаеш как да ѝ въртиш педалите, става ли?

[1] Част от поговорката: „*Hai voluto la bicicletta? E pedala!*“, гласяща буквално: „Като си искал велосипед, натискай педалите!“ — Бел.авт. ↑

[2] „Говори както те е учила майка ти“, т.е. спести глупостите. — Бел.авт. ↑

[3] Задушена волска опашка (итал.). — Бел.авт. ↑

ЧЕТИРИ

На сутринта Лаура се обади на Карлота, за да ѝ каже новината.

— Намерих готвач. И, *cara*, толкова е красив. Все едно от Микеланджело. Вече ми даде една рецепта за паста и ме наставляваше, докато я сготвя. А тази вечер отивам у тях да ми готви...

— *Lentamente*, Лаура. По-полека. Отиваш в апартамента му? Още на първата среща?

— Е, да. Иначе къде да ми готви?

— Ще спиш ли с него?

— Естествено, че не. Това е първа среща.

— Ако отидеш в апартамента му, той ще реши, че ще спиш с него — отсече Карлота.

— Не изглежда такъв.

— Лаура, *siamo in Italia*. Тук е Италия. Повярвай ми, ще реши, че ще спиш с него.

Лаура въздъхна.

— Ти си тази, която непрекъснато ми говори да си слушам сърцето.

— Така е. Само че когато имаш ясна представа накъде те води. Направи ми една услуга — моля те, вземи си *goldoni*^[1]. Това е другото нещо, в което италианците ги няма никакви.

— Е, вече имам доста опит в отблъскване на нежелано внимание — отвърна малко обидено Лаура. — Освен това ти казах, свестен е. И си има апартамент, така че поне няма да ме обарва в храстите.

— Аха. Значи ще спиш с него.

— Сигурно — призна Лаура. — Още не съм решила. Но е напълно възможно.

— Тогава със сигурност си вземи презервативи. И да не забравиш — каквото и да правиш, само не с маратонките.

Това беше свободната сутрин на Бруно и той прекара по-голямата ѝ част на Мерката ди Сан Козимато — най-големия пазар за хранителни продукти на „Трастевере“ — в издирване на продукти за

великата прелъстителна вечеря за Томазо. На този етап нямаше предвид нито някакво меню, нито някакъв план. Просто се разхождаше, гледаше какво се предлага, слушаше хвалбите на продавачите и нехайно очакваше да му дойдат идеи за сезонни специалитети. Сега имаше добри *carciofini*, нямаше спор, особено *romagnolo*, сорт артишок, който отглеждаха само наоколо, толкова сладък и нежен, че можеше да се яде суров. От *puntarelle*, местната горчива цикория, щеше да стане божествена салата. Във *Vini e Olio* намери бутилка рядко „Торе Ерколана“, вино, което съчетаваше мерлото с местния сорт „Цезанезе“. То вървеше с ароматите на римската кухня от хилядолетия: разбираха се като отдавна женена двойка. Имаше колкото искаш младо агнешко и Бруно успя да открие едно хубаво *abbacchio*, агне сукалче, заклано още преди да е вкусило трева.

От тези противоположности започна да съставя меню, развивайки бавно темата в главата си. Римски ястия, да; но нещо повече. Пролетен празник, в който всяка хапка да е символ на възраждане и обнова, стари вкусове, поднесени по нов начин, нежно и деликатно, както всяка пролет от началото на света досега. Купи бутилка зехтин от малко стопанство, което познаваше, прясно изстискан, със зелен млад вкус на току-що откъснати маслини. Поколеба се пред сергия отрупана с тлъсти бели аспержи от Басано дел Грапа на брега на бързата Brenta. Бяха дяволски скъпи, но качеството си струваше, реши, докато продавачът опаковаше във влажна хартия десетината бледи свещи и ги поднасяше на Бруно церемониално като букет най-прекрасни цветя.

Темата му се избистряше, колкото повече размишляваше върху нея. Това щеше да е празник на младостта — младостта с една дума, младостта тържествуваща, младост, която трябва да се грабне и празнува. Това, разбира се, нямаше да го казва на Томазо. Той получаваше уртикария, когато Бруно се опитваше да му обясни по-дълбоките модели на кулинарията. Важното беше, че ще подейства на някакво подсъзнателно ниво.

В края на обиколката си из пазара попадна на някакъв старец, задрямал на паянтов стол. В краката му лежеше стара изпокъсана брезентова торба. Бруно клекна и внимателно отвори торбата. Вътре

като яйца в полог се гушеха пет-шест топки *ricotte*²¹. Старецът отвори очи.

— Всичките са от моите крави — каза гордо. — И ги е правила моята жена.

Бруно извади едно от сирената и вдъхна аромата му. Моментално се пренесе в малките пасища на Кастели Романи, хълмистите околности на Рим. В аромата на сиренето се долавяше нотка на силаж, от зимното хранене, но имаше и свежа трева, и слънце, и едва доловим дъх на дива мащерка по поляните, изядена от животните заедно с тревата. Беше приключил с пазаруването, но рикотата беше толкова съвършена, че щеше да я вмести някъде в менюто, може би като десерт, поръсена с канела и капка сладък мед.

Тъкмо щеше да пресече улицата, за да влезе в магазина за паста, когато отново видя момичето. Бруно спря и затаи дъх. Не знаеше коя е, но за последните седмици я виждаше да се разхожда из „Трастевере“ поне за пети или шести път; най-вече тук, на пазара, където се заглеждаше с копнеж по отрупаните с най-различни зеленчуци сергии: *radicchio*, *cime di rapa* — артишок, *bruscandoli* — дребните зелени филизи, които излизаха на пазара само за няколко седмици през пролетта; *borragine*, *barba di frate* и дори *lampascione*, луковици от зюмбюл и, естествено, кошниците пълни с *tenerume*, първите млади тиквички, всяка увенчана с прошарен с жилки слънчев цвят. Досега обаче не я беше виждал да си купува нещо. Веднъж я доближи достатъчно, за да забележи в ръката ѝ прозрачната торбичка с буркан фъстъчено масло „Скипи“ от магазина за хранителни стоки от другата страна на пазара, където продаваха вносни неща. Затова реши, че е или американка, или австралийка и че понякога страда от носталгия по вкусовете на родината си. Но начинът, по който гледаше толкова гладно купчините непознати зеленчуци, го караше да копнее да ѝ готви, за да ѝ покаже какво изпуска. Веднъж се беше осмелил да се приближи до нея и да ѝ каже „*Buongiorno*“, но в мига, когато тя се обърна към него и тези прекрасни сиви очи грейнаха от интерес какво има да ѝ каже, Бруно изгуби кураж и се направи, че просто е искал да се пресегне през нея за някакви домати. „*Scuzi*“ — беше измънкал и тя се беше отдръпнала, за да мине.

Днес беше облечена с бял плетен потник. Той спря и попи с поглед изпъстрените ѝ с оранжечервени лунички рамене под водопада от руса коса като корнфлейкс с чили. За миг с яснотата на халюцинация почти усети вкуса ѝ, представи си върху небцето си солената гладкост на кожата ѝ с цвят на пчелен мед... *Ще* я заговоря, помисли си, ще ѝ дам аспержи. Винаги мога да купя още.

Тръгна решително към нея, но закъсна със секунда. Момичето се обърна и си тръгна.

Загледа я как се отдалечава. От другата страна на пазара имаше редица магазинчета с размерите на гаражи — миниатюрен магазин за хардуер, аптека, дюкян, който продаваше само зехтин и друг за луксозно бельо, всичките събрани на близо три метра улица. Момичето поспря пред витрината на магазина за бельо, след което бутна вратата и влезе.

Бруно се сепна. „Къде си тръгнал бе, глупак? — наруга се наум. — Тя си има приятел. Или по-скоро любовник. Защо иначе ще си купува луксозно бельо? И от къде на къде изобщо си си въобразил, че такова момиче ще е свободно?“ Той се обърна покрусен и продължи да пазарува.

Лаура обичаше да се разхожда из „Трастевере“, квартала, в който беше отседнала. Според пътеводителя районът беше леко занемарен, работнически квартал в сърцето на Вечния град, но тя харесваше земната жизненост на павираните улици, широки едва колкото да поберат умалените коли на римляните. Магазинът „Мистик дред рок стеди реге“ стоеше рамо до рамо с магазин за силнотоккови машини, а от дюкяна с високопарното название „Институт за симпатично шиаци“ се подаваше само една врата между аптеката и будката за лотарийни билети. Магазинчета за мебели се гушеха до църкви, портокалови дръвчета се конкурираха за всеки квадратен сантиметър слънце с ресторантски чадъри, а острият мирис на канабис се преплиташе с ароматите на прясно кафе и пица. По площадите и улиците очукани коли паркираха хаотично, като застинало улично задръстване, от което шофьорите просто бяха избягали, а от всеки перваз и бордюр се стелеха червени талази от карамфили.

Веднъж, малко след като беше пристигнала, подмина не по-голямата от шкаф витрина на някакво магазинче, на която обаче висяха десетина комплекта от най-красивото бельо, което беше виждала някога. Бикини изящни като огърлици, подредени в кутии като скъпоценни бижута. Деликатни комбинезони на цветя, поръбени с дантела, фини като сватбени рокли; дръзки плитки боксерки; черни колани, кремави копринени бюстиета. Тогава беше подминала магазина, но сега усети, че, подготвяйки се за срещата, отново се е озовала пред него. Думите на Карлота отекваха в главата ѝ. „Повярвай ми, ще реши, че ще спиш с него.“

Леко замаяна отвори вратата и пристъпи вътре.

В магазинчето нямаше нито рафтове, нито стелажи, нито витрини. Вместо това имаше една безукорно облечена италианка на около тридесет години, която четеше „Ил Месаджеро“ и която в мига, когато врата се отвори, остави вестника и огледа Лаура с опитно око.

— *Momento* — изрече решително и изчезна в миниатюрния склад. След малко се появи с четири тънки кутии, които отвори една по една на щанда. В тях, сред пластове фина хартия лежеше бельо, по-изящно и от това на витрината. Етикети с цената липсваха и Лаура скоро разбра защо: след като си избра червено бюстие със сложно завързване, което я накара да се почувства почти сладострастно упадъчна, цифрите на касовия апарат надхвърляха издръжката ѝ за цяла седмица.

* * *

— Ще те науча да режеш — каза Бруно на Томазо. — Така, когато тя дойде, ще изглежда, че все едно ти готвиш.

— Добре — самоуверено отвърна Томазо. Бруно взе една ябълка и я сложи на дъската. След това разгъна брезентовия калъф на ножовете си.

— Ако ги повредиш, ще те убия.

— Няма да им направя нищо — Томазо взе най-големия, стоманен „Вюстхоф“. — Това тежи.

Бруно внимателно отне сатъра от приятеля си.

— Ъхъ. Този ти е голям. Започни с този — и му подаде помалкия „Глобал“. — Японски е. От ванадиева стомана. — Бруно капна няколко капки зехтин върху карборундовото точило. — Първо ще ти покажа как да го наточиш.

След пет минути точене Томазо се отегчи.

— Не е ли готов вече?

— Още малко.

След като остана доволен от точенето, Бруно извади диамантено точило.

— Сега ще го заточим.

Изминаха още няколко минути, преди да се захване с ябълката.

— За по-дебелите неща използвай петата на ножа, а за по-тънката работа — върха — инструктиреше го. — Режи ябълката под ъгъл, ето така. Не изчаквай първия резен да падне, направо минавай на следващия. И си пази пръстите. Този нож срязва свински джолан с кокала и пръстите ти изобщо няма да му се опънат.

Докато Томазо трениреше рязане, Бруно печеше. За разлика от повечето готвачи той не презираше тестените изделия. Обичаше и месото, и зеленчуците, но имаше някакво друго, съвсем различно удоволствие в забъркването на зашеметяващи сладкиши от захар и брашно, както и в изпичането на тава най-обикновени бисквити.

Самото *dolce*, след толкова много богати ястия, трябваше да е просто — рикотата с мед и канела, и чаша *vin santo* — сладко бяло вино — в което щеше до потопа *tozzetti* — домашни бисквити с лешник. Тъкмо слагаше бисквитите във фурната, когато приятелят му се приближи.

— Дръж — каза Томазо и измъкна някакво пакетче от джоба на джинсите си. — Малко подправка за *tozzetti*-те.

— В *tozzetti*-те не се слагат подправки — започна Бруно, но след това видя, че в пакетчето всъщност имаше около три грама дрога.

— Повярвай ми — намигна му Томазо, — с това ще стане още по-вкусно.

— Да, бе — Бруно решително отмести ръката му. — Ще съсипе вкуса на лешниците и освен това след такава вечеря няма да ти трябват никакви стимуланти. Как смяташ да ощастливиш девойката, ако тя е в спалнята, а ти си във на балкона?

Бруно беше решил да поднесе аспержите с топъл сос *zabaione*, не сложния вариант, който приготвяше в ресторанта, а проста, чувствена пяна от жълтъци и бяло вино. Онова, което не беше казал на Томазо, беше, че забайонето трябваше да се приготви в последния момент, точно преди ястието да се поднесе. Рязането беше лесната част. До края на деня приятелят му трябваше да се научи да използва и съд за водна баня.

В „Резиденция Магдалена“, блокът на студентите американци, Лаура вече се колебаеше за бюстието. Беше красиво, никакъв спор, но в десетките миниатюрни връзчици и кукички, с които се притягаше, имаше нещо фетишистко и направо непрактично.

— Как ти се струва? — попита съквартирантката си Джудит. — Прекалено много? Прекалено сложно?

Джудит я огледа с опитно око.

— Дано да е добър с пръстите.

— Имам основания да вярвам, че е доста изкусен — отвърна Лаура и се изчерви.

— Е, ако успее да свали това от теб, значи е такъв. Значи те очаква страхотна нощ.

Томазо се бореше с концепцията за тенджерата с двойно дъно. За нещайно кой път започваше да разбива жълтъците и нещайно за кой път те спадаха на лепкава маса.

— Прекалено си груб — каза му Бруно. — Ето. Движи не само китката, но и лакътя. Ето така.

Томазо опита отново. Този път беше твърде енергичен и сместа се разхвърча от телта.

— Търпение — каза Бруно. — Хайде още веднъж.

— Умряла работа — отвърна Томазо и остави телта. — Не мога.

— Трябва. Хайде още веднъж...

— А, не е много сигурно, че трябва — хитро каза Томазо. — В края на краищата ще седим на масата, така че какво пречи да се престоря, че отивам в кухнята и разбивам забайонето, а всъщност да го направиш ти?

Бруно обмисли предложението.

— А аз къде ще стоя?

— Тук, разбира се. Не е нужно Лаура да знае. След това, като сложиш всичко по чиниите, можеш да се измъкнеш.

— Е, хубаво — неохотно отвърна Бруно. Със сигурност щеше да е по-лесно, отколкото да научи Томазо да готви.

В осем часа Лаура намери адреса, който Томазо ѝ беше дал — мърляв безистен до магазина за скутери. Натисна звънеца. Главата на Томазо се появи някъде високо отгоре.

— Качвай се — викна. — Отворено е.

Тя прекоси сумрачния двор и заизкачва безкрайните стълби, докато стигна до последния етаж. Тук вратата също беше отворена и тя влезе. Апартаментът беше малък, но в никакъв случай уютен — четири стаички, облепени със стари филмови плакати и портрети на рок-звезди от седемдесетте. Но гледката от прозореца я зашемети.

Под погледа ѝ се простираше море от червени керемиди, хаотично сборище от покриви на къщи, блокове и църкви, прихлупени един върху друг, пропадащи надолу към Тибър. Отляво по дългото било на хълма Джаникулум проблясваха далечни светлини. Пред нея, от другата страна на реката, палатите и църквите на стария Рим представляваха острови от светлина сред мрака на околните сгради.

— Олеле — възкликна със страхопочитание.

Прозорецът излизаше на полегат покрив, пригоден на импровизиран и доста опасно изглеждащ балкон с помощта на две парцаливи кресла и няколко саксии с подправки, разхвърляни сред гъсталака от телевизионни антени. Томазо стана от едното кресло, за да я посрещне, невъзможно красив, с изваяно лице, обрамчено от облак къдрици, фини като телефонен кабел.

— Здравсти, Лаура. Как си?

— Страхотно. — Още по-зашеметяващо от гледката обаче ѝ подежда миризмата откъм кухнята. — Господи — прошепна. — Това пък какво е?

— Вечерята — отвърна простичко Томазо.

— Ухае — тя вдъхна дълбоко. — Ухае фантастично.

— Доста е вкусна — скромно отвърна той. — Но ѝ трябва още двацет минути.

— Двайсет минути! — не знаеше дали ще издържи толкова. Искаше да я опита сега, веднага.

— Няма страшно. Даже ще е по-добре, ако почакаме малко. Очакването е част от удоволствието. — Той прокара ръка по гърба ѝ, докато я целуваше по бузата за добре дошла.

Лаура потръпна едва забележимо. Карлота беше права.

След чашата *prosecco* се отпусна напълно. Томазо беше идеалният домакин, внимателен и заинтересован, най-вече, след като беше настояла да спре зверската музика.

— Не харесваш „Рамоунс“? — учуди се той. — Ама те са американци.

— И Марая Кери е американка — отбеляза тя. Стори ѝ се странно, че някой с толкова извисен вкус за храната може да е напълно лишен, от какъвто и да е вкус за музиката.

След като „Рамоунс“ бяха любезно прогонени от апартамента, двамата продължиха да си бърбят щастливо, докато Томазо режеше зеленчуци за *pinzimonio*-то, сос от зехтин, оцет, сол и черен пипер. Кухнята беше пълна с професионално готварско оборудване и с някои от най-страшните ножове, които Лаура беше виждала.

— Къде се научи така да режеш? — попита тя, наблюдавайки танца на ножа върху дъската за рязане.

— О, много е лесно. Освен това учителят ми беше много добър — добави малко по-честно.

От чудния аромат на фурната устата на Лаура се пълнеше със слюнки.

— И какво ще вечеряме?

— Това. — Той церемониално ѝ подаде едно меню и се поклони като сервитьор.

Тя зачете картончето.

— „*Antipasto: verdure in pinzimonio. Primo: spaghetti all'amatriciana. Secondo: abbacchio alla cacciatora. Contomi: carciofi alla romana, asparagi con zabaione. Dolci: ricotta dolce; vin santo, biscotti.*“ О, Боже. Как ще го изядем това всичкото?

— *Quanto basta.* Точно колкото трябва. Порциите са малки, колкото да събудят небцето. Не като американските пържоли, дето ти

натезават на стомаха и те правят... — физиономията му изобрази изтощение.

Чу се затваряне на врата.

— Кой беше това? — попита Лаура.

— Съквартирантът ми. Не се притеснявай. Той излиза.

— И той ли е готвач?

— Бруно? Не точно. Стажант е. Всъщност е прост мияч на чаши. Ще вечеряме ли?

Никога в живота си не беше яла такава храна. Не — никога в живота си не беше яла. Вкусовете сякаш винаги бяха съществували, винаги бяха живели във въображението ѝ, но сега за пръв път ги вкушваше както трябва. Всяко блюдо беше все по-интензивно от предишното. Спагетите бяха покрити с плътен сос от месо и вино; богат, пикантен и лепкав. За разлика от тях агнешкото беше розово и сладко, толкова нежно, че се разтапяше в устата ѝ. Към него нямаше зеленчуци, но след това Томазо донесе на масата първите *contorni*: цял артишок, намазан обилно с топъл зехтин и лимонов сок и поръсен с кълцан джоджен. Лаура облиза и последната капка зехтин от пръстите си, зашеметена от силата на аромата. Стомахът ѝ продължаваше да твърди, че е препълнен до пръсване, но апетитът твърдеше, че може още малко, само още една хапка, докато главата ѝ се замая от цялото това разточителство.

Томазо я остави и отиде да довърши аспержите. След няколко минути на Лаура ѝ доскуча сама и реши да му помогне. Натрупа една върху друга използваните чинии и ги понесе към кухнята.

— Томазо? Ще ги измия, докато готвиш.

Бутна вратата, но тя не се отвори.

— Съжалявам — извика отвътре Томазо. — Тя е такава... ъ-ъ, заклинила се е. От време на време така става.

Лаура натисна дръжката.

— Да бутам ли отвън?

— Недей. Ей сега ще я оправя.

За миг на Лаура ѝ се стори, че зад вратата мърморят двама души, но това май беше Томазо, който готвеше и пееше.

Накрая вратата се отвори и Томазо излезе, понесъл табла, от която се разнасяше изумително ухание.

— Готово. Я занеси това на масата.

След минути вече ядяха аспержите. Бяха зашеметяващо вкусни. Върховете на обгърнатите от пухкавия сос от жълтъци и вино свеци бяха толкова нежни, че закръглените им глави направо можеха да се изсмучат, но ставаха все по-твърди, докато Лаура напредваше към хрупкавата им основа.

— Томазо — изпадна тя във възторг, — искам да ти кажа...

— Знам — усмихна се той и чувствена отмала заля цялото й тяло.

В кухнята Бруно пренасяше чиниите в мивката, като внимаваше да не вдига шум.

— Какво те води в Рим? — чу гласа на Томазо.

— Победих в един конкурс по история на изкуството — отвърна момичето. — Наградата беше една година в Рим. Нещо като специализация. — Нещо в гласа й караше Бруно да си мисли за *dolci*, за меренги и сладко забайоне, и праскови, къкрещи във вино. Не можа да устои и остана да послуша още малко.

— Това не значи, че не можеш да се занимаваш и с интересни неща, нали?

— Шегуваш ли се? Историята на изкуството е интересна. — Бруно си представи изражението на Томазо и се усмихна. — Искам да кажа вие сте свикнали с нея. Ако искате, всеки ден можете да ходите и да си гледате Караваджо, но за мен това е възможност веднъж в живота.

— Караваджо ли?

— Не знаеш кой е Караваджо? — момичето се изненада искрено. Томазо побърза да отговори.

— *Si*. Разбира се. Кой римлянин не познава Караваджо. Коя ти е любимата?

— Е, трудно ми е да избира само една...

— Разбира се.

— Но ако ми се наложи на живот и смърт, сигурно ще е „Гадателката“ в музея „Капитолини“.

Бруно кимна с ръце в мивката. Това беше и неговата любима. Момичето на Томазо имаше вкус.

— Ако аз бях художник — благоговейно изрече Томазо, — щях да рисувам само теб, Лаура. И всичките ми картини щяха да са красиви.

Бруно се усмихна още по-широко. Томазо може да не го биваше като готвач, но като се стигнеше до изкуството на прелъстяването, нямаше равен на себе си. Той избърса ръцете си и излезе на пръсти от апартамента.

Когато и от рикотата бяха останали само трошички, Томазо отнесе бишкотите и виното на очукания диван.

— Вече много пих — измърмори Лаура.

— В Рим имаме поговорка: „*Anni, amori e bicchieri di vino, nun se contano mai.*“

— Годините, любовниците и чашите вино не трябва да се броят — преведе тя.

— Точно така.

Той потопи една бишкота в златистата течност и нежно я поднесе към устните ѝ. Тя се поколеба, но отвори уста. Сладкият вкус на стафида изпълни вкусовите ѝ рецептори. Затвори очи в екстаз.

— Господи, прекрасно е.

— *Sei bellissima* — промълви Томазо. — Като теб, Лаура — и потопи два пръста във виното. Тя се поколеба отново, но му позволи да ги плъзне в устата ѝ. Смука сладкото медно вино, докато изчезна и последната капка сладост. Няколко капки се търкулнаха по шията ѝ и той я зацелува лакомо още докато тя смучеше пръстите му.

Съблече я бавно, сваляйки дрехите ѝ, сякаш белеше листата на артишок, целувайки я след всеки слой. „Точно за това си мечтаех — мислеше си тя. — Кой да повярва? Карлота, естествено. Карлота беше права от самото начало.“

Томазо вече събличаше червеното бюстие и разкопчаваше пристягащите го кукички. Дрехата се разхлаби и Лаура се отпусна и го зачака да свърши. Томазо се бореше особено съсредоточено с една връзка. След това я задърпа.

— Чакай — прошепна тя. — Така я затягаш.

— Отивам за нож — нетърпеливо отвърна той.

— Аз ще я развържа — побърза да го спре тя. Докато развързваше бюстието, Томазо падна на колене пред нея, долепи длани една до друга и измърмори нещо на италиански.

— Какво правиш? — попита го тя.

— Казвам молитва — жадно отвърна той.

[1] Презервативи (итал.). — Бел.авт. ↑

ПЕТ

„След достатъчно време, за да оценим и изядем първото ястие, да му отдадем чест с вино и да пренастроим вкусовите си рецептори, на масата идва второто ястие. Ако си поръчваме в ресторант — такъв, който обслужва италианци, а не туристи — изборът на второто се прави, след като първото е било изядено. Това не означава липса на план, а само изчакване той да бъде потвърден, да е сигурно, че първоначалните намерения съвпадат с настоящите желания...“

Марчела Хазан,
„Основи на класическата
италианска кухня“

На другата сутрин Винсент, Систо и други подранили посетители на Дженаро се забавляваха доста при гледката на тичащия към бара Томазо, току-що излязъл от банята и гол, с изключение на хавлията на кръста.

— *Due cappuccini, Genaro, presto per favore* — извика той. Широката му усмивка красноречиво говореше, че причината да бърза е основателна, а пък приятелите му знаеха каква е тя. Поздравиха го с шумни аплодисменти.

Томазо спря, само за да грабне две *cornetti*, и понесе двете чаши кафе през улицата, лавирайки между колите. Един микробус фиат изсвири гневно, но макар да му изкрещя в отговор ритуалната римска обида — „Ходи да свириш между краката на жена си, хуй такъв, там движението е по-натоварено“ — мисълта му вече беше заета с друго.

Лаура се върна в спалнята след душа, увита в хавлия, капките по кожата ѝ блестяха под утринните лъчи, а мократа ѝ коса беше

отметната назад.

— Прекрасна си — искрено се възхити Томазо. — *Sei bellissima, Laura* — и взе малък цифров фотоапарат от масата. — Усмивка? — Тя се усмихна и той натисна бутона. — Идвай обратно в леглото. — Той потупа мястото до себе си, където подносът със закуската ги очакваше подканящо.

Тя се върна в леглото и го прегърна. Той топна пръст в пяната на капучиното и мацна върха на прекрасния ѝ нос. Тя се засмя, той взе чашата ѝ, остави я внимателно на пода и се обърна да я целуне. След кратко колебание тя се намърда в ръцете му, целуна го настойчиво и притисна тялото си до неговото.

Наложи ѝ се да тича, за да хване първата лекция, но по път намери време да звънне на Карлота. Първият въпрос на приятелката ѝ беше:

— Е?

— Ъ-ъ, май отидох по-далеч, отколкото възнамерявах — призна Лаура.

Вторият въпрос беше:

— И? Какво ти сготви? — Карлота все пак беше италианка и докато между две гаджета няма кой знае колко разлика, между две ястия винаги има.

Докато Лаура описваше менюто, ястие по ястие, и се опитваше да отдаде дължимото на аромата и вкуса на всяко, от другата страна се чуваха само въздишки и преглъщане.

— Бели аспержи? От Брента? Със забайоне? Божичко, Лаура, това е фантастично ястие. Яла съм ги само веднъж и още ги помня.

— Това беше върхът — призна Лаура.

— *Сага*, направо ти завиждам. Дали да не ви дойда на гости. Следващия път какво ще ти сготви?

— Не каза. Както и да е, трябва да бягам. На лекции съм и закъснявам.

Общезитието на колежа се помещаваше в една ренесансова вила сред парк с борове и фонтани на хълма Джаникулум. Както предполагаше, лекцията вече беше започнала и затова Лаура възможно най-тихо седна до Джудит.

— И така — тъкмо казваше лекторът Ким Фелоус, — Късният Ренесанс. Период продължил само трийсет години, между 1490-та и плякосването на Рим през 1520-та, през който патронажът на един папа и талантът на няколко десетки художници създават най-гениалните творби, познати на човечеството. Добро утро, Лаура. Имаш вид, като че ли си дотичала от някой параклис в Браманте или чешма на Бернини, което значи, че може да си първата, която ще ни каже какво е видяла досега от Късния Ренесанс.

Лаура се замисли трескаво, докато подреждаше учебниците си.

— Ами, ходих в Сикстинската капела, то е ясно, и видях Рафаело във Ватикана, както и малко от архитектурата на Майкъланджело...

— Момент. Ако обичаш, кой е този Майкъл Анджело? — прекъсна я Ким.

— О. Ъ-ъ, съжалявам. — В бързината беше произнесла името по американски. — Искях да кажа *Микеланджело*. — Този път го произнесе като него, на италиански. Но лекторът пак не остана доволен.

— В тази зала — обяви той — няма да говорим нито за Микеланджело, нито за Тициан, нито за Рафаело, също както не викаме на Шекспир Уил, нито пък Лудвиг на Бетовен. Още не сме на малко име с тези велики мъже, нито пък ще бъдем, поне докато не сме изучавали творбите им години наред. Поради това ще ги наричаме както трябва: Микеланджело Буонароти, Тициано Вечелио и Рафаело Санцио. Моля — подкани той Лаура, — продължи.

Ким Фелоус беше американец, но живееше в Рим от толкова време, че беше — както самият той казваше — почти римлянин: персоналът на университета му викаше просто *il dottore*. Било много жалко, казваше той на студентите си, че книгата му за Ренесанса — същата, с която Лаура се консултирала при безплодното си издирване на църквата „Санта Чечилия“ — трябвало да бъде на английски, а не на италиански, защото така бил поискал жадният да я направи бестселър издател. И тя моментално беше станала бестселър: Фелоус пазеше отзивите — грижовно ламинирани срещу мазни пръсти — на бюрото си, за да могат студентите да ги четат. Отзивите твърдяха, това е нещо рядко: произведение, съчетаващо ерудицията на учен с чувствителността на истински художник. Всичко в Ким говореше за съвършен вкус, от великолепните му ленени ризи — Лаура си беше

измислила нещо като игра, да отгатва вярната дума за цветовете им: обикновено прибягваше до описания като метличина, червена боровинка или аквамарин, до светлото му рипсено сако и сламената шапка, която предпазваше деликатното му бледо лице от палещото италианско слънце. Някои нейни състуденти го намираха за твърде взискателен. Лаура изпитваше невероятно страхопочитание към чувствителността и интелигентността му и правеше всичко възможно, за да го впечатли.

— Значи си видяла Сикстинската капела? — казваше той. — И какво мислиш за нея?

Тя се поколеба и реши да каже истината.

— Видя ми се като хамбар.

Другите студенти се изсмяха.

— Хамбар? — повтори въпросително Ким Фелоус, сплете пръсти и ги постави на коляното си.

— Да. Искам да кажа, че е красиво изрисувана и всичко, но рисунките са толкова високо, че през цялото време трябва да гледаш нагоре и помещението е толкова огромно и квадратно... — тя замлъкна, уверена, че ще ѝ се присмеят. За нейна изненада обаче Ким кимаше одобрително.

— Лаура е абсолютно права. За много специалисти, включително и за мен самия — той огледа студентите, за да е сигурен, че всички го разбират — Сикстинската капела е олицетворение на най-лошите крайности на Ренесанса. Цветовете са крещящи, конструкцията е потискаща, а концепцията е дисхармонична. Предназначението ѝ е било единствено като символ на статуса на новозабогателите парвенюта, които при строежа ѝ унищожават някои доста красиви рисунки на Перуджино. Самият Буонароти не е искал да има нищо общо с нея и именно затова ще изучаваме неговите рисунки. А сега, кой иска да ми каже какво е *contraposto*?

— Тоя е голям задник — изръмжа един от състудентите на Лаура, докато си събираха нещата след лекцията.

— Според мен си разбира от работата — отвърна Лаура. Чувстваше се малко виновна: за пръв път се разсейваше по време на лекциите на Ким и си мислеше за целувките на Томазо и за тялото му,

притиснато до нейното, докато си поделяха последните глътки *vin santo* на очукания диван.

— Той не пропуска да ни го напомни — кисело отвърна другият студент. — Някой да иска пица?

— Къде? — попита Джудит.

— Гробницата — това беше техният прякор на облицованата с мрамор пицария малко по-нататък по улицата. — В един?

— Добре. Ще се видим там. Лаура, ти?

— Ъ-ъ, да. Ще дойда.

Състудентите ѝ я изненадваха. За нея идването в Рим бе възможност веднъж в живота, приключение, сторило ѝ се още по-привлекателно заради убеждението на майка ѝ, че това е (а) в академично отношение губене на време и (б) опасно нехигиенично начинание заради всеизвестната неспособност на италианците да си мият ръцете, след като са посещавали тоалетната.

Беше пристигнала на летище „Фиумичино“ няколко дни преди началото на семестъра. Във въодушевлението си вече усещаше пропаст между себе си и обикновените туристи, които се изсипваха от самолета: те бяха дошли на екскурзия, а тя идваше да живее тук. Придружаваха я раница пълна с книги за изкуството и два малки куфара, само това ѝ бяха позволили. В писмото от Английско-американския университет в Рим, с което я уведомяваха, че е приета, фигурираше следната лаконична фраза: „Мястото за лични вещи е оскъдно, дори в най-големите римски апартаменти — а, повярвайте ни, вашият не попада в тази категория.“

Преди обаче да стигне до куфарите си, оставаше досадата на паспортната проверка. Като всички останали зали за паспортна проверка по света тази на „Фиумичино“ беше разделена на две части: едната за местни, а другата за всички останали. Поредица от зигзази по пода, кулминиращи в жълта линия пред всяко гише, показваха къде да се наредиш в спретнатата опашка и да представиш документите си. Поне така беше на теория. На практика в цялата зала работеше само едно гише. В тясната килийка се бяха сбутали трима млади мъже в сложни униформи, увенчани от килнати под небрежен ъгъл военни шапки, докато отпред се вълнуваше море от пътници от най-различни

националности, размахващи паспортите си във въздуха, ръкомахащи и отпращащи гневни кръсъци към тримата чиновници, които не им обръщаха абсолютно никакво внимание.

От мястото си в края на тълпата Лаура виждаше причината за задържането. Млада жена в тесни шорти и почти незабележим потник, подчертаващ малката татуировка високо на едното ѝ рамо, с руса коса, прихваната от слушалките на скъп MP3 плейър, беше подпряла бюста си на плота на гишето, дъвчейки дъвка, докато тримата мъже флиртуваха с нея под претекста, че разглеждат паспорта ѝ. Единият дори ѝ записваше телефонния си номер, деяние, което увеличи двойно недоволството на чакащите непосредствено след мадамата. Най-накрая я пуснаха, но мъжете успяха да се съсредоточат към непосредствената си работа едва след като впечатляващите ѝ задни части се скриха напълно от погледите им.

Когато най-после дойде редът и на Лаура, тя подаде паспорта си и изпробва първото си „*Buongiorno*“.

Чиновникът погледна първо снимката, а след това и Лаура.

— Добър ден — каза на идеален английски. — Къде ще отседнете в Рим?

— В Резиденция Магдалена. В „Трастевере“.

— *Vene*. Ще дойда да ви взема в събота вечер. Ще излезем на среща.

Ченето на Лаура увисна. След това тя се засмя.

— Защо не? — настоя леко обидено чиновникът. — Ще видите, че ще ви хареса.

— *Scusi*. — Единият от другите се пресегна и взе паспорта ѝ. Униформата му беше по-екстравагантна от тази на колегите му, което означаваше, че сигурно е по-старши. Той огледа паспорта ѝ и взе да го обръща на всички страни.

— Някакъв проблем ли има? — попита Лаура.

— *Si*. Проблемът — с каменно лице обясни чиновникът — е, че сте много по-красива, отколкото на снимката. Много бих желал да ви заведа на вечеря.

Третият бързо каза нещо на италиански. Първият преведе.

— И Алесандро иска. Но аз попитах пръв.

Дребничка монахиня си проби път до гишето и с писклив глас започна да кастри чиновниците.

— Приятно изкарване в Рим, Лаура Патерсън — без да се смути ни най-малко, каза първият, докато подпечатваше паспорта ѝ. — *Prego*. — И тримата я изпратиха с пъргаво ставане на крака и козируване.

След като Лаура намери микробуса, който трябваше да я откара до общежитието, момичето с татуировката вече седеше вътре, заобиколено от огромна купчина багаж. Скоро стана ясно, че това е съквартирантката на Лаура — Джудит. Освен това стана ясно, че интересът на Джудит към Микеланджело и Рафаело е далеч по-малък отколкото този към „Версаче“, „Прада“ и „Валентино“. Следваше магистърска програма по психология на модата, но едва не я бяха изхвърлили в края на семестъра: родителите ѝ бяха настояли да отиде в чужбина и да наблегне на учението си.

— Най-вече искаха да ме разкарат от гаджето ми — сподели Джудит, докато микробусът летеше с главолмна скорост из предградията. — Сигурно си мислят, че ще си седна на задника, ако не съм с него. Той е вампир.

— Моля?

— Нали знаеш. Двамата си пием взаимно кръвта. — Джудит бръкна в деколтето си и извади флаконче на сребърна верижка. — Тази е на Джеф, а той има от моята. Страхотен подарък за сбогуване, нали?

— Да. — Виденията на Лаура за среднощни дискусии върху техниките за рисуване от петнадесети век се изпаряваха бързо.

След като се настаниха — писмото не лъжеше, за американските стандарти апартаментът беше миниатюрен, — излязоха да разгледат Рим, въоръжени само с по една бутилка вода и пътеводителя „Самотна планета“. Беше горещо и бяха обути в шорти. Последствията бяха изумителни. Колите надуваха клаксони като ловци, подгонили жертвата си с ловни рогове. Продавачите по входовете на магазините съскаха по тях като гъсоци. Младежи на скутери — дори такива с гаджета отзад, невероятно красиви италианки с водопади от дълги черни къдрици и съвършена кожа с цвят на препечена умбра — намаляваха покрай тях, за да извикат одобрително „*Ueh, biondane*“ и да изстрелят в скоропоговорка предложения.

— Нямах ли чувството, че сме малко леко облечени? — попита накрая Лаура.

Взеха метрото само за да се озоват приклещени във вагона между три просякини — циганка и двете ѝ невръстни щерки, които

побързаха да се лепнат за тях и да им хленчат за пари.

Джудит пхна банкнота в ръката на по-малката. Парите изчезнаха на секундата и хлапето подхвана врънкането с удвоена сила.

— Не — отсече Джудит. — *Finito*. Няма повече. *Chuiso*. — Просякините не ѝ обърнаха никакво внимание и продължиха да я пипат с протегнати ръце. На следващата спирка във вагона се качи униформен пазач. Момичетата въздъхнаха с облекчение, но след това слисано зяпнаха, когато циганката бръкна в дупките на дрехите си, извади пълна шепа банкноти и ги подаде най-безсрамно на пазача, преди необезпокоявано да продължи да тормози американките. За капак на всичко, когато стигнаха до целта на пътуването си — Муско Ватикано, някаква монахиня ги извади от опашката и ги отпрати, задето били с голи крака.

Следващият ден беше „Денят за ориентиране“. Пръв говори пред студентите Кейси Новак, президентката на помпозно наименуваното „Студентско правителство“. Кейси се усмихваше широко, докато запознаваше новобранците със собствения си шестмесечен опит. Храната била добра, макар и малко мазна, но да внимавали какво ядат — в менюто на много ресторанти имало наистина прекомерни неща като например диви пойни птички и теленца. Да не забравяли да напомнят на сервитьора да им носи чисти прибори след всяко ястие. От два и половина до пет всичко било затворено за следобедна почивка, или сиеста, а в понеделниците и четвъртъците повечето магазини изобщо не отваряли, което било наистина досадно, но се свиквало. Момичетата да носели венчални халки, за да се предпазват от нежелано внимание. Ако някой изпаднел в истинска носталгия по дома, университетът можел да намери компетентен психолог, но забавленията през свободното време били толкова много, че едва ли на някого щяло да му остане време да изпада в депресия.

— Какво още? — беше се замислила Кейси. — А, да, Си Ен Ен е на шести канал, Ем Ти Ви е на двайсет и трети. Има едно добро радио „Чентро Суоно“ с американска музика. Между другото италианската музика е направо ужасна, но италианската телевизия е още по-ужасна. За всички американски шоупрограми използват само по двама дубльори — мъж с глас на престъпник и жена, която трябва да звучи като сладурана, което е много странно, особено като гледаш „Приятели“ — които пък са всеки четвъртък вечер.

След като Кейси си седна сред бурни аплодисменти, Лаура се почувства малко като заселник на луната — в безопасност, докато си стои в капсулата с другите колонизатори, но заобиколена от смъртоносна външна атмосфера.

Следващият, който се изправи да говори, беше елегантният *il dottore*.

— *Bienvenuti a Roma, la citta eterna* — започна и в продължение на минута продължи на чист италиански, след което премина на английски. — Добре дошли в люлката на западната цивилизация. Обещавам ви, че това ще бъде най-изключителната година в живота ви.

Така беше по-добре. Лаура се заслуша внимателно, докато Ким Фелоус им обясняваше кои художествени галерии са съсипали съкровищата си при реставрацията и кои са затворени в понеделник. Каза им кои музеи налагат ограничения за разглеждане по половин час, кои забележителности не си струва да се разглеждат и кои не бива да се пропускат. В първите влизаха почти всички туристически забележителности, а в последните — най-вече малки църкви. Дори им каза кои пътеводители да си купят.

— В никакъв случай не си купувайте нито този на Фодор, нито „Самотна планета“ освен ако не искате навсякъде да ви смятат за туристи. Бедкер е най-добрият. Има и няколко много добри пътеводителя в изкуството на италиански, но са малко тесногръди.

Лаура се беше зачудила дали в края на годината също ще може да чете пътеводители на италиански и, още по-впечатляващо, дали ще ги намира за тесногръди. Реши да изхвърли „Самотна планета“ веднага щом се прибере в стаята си.

— Но — завърши речта си Фелоус, — ако трябва да ви кажа само едно нещо за вашата година в Италия, то е следното: вие не сте дошли тук да изучавате Ренесанса, а да живеете в него. Това е единственият град в света, където шедьоврите от Ренесанса се помещават в шедьоври на Ренесанса, където чешмите по улиците, мостовете на реките, църквите и дори градските стени са сътворени от творци като Буонароти и Бернини. Да вървиш по улиците, да ядеш в ресторант, да разговаряш с обикновен шофьор на такси за футболния му отбор, та дори да си купиш плодове от пазара, това е да си част от живата творба на ренесансовия гений. Отворете се за Рим и Рим ще се отвори за вас.

— А, за малко да забравя — изправи се Кейси, след като Ким седна. — Основното място, където се събираме, е един ирландски бар, „Леговището на Друида“, най-често в събота вечер. И всяка неделя има бейзболен мач. — Възгласите, с които бе посрещната тази забележка, явно говореха, че повечето състуденти на Лаура намират ирландските барове и бейзбола за доста по-привлекателни обекти от чешмите на Бернини.

За щастие Лаура се спогоди със съквартирантката си — всъщност дори по-добре, отколкото беше очаквала. Нейните репродукции на Караваджо и плакатите на дед метъл рапъри на Джудит съжителстваха достатъчно миролюбиво в апартамента, както и собственичките им, въпреки че сешоарът на Джудит изключваше бушона на апартамента всеки път, когато Джудит го включваше. Стъкленницата с кръв обаче се оказа неефективна срещу изкушенията на отдалечеността. Почти всяка седмица Лаура се сблъскваше в банята на апартамента с един или друг техен полугол състудент от курса. В крайна сметка, като са я изпращали в Рим, родителите на Джудит сигурно са знаели какво правят, мислеше си Лаура.

Собствените ѝ дни и нощи малко по малко се превърнаха в рутина — лекции и упражнения сутринта, художествени галерии или курс по италиански следобеда и Си Ен Ен или пица вечерта. В петък вечер висеше с другите студенти в „Лакътя на цигуларя“ или в „Леговището на Друида“, където пиеха будвайзер и гледаха по телевизията американски или английски спортове. От време на време ходеха и в малките ресторанти в „Трастевере“, и още по от време на време излизаше с някой италианец, като всеки романтичен провал съответно се предаваше по телефона на Карлота в Милано. Понякога се случваше да я налегне носталгия и тогава тя или Джудит слизаха до „Кастрони“ и похарчваха купища евро за кутия маргарин, нарязан за тостове хляб и голям буркан фъстъчено масло „Скипи“. И тогава, съвсем случайно, беше намерила малкия бар до Виале Глориозо и Рим — шумен, забързан, живописен, хаотичен — реши да посегне към нея и да я увлече в танца си.

В ресторанта Бруно не разбираше защо нищо не му върви като хората и крещеше по стажанта, че яйцата сигурно са стари. Никога не

му се беше случвало такова нещо със *zuppa inglese* и меренгите, които правеше, също отказваха да се втвърдяват.

Нещастният помощник побърза да отиде за други яйца. На Бруно му стана съвестно. Знаеше, че не е от яйцата. От него беше. За да направиш *dolci*, настроението ти трябваше да е радостно и леко, като десертите, които създаваш. Но днес беше разсеян. Продължаваше да си мисли за момичето от пазара, момичето, с което си беше разменил една-единствена дума, и му се искаше да беше създал за нея менюто, което беше сготвил миналата вечер за момичето на Томазо. Представяше си изражението ѝ, докато е вкусувала първата хапка агнешко, комбинацията от унес и удивление, а след това разливащото се по лицето ѝ постепенно задоволство, когато е засищала апетита си със следващата хапка и с по-следващата... Въздъхна и се опита да прогони всичко това от мислите си.

Пиците се приготвяха по римски: тънък блат от тесто, хрупкав като чипс, полят със сос от пресни домати, моцарела и босилек. По традиция времето за приготвяне на пицата по римски е толкова, колкото готвачът може да задържи дъх, изпича се до съвършенство в пещта на дърва пред ресторанта, с твърда коричка и течен сос.

За своя изненада Лаура откри, че умира от глад. Менюто от миналата нощ не само че не беше задоволило апетита ѝ, но го беше пробудило и тя започна да лапа с удоволствие.

— Това не е пица, а палачинка — измърмори един студент на име Рик и мушна пръст в храната си. — За тия хора думите „дълбок“ и „тиган“ дали означават нещо? — Всички момчета си бяха поръчали и салати. Лаура за малко да им каже, че в Италия салатите се ядат най-накрая, но си замълча.

— В кого е кетчупът? — извика друг студент. Рик извади от раницата си бутилка „Хайнц“, която церемониално обиколи масата.

Нечий мобилен телефон извънтя. На Лаура ѝ отне известно време да разбере, че е нейният, тъй като свиреше класиката на „Крийм“ „Съншайн ов йор лов“. След това осъзна, че Томазо сигурно беше сменил мелодията, докато е била в банята.

— *Pronto?* — отвърна предпазливо.

Беше Томазо.

— Лаура! Харесва ли ти мелодията?
— Благодаря. Много ми харесва.
— Не знам защо ти се обаждам. Просто не мога да спра да мисля за миналата нощ — отнесено каза той.

Тя снижи глас.

— Аз също.

— Никога преди не съм имал такава нощ.

— Аз също. — Тя си припомни вкуса на онова забайоне.

— Беше фантастично. — И се изчерви.

— Кога ще те видя?

— Ами, май съм свободна в събота.

Томазо въздъхна.

— За съжаление събота е най-натоварената вечер. Но мога да се освободя в неделя.

— Добре. Ходи ли ти се на кино?

— Не. Искам да ти сготвя нещо. Нещо наистина специално.

Само гласът му й бе достатъчен, за да се изчерви отново.

— Добре. Ще чакам с нетърпение. Чао, Томазо.

— Морска храна — изсъска Томазо.

— Моля? — Бруно беше зает да пълни множество дребни меренги с мека паста от кестени и твърди бучки кълцан шамфъстък.

— Следващия път ще поднесем на Лаура *frutti di mare* — Томазо остави купчина мръсни чинии в мивката и побърза към изхода на кухнята, където чиниите с ястията чакаха да бъдат отнесени в залата. — Първо, това ще я възбуди и, второ, след като е сложила в уста стриди, едва ли ще има нещо против за десерт да посвири на моя *belino* — извика весело, докато излизаше от кухнята с табла над главата като матадор завъртял пелерината си.

Бруно отвори уста. Искаше да отбележи, че изкуството на кулинарното прелъстяване изисква малко повече финес, но приятелят му беше изчезнал.

Въпреки че центърът на Рим е само на трийсет километра от морето, възбудата на града неизменно отвлича жителите му от

радостите на морския бряг. Змиорките от Тибър са традиционен римски деликатес — задушени с лук, чесън, люти чушки, домати и бяло вино, — но далеч по-традиционно ястие са *baccalata* — осолена моруна, която се пържи на тънки лентички, след което се задушава в доматен сос, подправен с аншоа, борови семена и черни стафиди. За истински хубава прясна риба е най-добре да се отиде или нагоре, или надолу по брега, към Чивитавекия на север или към Гаста на юг.

— Не разбирам — каза Томазо, когато на следващия ден Бруно му обясни всичко това. — Да ходя чак до Чивитавекия за някаква си риба?

— Реших, че вместо да носиш на Лаура морска храна, би могъл да я заведеш при морската храна — предложи Бруно.

Томазо смръщи вежди.

— И пак не разбирам. Това какво ще помогне?

— Можеш да вземеш назаем буса на Дженаро и да я заведеш до морето. Ако искаш, дори можеш да излезеш със сърфа. След това ще напалиш огън на плажа.

Томазо го изгледа объркан.

— Но това означава аз да готвя.

— Риба на скара?

— Моята риба на скара няма изобщо да е хубава колкото твоята риба на скара — тъжно каза Томазо. — Ще трябва и ти да дойдеш. — Физиономията му светна. — Сетих се. Ще се правя, че ти давам инструкции и ще е все едно, че ти приготвяш рибата под мое ръководство. — Томазо кимна ентусиазирано. Много му хареса идеята да дава нареждания на Бруно като готвач. В крайна сметка през годините им се беше нагледал как вгорчават живота на подчинените си. — И, ь-ъ, след това... е, ще трябва да се поразходиш нанякъде.

— Не съм... — започна Бруно.

— Това ми харесва. Ще си направим един романтичен ден на брега на морето, само тримата. Е, двама от нас. Е, трима. Нали ме разбираш какво имам предвид?

Бруно отвори уста да се възпротиви. Мисълта да се прави на пето колело цял ден, докато можеше да си стои в кухнята и да разработва нови рецепти, изобщо не му се нравеше.

— Хайде де — подкани го нетърпеливо Томазо. — Иначе какво ще правиш цял уикенд? Нищо. Освен това Лаура има съквартирантка,

американка. Страхотно парче. Ще ѝ кажа да вземе и нея. Ще станем две двойки. И да не забравиш да се преструваш, че аз съм готвачът. Не е кой знае какво, нали?

Причините Бруно да се съгласи да отиде до морето с Томазо бяха две и нито една от тях нямаше нищо общо със съквартирантката.

Преди години, когато за пръв път беше дошъл в Рим, беше принуден да приеме единствената ресторантска работа за човек без никаква квалификация — сервитьор. Беше ужасен сервитьор. Разсейваше се от храната, която излизаше от кухнята, забравяше кое за коя маса е и дори объркваше сметките. Само бързата мисъл на друг млад сервитьор, който разбра какво става и реши проблема му преди някой да е забелязал, помогна да не го уволнят още първия ден. Този сервитьор беше Томазо. Той взе Бруно под крилото си, научи го на основните неща в работата и го покриваше, когато Бруно изпадаше в някой от редовните си кулинарни блянове. Показа на Бруно как да си присвоява бакшишите, вместо да ги дели с метр'дотела: как да свива полупълни бутилки вино и алкохол след края на смяната; и как да скатава храна от кухнята, за да не гладуват в редките си свободни дни. В замяна Бруно готвеше откраднатите продукти. Още първата хапка беше достатъчна на Томазо да разбере, че новият му приятел притежава талант. Именно Томазо накара Бруно да се запише в кулинарно училище, за да се сдобие с толкова важната квалификация, Томазо се грижеше Бруно да получава дела си от бакшиши, докато учи, Томазо, който го остави в апартамента си да готви, вместо да плаща наем. Когато Бруно се дипломира — пръв във випуска си. — Томазо все още беше младши сервитьор, пилеещ щастливо времето си във флиртове с красиви чужденки. Но Томазо бе толкова лоялен към приятеля си, колкото беше непостоянен с гаджетата си. Чрез мрежата си от познати научи къде са най-добрите незаети работни места и винаги помагаше на Бруно да работи на най-хубавите. Бруно беше много задължен на Томазо и му беше трудно да му откаже каквото и да било.

Втората причина беше по-проста. Щеше да има възможността да сготви наистина вкусна риба.

* * *

В другия край на града Умберто Ерфолини, италианецът, когото Ален Дюфре беше изгонил позорно от „Темпли“, беше отишъл на гости в една внушителна къща в тихо предградие. Влезе в антрето и спря, за да могат двамата мъжаги там да го опипат за оръжие, след което му кимнаха да продължи към кабинета.

В кабинета един мъж остави пурата си и се надигна от креслото. Умберто, който беше висок един и шейсет и осем, се извисяваше над него.

— Умберто. Приятелю — каза мъжът и се вдигна на пръсти, за да го целуне по двете бузи. — Как си? Как е прекрасната ми кръщелница?

— Федерика е добре, Тео. Добре е, но е малко разстроена.

— Разстроена ли? — На физиономията на Теодоро се изписа загриженост. — Защо?

— Заведох я на ресторант за двайсет и първия ѝ рожден ден, някакво префърцунено чужбинско място. Не знам какво съм си въобразявал — той сви рамене. — Но ми се стори, че на всички ще ни е интересно. Ресторант „Темпли“, горе в Монтеспакато.

— И? — внимателно го подкани Теодоро.

— Ами, интересно беше. И унизително.

Докато Умберто обясняваше, изражението на другия мъж помрачняваше.

— Умберто, това наистина заслужава вниманието ми и аз ти благодаря, че ме осведоми. Само че имай търпение. *Si pigliano più mosche in una gacciola di miele che in un barile d'aceto*^[1].

[1] „Ще уловиш повече мухи с капка мед, отколкото с варел оцет.“ — Бел.авт. ↑

ШЕСТ

Бяха се разбрали, преди да тръгнат, да се съберат при Дженаро. Това беше така отчасти защото трябваше да се подкрепят за пътуването с няколко кафета и един-два кроасана, но и защото Дженаро беше свалил горивната помпа от двигателя на стария микробус, за да види дали с нея гаджията няма да работи по-добре, и им се наложи да чакат, докато я върне на колата.

Футболният сезон беше в разгара си и цял Рим се беше пременил или в жълто пурпурните цветове на „Рома“, или в синьо-белите на „Лацио“ феновете, или *tifosi* — името означава буквално заразени от тиф — бяха окичили с цветовете на отборите си всеки прозорец на кола и балкон. В бара на Дженаро беше доста весело, защото Систо беше загубил някакъв бас от Винсент и беше наказан цял ден да носи цветовете на омразните Потапя.

— Той обаче не знае, че отдолу съм с екип на „Лацио“ — призна Систо на Бруно. — Веднъж да стигнем до стадиона, свалям ги и ги изгарям, въобще не ме интересува басът.

Бруно не го слушаше. Току-що беше видял двете момичета, които вървяха към бара. На гърбовете им имаше раници, бяха преметнали през рамо по една плажна хавлия и в ръцете им имаше бутилки вода. Всъщност бяха облечени като за плаж. Едната беше типично момиче за Томазо — хубава, щедро надарена и загоряла, с буйна изрусена коса и татуировка. А другата — Бруно просто не вярваше на очите си — беше момичето, *момичето* с луничките по раменете, което толкова пъти беше виждал из „Трастевере“. Цялото му тяло потрепери като струна.

— А — каза Томазо, — ето ги и момичетата.

Девойките посочиха микробуса и се запътиха към бара. На Бруно му се щеше да разцелува приятеля си. Поне един път всичко беше станало както трябва. Щеше да прекара с нея цял ден на плажа! Още по-добре, отколкото да я заговаря на пазара.

Въодушевлението му бързо премина в пристъп на ужас. Ами ако тя не го харесаше, или по-лошо, ако езикът му се заплетеше дотолкова, че да няма никакъв шанс да ѝ се хареса? Но след това се успокои. Щеше да готви, а това означаваше, че няма да се смуцава — никога не се смуцаваше, като готвеше.

Момичетата влязоха в бара, посрещнати от дъжд от „*buongiorno*“. Винсент и Систо зяпаха момичето на Томазо с отворена уста. Бруно с разтуптяно сърце очакваше да бъде представен на съквартирантката ѝ.

Систо бързо свали фланелката на „Рома“ и разкри синьо-бялото отдолу.

— Всичко си има граници — прошепна на Бруно. — Леле, какъв си късметлия.

— Знам — каза Бруно. Още не можеше да повярва.

— Искам да кажа, мадамата на Томазо си я бива, но изобщо не може да се сравнява с твоя късмет.

— Бруно, това е Лаура — запозна ги Томазо. — Лаура, Бруно; Джудит, Бруно.

— Здравей, Лаура — каза Бруно, след което се обърна към своето момиче и протегна ръка с плаха усмивка. Чудеше се дали го помни от пазара.

— Здравей, Джудит — каза тихо.

Момичето се засмя.

— Не. Аз съм Лаура. Тя е Джудит. — И посочи момичето с татуировката.

— Здравсти, Бруно — каза другото момиче. — Радвам се да се запознаем.

Бруно продължаваше да се взира в другото момиче.

— Ти не си Лаура.

— Така ли?

— Искам да кажа — мозъкът му трескаво се опитваше да спаси ситуацията. — Добре. Значи ти си Лаура. А тя е Джудит.

— Това е генералната идея — съгласи се Джудит.

— Голям си сваляч бе, Ромео — измърмори под нос Систо, пристъпи и протегна ръка на Джудит. — Здравей, аз съм Систо.

— И излизаш с Томазо — заекна Бруно. — О, разбира се. Ти си Лаура. Нещо се обърках. Знаеш ли, аз съм те виждал и преди. На

пазара. Помниш ли?

— Боя се, че не — озадачена отвърна Лаура.

Бруно млъкна изчервен. Тя не го помнеше. С всяка следваща дума се превръщаше във все по-голям идиот.

— Какво ти става бе? — изсъска Томазо, докато товареха в микробуса взетите под наем сърфове и неопренови костюми.

Бруно сви рамене. След като сконфузването му беше преминало, беше настъпило ужасното осъзнаване, че всъщност помага на Томазо да прелъсти Лаура. Докато пътуваха към брега, Бруно се взираше нещастно в пода на микробуса.

— Съжалявам — прошепна Лаура в ухото на Джудит. — Тоя твой Бруно май не е много забавен.

— Няма страшно. По някое време може да живне.

Микробусът се лашна наляво и надясно, докато Томазо въодушевено изпреварваше някакъв скутер. Момичетата изпискаха. Погълнатият от мислите си Бруно не забеляза нищо.

Джудит разказваше историята на венчалните им халки.

— Една от групата ни каза, че ако не искаме да ни задяват, трябва да си купим венчални халки — обясняваше тя. — Затова с Лаура открихме този бижутерски дюкян през реката и се опитахме да обясним какво търсим. Само че тогава още не бяхме много добре с италианския и се оказа, че сме питали за *circonvallazione*.

— Което, разбира се, означава околоръстно шосе, а не венчална халка — допълни Лаура. — Но ние не го знаехме. Бях си взела речник и намерих в него *Buci di orecchini*, обици, затова й казах да пробва с *buci*...

— *Die buci* — продължи Джудит. — Аз вече жестикулирам с пръсти, правя се, че надявам венчална халка...

— Жест, който се оказва разбираем по много начини...

— Както установихме, когато стана ясно, че *buci* всъщност означава дупка или пиърсинг...

— Но изпитвахме такова облекчение, когато той явно ни разбра, че го последвахме по стълбите за мазето. И чак като ни каза да се съблечем, разбрахме, че си е помислил, че искаме пиърсинг...

— На интимни части от анатомията ни — довърши Джудит. Томазо изрева от смях и дори Бруно успя да се усмихне.

— А Лаура се покри и ми се наложи да продължа сама — добави Джудит.

Очите на Томазо се разшириха многозначително.

Бруно и Джудит започнаха да играят на „Бонанца“, търговия на бобени зърна, в задната част на микробуса, а Лаура се зачете в книга по история на изкуството. Бруно внезапно осъзна, че му е прекалено хубаво, за да ревнува от Томазо. И когато след един особено зрелищен завой на Томазо Лаура изписка и сграбчи Бруно за ръката, той почувства прилив на щастие. „Какво от това, че не мога да я имам? — мислеше си. — Поне мога да съм с нея. И поне мога да ѝ сготвя нещо, което никога няма да забрави.“

Паркираха до една дълга пясъчна ивица точно под пристанището в Санта Маринела, разтовариха сърфовете и изтичаха право във водата. След около час другите останаха в морето, но Бруно излезе, за да подготви вечерята. Първо напали огън на плажа от дървени въглища и ароматни лозови пръчки, които извади от раницата си в микробуса.

В началото на пристанището имаше ниска, продълговата дървена постройка, за чието предназначение едва ли можеше да се досети някой отвън, издавано единствено от вързаните до нея редици лодки, по чиито палуби се виждаха разхвърляни буци лед, празни черупки от раци, навити мрежи и други рибарски принадлежности. Пътят от другата страна на сградата беше покрит с лъскави рибешки люспи във всички цветове на дъгата там, където ежедневният улов се товареше на камиони. Вътре на сянка престарял рибар седеше и методично обработваше купчина *totani* — червена сепия, — като биеше главногите едно по едно, за да омекоти месото им.

Бруно пристъпи вътре и сърцето му се разтуптя. „Ето това е рибен пазар“ — помисли си.

Минаха няколко секунди, докато очите му се приспособят от яркото крайбрежно слънце към тъмната вътрешност. От двете му страни в полумрака се издигаха купчини риба. Острата миризма на рибешки вътрешности нахлу в ноздрите му. Вляво висеше цяла риба тон, срязана отстриани, за да се вижда качеството на месото. Вдясно множество огромни *pesce spada*, риба меч, лежаха в дървен кафез и мечовете им стърчаха от него, дебнещи краката на непредпазливия

минувач. А на дългата мраморна плоча точно пред него, върху купчина натрошен лед, изпъстрен тук и там с яркожълти лимони, имаше миди, раци и дребна риба. Имаше *riccio di mare* — хайвер — в изобилие, както и стриди, но имаше и далеч по-екзотични деликатеси — *polpi*, октоподи, *arogosti*, раци без щипки, *datteri cli mare*, скариди, *granchi*, паякообразни раци с мека черупка, все още живи, държани в кофа с вода, за да не избягат. Бруно разпозна и *tartufo di mare*, така наречените морски трюфели, а най-отзад видя и още по-голяма награда: купчина блестящи *cicale*.

Cicale са нещо средно между дребен омар и голяма скарида, с дълги предни щипки. По традиция се ядат пресни още на пристанището, направо от лодката. Първо се разцепват гърбовете им. След това се мариноват час и нещо в зехтин, галета, сол и много черен пипер, след което се пекат на много горещи въглени. Вадят се от въглените с пръсти, отварят се овъглените пеперудообразни черупки и месото се изсмуква „*col bacio*“ — с целувка, — при което остават лъскави мустаци от опушен зехтин, мазни пръсти и език, щипец от облизването на последните подлютени от пипера вдлъбнатини на черупката.

Бруно попита любезно дали може да огледа продукцията. Старецът, който отговаряше за изложбата, му махна утвърдително, тъй като и не би очаквал нещо друго. Бруно приближи една *cicalea* до носа си и я помириса. Миришеше на озон, водорасли, солена вода и на онази недоловима воня на океански студ, присъстващ и в най-прясната морска храна. Кимна. Беше свършена.

Бруно купи един лаврак, толкова *cicale*, колкото му позволяваха парите, няколко стриди, малко *tartufi*, малко миди, две шепи раци и една от сепиите, които беше видял стареца да бие отвън. Старецът замахна с ножа си към сепията с едно-единствено движение и отдели корема от пипалата. Още едно замахване на ножа и безформената продълговата глава отхвъркна. Измъкна човката с бързо усукване с пръсти, след което изми всичко със студена вода на чешмата и междуременно извади костта от корема.

— *Prego* — каза и подаде разните части на Бруно. — *Buona forcetta*. — Цялата процедура му беше отнела няколко секунди.

Бруно излезе обратно на слънцето, което вече се снижаваше и почервяваше, и пое надолу по брега, където беше паркиран старият

микробус на Дженаро. Беше напалил огъня, преди да отиде за рибата; от въглените си издигаше струйка прозрачен дим. Другите все още бяха в морето. Той постоя загледан в очертаната от неопреновия костюм стройна фигура на Лаура, която лежеше на сърфа си. В този момент тя прегърна Томазо и го придърпа към себе си за целувка. Бруно се сепна и обърна вниманието си обратно към храната.

„Това е за Лаура — каза си. — От мен за нея, дори и никога да не узнае.“

Разстла на пясъка мушама, намери камък вместо дъска за рязане и се захвана за работа. Беше донесъл от Рим чесън, тиквички, резене и картофи, които се зае да бели и реже. Не след дълго съзнанието му се изчисти и той изпадна в полуавтоматичния транс, който го обземаше винаги, когато готвеше, за да вдигне глава едва когато дългите сенки на другите паднаха върху онова, което вършеше.

— А, Томазо, тука ли си? Почти съм ти подготвил всичко — изрече почтително.

Лаура клекна до Бруно, за да разгледа улова му.

— Всичко е толкова красиво — въздъхна и взе една преливаща като залеза оранжево-червена мидена черупка.

Бруно се загледа в косата ѝ — мокра, оплетена и сплъстена от солта. По лицето ѝ също имаше бели ивици сол като индианска украса под очите и над костюма кожата на врата ѝ беше настръхнала от хладната вода като пъпчици на хайвер. Затвори очи и вдъхна. За миг почти почувства вкуса ѝ — солената ѝ кожа, солта в косата ѝ...

— Не си измил сепията както трябва, Бруно — каза Томазо и метна безформеното главоного в скута му. — Иди и го измий в морето.

На сепията, естествено, ѝ нямаше нищо.

— Ей сега — каза Бруно и се надигна.

— Какво ще ни сготвиш? — попита Джудит.

— Лаврак, пълнен с миди, и смесена скара от *frutti di mare* — гордо отвърна Томазо. — Съвсем просто ястие, но ви обещавам, че досега не сте яли нещо такова. Би ли ми подала този нож?

В апартамента Бруно го беше обучавал близо час как да отваря миди. Като се върна от водата със сепията, Томазо вече беше във вихъра си и обясняваше как приготвял тази рецепта от малък, даваше нареждания, хвърляше черупки от миди на всички посоки и изобщо се фукаше, докато в това време Бруно кротко вършеше истинската работа.

— *Ueh*, Бруно, на тая риба ѝ трябват още подправки. Ако обичаш, накълцай малко чесън.

— Дадено. — Чесънът беше за картофите, а не за рибата, чийто аромат щеше да бъде унищожен от острия му мирис. Бруно демонстративно смачка няколко скилидки на камъка, след което тихомълком го остави настрана. Ръцете му потрепваха безпомощно, докато Томазо непохватно тъпчеше мидите в лаврака. По-лошо, Лаура наблюдаваше Томазо като хипнотизирана. Бруно усети да го пробужда остра ревност.

— Сега просто слагаме рибата в тенджерата... — тъкмо казваше Томазо. Бруно побърза да му подаде бутилка вино, студено бяло „Орвието“.

— Благодаря, приятелю — каза Томазо и отпи щедра глътка.

— Рибата — прошепна Бруно. — За рибата е.

— И на рибата също ѝ се пие — заяви, без да се смути Томазо и изля бутилката в устата на рибата.

На няколко пъти се наложи Бруно тайно да се намесва, когато пламъците се вдигаха прекалено високо или когато парче кожа оставаше непокрито от фолиото, но като цяло — за своя най-голяма изненада — Томазо се справяше съвсем прилично.

Когато най-накрая настъпи време за ядене, Бруно впери поглед в Лаура, която тъпчеше миди в устата си с доволни възклицания, мазният сос се стичаше по брадичката ѝ и караше кожата ѝ да блести на помръкващата светлина. Беше влюбен в начина ѝ на ядене: без задръжки и вина, облизваща пръстите си с удоволствие, отдаваща се изцяло на всеки нов вкус и непознат аромат. В „Темпли“ беше виждал толкова много елегантни жени да бодат деликатно храната си, като че ли е нещо опасно, да я побутват из чиниите си или придирчиво да я нарязват на десетки парченца, след което да не недокоснат и половината от нея. Лаура се хранеше с истинска наслада и тази наслада стопляше собственото му сърце.

— Ядеш като италианка — каза искрено.

— Това хубаво ли е? — попита тя с пълна уста.

— *Si*. Това е единственият начин.

— Всъщност ям като прасе. Откакто се помня. Майка ми е вдигнала ръце от мен.

— Какви подправки има тук, Томазо? — пожела да научи Джудит.

— Ъ-ъ... — Томазо се обърка и погледна към Бруно.

— Усецам резене и риган — каза Лаура и сбърчи нос. — И още нещо. Джинджифил?

Бруно едва забележимо кимна на Томазо.

— Много добре — заяви Томазо. — Резене, риган и джинджифил. Лаура, ти позна.

Сърцето на Бруно изпърха от гордост. В лаврака имаше само няколко пращинки джинджифил. Дори професионален готвач щеше да се затрудни да го определи. Небцето на Лаура може да беше нетренирано и необучено, но вкусовите ѝ рецептори бяха на истински ценител.

След като и последната *cicala* бе извадена от черупката и погълната и празните черупки съскаха в огъня, Томазо пусна из компанията цигара с трева. Слънцето се скри под водата, пясъкът изстина и те извадиха сърфовите от водата и насядаха върху тях край огъня. Скоро единствената светлина идваше от тлеещите черупки. Дълго време никой не каза нищо. В кабината на микробуса дори Томазовата компилация на „Блу Ойстър Клъб“ най-послед милостиво беше свършила и от касетката се чуваше само съскане и тишина.

Лаура се облегна на Томазо.

— Натъпках се — каза сънено.

— *Sono ripeno come un novo* — промълви Бруно.

Тя му се усмихна. За миг очите му отвърнаха на усмивката ѝ, но след това се извърнаха плахо.

— Какво означава това? — попита тя.

— Означава „Пълен съм като яйце“.

— Италианският е толкова красив.

— И американският звучи добре, — „когато *ти* го говориш“, му се прищя да добави, но не можа. Това можеше да го каже Томазо — не само затова, че беше негова приятелка: Томазо можеше да направи комплимента на всяка и той да звучи, ако не искрено, то поне

очарователно и забавно. А ако той, Бруно, кажеше такова нещо, щеше да прозвучи като недодялан сваялч.

— *Sono pieno come un novo* — повтори Лаура.

— Ей, Лаура — обади се Томазо. — Кажи на Бруно какво ти беше казало първото ти италианско гадже да отговаряш, когато някой ти направи четка.

— Ами — тя се замисли, — нещо като „*Cacati in mano e prenditi a schiaffi*“.

Томазо се изсмя гръмко.

— „Изсери си се на ръцете и си го размажи по лицето“ — преведе. — Какво още?

— Ъ-ъ — „*Lei e' un cafone stronzo, vada via in culo*“.

— Браво. „Ти си лайно, затова се заври обратно в задника си.“
Ще те направим римлянка. Още?

— „*Guardone ti sorella e allupato ti bagnasti*.“

— Това е по трудно за превеждане — Томазо поклати глава. — Но е нещо като „Възбуждаш се, като гледаш сестра си с мен“. Само че няма английска дума за *guardone*. То е нещо като воайор, само че побидно. Някой, който го е страх да чука и затова зяпа другите хора.

Бруно за миг изпита отвращение към себе си. „Това съм аз — помисли си. — Зяпач.“

— Бях сигурна, че говоря любезности — каза Лаура. — Звучеше толкова красиво.

— Какво искаш да кажеш? То е красиво. И е любезно — за римляните. — Томазо я прегърна през раменете. Това беше сигналът за Бруно.

— Аз ще се поразходя — той се надигна с натежало сърце.

— Идвам с теб — побърза да каже Джудит и протегна ръка. — Дай ръка да стана.

Докато я вдигаше, Джудит се приближи малко по-плътно, отколкото беше очаквал. Внезапно осъзна, че докато си е мислил за Лаура, съквартирантката ѝ очевидно е обмисляла възможността за романтично приключение с него. Погледна Томазо за помощ, но приятелят му вече се целуваше с Лаура.

— Хубаво, да се поразходим. — Бруно погледна двамата влюбени. — Сигурно ще се позабавим — добави без желание.

„Това е съвършенство — помисли си Лаура. — Намирам се на пуст плаж с прекрасния си римски любовник, който току-що ми сготви най-вкусната риба, която съм яла. Какво повече бих могла да искам?“ Бяха далеч от пътя и никой не можеше да ги види, а и да ги видеше, бяха само два силуета на фона на огъня, затова тя не се възпротиви, когато устните на Томазо се спуснаха към корема ѝ.

Малко след като оставиха Томазо и Лаура, Джудит пхна ръка в тази на Бруно.

„Очаква да я целуна“ — помисли си той с нежелание.

Стигнаха до брега и тя многозначително се наведе към него.

— Джудит — започна с извинителен тон, — трябва да ти кажа нещо.

— Какво?

— Ами... има друга.

— Приятелка?

— Не съвсем.

— Приятел?

— Не, не, не това.

— Тогава какво?

— Обичайното. Просто, друго момиче, което не е влюбено в мен.

Джудит помисли малко.

— Е, след като тя не е влюбена в теб, какъв е смисълът да си ѝ верен? — отбеляза тя.

— Знам, само че... не мога да спра да мисля за нея.

— Не се притеснявай. Само че аз трябва да се разхладя — заяви решително. — Ще поплувам. Идваш ли?

— Защо не? — След като се гмурнаха в белезникавата пяна, извика: — Сърфирай!

— Ама дъските останаха в микробуса.

— За какво ти е дъска? — Той изчака поредната вълна, хвърли се на гребена ѝ и се остави да го отнесе към брега.

Следващите няколко вълни ги заподмятаха хаотично и ги накараха да плюят солена вода. Но беше весело и щом стъпиха на плиткото, веднага пое обратно.

Накрая, когато Лаура просто не можеше повече да чака. Томазо пхна езика си в нея, разтвори я като *cicala* и засмука сладката ѝ плът в устата си.

— О, Томазо — прошепна тя, — фантастично е.

Той се извъртя, вкара езика си още по-дълбоко и тя почувства първите малки талози на приближаващото удоволствие. „Все едно лежа на сърфа — помисли си замечтано — и чакам да дойде хубава вълна и да ме издигне.“ Дишането ѝ се учести в очакване.

По някое време се натовариха на микробуса за дългия обратен път. За жалост идеалното за каране на скутер из безкрайните римски задръствания шофиране на Томазо изобщо не предразполагаше към дрямка. То обаче не пречеше на момичетата отзад, които не виждаха останалите коли, въпреки че ругатните и воят на клаксоните можеше да смуги и най-крепкия сън. Бруно се вираше в мрака. Представяше си как готви за Лаура, как ѝ поднася ястие след ястие, просто за да се наслаждава, като я гледа да яде.

Копнееше да обучи небцето ѝ. Непознатите вкусове на морската храна толкова ѝ бяха харесали, че се размечта за всички останали неща, които би могъл да ѝ покаже. Никой не знаеше по-добре от него, че да се насладиш на един нов аромат, означава той да те промени завинаги. Но какво да ѝ приготви?

Когато един особено темпераментен участък от пътя ги заподхвърля из микробуса, Лаура се размърда. Бруно не можа да се стърпи и се обърна назад, за да я погледне. Беше се сгушила до съквартирантката си на задната седалка и двете се бяха увили в спалния чувал на Бруно. Сърцето му подскочи толкова силно, колкото го беше сторил току-що микробусът.

„За теб бих приготвил сватбена торта...“

Тръсна глава, за да прогони тази мисъл. Тя беше гадже на Томазо, а не негово. Какво си въобразяваше?

Бруно внезапно осъзна, че Джудит го гледа. Беше го гледала, докато той гледаше Лаура. Побърза да извърне глава и се зачуди дали се е досетила, че ѝ е говорил за приятелката ѝ, и ако е така, дали ще каже нещо.

Най-накрая се прибраха в Рим и стигнаха до „Тестачио“, стария месарски квартал. Повечето складове вече бяха превърнати в клубове и барове: тази част на града никога не заспиваше и на няколко пъти им се наложи да изчакват групи от хора, придвижващи се от един бар на друг.

— Я вижте — каза Томазо, докато минаваха покрай някакъв нов бар. — Това трябва да го пробваме.

Бруно изръмжа. Съвсем доскоро този район беше пълен с кланици и месарници. Сега месарите бяха прогонени.

Лично неговото мнение беше, че именно „Тестачио“, а не Виа дел Корсо или Пиаца дел Кампидолио, е истинското сърце на Рим. В продължение на векове животни били водени тук на заколение, като хубавото месо отивало на трапезите на благородниците в техните палати и на кардиналите във Ватикана. Обикновените хора трябвало да се задоволяват, с каквото остане — така наречената *quinto quarto*, „петата четвъртина“ на животното: вътрешности, глави, крака и опашки. От това произлязла една малка *osterie*, специализирана в приготвянето на тези отпадъци, и кулинарната изобретателност на римляните била толкова голяма, че скоро дори кардиналите и благородниците охотно започнали да похапват ястия като *coda alla vaccinara*, волска опашка, задушена в доматен сос, *caratella d'abbacchio* — сърце, бял дроб и далак от новородено агне на шиш от розмаринови пръчки и задушени с лук и бяло вино.

За всяка част от група на животното имаше традиционен метод на приготвяне. *Zampetti all' aggro* представляваха телешки джолани, поднесени със зелен сос от ситно нарязани аншоа, каперси, сладки лукчета, кисели краставички и чесън, сгъстен с картофи и разреден със зехтин и оцет. Мозъкът се приготвяше с масло и лимон — *cervello al limone* — или се сваряваше със зеленчуци, след което се оставяше да изстине, нарязваше се на тънко и се панираше. Черният дроб се увиваше в було, нежната мембрана, обгръщаща вътрешностите на свинята, която по естествен път омекотява месото, докато се стопява бавно в тигана. Имаше рецепта за далак, рецепта за уши, рецепта за черва, рецепта за език, всяка една усъвършенствана през вековете и любима на всеки, от бебето на високото столче до *nonnina* —

бабичката, която е яла същото ястие, приготвено по същия начин, когато самата тя с била дете.

Беше всеизвестно, че не всички чужденци споделяха римската любов към *quinta quarto*. Дори например един неаполитанец би се погнусил пред чиния неясни разклонения на червата или стомаха или пък от набързо запържените бъбреци с острия им остатъчен вкус на *piscia*. Бруно обаче си мислеше, че Лаура е по-различна. В нея имаше нещо, което говореше, че е отворена за нови неща, за приключения. И ако изобщо имаше някакви кулинарни задръжки, неговите ястия щяха да ги премахнат, да я съблазнят с аромати, съчетания и вкусове в едно пътешествие на сетивата, стъпка по стъпка; приключение във вътрешностите на самия Рим.

За първата вечеря ѝ беше приготвил провинцията. За втората ѝ беше приготвил морето. За третата реши да ѝ приготви града — плътния, тъмен, наситен, кървав град с цялата му люта история. Ако беше прав, това щеше да пробуди нещо в нея. Ако не беше — е, поне щеше да знае, че ѝ е приготвил истинско римско ядене.

СЕДЕМ

Докато крачеха към първата лекция за деня, Джудит разказа на Лаура за странното поведение на Бруно на плажа.

— Общо взето, ми обясни, че бил прекалено влюбен в тази мистериозна жена, за да ѝ изневери с мен.

— Ах, това е много романтично.

— Да си имам късмета. Аз си мислех, че италианците са непостоянни и неверни разгонени псета и точно на мен да се падне единственият, който не е.

— Не знаех, че толкова ти е харесал.

— След такава разкошна вечеря бих го направила и с папата — малко замечтано отвърна Джудит.

Неприличният смях на Лаура стресна една котка, заспала на припек върху седалката на нечий скутер. След това котката видя, че това са просто две момичета, които оживено обсъждат момче, и отново се намести да спи.

Бруно стоеше къщичка от карти. Или поне така се чувстваше. Всъщност приготвяше плодов *millefeuille* — деликатно многолистно тесто, пълнено с плодове и крем. Но тъй като това беше „Темпли“, десертът беше преработен от Ален по такъв начин, че представляваше помпозна витрина на сладкарската виртуозност. Първо, многолистното тесто се изпичаше, затиснато между тежести, за да стане пръхкаво и хрупкаво. След това се поръсваше с пудра захар и се карамелизираше със саламандър. Между всеки от трите пласта имаше пълнеж от най-лекото, най-деликатното плодово суфле. Тъй като напълно приличаше на крем, клиентът осъзнаваше, че това е суфле едва когато го сложеше в уста. Но с тази смес можеше да се случат много ужасни неща. Всяко суфле трябваше да се надигне с плавно хидравлично движение, повдигайки деликатния си покрив от карамелизирано тесто, без да го накриви така, че основата за следващия пласт да е равна. И най-

малкото залепване или тръскане накланяше целия ансамбъл като кулата в Пиза. Още нещо, всяко следващо суфле трябваше да е малко по-малко от това под него, за да не смаже най-горния пласт под тежестта си тези отдолу. И накрая, най-горният пласт трябваше да приеме лъжица *coulis*, без десертът да рухне или спадне.

Винаги имаше брак и Бруно обикновено приготвяше повече такива десерти, отколкото бяха поръчани, в случай че някой не се получи. Такива ястия не можеха да се приготвят предварително. Всяко суфле прекарваше във фурната точно седем минути и се сервираше до три или четири минути от излизането, тъй като след това спадаше. Координацията на всичко това при цяла маса клиенти, някои от които можеше да са си поръчали ястия, изискващи продължителна обработка, като например *tartes fines aux pommes*, беше логистичен кошмар.

Бруно беше приел поръчка за два *millefeuille* и, както обикновено, за всеки случай беше приготвил три. Мислите му обаче не бяха при десерта. Една част от съзнанието му мислеше за карантия — за тъмните лепкави сосове на задушен телешки дроб; за комбинации от гъби и бъбреци, далак и артишок; прехвърляше отново и отново различните възможности за следващото меню на Лаура. В реалния свят действията му изоставаха от разписанието. Две от суфлетата спаднаха и се наложи да спре доставката на десертите за тази маса и да почне отначало. За да спести време, не направи резервен десерт. Ръката му изтръпна от непрестанното разбъркване на плодовото пюре и разбитите белтъци, което означаваше, че няма да успее да усети кога е достигната леката, въздушна консистенция, изисквана от Ален. Нямахме време да чака и да проверява. Сложи втората партида суфлета във фурната и веднага започна да приготвя *coulis*.

След малко откъм фурната се чу лекото пукане на въздушните мехурчета в недобре разбърканото суфле, което пръсна полутечна яйчена смес във всички посоки.

— *Un ce pozzo credere* — изруга Бруно. В другия край на кухнята Ален вдигна глава. Като знаеше, че вече го наблюдават, на Бруно му стана още по-трудно. Освен това знаеше, че Ален няма да позволи единственото неексплодирало суфле да излезе от кухнята — щеше вече да е спаднало, докато останалите излезеха от фурната. За пореден път започна отначало с двете суфлета. По гърба му се стичаше пот, а той

разбиваше, бъркаше и претриваше през сито. В крайна сметка новата порция беше готова и този път имаше късмет. Не бяха най-добрите *millefeuille* в практиката му, но бяха приемливи — или поне той така си мислеше. Когато ги отнесе с треперещи ръце за проверка, изживя унижението помощник-готвачът да ги оглежда продължително, без да каже и дума, като че ли Бруно беше някой вчерашен стажант. Още по-неприятното беше, че самият Ален дойде да ги огледа. Няколко мъчителни секунди *chef de cuisine* и *sous-ът* пронизваха десерта с поглед като доктори, оглеждащи отворена рана. След това Ален хвърли поглед към часовника и Бруно се изчерви от срам. Ален съобщаваше на цялата кухня така ясно, все едно го беше изрекъл на глас, че би желал десертите да се приготвят отново, но Бруно е похабил толкова много време, че е невъзможно. Накрая кимна с нежелание и сервитьорът бързо понесе недостойните десерти върху таблата.

В строгата йерархия на кухнята беше настъпило леко разместване. Бруно го усети. Досега си мислеше, че не го вълнува фактът, че е любимец на Ален, но осъзна, че беше така, защото беше свикнал с него. В действителност видя, че одобрението на Ален бе преходно като температурата на плоча за затопляне на ядене и че повечето млади готвачи се конкурираха отчаяно всеки за своя дял. Имаше една-единствена личност, от чиято работа Ален изглеждаше неизменно доволен: новоназначеният *saucier* Юго Кас. Преди да дойде в „Темпли“, красивият млад французин Юго с лъскавата небрежна черна грива беше работил при Дюкас в Париж и при Бек в Италия. Беше само двацет и една годишен, но хората вече говореха за него като за бъдещ носител на „Мишлен“. Ален се отнасяше с Юго почти като с равен и този следобед дори беше поискал съвета му относно някаква марината и беше подал лъжица на младежа да я опита. Бруно не беше толкова наблизко, че да чуе отговора на Юго, но беше видял енергичното одобрително кимане на Ален.

Бруно забеляза и какви усилия полагаше младият французин, за да задържи благоразположението на Ален. Като новоназначен *chef de partie*, например, Юго имаше пълен картбланш да опитва ястията на *chef de cuisine* за ястията — но по всяка вероятност не и да прави толкова ласкателни забележки.

— Ей, Бруно. Как върви? — Това беше Томазо, който беше приключил работата си за следобеда.

— Ужасно — измърмори Бруно. Томазо проследи погледа му към Юго Кас, който възхитено опитваше поредното ястие на маестрото.

— Наврял се е толкова дълбоко в *culo* на шефа, че се учудвам, че вкухва нещо друго, освен *sassa* — беше коментарът на Томазо. Бруно се засмя. Колкото и зле да вървяха нещата, винаги можеше да разчита на приятеля си за подходяща забележка.

Лаура седеше в залата за лекции на д-р Фелоус и си тананикаше, докато си водеше бележки за *torsione* и *contraposto*. На белия екран светеше огромна проекция на рисунка на Микеланджело на гол мъж. Елегантните му задни части минаваха през също толкова елегантното лице на д-р Фелоус, докато *il dottore* крачеше напред-назад и с ясни, сложно построени изречения обясняваше благородството на идеалите зад тях.

Лаура скицираше задници в тетрадката си. Тананикането ѝ взе да се чува и по някое време съседът ѝ я сръга леко.

Внезапен силен шум на нещо паднало смути монотонното жужене на кухнята. Всички в кухнята подскочиха. Откъм залата се дочуха крясъци. Вратата на кухнята се отвори рязко и един сервитьор влетя с вик „Елате бързо!“.

Кухнята се изпразни, защото персоналът излезе да види какво става. Явно някакъв доставчик беше докарал кашон със змиорки, чието дъно се беше отворило при минаването му през фоайето. Десетина змиорки щъкаха като сребърни светкавици из дебелия килим на залата в отчаяното си бягство към свободата.

Францискус закърши пръсти и започна да крещи заповеди:

— Пиетер, Стефани: закарайте клиентите на бара. Останалите, хванете ги. — Лесно да се каже. Змиорките бяха римски блатни змиорки — дребни, чевръсти и целеустремени — и целият персонал започна да лази по килима, за да ги залови. От време на време се дочуваше победоносен вик, последван от ругатня, когато хлъзгавата *anguilii* се изплъзваше от нечий пръсти. Изтласканите към бара клиенти, с внимание първоначално отвлечено от чаши безплатно

шампанско „Дом Периньон“, вече се връщаха в залата с чаши в ръка; предлагащи съвети, аплодиращи успешен арест и стенещи разочаровано, когато поредната змиорка се изплъзнеше от хватката на преследвача си. За залавянето на първите две змиорки отидоха пет минути, след още пет други две се озоваха в кашона. Изтощеният персонал реши да си даде малко почивка.

Томазо побутна Бруно.

— А къде отиде доставчикът? — измърмори под нос.

Бруно се огледа. Онзи, който беше предизвикал суматохата, наистина беше изчезнал.

— И от къде на къде не ги внесе през вратата на кухнята? — продължи Томазо. — Всеки доставчик на „Темпли“ знае, че трябва да използва входа на кухнята. Тука има нещо гнило.

— Вие двамата — заповяда Францискус, — разговорите после, като ги хванете всичките.

Томазо се подчини и посегна да измъкне една змиорка изпод масата, където се беше укрила, но тя се шумугна под най-близкия стол, преди да успее да я докопа.

Безплатното шампанско си вършеше работата и симпатиите на клиентите започнаха да се преориентират към бегълците. Започнаха да аплодират иронично всеки път, когато поредната змиорка се изплъзнеше от ръцете на похитителя си. Ален наблюдаваше отстрани с физиономия като гръмоносен облак.

Юго беше този, който реши патовото положение. Завъртя се на пета, отиде в кухнята и след секунди излезе оттам с по един огромен нож във всяка ръка. Това бяха стоманени „Сабатиер“, продълговати като ледени висулки, завършващи със смъртоносно остри върхове. Юго издебна една змиорка, но вместо да се опита да я хване, прободде главата ѝ с върха на ножа и я наниза на острието.

Кибиците притихнаха. Без да маха *anguilla*-та от ножа, където тя се гърчеше като нота от сложен акорд, Юго продължи напред. Върхът на ножа нанесе още един удар. Сега на окървавеното острие се гърчеха и мятаха две змиорки. Трета се спасяваше скоростно към вратата. Юго направи три хладнокръвни крачки към нея, приклепна като умел боец и я прониза зад хрилете с втория нож. Подгони следващата и след миг четвъртата и последна змиорка се присъедини към останалите на ножа му. Без да каже дума, Юго се върна в кухнята. Вратите се затвориха и

се чу тънък удар на острие в острие, последвано от тупването на парчета змиорки на пода.

— Всички обратно по местата — изкомандва Ален. — И слава Богу, че поне един тук има малко здрав разум.

Когато персоналът се завърна по местата си, змиорките вече ги нямаше и Юго спокойно бъркаше сосове.

Именно Томазо, който разчистваше останките от разпадналия се кашон, намери изписаните отвътре думи:

„Внимавай кого изхвърляш от ресторанта. Това може да са нечи хлъзгави приятели.“

Накрая дойде свободният ден на Бруно и той отиде да търси продукти за следващото си кулинарно празненство. *Mattatoio*, старата общинска кланица в „Тестачио“ беше затворена отдавна, превърната в конюшня за конете, които развеждаха туристи из града в малки файтони, но наоколо бяха останали няколко месарници, които разфасоваха добитъка на място и, както се казваше, не изхвърляха нищо, освен жлъчката. Една от тях беше „Еоди“, в помещение издълбано в подножието на хълма Монте Тестачио — който сам по себе си не беше никакъв хълм, а тридесет и пет метрова планина от строителни отпадъци още от римско време, образувала се от парчета счупени амфори, глинените съдове, в които древните римляни пренасяли зехтин. В основата на това древно сметище много автоработилници, месарници и дори ресторанти бяха прокопали дълги пещери с кръгли покриви без прозорци. В „Еоди“ беше тъмно и дървените стърготини по пода бяха осеяни с петна от кръв, но качеството на месото не можеше да се сравнява с никое друго.

Бруно разговаря цели двайсет минути със собственика Яко. При гаранцията задължително трябваше да има доверие и последствията от закупуването на съмнителна стока бяха далеч по-трагични, отколкото при обикновеното месо. Даде на продавача да разбере, че е професионален готвач и обсъди множество рецепти с него, докато Яко се въодушеви почти колкото самия Бруно за менюто, което Бруно

щеше да приготвя. Продавачът отиде в задната част на магазина и се върна с окървавени ръце пълни със съкровища — чревца от теленце, агнешки мозък, свински език и цяла волска опашка, все още неодрана, наподобяваща камшик на ездач. Измежду тях бе направен окончателният избор. Възрастният мъж настоя Бруно да не прави ястията прекалено сложни.

— Придържай се към простите рецепти и няма да сбъркаш — настоя. — Не се изкушавай да си измисляш свои. Знаем ви вас младите готвачи, все нещо бързикате манджите.

С тези думи в главата си Бруно взе грижливо запънатите във вестник продукти и се прибра от другата страна на реката в „Трастевере“.

Менюто следваше строго съвета на възрастния мъж. *Antipasto*-то представляваше класически римски *fritto misto* — хапки смесена карантия, включително резени сварен мозък и черен дроб, кълцани охлюви, артишок, ябълка, круша и на киснати в мляко хапки хляб, всичко това изпържено до зачервяване в панировка от яйца и галета. То беше последвано от *primo* от *ragatoni alla pajata* — паста, гарнирана с чревца от теле сукалче, толкова младо, че все още бяха пълни с млякото на кравата, задушени с лук, бяло вино, домати, карамфил и чесън. За *seconda* имаше *milza in umido* — задушен агнешки далак, със салвия, аншоа и черен пипер. Горчивата салата от *puntarelle al' acciuga* — стръкове цикория с аншоа, щеше да прочисти небцето за простото *dolce* от *fragole in aceto* — горски ягоди в оцет. За да довърши менюто с артистичен замах, беше намерил малко *kopi luwak*, рядък сорт индонезийско кафе. Въпреки съвета на стареца обаче не можа да се въздържа от някое друго своеволие, замествайки съставка тук или там, разчупвайки един или друг сос на съставните му аромати, намалявайки всичко, което не беше абсолютно необходимо.

В този момент щастието и тъгата бяха неразривно свързани в сърцето му, също като белтъка и жълтъка на яйцата, разбивани за омлет. Болката от това, че Лаура не е негова, противопоставена на удоволствието, което изпитваше да готви за нея, докато вече не знаеше къде свършва тъгата и къде започва щастието.

Още преди да стигне до апартамента на Томазо, Лаура долови наситената тежка миризма, която се носеше из тясната улица. Тя спря, притвори очи и вдъхна дълбоко. Миризмата беше сложна и люта като

на старо пристанище, но несъмнено всеядна. Лаура потръпна за миг. В този аромат имаше нещо тъмно, нещо почти разложено — мускусно, диво изобилие, спуснало се над улицата, примамващо с остри нотки на карамфил и чесън. Ноздрите ѝ се разшириха и устата ѝ се изпълни със слюнка. Тя бутна вратата на дворчето и се затича нагоре по стълбите.

Вратата на апартамента ѝ отвори съквартирантът на Томазо.

— Здравсти. Томазо тук ли е? — усмихна се тя на Бруно, който ѝ беше симпатичен.

— Тъкмо довършва вечерята. Влизай.

Вратата на кухнята беше затворена и отвътре долитаха най-разнообразни римски клетви и ругатни. — На твое място не бих влязъл вътре — плахо я посъветва Бруно. — Малко се вманиачава, като готви — нали знаеш как става: обича всичко да е идеално. — Трясък, последван от изсипване на чекмедже с прибори потвърди думите му.

— Сигурно не е лесно това да готвиш по рецепта.

— Общо взето, да, но да си готвач не означава просто да комбинираш продуктите.

— Така ли? А какво означава?

Бруно се поколеба.

— То е като разликата между един пианист и един композитор — отвърна замислено. — Пианистът определено е творец, но е само говорител на личността, която е дала живот на мелодията. За да си обикновен готвач, е достатъчно да си пианист — изпълнител на чужди идеи. Но за да си главен готвач, трябва да си и композитор. Например рецептите, които ще опиташ тази вечер, са традиционни ястия от древен Рим — но ако просто възстановяваме миналото, без да добавяме нищо към него, традицията вече няма да е жива и ще се превърне в история, в нещо мъртво. Тези ястия са усъвършенствани през вековете, но това е ставало, когато хората са опитвали нещо ново, различни комбинации, отхвърляли са несполучливите и са предавали на поколенията сполучливите. Затова, дори когато става въпрос за най-свещени традиции, ние сме задължени пред готвачите от миналото да правим онова, което са правили и те, и да експериментираме.

Лаура кимна като хипнотизирана и той се развихри.

— Да вземем едно от ястията, които ще опиташ тази вечер: *fritto misto*. Възрастният месар, който ми продаде продуктите, настояваше те да бъдат сготвени по традиционния начин — мозъкът например винаги

се вари заедно със зеленчуци, след което се оставя да изстине, нарязва се и се панира до зачервяване. Но след това се сещаш, че панировката не се различава много от японската темпура, а темпурата може да се поднесе със соев сос със сладък пипер и защо да не направим италиански вариант на това ястие, може би вместо със соев сос с малко балсамов оцет от Модена и да видим какво ще стане... — Той млъкна, внезапно осъзнал, че е отишъл твърде далеч. Не само размахваше развълнувано ръце, но и беше забравил, че се предполага Томазо да е готвачът. Замисли се трескаво. Дали не беше казал нещо излишно?

Но Лаура имаше други тревоги.

— Томазо ми готви мозък? — и сбърчи нос.

— Едно от нещата, които не си опитвала досега — нежно каза Бруно. — Мозък, черен дроб, черва. Просто ще трябва... — щеше да каже „да ми имаш доверие“, но го преглътна с усилие — да имаш доверие на Томазо. Той знае какво прави и след като опиташ, ще видиш, че всичко ще ти хареса.

— Като в пословицата „Не съм го опитвал, защото не ми харесва“ ли?

— Точно. Мисля, че ти, Лаура, ще изненадаш и себе си с онова, което харесваш.

— Може би — Лаура се почувства малко неудобно. Бруно я гледаше странно и този разговор беше наситен с неловки паузи, през които той я поглеждаше, след което отново плахо отклоняваше погледа си.

Забеляза обаче, че когато говореше за храната, изобщо не се стесняваше. Тогава я гледаше право в очите с блеснал от страст поглед. Тя се опита да го върне към темата:

— Значи ти купуваш продуктите, а не Томазо?

— Моля?

— Каза, че старецът ти бил продал продуктите.

— Така ли съм казал?

Лаура се предаде. След минута Бруно измърмори, че излиза, стана и излетя през вратата.

Откъм кухнята се дочу победен вик.

— Ей, Бруно! Кой каза, че петелът не можел да се научи да снася яйца!^[1] Вратата се отвори и се появи Томазо, понесъл купа за салата над главата си като шампион с футболна купа.

— *Puntarelle al' acciuga* а ла Томазо — и замръзна на място. — О, Лаура, не съм те чул да влизаш.

— Бруно ме пусна.

— Той тук ли е?

— Излезе.

— О! Добре. — Томазо осъзна, че продължава да стиска купата. — Много трудна салата — обясни. — Първо трябва да се нареже цикорията ето така. И аншоата — аншоата също трябва да се нареже. Сол, пипер, зехтин... сложно е да я направиш както трябва.

— На мен не ми звучи чак толкова сложно. Не и в сравнение с другите неща, с които ме гощаваш.

Лицето на Томазо придоби сериозно изражение.

— Да, но в готвенето най-простите неща са най-сложни. Това е зен.

— Сега звучиш точно като Бруно.

— Бруно? Е, да. Аз му викам философ на храната. Не че разбира кой знае колко де — побърза да добави. — Но е подочул по нещичко от тук и там. Трошици от масата на учителя.

— Учителят ще ме целуне ли? — невинно попита Лаура.

Томазо остави купата и целуна вдигнатите към него устни, след това шията, брадичката, очите и останалото от лицето ѝ. — Ей, я забрави тази вечеря — прошепна настойчиво, докато душеше и хапеше долната част на ухото ѝ. — Дай да отиваме направо в леглото, а?

— Сигурно се шегуваш. Ухае фантастично.

— Можем да хапнем по-късно.

— Ама аз искам да видя какво си ми сготвил.

— Ще почака.

Ръцете на Томазо вещо разкопчаха копчетата по цялото ѝ тяло. Лаура усети панталонът ѝ да се разхлабва, когато и неговото копче излезе от илика. Почти едновременно с него падна и сутиенът ѝ. За миг се подвоуми, но след това се отдръпна.

— И аз ще почакам. Моля те, Томазо.

Той прие неизбежното със свиване на рамене.

— Добре. Първо вечерята, след това в леглото.

Лаура изведнъж се подразни. Не че не ѝ се любеше с него, просто не искаше той да си мисли, че му е непрекъснато навита и че вечерята е просто дреболия. Отвори уста да обясни, но се отказа.

Колкото и да беше чаровен, Томазо едва ли щеше да схване сложния ѝ противоречив начин, по който реагираше тялото ѝ. Самата тя не беше сигурна, че го разбира.

След като седнаха да вечерят обаче, се наложи да преразгледа мнението си. Всеки, който можеше да стотви такова *antipasto* — който беше вложил навярно часове в няколкото деликатни хапки лека, хрускава панировка, обгърнала парченце крехко месо или сладък хрупкав плод, с индивидуални вкусове прецизни и решителни като звуците на отделните инструменти в оркестъра, — сигурно притежаваше дълбочина и сложност на чувствата, дори да ги криеше много добре.

— Като игра на късмета е — щастливо въздъхна Лаура. — Нямам никаква представа какво ще е следващото, което ще лапна.

— По-късно ще ти кажа какво е.

Тя се нацупи.

— Бруно вече ми каза, че е мозък.

— Досега не си ли яла мозък?

— Веднъж. В един италиански ресторант у дома. Беше ужасно и изобщо нямаше нищо общо с това. — Тя забодне на вилицата си поредното парче *fritto misto*. — Ами това? Какво е?

— Това е щитовидна жлеза.

— А какво е щитовидна жлеза?

Томазо нямаше ни най-малка представа.

— Част от душата, която е вътре в животното, ето тук — той посочи с две ръце донякъде неопределено областта на гръдния си кош.

— А. Е, вкусно е. Ами това?

— Това, мисля, е *testiculo d'abbacchio*. На агнето... ами тестиса.

— Тестис ли? Я да опитам. — Тя го сложи в уста. Томазо чуваше как острите ѝ зъби се впиват в месото. — М-м-м. По-хрупкаво е, отколкото очаквах.

— Да — скромно отвърна Томазо. — Всъщност не бях много сигурен дали ще ти хареса.

— Прекрасно е — увери го тя. — Едновременно жилаво и стегнато. Има ли още? — Тя разрови купата *fritto misto* с вилицата си.

Томазо остави своята вилица. Гладът му изведнъж премина.

— Сигурен съм, че има. Ти хапни, а аз ще донеса пастата.

Като повечето римляни Томазо от малък ядеше вътрешности, но точно поради същата причина никога не се беше замислял за това. То просто си беше там, нещо, което майка ти е сложила в чинията, нещо вкусно, което ядеш, докато разговаряш шумно с всички на масата. Никога не се беше замислял за произхода на различните ястия, които му се поднасяха. Сега в светлината на любопитството на Лаура се замисли и малко му стана гнусно.

Лаура изяде всичко, което ѝ сипа. Нещо повече, настояваше да разбере всяко нещо какво е, от коя част на животното е, каква функция е изпълнявало в тялото и как е било приготвено.

— Толкова е нелогично — казваше тя. — Защо хората ядат с удоволствие агнешки котлет, но не и тестис или бъбрек? За агнето едва ли има някакво значение. Всъщност самото агне сигурно предпочита да му изядеш тестиса или бъбрека — имам предвид, че без бъбрек или без тестиси се живее, но когато разрежеш гръдния му кош, за да вземеш оттам котлет, край. — Тя пъхна поредната вилица *rigatoni alla pajata* в устата си. — Ти защо не ядеш? Тези *pajate* са толкова сочни, все едно сучеш направо от кравата.

Томазо се утешаваше с мисълта, че Бруно поне е успял да ѝ премахне всякакви задръжки. Ако изтърпеше вечерята, онова, което щеше да я последва, щеше да надмине и най-вихрените му фантазии.

Накрая стигнаха до ягодите. Сладостта на плодовете се сблъска с острия дъх на оцета в едно експлозивно съчетание на вкусовете. Лаура възкликваше тихо от удоволствие всеки път, когато Томазо пъхаше ягода в устата ѝ.

— О, о, о, толкова е хубаво.

Томазо се усмихваше скромно и свиваше рамене. „Още не е издавала тези звуци с мен — мислеше си малко ревниво, — а само с манджите на Бруно.“ След това се спря. Той — Томазо, щеше да си легне с нея. Какво значение имаше, че тя иска първо да сложи в устата си манджите на Бруно?

— Ще направя кафето — каза той.

Когато се върна от кухнята с малката осмоъгълна кафеварка и две миниатюрни чаши, Лаура беше загасила лампата и легеше на пода, облежната на дивана. Беше си събула обувките и му се усмихваше

подканящо. „Така е по-добре“ — помисли си той. Сипа кафе в чашите и седна до нея. Тя подуши възхитено.

— Интересно. Какво е това кафе?

— *Kopi luwak*. — Опитва се да си спомни какво му беше казал Бруно за него. — От Индонезия. — Опитва една глътка. Имаше леко мухлясал, опушен вкус.

— *Kopi luwak* — о — Лаура отпи предпазливо. — Чувала съм го, но не смятах, че някога ще го опитам.

— Така ли? Защо?

Тя го погледна в очите.

— Знаеш как се получава, нали? — След като той не каза нищо, тя обясни: — В кафеената плантация живее вид гризач, наречен *luwak*, който се храни с кафе — и тъй като те са много, избира само най-узрелите, най-червените кафеени чушкоплоди. Зърното кафе, което е в средата на чушката, минава през корема на *luwak* и излиза с изпразненията му. Смята се за голям деликатес и младежите, които работят в плантациите, го подаряват на любимите си и затова обикновено не се продава в чужбина. Аз съм любител на кафето, но досега не съм намирала такова.

Томазо незабелязано беше оставил чашата си. Не можеше да повярва. Бруно му беше дал кафе от плъши говна.

— Какво ще кажеш за едно *distillato*? — предложи. Каквото и да е, само да отмие вкуса на това кафе.

— Действай.

Той си наля една *sambusa* и постави ръка на раменете ѝ. Така беше по-добре. Тя се обърна към него, приближи се и очите ѝ се затвориха, когато притисна устни в неговите.

Проклетото кафе. Вкусът му не изчезваше от устата му, както и призраците на всички ястия, които бяха изяли тази вечер. В ума му изскочи думата „щитовиден“. Докато езикът ѝ изследваше устата му и зъбите ѝ хапеха леко долната му устна, Томазо се чудеше къде ли точно се намира в тялото щитовидната жлеза. Доколкото знаеше, беше нещо като простатата, а простата беше... Той също затвори очи и се опита да си мисли за приятни и прости неща — пица, кюфтета, *spaghetti alla carbonara*...

Усети ръката на Лаура в слиповете си и затаи дъх. Това вече му харесваше. Правеше с дългите си изящни пръсти неща, които

определено не беше очаквал от нея. Никакво съмнение, беше тиха вода. Пъхна ръка под тениската ѝ и умело разкопча сутиена ѝ. Тя хвана ръката му за момент и изхлузи тениската си, преди да продължи онова, което вършеше.

Съблече и останалите ѝ дрехи, целувайки всеки сантиметър от голата ѝ кожа. След това тя направи същото с него. Не беше сгрешил: менюто беше премахнало всичките ѝ задръжки. Той взе една ягода и я прокара по гърдите ѝ, след което облиза пътешката от оцетна сладост.

След няколко минути Томазо изпъшка:

— Ох!

— Не ти ли е приятно?

— М-м... Просто не знаех, че и хетеросексуалните го правят.

Лаура се засмя с плътен гърлен смях.

— Значи не знаеш много неща.

— Ох — изстена отново Томазо и се напрегна. — Внимавай и там — каза тревожно.

Чувстваше се странна и дива. Тялото ѝ представляваше сбор от органи. Цялата беше кръв и тръбопроводи, като всяко друго живо същество и нямаше нищо забранено в нито една област.

Нахвърли се лакомо на Томазо като хищник, разкъсващ труп, и когато получи достатъчно, праметна крак през него като ездач, мятащ се на седлото, и се впусна в галоп.

Яздеше гола огромен кон сред глутница ловуващи вълци и беше нощ. Хълбоците на коня бяха хлъзгави от пяна. Долавяше отпред в далечината малкото животинче, което се опитваше да избяга от глутницата, но тя скъсяваше разстоянието с всяка изминала секунда. Вълците също го усещаха и ускоряваха бяг. Галопираше все по-бързо, пришпорваше жребеца си с тихи крясъци и натиск на бедрата. Приближаваха плячката все по-близо и по-близо. Скок, и срещу нея се понесе огромна стена, но беше твърде късно да спре. Тя заби нокти и се вкопчи на живот и смърт. Когато накрая полетя във въздуха, изви глава и изкреця. Животното също пицеше и вълците го хванаха и го разкъсаха, забиващи зъби в крехкото му *rajate*, поглъщащи *caratella*-та и кървавото яркочервено сърце...

— Добре ли си? — попита Томазо.

— Уф! — простена тя.

— Може ли да... — той потупа едната от ръцете ѝ, които продължаваха да стискат гръдния му кош.

Пръстите ѝ се бяха схванали и когато ги отлепи, забеляза дълбоките драскотини, които беше оставила по кожата му.

— О, Томазо, толкова съжалявам. Увлякох се.

Тя слезе от таза му, сгуши се до него и се опита да му разкаже удивителното си преживяване, да обясни странните си фантазии, изпълнили съзнанието ѝ малко преди да свърши, невероятното усещане за полет. Но изтощеният Томазо вече спеше.

[1] От израза: „A gallina fa l’ovo e ’o gallo c’abbrucia ’o culo“ — Кокошката снася яйца, петелът само си напъва дупката на гъза. — Бел.авт. ↑

ОСЕМ

На другата сутрин Бруно влезе в банята и застина на място. Лаура се беше навела над ваната, увита в хавлия, и миеше косата си. Не беше го чула. Пяната беше превърнала косата ѝ в бял сапунен меренг. За миг остана като хипнотизиран. След това излезе и затвори вратата с разтуптяно сърце.

По-късно, когато тя си тръгна, влезе в стаята на Томазо. Приятелят му принтираше снимки на Лаура на компютъра си.

— Бруно, вечерята беше върхът!

— Радвам се — каза Бруно и хвърли един поглед към снимките. Нещо се раздвижи в сърцето му като триеци се една в друга тектонични плочи.

— Тиха вода — сподели Томазо. — Но след като я подгрееш, става истинска хала. — Той отвори вратата на гардероба си и закачи снимката на Лаура до другите снимки. Отдръпна се, за да ѝ се полюбува. — Ти как мислиш?

— Ценна придобивка — подкрепи го Бруно. — Всъщност май е най-красивата в гардероба ти.

— Нали? — ентузиазирано се съгласи Томазо, оглеждайки десетките снимки. Посочи една. — Освен може би тази. Медхен, така се казваше. Германка. Но тя беше манекенка. — Томазо въздъхна. — Бруно, знаеш ли къде е трагедията? На света има толкова много жени и само един Томазо.

* * *

Лаура звънна на Карлота, за да си поговорят ссериозно.

— Карлота — започна предпазливо, — случвало ли ти се е да си мислиш за нещо, докато правиш секс?

— Естествено. Понякога си мисля за обувки, друг път за гривни. Общо взето, все за разни аксесоари.

— Значи никога не си си представяла, че яздиш гола огромен черен кон и преследваш малко пухкаво животинче с помощта на глутница вълци?

Кратка тишина.

— Ъ, ъ.

— Или че го разкъсваш със зъби и поглъщаш вътрешностите му на лунна светлина.

— Щях да го запомня.

— Само питам.

— Трябва да е било от ястията, дето ти ги е сготвил.

— О, *cara*, менюто беше изумително.

Докато Лаура изброяваше ястията, Карлота цъкаше с език и възхитено мърмореше „Ай, ай, ай“. След като Лаура свърши, каза:

— И тези еротични фантазии? Другата събота и неделя направо идвам в Рим. И можеш да си сигурна, че ще взема и Андреа. И без това му е време да се запознае с нашите.

Бруно остана неприятно изненадан, когато разбра, че Юго Кас ще работи заедно с него като *pâtissier*. Още по-тревожен и напълно в разрез с целия нормален етикет на тризвездната кухня беше фактът, че не беше ясно кой от двамата е началникът, формалният повод бе разработеният от Ален нов *dolci*, но Бруно беше наясно, че шефът му върти някакви интриги, за да го накаже за провала от миналата седмица.

Не му отне много да забележи, че Юго възнамерява да използва всяка възможност за демонстрация на собственото си превъзходство. Обичаят бе, когато поръчката се обявеше високо, подчиненият, който я взимаше, да обяви отсечено „*Oui, chef*“. Бруно откри, че Юго си присвояваше поръчките още преди Карл да ги беше изрекъл. Вземаше дори поръчки, заради които се налагаше да работи над две ястия едновременно, докато в това време Бруно беснееше наум и въртеше палци.

На път за кухнята, с поднос мръсни чинии Томазо видя какво става.

— Защо не направиш нещо? — изсъска му.

— Нищо не мога да направя — изсъска Бруно в отговор, наблюдавайки как Юго реди засукан сладкиш от плодове и блатове, напоен с алкохол пандишпан.

— И сега какво? Ти си по-добър от него.

— Не съм много сигурен — отвърна Бруно, докато пръстите на Юго танцуваха над продуктите.

— Искаш ли да работиш тук или не?

— Да, ама...

— Тогава ти се налага да *levati questo camello dai coglioni*^[1]. Проблемът ти, Бруно, е, че си свестен тип. Прекалено свестен. Ако искаш нещо, трябва да се пребориш за него.

— Добре. Добре. Разбрах ти мисълта.

Следващия път, когато Карл обяви поръчка, Бруно изстреля едно „*Oui, chef*“, още преди Юго да си отвори устата. Поръчката беше *rapillote de banane*. Дори в усъвършенствания си вариант в „Темпли“ — в купичка, с ивици от пръчка ванилия и *coulis* от пасионфрут — това беше десерт, който Бруно можеше да приготви и насън. Юго се отдръпна с каменна физиономия, докато Бруно мажеше с белтък формата от оризова хартия.

— Маса четиринадесет, една *tarte fine aux pommes* — извика Карл.

— *Oui, chef* — обади се моментално Бруно и се обърна към масата си.

— Един *gratin de fruits*...

— *Oui, chef* — отсече Бруно. Още преди Карл да свърши, беше посегнал към яйцата.

Следващият сервитьор подаде поредната поръчка на Карл, който я огледа и добави:

— Маса осем, още един *gratin*.

Бруно тъкмо отвори уста, но този път Юго го изпревари.

— *Oui, chef* — каза бързо и също посегна към яйцата.

И сега двамата приготвиха едновременно един и същи десерт, *gratin de fruits*. Рецептата беше измамно проста: пресни плодове в сос *sabayon*, леко карамелизиран. *Sabayon* е малко по-изтънченият братовчед на италианския *zabaione*. Трудността на десерта идваше от начина му на приготвяне, който изискваше съвършен разчет на времето. Жълтъците се разбиват на най-висока скорост с електрически

миксер, докато обемът им се утрои. Междувременно се приготвя сироп от ревен, захар и лимонов сок, който се прецежда през ситна цедка. Миксерът се намалява на най-ниската скорост и горещият сироп се налива капка по капка в *sabayon*-а. Именно горещата смес едновременно сварява жълтъците и ги стабилизира. Ако капката сироп попадне върху студените стени на съда, се втвърдява в плътна буца. Ако попадне върху остриетата на миксера, цялото лице на готвача бива опръскано с горещ сироп.

Като танцов дует двамата готвачи посегнаха едновременно към лимоните и ги разрязаха на две. Ножовете, които кълцаха ревена, тропаха в идеален синхрон като палки на барабанист. И двамата с мрачна решителност безуспешно се опитваха да се изпреварят един друг. И двамата изстискаха лимоните с по две сръчни завъртания на китката. И двамата хвърлиха изцедените половини в кофата, където плодовете се удариха във въздуха. И двамата запалиха огромните газови котлони в една и съща секунда и двата сини пламъка изригнаха в един и същи миг.

Другите готвачи вече осъзнаваха, че нещо става. Отначало наблюдаваха скришом, а след това с неприкрито изумление битката между двамата млади мъже. Докато разбиваше жълтъците, Бруно подреди *bananes en papillote* с лявата ръка в чинията и я плъзна по плота към стажанта, за да я отнесе за проверка. Юго обаче беше зарязал своята *tarte*. Изруга и се откъсна от *sabayon*-а, за да намали огъня, преди ябълките да прегорят.

Бруно беше спечелил няколко скъпоценни секунди. Спокойно намали скоростта на миксера и се подготви да прибави сиропа, капка по капка.

— *Souffle aux fruits de la passion* — извика Карл.

И двамата готвачи не отговориха. И двамата не желаеха допълнителното натоварване на още едно ястие, докато не свършеше битката за *sabayon*-а. Настъпи продължителна тишина, нарушавана единствено от бръмченето и дисканта на двата електрически миксера.

— *Souffle aux fruits* — повтори главният готвач.

Бруно се разкъсваше вътрешно. От една страна, не искаше да приеме поръчката. От друга, това беше неговото отделение. Негова беше отговорността да няма забавяне в поръчките на клиентите.

— *Oui, chef* — измърмори.

Срещу него Юго се усмихна гадно.

Бруно посегна с лявата си ръка за друга купа. Сипа вътре равни количества пюре от пасионфрут и сметана за суфлето и включи втория миксер. За щастие му бяха останали белтъци от *sabayon*-а. Все още с лявата ръка започна да ги разбива, докато с дясната продължаваше да добавя гънка струйка сироп към *sabayon*-а.

— *A faccia d’o cazzo!*^[2] — прошепна един от другите готвачи. — И диджей нямаше да се справи по-добре.

Бруно подреди плодовете в чиния, покри ги със *sabayon*-а и посегна към саламандъра. Продължи да разбърква с лявата ръка разбитите белтъци в сместа за суфлето, а с дясната започна да глазира повърхността на *sabayon*-а на открития пламък.

Както се беше съсредоточил изцяло в храната, единствено дълбокото колективно вдишване на насъбралите се зяпачи го предупреди. Отскочи тъкмо навреме, за да се размине на милиметри с пламъка от саламандъра на Юго.

— Извинявай, Бруно — спокойно изрече Юго и нагласи дюзата.

Бруно не каза нищо. Повърхността на *sabayon*-а му вече беше покрита с мрежа от тънки кафяви карамелени нишки. Беше готов. Внимателно избърса периферията на чинията с края на престилката си и извика стажанта да го отнесе за проверка. Неколцина от другите готвачи изръкопляскаха.

— Тихо — процеди Ален. Бруно осъзна, че през цялото време ги беше наблюдавал безмълвно от другия край на кухнята. — Всички да се върнат по местата си.

На Юго му отне още една минута, за да довърши десерта си. Бруно спокойно се зае с приготвянето на суфлето. С крайчеца на очите си видя как Ален отива до контролата и се навежда да огледа двата *sabayon*-а. След това дойде при двамата младежи.

— Ако още веднъж видя подобно нещо, ще ви изхвърля и двамата. Ясно ли е? — каза тихо.

— *Oui, chef* — измънкаха и двамата.

— Това не е писта. Това е кухня — и се отдалечи да огледа едно плато със зеленчуци.

Бруно се върна при фурната, извади суфлето и изруга. Горната му част беше прегоряла. Тогава видя защо. Беше сложил фурната на 190 градуса. Сега беше на 210 градуса. Някой беше използвал разсейването

му, за да я увеличи. Погледна към Юго, но французинът се беше навел над масата си и изражението на лицето му не се виждаше. Бруно изхвърли суфлето в кофата и започна наново. Може да беше спечелил битката, но беше готов да се обзаложи, че войната тепърва започваше.

— Стигнахме до различните представи за хармония — казва д-р Фелоус. — За великите мъже на Ренесанса хармонията не е просто естетичен идеал, а и духовен такъв. Тя е точката, в която се преплитат всички концепции и творби; талантът на твореца отразява и празнува много по-великата хармония на Божественото. — Той бръсва косъмче от ризата си, която днес е с цвят, чисто най-приблизително описание е черно грозде.

Лаура му се усмихва замечтано. Днес тя се усмихва на всички. Той се прокашля и продължава:

— Грацията на човешката фигура, деликатността на формите, прецизната символика на цветовете и разположението — всичко това са елементи на хармонията.

Докато Лаура свежда глава над тетрадката си, д-р Фелоус се възхищава на *quantrocentro* профила на шията ѝ, едновременно деликатен и хармоничен. За момент заеква. Мисли си колко е удивително, че Италия е способна на това, способна е да извади наяве красотата и на най-обикновените хора.

Междувременно мислите на Лаура са толкова неприлични, че се чуди как не се изчервява. Всъщност става точно обратното. Тя хладнокръвно поглежда преподавателя си и си се представя в леглото с Томазо. А, да — онова отива тук, а това отива там и няма ли да е приятна изненада, ако и онова отиде там...

— Хармония — повтаря Ким и възнаграждава Лаура с усмивка.

— Значи ще готвим за най-добрата приятелка на Лаура. И за приятеля на най-добрата ѝ приятелка.

— Така ли?

Седяха при Дженаро и поглъщаха първите *ristretti* за деня. Бруно почувства леко замайване. Не знаеше дали защото е влюбен, или заради турбо гаджията на Дженаро, който я беше снабдил с помпа от

промишлена пароструйка. Налягането беше отхвъркнало право до максимума в червената зона и дори на най-закоравелите посетители от време на време им се налагаше залитайки, да поседнат на някоя маса.

— Да. Но трябва да ти кажа, че възникна малко усложнение.

— Едва ли може да се мери с вече възникналото — отбеляза Бруно.

— Усложнение може би не е най-точната дума. Малка промяна в плана. Не, не е и в плана. Мястото на действието, само това.

— Какво искаш да кажеш?

— Разбираш ли, тази приятелка на Лаура разказала на родителите си за мен. Тези родители живеят тук, в Рим и поради това те пожелали да отида и да сготвя за всички в техния дом, където са отседнали тази Карлота и приятелят ѝ. Аз, естествено, трябваше да отговоря, че няма проблем.

Бруно го изгледа изумено.

— Ти луд ли си?

Томазо сви рамене.

— Отивам, поемам командването на кухнята, изхвърлям майката и само остава да намерим начин да те вкараме вътре.

— Да разбирам ли, че всъщност не съм поканен?

— Ами, не си.

— Дай да се разберем, Томазо. Очакваш от мен да вляза в тази къща с взлом...

— Апартамент.

— В този апартамент. Още по-зле. Сигурно е на шестнайсетия стаж?

— Ъ-ъ. Май беше на втория.

— Да вляза с взлом в този апартамент, който е на втория етаж, да се промъкна някак в кухнята и без никой да ме забележи, да сготвя вечеря от няколко ястия?

— Точно така. Бруно, погледът ти върху ситуацията е експертен и показва, че ти си човекът, който ще измисли спасителния план.

— Томазо, рано или късно ще ни разкрият. Мислил ли си по този въпрос?

— Разбира се. И тогава ще бягаме като подпалени, но преди това ще се позабавляваме. *Meglio un giomo da leone che cento da pecora*^[3], както казваше баща ми, мир на праха му.

В ресторанта Ален беше застанал така, че да вижда всичко, което се случваше в *pâtissier* отделението. Беше очевидно, че търси причина да издигне едно от двете си протежета за сметка на другото.

Докато Бруно оформяше крем и претриваше кайсии през сито за сироп, забеляза, че от ситото падат бучки. Изненада се, върна ги обратно в сместа и започна да ги претрива отново. Отново в пюрето се появи парчета плод и дори парчета от костилката. Той вдигна ситото и го огледа внимателно.

Някой беше пробил е остър предмет десетина дупки във фината метална мрежа.

Бруно смени ситото, без да каже и дума, и огледа работното си място. Работното място на готвача се нарича *mise-en-place* и всеки готвач се заобикаля със собствена комбинация от инструменти, предварително подготвени съставки, ножове, подправки и любими свои джаджи. Когато си под напрежение, посягаш към нужните неща автоматично, без дори да ги поглеждаш. Приемаш например за дадено, че купата с крем е същата купа с крем, която преди няколко часа си извадил от хладилника и си проверил, че оцетът е от същия вид, който обикновено използваш, че захарта наистина е захар...

Бруно топна пръст в купата със захар и го облиза. Заедно със захарта имаше и друг вкус. Сол.

В пристъп на внезапен ужас вкуси оцета. Вместо оцет в бутилката имаше сироп от лакрица.

Прилоша му. Колко ли чинии вече беше изпратил с погрешните съставки? Слава богу не бяха постъпили оплаквания, което пък говореше много странно за клиентите на „Темпли“, които не бяха посмели да се оплачат от пресолените десерти и поръсените с анасон плодове.

Отправи се решително към заобиколения от група подмазвачи Юго Кас, хвана го за рамото и го обърна грубо към себе си.

— Ти ли си ми пипал *mise*-то?

— Естествено, че не — сопна се Юго.

Един от свитата му се изкикоти. Това вече препълни чашата. За миг гневът на Бруно прерасна в опустошителна ярост. Сви юмрук, цапардоса французина право в ченето и го запрати върху купчина щайги със зеленчуци. Почувства се прекрасно, въпреки че Карл видя всичко от другия край на кухнята и моментално изпрати Бруно при

Ален за конско и незабавно понижениe. Отсега нататък Бруно трябваше да докладва на Юго, ледено го уведоми Ален и ако Юго не останел доволен от работата му, да си хващал пътя.

В общежитието портиерът се обажда на Лаура, за да ѝ каже, че е пристигнала пратка за нея. Тя слиза и с изненада поема букет със странен изглед.

Едва при по-близкия оглед става ясно, че това всъщност е китка от захаросани цветя — бледи портокалови цветове, яркосини цветчета на пореч, дори нежни млади розови пъпки, до едни покрити с прозрачна захарна черупка, като захаросани ябълчици.

Бележка няма, но тя знае, че един-единствен човек на света може да ѝ направи такъв подарък. Ляга си да спи със сладостта на бонбоните на устните си и сънищата за любовника ѝ римлянин с лудите, страстни очи.

Бруно стои в малката си кухня, гледа към спящия град и докосва устните си с парче карамел. Докато сладостта се разлива в устата му, си мисли: „Ето такъв е вкусът на устата ѝ точно в този момент, докато яде подаръка ми.“ Сърцето му се изпълва с радост, докато си я представя, усещаща същия вкус като него, в същия момент, като целувка, прелетяла над покривите.

[1] Буквално: „Вдигни тая камила от топките си.“ — Бел.авт. ↑

[2] Буквално: „Физиономия на патица“. Изразът се превежда приблизително като — „Удивително!“ — Бел.авт. ↑

[3] „По-добре да живееш един ден като лъв, отколкото сто като овца.“ — Бел.авт. ↑

ДЕВЕТ

Бруно беше решил, че единственият начин Томазо изобщо да представи приготвеното в апартамента на родителите на Карлота меню за свое, е всичко да се приготви и подреди предварително. Щеше да приготви нещо просто, но впечатляващо, което да се вкара лесно в другата кухня, за да може Томазо само да го претопли. И тъй като нямаше нищо по-просто, нито по-впечатляващо от прясната паста, именно с това беше зает в момента.

Беше сложил голяма дървена плоскост върху работната си маса. Ръчно приготвената паста никога не се прави върху мрамор; студенината му втвърдява тестото и пречи на разпадането на глутените. От едната страна стоеше купчинка брашно тип 00 — най-финото, леко като пепел, — внимателно сплескана отгоре, за да се образува малък кратер. В него беше изсипал няколко разбити яйца. Бруно разбъркваше малко по малко яйчената смес, като увеличаваше в нея брашно със зъбите на вилицата. След това остави вилицата и започна да разбърква с пръсти. Постепенно слюзестите яйца и сухото брашно се превърнаха в гладка стегната маса, месена и премесвана, докато не остана и следа от лепкавостта ѝ. Бруно изми ръцете си, подсуши ги, натисна тестото с пръст и по кожата му не залепна нито трошичка.

С долната част на дланта си натисна тестото напред, след което го сгъна. Бързо полуобръщане, след което стори същото, бавно пречупвайки вътрешното му съпротивление. Натиск, сгъване, обръщане. Натиск, сгъване, обръщане. Правенето на паста е ритуал както в месенето, така и в разтягането; едни и същи движения на ръцете, извършвани отново и отново, автоматични и прецизни като на майстор зидаро-мазач или пианист. Бруно продължи да меси още точно осем минути. Това беше тежък физически труд и тялото му се обля в пот, но тестото постепенно ставаше еластично, а повърхността му гладка като кожата на Лаура.

Както винаги когато работеше, мислите му се понесоха към нея, физическото изтощение оказваше съответното въздействие върху

съзнанието му и главата му се изпълни с еротични блянове. Натиск, сгъване, обръщане... Ръцете го боляха от копнеж да я прегърне, а тялото му се напрягаше от сексуално безсилие. Из главата му танцуваха трескави видения. Натиск, сгъване, обръщане. „Ще й направя десерт, който ще разпали кръвта ѝ — реши. — Ще я накарам да се чувства, както аз се чувствам сега.“ Макар част от него да знаеше, че не той, а Томазо ще обере плодовете на тези усилия, потребността да изрази чувствата си под формата на храна беше по-силна от него.

След тежкия труд и тестото, и готвачът се нуждаеха от почивка. Бруно направи *secondo*-то, което щеше да е *saltimbocca*, класически римски сандвич от начукано тънко като хартия телешко, всяко парче свито на руло с по един резен *prosciutto*²⁸ и два листа салвия. Веднъж приготвена, *saltimbocca*-та можеше да се изпържи за минути, нещо, което дори Томазо нямаше как да обърка.

След около десет минути Бруно се зае отново с тестото, сплеска го малко и взе точилката си за паста. Тя беше дълга като меч — осемдесет сантиметра, ако трябва да сме точни — и по-тънка от обикновената точилка, за да се върти по-бързо в ръцете му, докато я прекарва по тестото. Номерът е да не се прилага сила. Пастата не толкова се приплесква, колкото се избутва внимателно към периферията като глазура върху торта.

Когато разточеното тесто придоби размера на основа за пица, Бруно промени движенията на ръцете си и започна да ги плъзга към краищата на точилката, прилагайки равномерен натиск по дължината ѝ. Това беше най-трудната част. Бруно знаеше, че в това отношение не е такъв майстор, каквато е всяка най-обикновена домакиня от Емилия-Романя например, която вършеше това всеки ден от живота си, но нямаше време за предпазливост. Ако се забавеше, пастата щеше да изсъхне и да се напука, преди да я е разточил. Продължи да точи тестото, разпъвайки го малко по малко, докато стана тънко и гладко като коприна, увисващо с по няколко сантиметра извън масата с всяко разточване. Беше време да спре и да нареже пастата на *tortellini*.

— Синьора, имате ли гевгир? — извика Томазо през вратата на кухнята. Майката на Карлота влетя вътре, за да отвори един шкаф и да

му покаже къде стои приборът, хвърляйки междуременно критичен поглед на струпаните върху плота продукти.

— Прясна паста ли ще правиш? — изненада се, като видя купчинката брашно и яйцата, които Томазо демонстративно беше оставил най-отпред.

— Разбира се.

— Да взема ли от някого машинка за паста?

Томазо я изгледа високомерно.

— Изобщо не използвам такива неща. Предпочитам да правя всичко на ръка.

— Ама имаш ли точилка?

Томазо махна небрежно.

— Ще импровизирам нещо.

Майката на Карлота изглеждаше скептично настроена.

— Интересно как се импровизира точилка за паста?

Томазо реши, че е време да смени темата.

— *Signora*, намерете ми, ако обичате, голям съд, керамичен, не стъклен, и шест чашки за яйца с различен размер. А, и бутилка хубава марсала, най-добрата, с която разполага съпругът ви. — Това трябваше да отклони вниманието им, помисли си, докато тя се суетеше да изпълни нарежданията му. Надяваше се Бруно да се появи скоро. Работата май щеше да се окаже по-трудна, отколкото бе очаквал.

— Как върви? — попита Карлота майка си. В очакване на шедьовъра на Томазо кандидатите да похапнат бяха заточени в трапезарията и вече проявяваха нетърпение.

— Още не е започнал пастата и от двайсет минути реже един и същ стрък целина. Сега иска чашки за яйца. И бутилка марсала.

— Аз ще донеса — побърза да стане доктор Ферара. Не му беше много ясно как се случи някакъв непознат да превземе кухнята на жена му, но имаше нюх за взривоопасните ситуации. Устата на Констанца Ферара се беше свила в тънка линия и кокът ѝ беше опънат толкова силно, че кожата ѝ беше побеляла.

— Обещавам ви, че ще си струва — лоялно се обади Лаура. Откъм кухнята се дочу дрънчене на тенджери, последвано от пеенето на Томазо. Андреа, приятелят на Карлота, се засмя и запали поредната цигара.

Пиаца Агнели се намираше насред лабиринт от абсолютно еднакви улици, всяка с по няколко десетки абсолютно еднакви бели жилищни блокове. След като половин час обикаля из района със скутера на Томазо, Бруно най-накрая намери адреса и свирна два пъти с клаксона. Над главата му един прозорец на втория етаж се отвори.

— *Pe' ventt nove e trenta* — настойчиво прошепна Томазо. — *Tengo certi cazzi che mi abballano per 'a capo*^[1]. Идваш тъкмо навреме. Всеки момент ще ме обезглавят.

— Съжалявам, загубих се.

Томазо вече спускаше по въже кофата с набързо изчегъртаната от масата смес от яйца и брашно. Тя стигна до Бруно, който внимателно я замени с тенджерата, в която беше сложил своята паста. Томазо я издърпа бързо и извика:

— Това са тортелините, *si*?

— Да. Сосът е в буркана.

— А къде са *saltimbocca*?

— Ей сега ще ти ги подам. Свали продуктите.

Томазо спусна суровото телешко и накъсаната салвия, а Бруно изпрати нагоре предварително приготвеното месо.

— Нали знаеш какво да правиш? — извика притеснено.

Томазо се почука по главата.

— Естествено. Години наред запаметявам заповеди. Всичко ще е наред.

Бруно сви рамене и се качи обратно на скутера. Не споделяше увереността на Томазо, но нещата бяха извън контрола му.

* * *

Томазо изскочи от кухнята с поднос *tortellini* и триумфално го остави на масата.

— Заповядайте. Време е за обяд.

Физиономията на Карлотината майка бе самото учудване.

— Готов ли си?

— Естествено. — Томазо артистично започна да разсипва яденето. — Вие хапвайте, а аз ще отида да приготвя *secondo*-то.

— Ухае изумително — каза Карлота.

— И е доста вкусно — потвърди приятелят ѝ, който вече беше започнал да се храни.

Констанца изсумтя. Мъжете можеше да се имат за готвачи, но това нямаше нищо общо с уменията да се готви. Почти не беше влизала в ресторант, където готвеха толкова хубаво, колкото самата тя го правеше вкъщи. Набоде една тортелина на вилицата си и я вдигна.

— Формата ѝ не става — отбеляза критично и я сложи в устата си.

Останалите я гледаха, очаквайки присъдата.

— Х-м-м — каза тя накрая и забодде втора. Това беше всичко, което каза до края на *primo*-то, но на останалите не им убягна, че изяде всичко до последната хапка. Даже след това беше останал малко сос. Тя го гледаше лакомо. Останалите бяха взели хляб и топяха сосовете си. Констанца устоя няколко минути, но след това пухкавата ѝ ръка потрепери и грабна филия, за да стори същото.

Докато се хранеше, седналата от лявата страна на доктор Ферара Лаура нямаше как да не забележи две неща. Първо, докторът проявяваше забележителна охота да разговаря с нея и, второ, по време на тези разговори установяваше визуален контакт най-вече с бюста ѝ, а не с лицето ѝ. Докато привършваха *saltimbocca*-та, той вече беше прегърнал облегалката на стола ѝ и обясняваше по-дробно на бюста ѝ колко добре си е изкарал през 60-те в една хипарска комуна в Тоскана. От време на време подчертаваше някои важни моменти, като прокарваше пръсти по гърба ѝ.

От другата страна на масата Карлота правеше сексуални намеци на Андреа. Събу обувката си и прокара палец нагоре по крака му, развеселена от ефекта, който това оказа върху усилията му да води разговор с майка ѝ, която седеше до него.

Накрая Констанца се изправи с олюляване и обяви, че отива в кухнята да нагледа Томазо. След като се блъсна в касата на вратата, нададе поздравителен вик, разпери ръце и гушна младежа в щедрия си бюст. Блокираният в прегръдката Томазо усети ръцете ѝ да го опипват като заклано пиле в месарницата.

— *Dolce*-то прошепна без дъх. — Остана още едно ястие.

Констанца го освободи неохотно.

— Ей сега го донасям — добави той.

Десертът беше *tartufo*, тъмношоколадово *gelato*, поръсено с какао.

Осемдесет и пет процента от шоколада в света се приготвява от обикновеното или „градинско“ какао „Форастеро“. Около десет процента се прави от по-финото и по-деликатно „Тринитарио“. И не повече от пет процента се прави от рядко срещаното ароматно „Криоло“, което се отглежда само в най-затъntenите региони на Колумбия и Венецуела. Този сорт какао е толкова търсен, че цената му за килограм нерядко надхвърля десеторно тази на другата местна култура — кокаина. След като бъдат подложени на ферментация, доставени за обработка, изпечени леко и накрая смлени до пращинки с диаметър около 15 микрона, зърната в крайна сметка се пресоват в таблетки, от които и трошичка, поставена на езика, се стопява сред взрив от аромати.

Tartufo-то е шоколадово *gelato*, оформено като трюфел, но името е подходящо и поради други причини. Приготвеното от жълтъци, захар, малко мляко и много от най-финия шоколад „Криоло“, *tartufo*-то на Бруно беше наситено чувствено и завладяващо като гъбата, на която беше кръстено — и беше дори още по-голям афродизиак.

Пристигането на *tartufo*-то на масата най-накрая убеди обядващите да посветят цялото си внимание на храната. В продължение на няколко минути настъпи шокирана тишина, докато лапаха с лъжички великолепия сладолед, всеки погълнат от собствения си вкус блян.

Констанца бе тази, която първа наруши мълчанието.

— Забележително — каза накрая. Останалите закимаха енергично, или поне толкова енергично, колкото успяваха. Томазо се усмихваше скромно. — След такъв обяд — продължи тя — задължително трябва да си починем — и величествено се надигна от стола си. — Хайде, Алдо.

Изненаданият доктор Ферара се откъсна от стола на Лаура и се изправи тромаво. Погледът му внезапно придоби стогодишната старост на войника, напускащ безопасния си окоп, за да навлезе в ничията земя.

— И аз съм доста уморен — обяви Андреа, след като те си тръгнаха, и многозначително погледна Карлота. — Томазо, обядът беше фантастичен. И панталоните нещо изведнъж ми отесняха.

— Да се надяваме — измърмори Карлота. — Лаура, ако двамата с Томазо също желаете да подремнете, има една свободна стая.

Петнадесет минути по-късно апартаментът ехтеше от сподавено ръмжене и въздишки, докато трите двойки се отдаваха всяка по своя начин на страстите, разпалени от обяда. Доктор Ферара, който не беше правил любов със съпругата си от месеци, се бореше за глътка въздух, докато тя го яхаше като свръхентусиазиран каубой, а краката на леглото изскърцваха тревожно при всеки неин подскок. Карлота и Андреа се наслаждаваха на по-спокойно съешаване. А Томазо и Лаура лежах в спалнята за гости, разхвърляли дрехите си по пода, когато Лаура се отлепи от Томазо и прошепна:

— Имам една идея.

— И аз — каза Томазо. — Моята идея е да се чукаме като зайци. А твоята?

— Сладолед.

— Х-м-м. Виж какво, дай да осъществим първо моята, а след това твоята.

Но Лаура вече се измъкваше на пръсти от леглото.

— Стой тук.

Нахлузи си тениската, в случай че някой я срещне, промъкна се до кухнята, където остатъците от шоколадовото *tartufo* стояха в кутията за сладолед на хладилника, взе го и се върна в спалнята.

— Затвори очи — нареди му, след като се качи обратно в леглото. — И стой много, много мирен.

Той се подчини. Тя загреба лъжичка от сладоледа и внимателно я изсипа върху зърното на лявата му гърда.

— Оу — каза Томазо. — Студено е.

— Ей сега ще се стопли. — Тя изсипа втора лъжичка върху другото му зърно. Той изохка отново.

— Така?

— М-м — каза той и потрепери.

— И една тук — тя изсипа третата на корема му точно под пъпа. — А сега коя да изям първо? — Тя го погледна, колебаейки се. *Gelato*-то вече започваше да се разтапя. Ручейчета от тъмен сладолед се

спускаха по изваяния му гръден кош. Тя се наведе към езерцето *tartufo* в пъпа му, пое го в устата си и блажено въздъхна: — О-о...

Наведена над неподвижното му тяло, тя последва с езика си едното ручейче разтопен шоколад.

— О-о...

Главата ѝ се замая, вече не знаеше къде свършват вкусовете ѝ папили и къде започват нервните ѝ окончания. Премести се на другата страна и започна да облизва полуразтопения шоколад по хълбоците му. Той изстена от удоволствие, когато тя облиза последните капки леден шоколад като сладоледена фунийка. В този момент вече не се сдържа. Обкрачи го, притисна се към него с едно-единствено разтопено движение, изви гръб, когато го усети да се плъзва в нея, толкова твърд и напорист, че сякаш докосна гръбнака ѝ отвътре.

Ох...

Тя приклезна, за да му позволи да влезе още по-навътре, и се наведе да го целуне с уста студена и сладка от сладоледа.

Ох...

Томазо също се задъха. След *Gelato*-то горещината ѝ почти го изгаряше.

Ох...

Лаура изведнъж осъзна, че нещо липсва. Устата ѝ беше празна. *Gelato*-то. Тя грабна кутията и загреба с лъжицата. Да... Притвори очи в захлас. Още една лъжичка, още една... лъжичката сновеше все по-бързо между кутията и устата.

Двете движения се синхронизираха. Всеки път, когато Томазо влизаше в нея, лъжица *gelato* влизаше в устата ѝ. Всеки път, когато той се отдръпваше, лъжицата също излизаше от устата ѝ и бъркаше в кутията за поредната порция. Лаура закрепил кутията на гърдите на Томазо, за да ѝ е подръка. Томазо се намръщи от студа, но нея не я беше грижа. Тя захвърли лъжицата, загреба с пръсти пълна шепа и го натъпка в устата си.

Междувременно Бруно се беше прибрал в апартамента и отчаяно месеше хляб, за да прогони Лаура от мислите си. Всеки път, когато спираше, главата му се изпълваше с еротични видения — болезнени видения. Струваше му се, че с крайчеца на окото си вижда Лаура, гола,

усмихваща се, но всеки път, когато обърнеше трескавия си взор право към нея, видението изчезваше.

Вече съжаляваше за *tartufo*-то. Беше прекалено. Преди минути сам беше хапнал малко и мощта му го беше заварила неподготвен. Особено това чили. Беше заел идеята от мексиканската кухня. Маскирано в първоначалния момент от студенината на сладоледа и от сладостта на шоколада, то караше езика да изтръпва и първо нежно щипеше устните, но след това ставаше все по-люто.

Бруно започна да тъпче тесто в устата си, за да се успокои. Но това не помогна. Вместо да го охлади, сладоледът само беше влошил нещата.

Докато Андреа хъркаше тихо до нея, Карлота лежеше будна. Беше ѝ хрумнала идея, толкова неустойима, че просто не можеше да я прогони от мислите си.

Карлота си мислеше, даже сега, докато приятелят ѝ спеше, че в хладилника в кухнята на майка ѝ има кутия с остатъка от онова възхитително *tartufo*. По-рано и шестимата бяха яли доста, но *gelato*-то беше толкова сладко, толкова плътно, че не успяха да го изядат. Карлота си спомняше съвършено ясно, че накрая беше останала една порция — порция, която сега я зовеше. Зовът беше още по-силен, тъй като — както обичайно — веднага щом се беше задоволил, Андреа беше заспал, оставяйки я мъчително незадоволена. По някакъв странен начин липсата на сексуално удовлетворение се беше преобразувала в мощен копнеж за още една лъжичка от онзи чудесен Томазов десерт.

Карлота отметна одеялото, навлече някакъв пеньоар, излезе на пръсти през вратата. Апартаментът тънеше в тишина. Тя се промъкна в кухнята — и замръзна на място.

Майка ѝ, също по халат, тъкмо влизаше през другата врата.

Майката и дъщерята се спогледаха и всяка моментално се досети защо другата е тук. Хладилникът се намираще точно по средата помежду им. Карлота небрежно тръгна към мивката, все едно да си налее вода, и се приближи до него.

От другия край на стаята майка ѝ също толкова небрежно пое към хладилника.

Карлота се движеше малко по-бързо. Майка ѝ също набра инерция. Карлота изостави всякакво достойнство и се затича. Но майка ѝ се придвижваше с учудваща скорост за толкова дребно и дебело същество. Карлота посегна към хладилника и хвана дръжката на отделението за сладолед, но тлъстата ръка на майка ѝ вече ѝ беше препречила достъпа. Двете спряха и се изгледаха една друга. След това като по команда дръпнаха заедно дръжката.

Отделението беше съвсем празно.

В този момент Лаура влезе в кухнята, понеощ празната кутия от *tartufo*, сложи я внимателно в мивката и им се усмихна.

Докато трите жени мълчаливо миеха чиниите, причината за раздора им откриваше общи интереси с бащата на Карлота, който беше пуснал един от старите си дискове.

— А, „Ритърн ту фентъзи“ — каза Томазо и се заслуша. — Едно от най-великите парчета за всички времена.

— Учудвам се, че го знаеш. Бях доста млад, когато излезе.

— О, аз съм голям фен на „Юрая Хийп“.

— Я да видим тогава дали ще познаеш това.

Той смени диска. След секунди Томазо кимна.

— „Хокуинд.“ „Уориър ет ди едж ов тайм.“ Класика.

— Мамка му, добър си. Ами това? — доктор Ферара пак смени диска.

— „Бед компани.“

— Фантастично — прошепна доктор Ферара и затанцува тронаво. — Да знаеш — надвика музиката, — че освен това си много добър готвач.

Томазо скромно сви рамене.

— Днес чуках жена си три пъти и още ми е твърд като бетонна краставица.

— *Prego*. Пак заповядай, наистина.

— Работата е в това, че разполагам с пари за инвестиране. Майката на Констанца умря и ѝ остави цял куп, дъртата му скръндза. А аз не искам да ги влагам на борсата; правителството просто ти взема всичко, каквото изкараш. Искам да ги вложа в кешов бизнес, нещо малко и местно, откъдето в добри времена да си прибирам печалбата

право от чекмеджето, а в лоши да крещя на персонала. Като например ресторант. И ми се струва, че хората биха дали добри пари, за да се нахранят, както аз се нахраних днес, особено ако знаят, че гаджетата им ще се разгонят като овци през септември. — Той се почука по главата с лукав поглед. — Още нещо, разполагам с идеалното място. Стариият Кристоф има една малка *osteria* точно в центъра на Рим и със сигурност знам, че я продава. Какво ще кажеш?

— О, аз съм много доволен там, където съм — увери го Томазо.

— Ще те направя партньор, естествено. Е, не равноправен партньор, но ще имаш дял от печалбата.

За миг Томазо почти се изкуши.

— Не, не. Обичам да готвя, но още не смятам, че съм готов да отворя собствен ресторант.

— Невероятен е — каза по-късно Карлота на Лаура. — Този твой Томазо е просто *невероятен*. Какъв артист.

— Нали? — съгласи се Лаура.

— Нали знаеш, че баща ми му предложи да го финансира сам да отвори ресторант?

— Не, не ми е казал. — На Лаура за пръв път ѝ дойде мисълта, че Томазо наистина не ѝ казва кой знае колко. Всъщност ако се замислеше, почти не си спомняше с него да са водили нормален разговор. Разбира се, имаше я храната, която беше фантастична, и сексът, и закачките, и сладостните галювни италиански думи, които той мълвеше, когато се готвеха да ядат или да правят секс, но тя почти никога не знаеше какво става в мислите му.

Но пък, както каза Карлота, Томазо беше артист; и храната, а не думите, беше средството, с което изразяваше себе си.

— Доктор Ферара иска да отворим ресторант — каза Томазо и се изсмя. — Представяш ли си? Дори ми предложи дял от печалбата. И беше доста настойчив. За малко да приема, приятелю, но знаех как ще реагираш.

Намираха се при Дженаро. Бруно пиеше кафето си замислено, но не каза нищо.

— Естествено — продължи Томазо — аз му казах, че е невъзможно. Достатъчно са ни усложненията и без да отваряме ресторант.

Бруно продължаваше да мълчи. В главата му продължаваха да избухват еротични образи на Лаура. Представяше си вкуса на различните части от тялото ѝ. Усещането беше толкова реално, че устата му се изпълни със слюнка.

— Мислех си — каза, докато напускаха бара — следващия път да сготвя на Лаура нещо малко по-различно. Някоя стара провинциална рецепта например.

— Защо? — учуди се Томазо.

— Ами... защото смятам, че ще ѝ хареса.

— Не, имах предвид защо смяташ, че трябва да има следващ път?

Бруно сви рамене.

— Ами, заради Лаура, естествено.

— Да, ама манджите ти си свършиха работата, че и отгоре. Оттук нататък мога и сам.

— Така ли? — Бруно не беше много убеден.

— Естествено. Във всеки случай взе да ми писва от тая богата храна.

— И какво ще ѝ сготвиш?

— Нещо просто. Просто, но пълноценно. — Томазо небрежно махна с ръка. — Например паста. Салати. Ризото.

— Ризотото не е толкова лесно, колкото изглежда.

— Глупости. Майка ми ми го прави още от дете. Какво толкова? Малко ориз, малко вино, малко пармезан...

— Тя е свикнала на най-доброто — предупреди го Бруно. Стана му зле. Да не му позволяват дори да ѝ готви! Някой сякаш му изтръгна езика и го остави ням, неспособен да изрази чувствата си. Но Томазо беше непреклонен.

— Много бързо ще свикне. Приказки, приказки и в крайна сметка си е пак храна. Ще видиш.

[1] *Pe' ventinove e trenta*: Буквално „За дващест и девет и трийсет“. *Tengo certi cazzi che mi abballano per'a saro*: буквално „Един куп патки ми танцуват в главата“. — Бел.авт. ↑

ДЕСЕТ

Бруно само стоеше и гледаше, докато Томазо завзе кухнята и се захвана с първата си соло вечеря за Лаура. Въпреки предупрежденията на Бруно беше решил да сготви ризото.

— Трябва да си сигурен, че оризът е супер фин — каза Бруно, опитвайки се да помогне. — „Карнароли“ например е най-добрият, въпреки че „Виалоне Нано“ поема повече течност...

— Стига! — избухна Томазо и го избута от кухнята. — Ще го направя, както го правеше майка ми.

Бруно си помисли, че ако се съдеше по продуктите, които беше видял струпани на кухненската маса, честно казано, майка му едва ли е била много добра готвачка, но Томазо беше непоколебим и нямаше какво да се направи.

— Ако ти трябва, да знаеш, че съм при Дженаро — каза и прие поражението.

Томазо отвори бутилка вино и се захвана за работа. Виното беше добро, помисли си, докато си наливаше чаша да го опита; а при ризотото именно това беше най-важното. Сложи ориза в тенджерата с малко масло и започна да кълца лук. Какво още му трябваше? Малко зехтин, малко чесън. И подправки. Изобщо не беше сигурен какви подправки използваше майка му, затова нащипа щедро зеленина от Бруновите саксии на прозореца.

След като прибави подправките обаче, ризотото все още изглеждаше някак бедно. Томазо отвори хладилника и огледа съдържанието му. А, да, малко сметана — сметаната винаги подобряваше нещата. В един шкаф откри и малко сушени *porcini*. Имаше смътен спомен, че понякога майка му слагаше в ризотото гъби, и затова накълца *porcini*-те и хвърли и тях в сместа.

Звънецът оповести пристигането на Лаура. Както обикновено тя влезе право в кухнята, за да види какво готви.

— Ъ-ъ — каза Томазо. — Тази вечер е изненада. — Той върна обратно капака на тенджерата, която тя се опитваше да помирише, и внимателно я избута от кухнята.

— Значи засега ще трябва да се задоволя само с готвача — каза тя, пъхна ръце под ризата му и поднесе устни за целувка.

Пет минути по-късно попита без дъх:

— Още колко ще готвиш?

— Няма страшно. Имаме колкото искаш време — отвърна Томазо и продължи това, което правеше.

След още пет минути, докато се въргалиха полуголи на дивана, на Томазо внезапно му замириса на изгоряло.

Ризотото. Напълно беше забравил ризотото. Втурна се в кухнята и вдигна капака на тенджерата. Вместо кремообразната течна супа от ориз и вино, срещу него се блещеше вонящ овъглен кратер от черни зърна, наподобяващ саждив вулкан.

— Мамка му — изрече, без да се ядосва.

— Всичко наред ли е? — извика Лаура от другата стая.

— Наред е. Всичко е наред. — Мисълта му потече на бързи обороти. Бруно беше казал, че ще е при Дженаро. Приятелят му сигурно можеше да спаси ситуацията.

— Излизам за секунда за малко продукти — извика той. — Ей сега се връщам.

Бруно изслуша обясненията на приятеля си и веднага се сети какво се е случило.

— Сети ли се да накиснеш *porcini*-те, преди да ги сложиш?

— Да ги накисна ли?

— Няма значение. Виж, този ориз направо можеш да го изхвърлиш, иначе ще развали цялото ядене. Дай да се качим и да видим какво да направим.

— Само че Лаура не трябва да те вижда — прекъсна го Томазо. — Знам — ще се кача пръв и ще й завържа очите.

— Ще й завържеш очите?

— Разбира се. Тя ще си помисли, че е някаква игра. Момичетата си падат по такива неща.

— Така ли? — усъмни се Бруно.

— Остави на мен.

Бруно чакаше пред вратата на апартамента. След няколко минути Томазо се измъкна.

— Готово — прошепна. — Тя не подозира нищичко.

— Ами... щом си сигурен...

— Няма страшно. Кажй сега какво да направя.

— Изтичай до магазина и купи още една бутилка червено вино. Колкото можеш по-бързо.

— Добре. — Томазо вдигна палец и изчезна.

Бруно бутна вратата и предпазливо се промъкна в апартамента. Цареше тишина. След това откъм дивана долетя неприлично хихикане. Лаура лежеше там полуразсъблечена. Около главата ѝ беше завързан плътен вълнен шал, който закриваше очите ѝ.

— Томазо, ти ли си?

Бруно застина на място.

— Знам, че ме наблюдаваш, защото не те чувам да готвиш. — Тя обърна глава насам и натам в опит да определи местоположението му само по слух. — И щом ще си играем, искам целувка — заяви. — По една целувка за всеки пет минути, дето ме караш да чакам вечерята. Вече ми дължиш поне две.

Бруно продължаваше да стои като вкопан, без да смее да мръдне.

— Иначе ще сваля превръзката.

Без да знае какво да направи, Бруно пристъпи към нея. Сигурно беше издал някакъв звук, защото тя каза „Аха“ и вдигна глава в очакване.

Не можа да устои. Наведе глава. Докосна за миг устните ѝ със своите. Най-беглата от всички бегли целувки, толкова кратка и мимолетна, че едва ли се броеше. След това още една... Стомахът му се сви, сякаш падаше; а след това устните му пламнаха и бузите му се зачервиха като на човек, вкусил *diavolillo*.

— М-м-м — каза само Лаура и той виновно си помисли, че сякаш е малко озадачена.

Влезе в кухнята и се опита да се овладее. Ризотото щеше да стане след поне дващсет минути, но не разполагаше с продукти за почти нищо друго. Сложи ориза и започна да пържи останалите съставки. Докато те се пържеха, скалпи някакви *antipasti* от

остатъците в хладилника: маслини, които напълни с каперси и салвия; резени хляб, увити в тънко нарязано *prosciutto*.

— Време е — извика Лаура от другата стая.

Той влезе на пръсти и когато Лаура вдигна устни за целувка, внимателно пъхна в тях маслина.

— М-м-м — каза тя с пълна уста. — Много вкусно. Но искам и целувка.

Бруно се поколеба, сред което я целуна бързо. Вкусът на маслината се беше смесил със сладкия вкус на устата ѝ. Той се задъха и отстъпи.

— Още — измърмори Лаура. — Томазо, престани да ме дразниш.

Изреченото на глас име на приятеля му извади Бруно от омаята. „Какво, по дяволите, правя?“ — помисли си ужасен. Отиде в кухнята и се облегна треперещ на вратата.

Най-накрая чу стъпките на завръщащия се Томазо. Когато той се промъкна в апартамента с бутилката вино в ръце, Бруно безмълвно му посочи вратата на дневната и побърза да остави приятеля си да се погрижи за останалата част от вечерта.

Лута се из тесните павирани улички на „Трастевере“ в продължение на часове, опитвайки се да не си представя какво правят в момента Лаура и приятелят му. Обърна едно малко в среднощен бар, за да се успокои, поклащайки отрицателно глава на авансите на красивите транссексуални, които бяха единствените посетители, освен него.

Още потръпваше, като си помислеше колко близо беше до катастрофата. Ако превръзката се беше смъкнала... направо не издържаше на тази мисъл. Никак не му беше трудно да си представи ужаса и отвращението в очите на Лаура. Да не споменаваме пък кървавия гняв на Томазо. Какво си въобразяваше?

Но заедно с тези ужасяващи видения в съзнанието му се прокрадваше и друга, забранена версия на събитията. В тази версия Лаура го поглеждаше не с отвращение и ужас, а с любов и копнеж, разтваряше устата си, докато той се навеждаше към нея за още една целувка...

— Лудост. Това беше лудост. „Вземи се стегни — каза си Бруно.
— Наложил си самоконтрол. Тя е момичето на Томазо и това е краят.“

Бруно влезе в апартамента и се послуша. Цареше пълна тишина. Отиде в кухнята. Когато се чувстваше така, лекарството беше само едно. Като се опита да не трака със съдовете, за да не ги събуди, сипа малко зехтин в тигана, добави малко нарязани люти чушки и смачкана скилидка чесън. В друг тиган подгръ бульон за *pasta in brodo*.

Увлечен в работата, не забеляза лицето на прозореца, което го наблюдаваше, чак докато не свали бульона от огъня. От изненада ръката му трепна и разля врялата течност по голата му ръка. Изстена от болка.

Лаура, на която не ѝ се спеше, беше излязла на покрива, за да погледа — този невероятен хаос от средновековни покриви, сурнали се към реката, и точно зад тях палатите и куполите на църквите в центъра на Рим. Като чу звуците от кухнята, отначало реши, че е Томазо. След това видя, че е Бруно, който готвеше. Но онова, което не се връзваше, беше, че наистина беше майстор, по-добър даже от Томазо. Никога не беше виждала някой да приготвя така храната. Само начинът, по който кълцаше лютите чушки, беше толкова невероятно умел и все пак го вършеше, без дори да гледа в ръцете си. След това я видя, че го гледа, и се попари с врящия бульон.

— Съжалявам — побърза да каже тя. — Не исках да те стресна.
— Бруно вече беше пуснал студената вода върху ръката си. — Чакай, ей сега ще дойда.

Когато тя влезе в кухнята, Бруно се опитваше да си сложи превръзка с една ръка и да я затегне със зъби.

— Дай на мен. — По ръката му вече се вдигаха мехури. — Бруно, толкова съжалявам — повтори тя, докато му слагаше превръзката. — Изобщо не съобразих.

— Няма нищо. Случва се непрекъснато в една кухня.

— Докато миеш чинии ли? — озадачено попита тя.

— Ъ-ъ... да. Случва се мръсните тенджери да са горещи. — За щастие Лаура беше заета с превръзката и не забеляза червеното му почти колкото изгорената ръка лице. — Освен това съм непохватен.

— Не ми се струваш непохватен.

Той сведе поглед към косата ѝ, докато тя продължаваше да го превързва. Автоматично започна да разделя наум съставките на парфюма ѝ. Бергамот, цитрус, канела... и още нещо; недоловимата сладка завършваща нотка на собствената ѝ кожа. Опита се да я фиксира в паметта си и да я запечата върху небцето си.

„Сватбената торта ще е със захаросани плодове... Не, престани“
— заповяда си наум.

— Готово — тя отстъпи, за да огледа произведението си.

— Стегнато е — каза той и се опита да сгъне ръка.

— Така трябва.

— Ама аз трябва да довърша супата.

— Аз ще я довърша — Лаура върна тигана на печката. — Само ми кажи какво да правя.

— До дясната ти ръка има лъжица за разбъркване. И трябва да сложиш лютите чушки.

— Така ли?

— Идеално.

Той я гледаше.

— Докато стане готова, ще минат десетина минути. Не е нужно да чакаш.

— Не. Нямам нищо против. Поне това мога да направя.

Настъпи продължително мълчание. След това Лаура каза:

— Знаеш ли на какво ми заприлича, докато те гледах през прозореца?

— На какво?

— На магьосник. Който бърка казана. Око от тритон и крило от прилеп.

— Око от тритон? — Бруно сбърчи нос. — То изобщо няма да се усеща — продължи умислено. — Много е малко.

Тя се засмя.

— Това е просто израз.

— А, ясно. Е, предполагам, че в известно отношение готвенето си е вид магия. В крайна сметка заклинанията не са нищо друго, освен рецепти.

— Представи си наистина да можеш да омагьосаш някого, докато готвиш. Гадно, нали?

— Да. — Бруно избягна погледа ѝ. — Представям си.

— И всички щяха поголовно да се превръщат в жаби. — Тя посочи супата. — Това ще го опитаме ли?

— Щом искаш. — Той знаеше вкуса й съвсем точно.

Тя взе лъжица и гребна от бульона.

— Страхотно е — изненада се. — Искам да кажа — наистина, наистина страхотно.

— Има нужда от две щипки сол и съвсем малко зехтин.

— Даже не си го опитал.

Той сви рамене.

— И все пак има нужда точно от това.

— Добре, магьоснико. Ти командваш. — Тя добави солта и взе бутилката зехтин. — Колко?

— Две къл-къл.

— Би ли го превел в обикновени мерки?

— Сложи си пръста на гърлото на бутилката и я наклони. Като го мръднеш, зехтинът ще направи два пъти къл-къл, докато излиза. Това значи, че си сложила колкото трябва.

— Хитро. — Тя остави бутилката и облиза капките зехтин от пръста си. Сърцето на Бруно подскочи. — И как така не си станал готвач? — попита тя, без да забележи. — Очевидно имаш талант.

— Е, някой ден, може би.

— Сигурно Томазо те учи?

— Нещо такова.

— Той е много талантлив готвач.

— Той е талантлив в много неща — лоялно отвърна Бруно.

— Предполагам, че жените винаги са си падали по него — предпазливо попита тя.

— Предполагам.

— А някога имало ли е — нали разбираш — някоя специална?

Бруно се поколеба. Как копнееше да й каже истината! Но вече беше твърде късно. Прекалено много лъжи бяха изречени. Ако Лаура някога разбере истината, нямаше как да не се отврати.

— Не. Уверявам те: Томазо никога не е хлътвал толкова по никое момиче.

Видя щастието в очите й и се обърна, преизпълнен с отвращение към себе си.

ЕДИНАДЕСЕТ

В кухнята на „Темпли“ властваше тишината. Първите вечерни клиенти бяха направили избора си, Карл извикваше всяка поръчка и из цялото помещение готвачите тихо осмисляха ястията си, след което започваха изпълнението на поставената задача. Ален Дюфре огледа сцената и си позволи леко доволно кимване.

В ъгъла за *pâtissier* Бруно също се чувстваше по-добре. Недостигът на персонал в *garde manger* означаваше, че Юго Кас бе временно отстранен от десертите и Бруно можеше необезпокояван да се заеме с приготовленията.

Изведнъж чу някакво „Пс-ст“. Огледа се, но отначало не можа да локализира източника. След това видя клекналия зад печката Томазо.

— Ей, Томазо, какво става?

— Ще трябва да си сменим местата. Дойдоха родителите на Карлота. Нали ги знаеш — доктор Ферара и жена му.

— Защо? — озадачено попита Бруно.

— Не знам. Сигурно защото си мислят, че съм готвач тук. Може пак да му се е дощяло жена му да го чука.

— Имах предвид защо да си сменяме местата?

— Защото ако ме видят, ще разберат, че съм само сервитьор. Ако просто се покрия, няма кой да им сервира. Затова ще се скрия тук, а ти ще облечеш моята униформа и ще обслужваш масата им.

Бруно въздъхна. За миг се изкуши да каже на Томазо да забрави цялата история. Но споменът за онези откраднати целувки продължаваше да измъчва съвестта му.

— Добре. Но трябва да се върна, преди да са дошли първите поръчки за десертите.

В същия момент четирима мъже влязоха, без да бързат в ресторанта. Въпреки че бяха облечени в скъпи костюми, нещо в решителните им и целеустремени крачки внушаваше, че нямат нищо

общо с редовните посетители на „Темпли“. Предводителят им беше дребен мъж, не по-висок от метър и половина, чийто скъп поръчков костюм очевидно беше ушит така, че да отива на миниатюрната му фигура.

Един сервитьор побърза към тях. Още преди да си беше отворил устата, дребосъкът каза:

— Имаме резервация. За четирима. На името на Норка.

Сервитьорът погледна в списъка. Повече от ясно беше, че въпросната резервация фигурираше там. Тъй като нямаше как да знае, че истинският синьор Норка, бизнесменът, който беше направил резервацията, същата сутрин е бил разубеден да се откаже от нея в полза на някои много добри приятели на приятели. Отначало той се беше възпротивил — в крайна сметка беше чакал цели три месеца, за да яде в „Темпли“, и предвкусваше въпросното събитие с огромно нетърпение — но едно малко грубо обаждане от шефа му в Палермо, последвано само след минути от друго от най-важния му клиент в Неапол, го убедиха, че ще е далеч по-полезно за нервите му да прекара обедната си почивка в малката винарна близо до офиса си, където дори в този момент продължаваше да пие *grappa* за успокояване на нервите.

— Резервацията ви изглежда наред — бавно каза сервитьорът.

— Много добре — отвърна Теодоро и го потупа по ръката — В такъв случай можеш да ни заведеш до масата ни.

Докато крачеха през бара, единият от компанията си присвои бутилка уиски. Сервитьорът се направи, че не забелязва.

Новината, че в ресторанта има група *mafiosi* обиколи сервитьорите със скоростта на горски пожар, а оттам подпали и кухнята. Ален Дюфре се изопна и посегна за шапката си. Докато маршируваше сковано към вратата на залата обаче, го пресрещна метр д'отелът. Францискус беше италианец и разбираше от тези работи. Той напрегнато прошепна нещо в ухото на шефа.

За момент изглеждаше, че Ален няма да му обърне внимание. Лицето му се сгърчи. След това с огромно усилие на волята се обърна и влезе отново в кухнята.

Бруно отдавна не се беше подвизавал като сервитьор. Нещо повече, на всяка маса в „Темпли“ присъстваше удивително множество от съдове и прибори и беше задължение на сервитьора да налее виното в правилната чаша и да се увери, че до всяка чиния е поставен правилният прибор. Много скоро Бруно изпадна в тотално объркване. За щастие доктор Ферара и жена му си гукаха като двойка влюбени тийнейджъри и нищо не забелязваха; поне докато не дойде време да поръчват. Тогава доктор Ферара го повика.

— Прав ли съм да смятам, че имате тук един готвач на име Томазо Маси?

— Да. Разбира се.

— Можете ли да ми кажете кои от ястията в менюто са негово дело?

— Десертите — отвърна Бруно.

— В такъв случай — доктор Ферара се обърна към жена си — ще вземем само *primo*, а след това някой от десертите на Томазо.

Бруно се измъкна, преди метр д'отелът да го забележи. Имаше късмет, че сервитьорите в „Темпли“ бяха толкова многобройни, че един повече или по-малко нямаха никакво значение.

Самият Францискус обслужваше масата на Теодоро. Започна с това, че, естествено, обедът бил за сметка на ресторанта. Освен това добави под нос, че специалитетът на шефа *confit of lamb en persillade* бил особено добър днес.

— Аз ще ям *pasta carbonaro* и пържола — непоколебимо заяви първият мафиот.

— И аз — каза съседът му.

— Ние всъщност... — започна Францискус, но млъкна.

— А аз ще ям *gnocchi* и *picata Milanese*, а за десерт *tiramisù* — благосклонно рече Теодоро и върна на Францискус менютата, които никой дори не беше отворил. — Избора на виното оставям на вас, тъй като вие плащате.

— Разбира се. — Францискус се поклонил леко, надявайки се, че „Шато Петрю“ още е в избата и е в добро състояние.

— Две *pasta carbonara*. Две *gnocchi*. Две пържоли, добре опечени. Едно *picata Milanese*. — Карл извика поръчката с отвратен шепот, сякаш като снижаваше гласа си, думите нямаше да омърсят толкова възвишения въздух в кухнята на мосю Дюфре. Със също толкова приглушени гласове неколцина готвачи потвърдиха, че са чули.

След като Карл обяви тирамисутото, настъпи кратка пауза. Ако в отговора на *patissier*-а, който отговори, имаше нещо странно, то никой не го забеляза. Бяха прекалено заети да се чудят, как по дяволите, ще приготвят непознатите римски ястия от поръчката.

Томазо се взираше в съдържанието на фризера. Доколкото знаеше, тирамисутото беше просто бишкоти, накиснати в еспресо и бренди, покрити с разбито яйце и маскарпоне. Но в какви пропорции? Какво трябваше да направи първо? Защо нямаше наблизко някоя готварска книга?

Понякога казват за римляните, че са ужасни в организацията, но царе на импровизацията. Томазо отчаяно извади някакви продукти от фризера и се приготви да импровизира.

Както отваряше петрютото, Францискус изведнъж замръзна. Беше сигурен, че току-що е видял един от готвачите, преоблечен като сервитьор, да налива вино в чаши за вода. Вдъхна мириса на корковата тапа на петрютото и плътният аромат на отлежалото с години вино го успокои моментално. Преля малко вино от една чаша в друга, за да провери качеството, което беше свършено, и тогава си позволи малка възстановяваща глътка.

Бруно се върна в отделението на *pâtissier*-а тъкмо навреме, за да възпре изпращането от страна на Томазо към контролата на смес с толкова долнопробен вид, че той, Бруно, не би я дал дори на куче. За щастие вниманието на главния готвач беше насочено другаде.

— Има ли тук някой, който да знае как се готвят тези селски ястия? — изрева той. — За бога, все някой от вас, италиански варвари, все трябва да има някакво понятие.

— Говори за *gnocchi* — прошепна Томазо, сваляйки бялата престилка и грабвайки собственото си сако от Бруно. — И *picata*

Milanese.

— Аз знам — обади се Бруно. За миг настъпи тишина, след което с колективна въздишка на облекчение цялата кухня се обърна към *pâtissier*-а.

Римските *gnocchi* са съвършено различно ястие от леките пухкави *gnocchi* в цяла останала Италия. Причината е една, те не се приготвят от картофи, а от семолина, едро смляното брашно от твърда пшеница. В крайна сметка са нещо като палачинка.

— Смесваш млякото и семолината в тиган — обясняваше Бруно, докато готвеше. — Разбиваш вътре едно яйце и оставяш за няколко минути на хладно. След това просто го нарязваш на кръгчета, поръсваш ги със сиренето и ги изпичаш на фурна. — Докато говореше, приготвяваше и още едно тирамису. Вече беше обяснил на Карл как да приготви *picata Milanese* и главният готвач енергично кълцаше магданоз и ивици пармска шунка.

— Добави и малко свинска кожичка, ако има — извика му Бруно.

Междувременно друг готвач забъркваше соса за пастата. Другите поръчки бяха забравени, докато цялата кухня беше мобилизирана за приготвянето на непознатото меню.

След като приготви секондото, Бруно прехвърли вниманието си към зеленчуците. *Carciofini*, *zucchini*, артишок и *treviso* бяха намерени и подготвени. Едновременно започна да организира поръчките за другите клиенти. Изтегли почти всички помощник-готвачи от италианското меню и все пак намери време да надзирава приготвянето на месото.

— Знаеш ли, във Франция имаме почти същото ястие — говореше Карл, докато готвеше *picata*-та. — Но слагаме черни маслини и малко бренди. — Той се усмихна носталгично. — Не съм го ял, откакто напуснах Прованса и този аромат ми го припомня.

Бруно сви рамене.

— Черните маслини не си отиват с магданоза, но малко бренди няма да навреди. Давай.

За изненада на всички мафиотите притихнаха от неочаквано вкусните ястия и атмосферата в „Темпли“ бавно придоби нормалния си вид.

— Доста странно място — изкоментира доктор Ферара и се огледа. — Метр д’отелът е направо пиян, да знаеш.

— Хората се забавляват — каза жена му. — Как беше примото?

— Фантастично. А твоето?

Вместо отговор Констанца стисна бедрото на мъжа си под масата.

След като се нахраниха, Теодоро и двама от компанията му изпратиха по Францискус бележка, с която призоваваха шефа на масата си.

Ален може да беше всякакъв, но не и страхливец. Той погледна часовника и рязко каза на метр д’отела да информира маса четири, че ще излезе след четвърт час, когато обслужването приключи.

Францискус, който беше страхливец, си позволи известна свобода при превода на посланието.

— Мосю Дюфре излезе за малко и ще се присъедини към вас веднага щом се прибере — каза той на Теодоро.

Когато накрая благоволи да посети залата, Ален преднамерено посети всички маси по обичайния си маршрут по посока на часовниковата стрелка, оставяйки масата на италианците сред последните. Но умилостивените от дебелите пури и стогодишния коняк мафиоти бяха твърде благоразположени, за да ги е грижа.

— Ресторантът ти е малко префърцунен за вкуса ми, приятелю — каза Теодоро на Ален, — но храната е превъзходна. Само бъди погостоприемен към колегите ми и няма да имаш никакъв проблем.

— И откъде ще знам кои са колегите ви? — хладно попита Ален. Теодоро се замисли.

— Няма как да знаеш. По-добре се дръж възпитано с всички римляни, просто за да не сбъркаш.

Спътниците му се изсмяха гръмко. Ален не се присъедини към тях.

— Благодаря за комплимента — изрече високомерно и премина към следващата маса.

Доктор Ферара се наклони към съседната маса.

— Да знаете, той не е този, който всъщност готви — сподели на Теодоро.

— Така ли?

— Да. В кухнята има един млад италианец. Гений на римската храна. Казва се Томазо Маси. Опитвам се да го убедя да отвори собствен ресторант в центъра.

— Томазо Маси — замислено изрече Теодоро и кимна на един от спътниците си, който записа името му на салфетка.

— Разкарай тези чинии от погледа ми — нареди Ален, след като се върна с маршова стъпка в кухнята. — Избърши всички плотове. И разкарай цялата тази селска храна. — Той помете остатъците от *gnocchi* в кофата за боклук и се втрени в Бруно.

— Готвач, в отделението ти няма началник. И какво, за бога, си въобразяваш, че *правиш*? — Говореше на Томазо, който се криеше в току-що отворения от Ален шкаф.

— Търся резервно сако, шефе.

— Побързай тогава. И се облечи подходящо.

— Храната хареса ли им? — попита Бруно.

— Явно.

— Виж, мислех си. На местните ще им е приятно, ако в менюто има няколко такива ястия.

Ален го прониза с поглед. За миг на челото му запулсира вена.

— По моя последна информация *chef de cuisine* в този ресторант съм аз — каза ледено.

— Разбира се — тихо отвърна Бруно. — Извинявай, шефе.

— Искам го.

— Кое?

— Да отворя ресторант с доктор Ферара. Идеята ми харесва.

— Сериозно ли говориш?

— Съвсем. — Бруно сви рамене. — Не е чак толкова сложно, особено ако го сравниш с това, което вече правим. Аз ще готвя, а ти ще ми помагаш.

— Това има ли нещо общо с цялата дандания в „Темпли“? — тихо попита Томазо.

Бруно избягна погледа му.

— Може би.

— И ще позволиш на тези бездарни копелета да те прогонят?

— Не знам. Да, може би. Но има и още нещо. Другите ястия, които готвя напоследък, тези за Лаура — те не са нито на Ален, нито на Юго, нито на никой друг. Те са мои. И ако не напусна „Темпли“ и не създам собствена кухня, те просто ще се изгубят. Томазо, не разбираш ли? Трябва да им дам шанс за съществуване. Не мога да ти го обясня. То е като жената, която иска да има деца, нещо такова.

— Само че ти искаш децата ти да бъдат изядени.

— Казах ти, че ми е трудно да ти го обясня — безпомощно отвърна Бруно.

— Нали не си забравил, че ще трябва да лъжем всички. Имам предвид всички. Клиенти, критици, доставчици, персонал — това е сериозна работа, Бруно. Не е дребен майтап, за да вкараш едно момиче в леглото. И ако ни хванат — като ни хванат, — ще платим с главите си. Повече никога няма да си намерим работа в този бранш.

— *Meglio un giorno da leone che cento da pecora*, както казваше баща ти, мир на праха му.

— О, Бруно, не съм ли ти казвал как умря баща ми?

— Не, май не си. А аз не обичам да разпитвам.

— Не спря на знак „Стоп“ и излезе право пред един камион. Решил, че камионът ще намали, вместо него. Е, не намалил.

— А!

— Понякога лъвовете ги убиват. Особено когато изскачат на пътя на камиони.

— Значи е много добре, дето ще отваряме ресторант, а не транспортна фирма.

Томазо въздъхна. Нещо в разговора му подсказваше, че Бруно всъщност не го слуша. От опит знаеше, че приятелят му, който иначе беше най-разбраният човек на света, ставаше невероятен инат, стигнеше ли се до въпроса за храната.

— Не те ли притеснява, че доктор Ферара ще мисли не теб, а мен за главния готвач?

— Ни най-малко. Всъщност това ще е едно страхотно съдружие. Ти ще се занимаваш с всички глупости, които шефовете се налага да вършат напоследък — ще говориш с клиентите, ще се подмазваш на вестникарите, ще се разправяш с доктор Ферара и така нататък, — а аз ще се занимавам с онова, което най обичам.

ДВАНАДЕСЕТ

Томазо и Бруно отидоха да огледат ресторанта, в който възнамеряваше да инвестира бащата на Карлота. Както можеше да се очаква, след като настоящият собственик приближаваше пенсия, заведението представляваше долнопробна *trattoria* без никаква атмосфера и стил, пропита отвсякъде от занемареност.

Кристоф ги разведе из него с дух на примирено извинение.

— Имаме си редовни клиенти — сподели на двамата младежи. — Но наоколо е пълно с ресторанти, а и хората вече не ходят толкова по ресторанти, както навремето.

— Бруно, чу ли го? — многозначително каза Томазо. — Хората не ходели по ресторанти.

— Най-добрият ресторант в Рим винаги ще е пълен — отбеляза малко надутото Бруно.

— Едвам сбирам пари да плащам на персонала — продължаваше Кристоф. — Случва се и да работим на загуба, даже в най-добрите години.

— Колко души работят тук? — попита Томазо.

— Двама. Йохан ми помага в кухнята, а Мари е нашата сервитьорка. — Той снижи глас. — Между нас да си остане, повечето ни редовни посетители идват тук само заради нея. — Той извика младата жена, която подреждаше прибори в другия край на залата. — Мари, ела да те запозная.

Младата жена се обърна. Имаше гарвановочерна коса, матов тен, плътни чувствени устни и пищен бюст; докато щедротото ѝ на извивки тяло минаваше грациозно покрай наблъсканите едни в други маси и столове, Томазо измърмори под нос едно „*fosse a' Madonna*“ и автоматично разцъфна в най-очарователната си усмивка. Тя го изглежда намръщено, но това не му направи никакво впечатление. За момиче като нея да се мръщи на тоя и оня беше напълно в реда на нещата.

— Приятно ми е. — Бруно стисна ръката ѝ. — Кристоф, кажи ми, на колко време викаш техник за печките?

— На всеки шест месеца. — Отговори Мари, а не Кристоф. — Поне откакто аз съм тук. Преди това — тя сви рамене, — кой знае. Тук документацията е малко разхвърляна.

— Мари ни помага и за администрацията — обясни Кристоф.

— Като правя мили очи на кредиторите, най-вече — вметна Мари.

— Не се и съмнявам, че се справяш — изрече Томазо с тон на познавач. Мари не му обърна внимание. — Естествено, ние силно се надяваме, че ще останеш тук — продължи Томазо.

— Може и да остана — сви тя рамене. — Зависи какво смятате да правите. Ако ми хареса, ще остана малко, само да видя как ще тръгне.

— Намеренията ни са прости — каза Бруно. — Ще сервираме най-вкусната храна в Рим. Истинска римска храна, като тази, която са готвили бабите ни, но осъвременена; малко по-проста, малко по-лека и попроменена тук и там, колкото всичко да ти се струва ново и да не го приемаш за дадено.

— Х-м-м. — Тонът на Мари издаваше подозрения. — Сигурно ще искате да смените и обзавеждането.

— На мен ми харесва много — увери я Томазо.

Бруно посегна към увисналия от една потъмняла греда сплит чешън. Стисна го в шепа и скилидките се разпаднаха на прах.

— Е, може и да подновим това и онова — призна Бруно. — Но нали знаете, точно сега духът на седемдесетте е особено популярен.

— Това е една дупка — решително заяви Мари. — Трябва да се промени достатъчно, за да привлече по-млади хора, но не толкова, че да изплаши редовните ни клиенти. Едно свястно осветление няма да навреди, но за подмяната на инсталацията ще ви трябват поне хиляда евро.

— Много е готина — спомена Томазо уж между другото, докато пиеха кафе след посещението.

— Коя?

— Сервитьорката.

— Стори ми се доста оправна. Което, честно казано, може да се окаже истински дар Божии, особено след като ние двамата не сме. —

Той погледна приятеля си в очите. — Е? Ще го правим ли или не?

— Абсолютно — отвърна Томазо, очевидно забравил предишните си опасения.

— Добре. Ще трябва да му сложим някакво ново име, за да разберат хората, че има нов управител.

Томазо се замисли.

— Какво ще кажеш за „Ил Куоко“?

— Готвачът. Х-м-м. Себе си ли имаш предвид или мен?

— И двамата.

— Значи ще е „Ил Куоко“. — Бруно вдигна чашата си с еспресо.
— За най-добрия ресторант в Рим.

Едно беше да създаваш нови ястия. Съвсем друго беше да измислиш цяло меню, както Бруно много скоро разбра, това изискваше доста повече труд. Но вдъхновението оставаше същото: Лаура.

От малката кухня на апартамента им извираха ястие след ястие. Бруно се опитваше да пресъздаде традиционните ястия на Рим, но освен това се опитваше да наложи върху им малко от собствената си личност, както и да им придаде нещо от онова, което обичаше в Лаура — тази смесица от сложност и простота, свежест и хапливост, невинност и богат опит. В известен смисъл всяко създадено от него ястие притежаваше нейния вкус.

Тананикаше си, докато работеше, потопен изцяло във вихъра на ароматите и съчетанията. По-късно, когато обръщаше поглед назад, си мислеше, че това е бил един от най-щастливите периоди в живота му, когато всичко изглеждаше възможно и когато сърцето му още не беше разбито, а само нащърбено.

Лаура беше решила да покаже на Томазо някои от любимите си картини.

— Караваджо е известен с невъздържаността си — говореше му, докато стояха пред „Момче, ухапано от гущер“. — Веднъж по време на някакъв спор за картина намушкал друг художник с кинжал. О, и освен това обичал храната. Веднъж попитал някакъв сервитьор кой артишок е стотвен с масло и кой с олио. Сервитьорът му казал, че щом не може

да ги различи по аромата, значи няма да усети разликата и като ги вкуси. И Караваджо го ударил.

Томазо кимна без никакъв ентузиазъм.

— Тежка е професията на сервитьора.

— Най-голямата му мания бил реализмът — продължи тя. — Искал картините му да изобразяват обикновени римляни, а не идеализирани библейски персонажи.

Но Томазо вече беше поел нататък. Представата му за разглеждане на галериите се изчерпваше с бърза обиколка с по някой друг бегъл поглед към по-лъскавите експонати, но определено, без да се спира, за да се стигне по-скоро до изхода.

Накрая Лаура се предаде. Какво толкова, ако Томазо не споделяше преклонението ѝ пред изкуството? В момента на главата му се бяха струпали толкова проблеми.

На главата на Томазо наистина *имаше* проблем и той беше ремонтът на „Ил Куоко“. Сякаш всичко се беше съюзило да ги извади извън бюджета. Доктор Ферара се беше сдобил с някакви нови съдружници, за които избягваше да дава обяснения, но сумите, които се налагаше да харчат за оборудване, все не достигаха. Първо, трябваше да сменят изцяло обстановката, което се оказа изключително скъпо. След това беше старата изба на Кристоф — Мари настояваше в цената на ресторанта да бъде включено справедливо заплащане на всичкото вино, което той щеше да им остави. Но най-неприятното беше, че Бруно наемаше персонал и поръчваше най-модерно кухненско оборудване без никакво съобразяване или компромис с цените. Когато Томазо беше попитал приятеля си дали наистина се нуждаят от двадесетскоростен миксер и от пещ на дърва, Бруно само го беше изгледал недоумяващо.

Имаше само един начин, беше решил Томазо: Бруно щеше да получи нужното му оборудване, но останалото щеше да се набави по същия начин, по който Томазо обзавеждаше килера си в началото, когато още беше беден сервитьор. Затова вечер след вечер Томазо и Бруно си тръгваха от „Темпли“ с джобове пълни със сребърни прибори. С отчетливо дрънчене двамата се смъкваха по хълма, за да изпразнят плячката в кашона в апартамента.

— С тези темпове обзавеждането ще ни отнеме цяла година — каза Томазо една вечер, докато оглеждаше съдържанието на кашона. — Смятам да кажа на този и онзи.

От този момент дребните кражби в „Темпли“ ескалираха до степен на епидемия. Случваше се Францискус да отвори чекмеджето за сребърна посуда и да открие, че лъжички изобщо липсват, а купичките, големите чинии, чиниите за предястия и дори кристалните чаши изчезваха неумолимо, сякаш в сградата върлуваше полтъргайт.

— Само ще е мафията — отчаяно се оплака Францискус на Ален. — Тия крадливи копелета нарочат ли те веднъж, няма спасение.

Ален не изгаряше от желание за нови срещи с Теодоро и паста-ядящите му спътници.

— Ще ни се наложи да го преглътнем. Поръчай нови и вдигни цените с десет процента.

Мълвата за случващото се, се разпространи бързо сред приятелите им. Винсент, Систо и други техни бивши и настоящи колеги наминаваха най-редовно да помогнат с нещо или да стоварят плячка. В „Ил Куоко“ ледарките за вино носеха емблемите на „Хилтън“ и „Континентал“, кухнята беше пълна с всякаква посуда, отмъкната от „Радисън“ и „Мариот“. Една вечер Систо дори се появи на скутера си с цяла мивка под мишница, уравновесена само от тежестта на напъханата в срещуположния багажник електрическа сокоизстисквачка.

Нямаха пари да наемат декоратори, затова по-голямата част от ремонта правеха сами, преди да отидат на работа. Един ден, докато боядисваха стените, изпод найлоните на пода се чу непознат звук. Оказа се древен телефон, чийто звънец беше толкова разхлабен и ръждясал, че звъненето му представляваше някакво хрипливо потракване.

— *Pronto* — каза Томазо в слушалката.

— „Ил Куоко“ ли е?

— *Si*. Но още не работим.

— А кога ще работите? — нетърпеливо попита гласът.

Томазо избра произволна дата.

— След две седмици в събота.

— Добре. Искам да си направя резервация.

— Първият клиент — учудено изрече Томазо, докато затваряше.
— Май наистина ще се получи.

Лаура реши да си сложи белите ленени шорти, които не беше обличала от известно време. Когато тръгна да ги обува обаче, откри, че не ѝ стават. Опита да обуе друг панталон, но откри, че и той ѝ стяга.

Никога не ѝ се беше налагало да се притеснява за теглото си. Но сега, след като се огледа в малкото огледало на апартамента, трябваше да признае, че фигурата ѝ несъмнено се беше разширила.

— Да не ти пука — каза Джудит. — Мога да ти дам колкото искаш широки дрехи назаем. А и сигурно си струва с целия този фантастичен секс, нали така?

Лаура се поколеба. Още не беше казала на приятелката си, че сексът с Томазо всъщност не беше чак толкова фантастичен. О, беше прекрасен, нямаше съмнение, и храната, която ѝ приготвяше, караше всичките ѝ сетива да изтръпват от очакване, но що се отнасяше до самия акт, постепенно стигаше до заключението, че Томазо е малко — ами, праволинеен. Направо повърхностен. Всъщност за времето, когато Томазо понякога я любеше, не можеше да се приготви и римска пица. Бавен и старателен в готвенето си, в леглото той понякога се превръщаше в онзи другия Томазо, нетърпеливият, темпераментен италианец, който шофираше със сто и четиридесет километра в час, изпиваше кафето си на една глътка и препускаше из художествените галерии с главоломна скорост. Но след като всичко останало беше толкова свършено, цената не изглеждаше прекалено висока.

Когато Бруно най-после събра смелостта да каже на Ален, че напуска, *chef de cuisine* го отведе настрана.

— И къде отиваш? — попита спокойно.

— Отварям собствен ресторант.

— В Рим ли?

— *Si*. В Рим.

Ален въздъхна.

— Чуй ме — каза меко, — ти си добър готвач. Вярно е, че понякога съм твърде строг с тебе, но това е само защото си като мен:

ти разбираш храната, имаш потенциал. Можеш ли обаче да ми кажеш честно, че знаеш всичко?

— Разбира се, че не мога. Никой не може.

— Тогава защо толкова бързаш да прекратиш учението си? Ако наистина искаш да се махнеш оттук, мога да се обадя в някои места. Ще ти намеря работа при някой добър готвач, който ще те обучи като хората. Не искаш ли да работиш с най-добрите? Мога да се обадя на Бра, Мартен, Дюкас... даже и на Адриа, ако случайно искаш да отидеш в Испания. Нали знаеш, ние си говорим помежду си. Само да им кажа, и всеки от тях ще създаде място специално за теб, както аз направих за Юго. Просто си прекалено неопитен, за да отваряш сам ресторант. Изчакай още няколко години, научи още нещо и тогава, когато си готов, всички ще ти помогнем да направиш истински ресторант, такъв, в който сам ще завоюваш звездите си. Повярвай ми, тези неща няма смисъл да се вършат половинчато.

Бруно се поколеба. Имената, които Ален така небрежно му подхвърли, бяха имената на неговите герои. Само преди няколко месеца щеше да даде и дясната си ръка, за да му кажат, че е достатъчно добър да работи с Ги Мартен или Мишел Бра.

Но преди няколко месеца много неща бяха различни. По някакъв начин чувствата му към Лаура бяха променили и онова, което изпитваше към храната, и ястията, които приготвяше за нея, се бяха оказали също така част от пътешествието му към себе си: пътешествие, от което нямаше връщане.

— Лукаво дърто копеле — беше коментарът на Томазо, когато чу какво беше казал Ален. — Искане да те изгони от Рим само и единствено, за да не му вземе „Ил Куоко“ клиентите.

ТРИНАДЕСЕТ

— Томазо, кажи ми честно — каза една сутрин Лаура, докато се обличаше, — надебеляла ли съм?

— Естествено, че не — отвърна той, което беше самата истина, тъй като, макар Лаура наистина да беше натрупала малко килограми, надебеляването все още беше много далечна перспектива. Томазо въздъхна. Потребността на Лаура от уверения, да не говорим за прекалено дългия ѝ фитил в леглото, вече започваха да го уморяват.

В Рим няма изобилие от фитнес зали. Изправен пред гледката на нарастващия си корем в огледалото, средният римлянин от мъжки пол или е склонен да инвестира в по-щедро скроен панталон, или си купува ново огледало, докато половинката му е генетично предразположена към елегантност, или поне до сватбата. Затова едва ли беше изненадващо, че когато отиде за пръв път в залата с грандиозното име „Гимнастика Сан Джовани“, откри сред клиентелата ѝ много свои познати американци, включително Ким Фелоус. Облечен в избеляла блуза с емблемата на неговата Алма матер от Източния бряг, той гребеше мощно и отмерено на тренажора.

— Здравейте, доктор Фелоус — каза тя, докато се качваше на бягащата пътечка.

— Добро утро — отвърна ѝ той. Наближаваше края на ежедневните си хиляда метра, но дишането му беше съвсем леко учестено. — Досега не съм те виждал тук.

— Току-що се записах — обясни Лаура.

Той се загледа в нея, докато тя бягаше. Кожата ѝ скоро се покри с тънък слой пот, а във въздуха около нея се разнесе почти недоловим сладникав аромат. Това беше ароматът на летни подправки и мед, на зехтин и сол — вкусовете, сготвени от Бруно, освободени за втори път, но вече примесени с деликатното ухание на кожата ѝ.

Според показанията на тренажора Ким беше достигнал хилядата метра, но продължаваше да гребе, заради удоволствието да наблюдава Лаура. Тя беше вързала косата си на опашка и по фините косъмчета по врата ѝ блестяха капчици пот като влагата по студена бутилка бяло вино. В нея имаше нещо безспорно изящно, помисли си той. Студентите обикновено бяха истински шилета, разглезени деца на богати родители. Лаура беше различна. По време на лекциите му попиваше жадно знания като човек копнял за това цял живот и нетърпеливо подменяше бебешката каша от училищните лекции с истинското нещо.

„В момиче като нея човек може почти да се влюби.“ Естествено връзките между преподаватели и студенти, формално погледнато, бяха против правилата, но това беше Италия, а тук правилата бяха малко по-разтегливи. Освен това разликата помежду им беше само няколко години — по-малка от тази между Данте и Беатриче, между впрочем, както и от тази между Петрарка и Лаура.

След като си взе душ, Лаура излезе от съблекалнята и откри, че доктор Фелоус я чака пред дъската за съобщения, елегантно наметнал пуловер на раменете си.

— Дали не искаш да дойдеш с мен на едно малко пътешествие?
— каза нерешително.

— Какво пътешествие?

— Пътешествие из моя Рим. Има някои прекрасни колекции, които не са отворени за публиката. А след това... — той сви рамене — можем да обядваме някъде.

— Звучи прекрасно.

Той я заведе на места, за които Лаура дори не подозираше, че съществуват — миниатюрни *palazzi*, където архивари и куратори отключваха тъмни стаи, съхраняващи безценни шедьоври. Преведе я покрай охраната на палата Фернезе, в който сега беше френското посолство, и чиито великолепни тавани, изрисувани от Карачи, отдавна бяха затворени за вулгарните орди. В Палацо Дория-Памфили я заведе в частните апартаменти на фамилията, където побъбриха с жена със същите черти като Тициановите портрети на стените. Посетиха малки, подобни на бижута параклиси, грандиозни салони с величествени тавани, сумрачни църкви, където само с едно щракване на ключа невъобразимо красиви стенописи изскачаха от мрака.

— Стига толкова — каза той накрая. — Не бива да те пресищаме с изкуство на празен стомах — след което я заведе в някакво ресторантче на малък площад, където собственикът го поздрави по име. Малко след като седнаха, на масата пристигна бутилка студено „Орвието“ и няколко домашно производство.

— Боя се, че диетата ми не позволява много въглехидрати — извини се той. — Ще си взема само една салата. Но ти си поръчай каквото искаш.

— И аз ще си взема салата. Напоследък ям прекалено много и освен това не искам да опропастя цялото това тичане в залата.

— Лаура ще дойде ли на откриването? — попита Бруно.

Томазо направи гримаса.

— Честно казано, не съм се замислял по този въпрос.

— Трябва да дойде — въодушевено каза Бруно. — Планирам нещо специално за нея. Автентично ренесансово меню в чест на специалността ѝ.

— Няма нужда — каза Томазо. — Дай да се разберем, на откриването тук ще гъмжи от важни клиенти — може даже да има и критици. Защо ще правиш ястия специално за нея?

За миг на Бруно спонтанно му се прииска да каже на Томазо всичко. „Защото за мен единствено тя има значение — искаше да каже. — Защото бих заменил всички ласкателни мнения на света за една нейна усмивка. Защото я обичам така, както ти, Томазо, добри и верни приятелю, не смятам, че си способен.“

Но преглътна тези думи още преди да ги беше произнесъл. Вместо това каза:

— Представи си колко ще се впечатлят критиците и всички тези важни хора, като разберат, че определени ястия са били сътворени в чест на една специална жена. Ще говорят за това и сигурно ще поканят тук и приятелките, и жените си, за да ги опитат.

— Хм — каза Томазо. — Добре. Това ми харесва. Голямата страст на шефа, претворена в ястие на любовта. Не бях се сетил.

За да почерпи вдъхновение, Бруно обиколи художествените галерии, разгледа картините и нахвърли бележки за изобразените на тях ястия. Естествено, имаше много рисунки на плодове, както и на Бакхус, заобиколен от гроздове, но на него му беше по-интересно да разбере какво са ядели тогава по ресторантите и кръчмите обикновените хора. За щастие имаше много портрети на хранещи се хора. Още по-ползотворно се оказа изучаването на картините на „Тайната вечеря“, където художниците явно бяха използвали като модел приготвената от тях самите храна.

Един следобед крачеше из Галерия Боргезе и разглеждаше картините, когато нечий познат глас го повика. Обърна се. Беше Лаура.

— Здравсти. — Изненадата ѝ беше очевидна. — Какво те носи насам, Бруно?

Той скри бележника и измърмори нещо за някакви нови експонати.

— Е, щом така и така си тук, нека ти покажа любимия си художник.

— Караваджо ли?

— Откъде знаеш?

Той сви рамене.

— Сигурно съм го чул от Томазо.

Спряха пред картината на Караваджо „Момче с кошница плодове“.

— Харесва ти светлината — каза Бруно. — Начинът, по който пада косо, и половината му лице остава в сянка.

— Прав си. Наистина ми харесва.

— Докато Томазо — той посочи картините — вижда всичко през призмата на храната.

— Така ли?

— О, да. Казвал ми го е. Казвал ми е, че можеш да разбереш какво е ял всеки художник от начина му на рисуване. Така че ето този Микеланджело няма какъв друг да е, освен флорентинец. Харесвал е елементарни печени меса, колкото по-прости, толкова по-добре. — Бруно посочи към другия край. — От друга страна, Рафаело, той е самата грация и лекота, също като кухнята на родното му Умбрино. Но Караваджо е римлянин, със здравия апетит на римлянина. Когато е рисувал „Тайната вечеря“, тя е просто това — рисунка на една

прилична римска вечеря, с истинска печена птица, току-що извадена от пещта, и чиния *contorni* до нея, точно каквото на него самия биха му поднесли в *osteria*-та, в която е отседнал.

— И Томазо е казал всичко това?

Той я погледна, чудейки се дали не го поднася, но тя изглеждаше напълно искрена.

— Всъщност, смятам, че той е прав — каза тя и го хвана под ръка, докато продължаваха обиколката на галерията. — Рафаело се влюбил в дъщеря на пекар и в нейна чест започнал да рисува сладкишчета по всичките си картини. А Караваджо през повечето време нямал пукната пара, така че сигурно е мислил за следващото си ядене, докато е рисувал. Ще предам на преподавателя си какво е казал Томазо. Струва ми се, че много ще го заинтригува.

Същия следобед Бруно плати цяло състояние за една антична готварска книга на битака Порта Портезе и започна да изпробва разни идеи. В крайна сметка се спря на рецептата за печено пиле, пълнено с пиперки, и започна да я усъвършенства така, че производението да бъде достойно за тази, която щеше да го консумира.

Лаура лежи в леглото на Томазо и се протяга блажено. Самият Томазо вече е излязъл, за да надзирава последните приготовления в „Ил Куоко“. Днес, най-после, е голямото откриване и още има милион и едно несвършени неща.

Тя става от леглото и започва да се облича. Миналата вечер ядоха млад артишок, пресован като звезда и изпържен и тя с ужас забелязва мазно петно на блузата си. Отваря гардероба на Томазо, за да потърси чиста, и отстъпва назад.

Вътрешността на гардероба е покрита със снимки. Снимки на момичета. Има брюнетки, червенокоси, няколко чернокоси италианки, но всичко останало е блондинки. Има и нейна снимка и тя си спомня момента, когато Томазо я направи, в същата тази стая, точно след като бяха спали заедно за пръв път.

„О!“ — възкликва тя, след като започва да проумява какво става.

Оглежда отново останалите момичета. Те са десетки. Сега, като оглежда снимките по-отблизо, вижда, че повечето от тях също са направени тук, точно като нейната.

При мисълта за всички тези жени, споделяли леглото на Томазо — същото, което споделя тя сега, — от очите ѝ бликват сълзи.

— Мамка му — казва, като човек, който се е порязал и вижда кръвта секунди преди да усети болката.

След което болката я връхлита.

Докато ресторантът се пълнеше с посетители, Бруно не изпускаше от поглед масата в ъгъла, която бяха запазили за Лаура и съквартирантката ѝ. Но тя оставаше празна.

Към един и половина следобед поръчките валяха. Усилията им да привлекат толкова много посетители на откриването се бяха оказали успешни. Бяха помогнали и контактите на Карлота в списанията: малката зала беше пълна с хора, които едва ли биха посетили ресторанта в предишния му вид. В тях влизаха мистериозните бизнес контакти на доктор Ферара — група яки мъже с много скъпи костюми, към които персоналът се отнасяше с предпазлива почителност.

За Бруно управляването на цяла кухня бе съвсем ново изживяване и той беше ограничил работата си до това да проверява дали всички ястия са абсолютно свършени. По време на едно кратко затишие обаче успя да си поеме дъх. Томазо изглеждаше нещастен като куче изгубило кокала си.

— Къде е Лаура? — попита с внезапна тревога Бруно.

— Няма да дойде — кратко отвърна приятелят му. — Скарахме се.

Бруно застина на място с тавата, която изваждаше от фурната.

— За какво?

— За нищо. Е, за нещо, то е ясно. Само че за мен е нещо, което няма смисъл. Жените за какво непрекъснато вдигат скандали?

Томазо изглеждаше толкова оклюмал, че Бруно постави ръка на рамото му.

— Томазо, ужасно съжалявам. Представям си как се чувстваш.

— Най-обикновена караница — измърмори Томазо.

— Представям си колко ти е кофти — продължи Бруно.

— Какви ги говориш? Лаура ще се оправи. Кофти ми е, че съм затворен тук — той показва кухнята, — а всичко става там. — Докато говореше, Мари нахлу с цял наръч поръчки, пъкна ги в ръката на

Бруно и взе пет-шест чинии от плота, преди отново да излети като вихрушка. — Усещам го. Животът е там отвън. А тук — той се огледа и сви рамене — само се готви.

— Именно това е най-важната част — внимателно отбеляза Бруно.

— Но това е твоята част. Аз само се размотавам. Не можеш ли да ми дадеш някаква работа?

— Мога. За маса четири ни трябва няколко рибни филета.

— Страхотно. И какво му е забавното да кълцаш филетата на рибата, като няма кой да те види? — нещастно попита Томазо, докато се отдалечаваше. Бруно не отговори. Хрумна му, че ако иска ресторантът да успее, трябваше да намери на Томазо някаква подходяща работа.

Захвана се отново с готвенето, но част от съзнанието му все още се опитваше да преглътне информацията, че Лаура няма да опита творенията му. Изведнъж ястията, които само допреди минути излитаха изпод пръстите му като искри, му се сториха невъзможни за изпълнение. Мари се върна с поредния наръч поръчки и той се разсея още повече, докато се опитваше да ги извика на помощник-готвачите, като в същото време готвеше други ястия. Много скоро плавният поток от чинии секна. Хората се блъскаха едни в други, вряла вода от тенджерите пръскаше върху гола кожа, поръчаните ястия се приготвяха по два пъти или изобщо се забравяха.

— Какво правиш, бе — изсъска Томазо с рибните филета в ръце.

— Нещо се замотах — сопна се Бруно.

— Я, пак. И гледай да се отмоташ по-скоро. Това, което прецака току-що, е поръчката на маса шест, а точно там седи един критик от „Трова Рома“.

— Мамка му. — Бруно започна ястието от самото начало.

Мари влезе с още поръчки.

— Познайте кой влезе и поиска маса току-що.

— Министър-председателят?

— По-лошо. Ален Дюфре. И още някакъв млад готвач.

— Сигурно е Юго Кас — измърмори Бруно.

— Да се надяваме, че няма да си познае чашите — каза Томазо.

— Сложи го да седне до мафиотите. Така няма да се оглежда много-много.

Накрая всички бяха изяли порциите си и шумът откъм залата беше намалял до доволно жужене.

Томазо беше отвън и говореше с доволния доктор Ферара. Бруно беше сам в кухнята. Видя мобилния телефон на Томазо на плота, а след това видя, че Томазо беше започнал да съчинява бележка до Лаура.

Взе телефона и прочете съобщението. То гласеше:

„Здрасти, Лаура. Извинявай за всичко. Да се видим утре? Всичко хубаво.

Томазо“

Още не беше изпратено. С едното око към вратата Бруно бързо започна да променя съобщението.

След като свърши, то гласеше:

„Има нещо, което искам да сготвя тази вечер —
Рецептата на любовта.

Вземете едно американско момиче с кожа с цвят на мед и лунички като оранжево-червен лют пипер по раменете.

Напълнете я с аромати, с босилек и домати, и борови семена, и магданоз.

Затоплете я нежно с ръце няколко часа, обръщайте от време на време и консумирайте с вино и смях, направо от чинията.

Но за съжаление една от съставките липсва. Може би утре?“

Натисна бутона „Изпрати“ и изчака няколко дълги мъчителни минути, преди телефонът да избибипка в отговор.

„Това е прекрасно. Защо да чакаме до утре. Ще дойда малко по-късно. Надявам се, всичко да е минало добре. Обичам те.

Лаура“

След като се върна, Томазо взе телефона си и каза „Ох“.

— Какво става?

— Сигурно съм изпратил бележката, без да искам. Както и да е. Изглежда ми е простила.

— Това е хубаво — отвърна Бруно, заровил лице в тигана, който миеше.

— *Pronto?*

— Карлота, аз съм.

— Здравсти, Лаура. Какво става?

— Отивам при Томазо.

— Значи сте се оправили?

— Не, но сме на път.

— Много сте бързи.

Лаура се усмихна.

— Чакай да ти прочета бележката, дето ми я изпрати.

След като свърши, Карлота каза:

— О, Лаура, това е прекрасно.

— Нали? Тази със сигурност ще си я запазя.

— Нещата май са сериозни — тихо отвърна Карлота. — Вие двамата май наистина се харесвате.

— Може би. Нали знаеш, отначало не се замислях много. Ама като видях онези снимки и като си представих, че един ден върху моята снимка ще бъде забодена нечия друга — просто не можах да го понеса. Казах ли ти, че ми сменя мелодията на телефона всеки път, като оставам при него?

— Много сладко. И сега каква е?

— „Стеъруй ту хевън“.

— Много подходящо. Макар и малко тъпо. — Карлота мълча известно време. — Помниш ли? В началото търсеше само мъж със

сръчни ръце. А сега какво, влюбваш се.

— Знаеш ли кое е ироничното? Той всъщност не е чак толкова сръчен.

— Така ли? — изненадата на Карлота беше искрена.

— В началото, като се запознахме, нещата определено бяха физически. Искам да кажа, че той все пак е страхотен, нали така? Но онова, което ми харесва у него, е, че наистина вярва в нещо. Има своя страст и цел. Знае, че притежава талант и ще направи всичко, всичко, за да го използва. И затова знам, че понякога идвам на второ място след готвенето, защото първото е нещо фундаментално благородно.

— Леле. Ти наистина си влюбена.

— Май — призна Лаура.

— И какво ще правиш? Имам предвид, кога трябва да напуснеш Италия?

— Не знам. Вече казах на нашите, че ще остана до края на лятото. Но след това... Не знам, не ми се мисли даже. — Беше стигнала до улицата на Томазо. Виждаше при Дженаро момчетата, които си подаваха бутилка *grappa*. — Пристигнах. По-добре да затварям.

— Приятна вечер, *cara*.

— Надявам се.

ЧЕТИРИНАДЕСЕТ

Из списание „Стоци“

CUCINA ROMANA СТАВА CUCINA ROMANTICA

„Преди шест седмици опитах най-вкусните ястия в живота си. Мястото беше Рим, в апартамента на родителите ми, където един талантлив млад готвач на име Томазо Маси беше предложил да ни приготви някои от ястията на родния ни град. Менюто беше просто, същото като в стотиците ресторанти в центъра на града: *pinzimonio*, пресни *tortellini*; *saltimbocca*; и шоколадово *tartufo* за десерт. Онова, което издигна това меню до нивото на висше изкуство, беше, първо, качеството на продуктите и, второ, уменията на готвача, чиято страст е пресъздаването на традиционни ястия, разкриването им в пълната им слава. Точно както Сикстинската капела, или Станце Рафаел, умело почистена от трупаните с векове мръсотия и сажди, разкриват пред нас неочаквано блякави и живи цветове, превъзхождащи всичко сътворено от въображението ни, така и тези ястия бяха възкресени от този млад магьосник до една невъобразима свежест и великолепиe.

Много по-забележително качество на менюто обаче бе въздействието, който оказа върху мен — нямам предвид само небцето си. Как да го опиша? След като менюто бе погълнато, открих, че ме поглъща страст от съвсем различен характер. Чувствените и наситени аромати на Маси, сръчността му в кухнята, изглежда, бяха събудили в мен апетит, който можеше да бъде удовлетворен изцяло само в леглото.

Ако ни трябва модел за статуя на млад бог, Маси е идеалният избор, тъй като е едновременно красив и очарователен. Освен това е затрогващо скромен. Ето как обяснява успеха на рецептите си: «Просто храна — след което свива рамене. — Купуваш я, приготвяш я, поднасяш я. И в края на деня готвачът не е по-важен от сервитьора. Уменията на добрия сервитьор обаче са нещото, което често подценяваме.»

Добрата вест е, че този забележителен готвач вече има свой собствен ресторант, «Ил Куоко» на Виале Остенце. Имах щастието да се нахраня там малко след откриването и с удоволствие открих, че талантът му е оцелял при преминаването на по-голямата сцена. Всички римлянки могат да се чувстват поканени — както и половинките им.“

Из „Уонтид ин Роум“:

„Романтичният ресторант не е обичайна гледка в този град. Обикновеният римлянин предпочита да се храни по-скоро под светлината на прожектори, отколкото на свещи, за да оглежда добре онова, което слага в устата си. Свещите в «Ил Куоко» на Виале Остенце обаче не прикриват нищо, освен може би красотата на храната — но тя е ясна дори за слепците. Това е традиционна кухня, творчески пресъздадена и, ако се съдеше по блажените физиономии на останалите посетители, те бяха очаровани не по-малко от нас. Горещо препоръчвам ресторанта.“

Из „Тайм Аут Рома“:

„Фелини среща Кулиняря в този як подход на младия *uberchef* Томазо Маси към традиционната римска кръчмарска манджа. Тълпата — млада, амбиентът — дарк,

музиката — фешън ретро, клюката — изумяваща, но храната си струва. Номерът е, че готвачът разбира жените; Маси излезе от кухнята, за да обиколи масите — реакцията се полагаше на рок-звезда, не на ресторантьор. Резервирайте — няма начин.“

Из RomeBuddyBoard.com:

От Алесандро Бонагуиди:

Чухте ли за „Ил Куоко“? Жените явно откачат от храната там.

От Мико Тренди

Аха, ходих там с гаджето. Получи се. Скоростта може да е различна.

Из „Италия Месаджеро“:

„Традицията и вдъхновението на културния императив Рим въпреки всичко могат да бъде изследвани гастрономически чрез фантазията на един готвач. В Ресторанте «Ил Куоко» лакомите пилигрими могат да се доверят на Томазо Маси при сътворяването на *abbachio cacciatore* или *coda alla vaccinara*, както и на по-митични, според хранителната му философия, ястия. Римската традиция е отправна точка. Ароматите са в хармония с миналото, но и с настоящето, а оттам и с израза на цивилизацията, която е безпощадно страстна и съзидателно ориентирана. Приблизителна цена на вечеря за двама с вино — € 80.“

Анонимна в www.e-pinions.it/rome:

„Божке, вярно е! До последната дума! Заведете ни в «Ил Куоко», момчета — в менюто ще има и друго, освен вечерята!“

Из „Лондон ревю“:

„Читателите на тази колона вече знаят, че имах щастието да присъствам на последната вечеря, дадена от президента на Франция Франсоа Митеран, когато той вече знаеше, че е болен от рак и смъртта му е неизбежна. На това паметно събитие той не поднесе нито сирена, нито десерти. Последното ястие, което президентът пожела да вкуси на тази земя, бе ортолан, дребна пойна птичка, която като връх на абсурда е защитена от закона във всички европейски страни. Митеран изяде своята по традиционния начин, покрил главата си с кърпа, за да се наслади възможно най-пълноценно на интензивния аромат на хапката орнитологическа рядкост. Аз сторих същото, пъхнах я в устата си цялата, след което отхапах главата и я изплюх в купичка. Около мен единственият звук беше колективното вдишване, когато сътрапезниците ми поемаха тлъстите сокове, изтекли от миниатюрното гърло на птичките в нашите гърла.

След като се улови, ортоланът трябва да се държи в клетка и в продължение на месец да се храни само с фурми, преди да се удави в бренди и да се изпече цял само за няколко минути в много гореща фурна. Това е традиционното ястие на любовниците. В романа «Джиджи» на Колет например, когато едноименната героиня става курва, се казва, че тя «се е научила как да яде ортолан».

Припомних си този исторически куриоз, когато завлякох преситеното си небце заедно с Фиона, преситената си трофейна приятелка, в отчетливо дегенериралия квартал на «Ил Куоко» в Рим. Ако харесвате

ресторантите — а аз ги презирам, — то това може да е от местата, които ще ви харесат. То представляваше обичайната комбинация от маси, столове, привлекателни сервитьорки и така нататък, и присъствието на толкова много човешки същества оказа обичайния депресиращ ефект върху настроението ми. Храната обаче не беше лоша, въпреки че за съжаление в менюто липсваше ортолан. Забравих какво си бяхме поръчали. То определено оказа бурен ефект върху Фиона, която по-късно вечерта ме информира, че ме напуска. Честно казано, това ми дойде донякъде като облекчение, тъй като сексуалните ѝ искания вече ме бяха изнервили. Всяка, която има желание да заеме мястото ѝ, да ми пише на обичайния адрес, като приложи снимка и плик с обратен адрес.“

Из „Рома’че“:

„Някои от най-добрите ястия, опитвани от този критик. Във вкуса на всяко ястие отчетливо се усещаха съставките му, които бяха с възможно най-високо качество. Семпла, прецизна, творческа интерпретация на класиката. Шефът Томазо Маси е истинско чудо. Резервациите са задължителни.“

ПЕТНАДЕСЕТ

Беше претъпкано. Не само в събота и неделя: всяка вечер и всеки обед малката зала се изпълваше до краен предел. Всички идваха по двойки, защото, както беше предсказал доктор Ферара, репутацията на „Ил Куоко“ се дължеше не само на чудния вкус на храната, но и на чудодейното влияние на храната върху дамското либидо. Съпрузите откриваха, че съпругите им прощават дребни домашни пропуски; младежи на първа среща откриваха, че поемането на сметката в „Ил Куоко“ бе по-убедително от всякакви нашепнати комплименти; мързеливите приятели откриваха, че дискретното прелъстяване на вечерята от пет ястия бе хитроумна алтернатива на любовната игра.

Бяха наели още двама стажанти, които да помагат с обработката, но дори с тях Бруно бе по-зает от всякога. Денят му започваше малко след зазоряване, когато пристигаше в ресторанта да провери доставките. Към десет правеше десертите, а в единадесет започваше да подготвя обяда. Тъй като това беше Италия, обядът започваше късно. Съвсем нормално беше клиенти да се появят в три и — тъй като това беше Италия — същите клиенти, които се разкъсваха на сто места и се ругаеха един друг и изобщо цял ден търчаха по задачи, в мига, в който седнеха на масата, изведнъж изгубваха желание да бързат и се обиждаха смъртно, ако, да речем, секондото им пристигнеше по-малко от половин час след края на примото им. И така, последните обедни клиенти нерядко довършваха *distillati*-те си към пет и дори към шест, само два часа преди да дойдат вечерните. Бруно се смяташе за късметлия, ако успееше да се прибере към полунощ, за да поспи няколко часа, преди всичко да започне отново.

Но той готвеше и само това имаше значение. За пръв път в живота му ястията, които излизаха от малката кухня, носеха неговия подпис. Те бяха съвършеният израз на личността му, на онова, което му беше повлияло някога: римски, също като него; виртуозни, също като него; чувствени, страстни и материални, защото това също беше част от неговата природа. И ако собствените му копнежи оставаха

неудовлетворени, ако любовта му към Лаура оставаше несподелена и неконсумирана, това само придаваше на ястията му допълнителна пикантност; мъчително усещане за настойчивост, примесено със съжаление. „Изяж ме сега — сякаш прошепваха ястията, — грабвай ме веднага. Защото плодът е зрял само за ден, а месото е крехко за миг. Всичко е преходно; наслаждавай се и яж.“

Томазо беше научил Мари на всичко, което знаеше за сервитьорството: как да крепи в една ръка табла отрупана с горещи ястия; как да налива вино; как да сервира театрално така, че още преди да са опитали порциите си, клиентите да са наясно, че това е сериозна и достойна за уважение храна. Униформата на Мари обаче беше нейна идея: тясна черна блуза, препасана в дълга бяла готварска престилка, която отпред изглеждаше напълно като традиционната сервитьорска униформа, докато не се обърнеше с гръб и клиентът не съзреше извънредно късата пола под престилката. Това неизменно допринасяше за опияняващата атмосфера на „Ил Куоко“. Естеството на кухнята на Бруно означаваше, че след третото или четвъртото ястие у клиентите нерядко се събуждаше остър апетит от друг характер. Непридружаваните от половинките си клиенти — а понякога и придружаваните — често впиваха поглед в красивата римлянка с гарвановочерна коса и святкащи очи и на нея често ѝ се налагаше да обезкуражава вниманието на не един заплепен обожател. Но тъй като беше римлянка, това ѝ беше втора природа и всички, които престъпваха границата, бързо се отдръпваха с бузи и уши пламтящи от водопада хули и ругатни.

Междувременно Томазо продължаваше да бездейства. Въпреки че се скъсваше от тичане, Мари беше толкова компетентна, че работата в залата вървеше като по часовник. В кухнята помагаше по малко на Бруно, но след като работата започнеше, приятелят му сякаш превключваше на някакъв мистериозен автопилот, жонглирайки интуитивно с десетина поръчки едновременно, и всъщност не искаше помощ от един аматьор. Затова съществената част от вечерта на Томазо беше вечерната му обиколка на масите и клиентите. Ласкателствата, които получаваше, бяха като дъжд за пресъхнало растение и не му

беше нужно много настойчиво подканяне, за да издърпа стол и да сподели едно *distillato* или чаша вино с обожателите си.

Именно на една такава обиколка се случи „Инцидентът с пурата“. Томазо беше приел една *sambuca* — спиртно питие с дъх на анасон, което по традиция се пали, преди да се изпие — от две млади жени, които му обясняваха доста подробно колко е велик, когато димът от пурата на клиента в съседство се понесе към тяхната маса.

Томазо го прогони с ръка. След това се обърна да погледне пушача и забеляза, че спътничката му все още се храни. Томазо се наведе към тях и доста миролюбиво отбеляза:

— Струва ми се, че приятелката ви щеше се наслаждава повече на муса ми от кестени, ако не ѝ се налагаше да диша дима от пурата ви.

Мъжът отвърна с презрително сумтене.

— *Che cazzo stai dicendo?* Какви простотии говориш?

— Говоря, сър, за вашата пура, която, може би, би била уместна, след като останалите посетители се нахранят.

От една съседна маса се обади млада жена:

— Той пуши тези боклуци цяла вечер.

Лицето на Томазо изобрази обида.

— Много нетактично от твоя страна, приятелю.

— *Vaffanculo a lei, e a sua soreta* — каза пушачът и направи жест към минаващата Мари.

Томазо спокойно взе пурата и я изгаси в чашата с вино на мъжа.

— Тя не ми е сестра — каза. — И не прави така.

Пушачът се облеци срещу него. Томазо вдигна самбуката си. Докато мъжът гневно отблъскваше стола си, за да се изправи, Томазо изля горящата течност върху панталона му.

— Мари, чаша вода за господина. Нещо май се е разпалил.

Аплодисментите в залата бяха оглушителни.

Същия следобед Бруно, Томазо и Мари бяха имали посетител. Той беше учтив и делови и беше казал, че се е отбил на проверка в ресторанта по поръчение на заинтересовани инвеститори. Мари, която очакваше подобно посещение, направи на учтивия господин еспreso и му предложи да разгледа счетоводната им книга, предложение, което

господинът отклони с лека усмивка. Сметките, обясни той, особено сметките за пред данъчните понякога изглеждали свръхпесимистично. Според собствения му опит книгата за резервациите била далеч по-надежден справочник за здравето и за всичко останало на едно заведение.

Той разгледа книгата и кимна одобрително.

— Значи — проточи, — изкарвате... — и назова сума, която, за удивление на Мари, се различаваше от истинската само с няколко евро.

— От което след приспадане на разходите остават чисто... — добави небрежно. И Мари отново се удиви на точността му.

— Ще вземем четири процента — замислено изрече господинът. — От brutния приход, естествено. Ще го таксувате обаче като разход, което означава, че се приспада от облагаемото. Като теглите чертата, почти няма да забележите. А сега, има ли нещо, което да искате от нас?

Мари помисли.

— Няма да е лошо да получим разрешение за маси на тротоара през лятото. Подадохме документи, но нищо не става.

— Смятайте го за решено. Това ли е?

— Един съсед се оплаква от отпадъците в задния двор.

— Ще уредя да ги събират два пъти седмично. Друго?

— И на шефа му е трудно да се снабдява с лаврак.

— Ще кажа на приятеля си в доставките на едро да ви уреди колкото трябва. — Учтивият господин изпи еспресото си, изправи се и протегна ръка на Мари. — Беше удоволствие да работя с вас. Много скоро ще дойда да хапна тук. И ако имате нужда от нещо, каквото и да е, само кажете на Франко, този, който ви доставя зеленчуците. Той знае как да се свърже с нас. — Той потупа носа си. — Но, не е нужно да споменавате за споразумението ни пред доктор Ферара, нали ме разбирате?

Впоследствие всички се съгласиха, че услугата беше забележително добра за цената и определено много по-добра от всичко, което получаваха в замяна на данъка си общ доход.

— *Uno ristretto, Gennaro, per favore* — уморено каза Томазо на другата сутрин. — Не, нека да са две.

— Две? — Дженаро поклати глава. — Никой не пие по две *risiretti*.

— Повярвай, аз пия по две *ristretti*. — Томазо седна на масата и подпря глава на ръцете си. — И даже след това ще заспя.

— Искаш ги на масата, така ли? — В очите на Дженаро лакомо проблеснаха доларови знаци.

— Остави го на мира, Дженаро — намеси се Бруно и седна при приятеля си. — Томазо, какво става?

— Лаура. Изтощава ме.

Бруно се отдръпна леко. Ако Лаура беше негова приятелка, и той нямаше да иска да спи много. Томазо не забеляза и продължи с нисък глас:

— Тя е... ами малко странна.

— В какъв смисъл?

— Вманиачила се е в яденето.

Бруно знаеше, че не бива да продължава този разговор, но не можа да устои.

— Ами... аз също съм вманиачен, ако трябва така да си говорим.

— Да, но нейното е откачена работа. — Откъм гаджията на Дженаро се чу звук на бутала, удрящи по стоманена плоча, когато инсталираната от него промишлена помпа вкара водата в пространство далеч по-малко от предвиденото от природата. Звучеше по-скоро като изкачващ стръмен хълм стар парен влак и също като при стар парен влак настъпи един ужасен момент, когато се чудиш дали изобщо ще успее. Ударите ставаха все по-бавни и по-бавни, все по-затруднени и по-затруднени, докато накрая с пронизителен протестен писък на освободена пара водата нахлу с взлом в натъпканото като камък смляно кафе. След като какофонията от стенания, взривове, свистящи тръби и дрънчащи сглобки най-накрая утихна, Дженаро отнесе двете миниатюрни чашки *ristretti* на масата.

— Ти добре ли си? Това ще те убие. Искам да кажа, и утре е ден.

— Днешният е по-добър. Я дай още едно.

Дженаро тръсна глава, за да покаже отношението си към лудата днешна младеж и се върна зад плота.

— Защо откачена? — настоя да узнае Бруно.

Томазо се наведе през масата и снижи глас.

— Ами, миналата нощ поиска да я намажа със зехтин и розмарин и да я обръщам бавно на шиша си.

Бруно направи физиономия.

— Розмарин?

— Казах ти, че е откачена.

— Абсолютно. Майораната е много по-подходяща.

— Моля?

— Няма значение. И какъв точно е проблемът?

— Сега иска да измисля някакви други идеи за рецепти, както им вика. — Гласът му се снижи още повече. — Между нас да си остане, понякога ми е много трудно с нея.

Бруно почти не чу последното. Въображението му препускаше.

— На твое място щях да я покрия с боровинки и да я посипя с пудра захар. — Изчерви се. Беше ли го казал на глас? Отново си мислеше за проклетата сватбена торта. — Искам да кажа, само ти давам идеи. Или пък...

— Чакай малко, я да си записвам. — Томазо извади химикалка.

Дженаро донесе трета чашка.

— Това е най-силното, което съм правил досега — предупреди го. — Току-що увеличих налягането.

Томазо го глътна без дори да го погледне.

Когато стигнаха в ресторанта, мозъкът на Томазо кипеше, погледът му беше странен и подскачаше насам-натам като на пружини. Телефонът звънна, той го вдигна и изкряска едно налудничаво „*Pronto*“.

— Искате какво? Резервация? Защо? Кои сте вие? — Настъпи пауза, за да му отговорят. — Какво ви има на гласа? — попита безапелационно. — Говорен дефект? Е, тук не приемаме посетители с говорни дефекти. Зъбни протези? Вие сте със зъбни протези? А аз съм Томазо Маси. Как си въобразявате, че ще оцените кухнята ми със зъбни протези? Да, пръждосвайте се, по дяволите. — Той затръшна слушалката и заяви весело: — Мари, отсега нататък никакви пушачи и никакви с изкуствени ченета.

Бруно и Мари го зяпаха с отворени уста.

— За момент ми заприлича на Аден Дюфре — тихо каза Бруно.

— О — Томазо се засрами. — Ами, да. Съжалявам. Май прекалих с проклетото кафе.

Томазо обичаше да гледа Мари, докато работи. Харесваше му как пристъпва на пръсти покрай масите, за да провере пищния си бюст между облегалките на столовете; плавното вълнение на пазвата ѝ, когато се навеждаше да почисти някоя маса. От време на време се опитваше да флиртува с нея, но колкото и да я обсипваше с щедрия си чар, тя спазваше професионалната дистанция. Томазо не беше свикнал на такова отношение. Откри, че напоследък си мисли за нея с все повече копнеж. Някак беше сигурен, че Мари не си пада по обезкостени маслини на зърната, нито по странни игри с разбити на сняг белтъци.

Мари, освен това го държеше в правия път. Когато в миг на внезапна прищявка Томазо заяви, че отсега нататък залата ще тъне в пълен мрак, именно тя го отведе настрани и каза, първо, ако направел това, как щяла да вижда на кого сервира и, второ, ако не престанел да се държи като арогантен хуй, щяла да му забодне тази вилица в носа пред целия ресторант.

Едва вечер, след като всички посетители си бяха тръгнали и докато почистваха, Мари изведнъж каза:

— По-добре ми кажи каква е тази далавера тук.

— Далавера ли? — Томазо беше самата невинност.

— Уж ти си главният готвач, но *той* готви всичко. — Тя посочи Бруно. — И не ми казвай, че ти си измислил рецептите, а той само прави каквото му казват, защото знам, че не е вярно.

— А! — Томазо замълча. — Виж сега, едно момиче искаше да излиза с някого, който може да готви, а аз пък исках да излизам с нея и затова ѝ казах, че мога. Да готвя, де. А аз не мога. Но Бруно може и — и — така почна всичко — довърши безпомощно.

— Значи сте направили ресторант, защото ти не си искал да кажеш на някакво момиче, че не можеш да готвиш? — Мари не вярваше на ушите си.

— Ами... да. Май така излиза. — Като го чу поставено по този начин, Томазо изпита отново засилващото се през последните дни чувство, че изобщо не разбира как и защо нещата се бяха усложнили дотолкова. — Виж сега, ако тя разбере, че съм само сервитьор, сигурно ще ми тегли шута.

— Че какво му е лошото на това да си сервитьор? — пожела да узнае Мари, заплашително потропвайки с крак.

— А, нищо — увери я той. В нея имаше нещо, което му отнемаше всякакво желание да спори с нея.

— Това е най-тъпата история, която съм чувала някога — реши Мари.

— Вярно е доста тъпа — съгласи се Томазо.

— И кога смяташ да й кажеш истината?

— Скоро. — В главата му се въртеше една мисъл. Ако Лаура разбереше истината, щеше да го изрита. Животът щеше пак да си стане такъв, какъвто беше, и Томазо всъщност нямаше нищо против това.

ШЕСТНАДЕСЕТ

Още откакто беше започнал да създава менюто за „Ил Куоко“, Бруно се бореше с невъзможността да създаде ястието, за което беше говорил на Томазо онази първа нощ, когато се прибираха от „Темпли“ и обсъждаха разликата между афродизиака и храната на любовта като такава.

Бруно помнеше много добре всяка своя дума тогава: „Ако искаш някой да се влюби в теб, трябва да му сготвиш нещо, което показва, че разбираш самата му душа.“

„Като например?“ — беше попитал приятелят му.

Бруно помнеше и всяка дума от отговора си: „Трябва наистина да познаваш човека, миналото му, детството, дали е груб или фин, сух или мазен. Трябва да си го вкусил, да знаеш собствената му плът сладка ли е или пикантна, солена или безвкусна. С две думи, трябва да го обичаш и дори тогава може да не го познаваш толкова добре, че да сготвиш нещо, което да му грабне сърцето.“

Но макар да знаеше, че обича Лаура, се беше оказало трудно, много по-трудно от очакванията му, да създаде рецепта, достойна единствено за нея. Знаеше, че трябва да е нещо сладко и толкова ефирно, че да е не повече от хапка, от която небцето да остане без дъх за още. Но трябваше да е и свършено, а свършенството беше това, което му се изплъзваше. Като алхимик, отчаяно преследващ формулата, превръщаща черните метали в злато, Бруно опитваше всичко. Опитваше отново и отново, с непрестанната надежда да успее, но винаги само на крачка от успеха. Нещо липсваше, някаква съставка, която не успяваше да опише дори и чрез липсата ѝ.

И тогава, един следобед, Лаура сама дойде в „Ил Куоко“. Търсеше Томазо, но него го нямаше и затова беше влязла в кухнята без Бруно да забележи присъствието ѝ. Той си мърмореше нещо, докато се въртеше бос между печката, хладилника и работната маса, опитвайки различни комбинации от вкусове и консистенции, полуоглупял от липсата на успех. Беше близо, знаеше, че е близо, но нещо не беше

съвсем на мястото си... Лицето му лъщеше от пот от жегата на фурната, косата му беше сплъстена от брашно и олио, а ръцете му бяха покрити с ивици карамелизирана захар, които той изобщо не забелязваше и не измиваше.

Лаура бе привлечена към кухнята от най-великолепното ухание. Беше очаквала да намери там Томазо и изненадата ѝ, когато откри Бруно, можеше да се сравнява само с шока от наситеността на аромата.

Миришеше на печашц се кейк, което я пренесе обратно в детството ѝ, когато се връщаше от училище и заварваше майка си да ѝ пече сладки... но миришеше и на лекарство, което я накара да си спомни как е боледувала и майка ѝ се е грижила за нея, докато тя е лежала увита в леглото. Имаше и подправки, и едва доловим дъх на Коледа: индийско орехче, може би, карамфил... Но в дълбочината на всичко това имаше нещо друго, нещо коварно гладко и приспивно като ванилия или евкалиптово масло. Изведнъж си спомни как докосваше бузата на баща си, докато той я целуваше за лека нощ — бодливата му брада, избила от сутринта до вечерта, и онази миризма... сега разбра: това беше мирисът на одеколона му, мирисът на костюма, с който ходеше на работа, мирисът на спалнята на родителите ѝ и голямото двойно легло и ужасяващата мрачна мисъл за онова, което ставаше там. Но само след секунда Лаура се отпусна: в съчетанието имаше и успокояващи аромати: ябълки, бренди, хрупкаво многолистно тесто и канела.

— Какво е това? — прошепна без дъх.

Бруно се обърна рязко и се втренчи в нея налудничаво.

— Правя ябълков пай.

— Ябълков пай... — Лаура не беше опитвала ябълков пай от години. Изведнъж се почувства на хиляди километри от дома си и една сълза се отрони от окото ѝ.

— Съжалявам — прошепна.

— Ето. Готов е. — Без да си слага ръкавици, Бруно отвори фурната и извади тавата. Тя забеляза, че беше съвсем малка, като играчка за кукли. Той я остави на плота. Тя надвеси лице над парата и вдиша дълбоко.

— Може ли да го опитам?

— Разбира се. Направих го за теб. Има нужда само от малко сметана... тук. — Той взе една лъжица и я забодде в пая,

освобождавайки още пара. Цялото творение беше не по-голямо от хапка. Той го украси с малко сметана и го поднесе към устните ѝ. — Не се притеснявай. Не е много горещо.

Тя отвори уста и той пъкна хапката вътре. Лаура не можа да сдържи блажената си въздишка. Затвори очи и я сдъвка в екстаз, не искаше дори да я глътне, само и само да продължи още малко усещането.

— Бруно — каза накрая, когато успя да проговори, — това е фантастично.

Той я целуна.

Тя се отдръпна шокирана.

Бруно я гледаше толкова изразително, че тя почти се уплаши. Спомни си всички ситуации, в които беше изпадала с други италианци, онези, които, я опипваха и галеха и се опитваха да я замъкнат в разни тъмни входове. Определено, не — не Бруно, той ѝ беше приятел. И нещо по-важно, беше приятел на Томазо. Какво ставаше, по дяволите?

— Извинявай — побърза да каже той. — Такива сме си ние, италианците. Непрекъснато се целуваме. Наистина не означава нищо.

— Разбира се — съвзе се тя. — Знам, че не означава. Просто се стреснах. Американците не са такива, нали знаеш?

— Да.

— И не мисля, че трябва да го споменаваме пред Томазо. — Тя го погледна право в очите. — Той сигурно също ще го разбере погрешно.

— Естествено. Обещавам да не се повтаря.

Докато бързаше към апартамента си, Лаура трепереше. „Не кой да е, а Бруно. Искам да кажа, аз го харесвам. Определено не искам да го изгубя като приятел. Той е забавен и мил, и сериозен. Как можа да направи такова нещо?“

Но, това все пак беше чужда страна и италианците наистина бяха доста импулсивни, сравнени с американците. Може би прекаляваше. Може би една италианка дори не би обърнала внимание на нейно място.

Поне докато Томазо не знаеше, нямаше нищо страшно.

Томазо, който се завръщаше от приятна утрин, прекарана в спорове с приятели над чашка кафе, се изненада като видя учебниците на Лаура на кухненския плот.

— Лаура тук ли е? — попита той Бруно, който усърдно миеше чинии.

— Намина преди малко. — Погледът му не помръдваше от мивката, тъй като се боеше, че няма да успее да погледне приятеля си в очите.

Томазо топна пръст в малката тавичка от сладкиша, облиза го и направи гримаса.

— Всъщност, радвам се, че я няма. Искам да си поговорим за нея.

— Нима?

— *Si*. Струва ми се, че нещата между нас се изчерпаха. Беше фантастично и всичко останало, но истината е, че... ами, нещо ме сърбят петите — добави, защото никога не лъжеше Бруно. — А може и да не са ми петите, нали разбираш?

— Смяташ да я зарежеш ли? — зашеметено попита Бруно.

— Да. Но точно това е проблемът. Тази територия ми е малко непозната. Досега не съм имал такава стабилна връзка и изобщо нямам представа как се прави.

— Не знам дали точно мен трябва да питаш. Защото и аз никога не съм имал стабилна връзка.

— Но сигурно знаеш това и онова, например как да я разкарам по-внимателно. — На Томазо му хрумна идея. — Може да ѝ намекнеш нещо вместо мен. Един вид да я подготвиш.

— Изобщо не смятам идеята за добра — измърмори Бруно. — Това е нещо, което трябва да излезе от тебе.

— Но ти можеш да ми помогнеш да омекотя удара. Нали разбираш — да ѝ обясниш какъв съм идиот, как непрекъснато задявам други жени...

— Томазо, искам да ти кажа нещо.

— Да? Какво?

Бруно продължаваше да се взира в мивката.

— Аз обичам Лаура.

— А — Томазо кимна. — Не искаш да я виждаш наранена.

— Не... не това. Май не се изразявам достатъчно ясно. — Бруно се мъчеше да намери думите. — Май съм влюбен в нея.

— О! — Томазо се замисли. — Като казваш „влюбен“, всъщност нямаш предвид...

— Имам предвид, че мисля за нея всяка секунда, всеки ден. Мисля за нея, като спя, като се събуждам, като върша други неща. Мисля за нея даже когато готвя — най-вече, когато готвя. Мисля за усмивката ѝ, за мръщенето ѝ, за устата ѝ, за оранжевокафявите лунички по раменете ѝ. Водя въображаеми разговори с нея. Мечтая да я зърна поне за малко. И когато дойде тук, не смея да я погледна.

— Аха. Ясно.

— Сърдиш ли ми се?

— Естествено, че не. Искам да кажа, вината не е твоя. Не си направил нищо лошо.

— Не е... — Бруно искаше да каже „Не е точно така“, но осъзна, че не може. Беше обещал на Лаура да запази целувката в тайна.

— Виж, случва се. — Томазо тупна Бруно по гърба. — Ще ти кажа нещо, което не съм казвал на никого. Падам си по Лучия, приятелката на Винсент. Виждаш ли?

— Но не си влюбен в Лучия.

— Не съм — призна Томазо и започна да пълни кафеварката със смляно кафе. — Откачена работа, не мислиш ли? През цялото време, докато аз съм излизал с Лаура, ти си бил този, който е бил влюбен в нея.

— Прав си, откачена е.

— Значи, след като приключи с нея, ти ще я поканиш на среща?

— Не мога.

— Естествено, че можеш.

— Повярвай ми, Томазо, не мога. Тя никога няма да излезе с мен.

Шестмесечното разрешение за престой на Лаура изтичаше скоро. Тъй като уважаваше законите, тя отиде в необходимата инстанция при необходимия служител, за да ѝ го подпечата с *estensione*.

След като обаче дойде редът ѝ на дългата опашка, учтивият млад мъж зад гишето я уведоми, че има проблем. Е, може би не чак проблем, а малко несъответствие. Въпреки че изглеждала съвсем

наред, нейната *residenza* била подпечатана не със *stampa di notifica*, а със съвсем различната *stampa di identita*, поради което, формално погледнато, била невалидна. Поради което от негова страна би било съвсем нередно — всъщност невъзможно — да продължи документ, който бил невалиден, поради което, преди изобщо да продължат, Лаура трябвало да предостави приемлива *residenza*.

— Но това е просто грешка, нали така? — недоумяваше Лаура.
— Служителят сигурно е объркал печата.

Младият мъж призна, че всъщност грешката е най-вероятната възможност, след което посочи приспособлението пред себе си, сложна конструкция с повече етажи от сватбена торта, върху което стояха десетина печата с най-различни форми и размери. *Stampa di notifica* не била, както самата тя виждала, много различна от *stampa di identita*. Освен това *stampa d'identita* била до известно време приемлива за такива документи, но вече не било така. Той издърпа от една прашна купчина документи някакъв вътрешен меморандум от няколко страници, който очевидно обясняваше промяната от *identita* към *notifica*, посочи датата отпреди няколко години и сви рамене.

— И сега какво да правя? — попита Лаура.

Ами, това било очевидно от само себе си. Трябвало да се сдобие с валидна *residenza* и да му я донесе, в който момент за него щяло да бъде удоволствие да я продължи.

— Вие не можете ли да ми дадете валидна *residenza*? — попита тя с усмивка, която смяташе за подкупваща.

Уви, не, реши младият мъж, дарявайки я в отговор със също толкова подкупваща усмивка. Много му се искало, особено за такава очарователна чужденка, но той се занимавал само с продълженията. Налагало се Лаура да отиде в службата по *residenza*.

Минаваше два следобед и службата по *residenza* вече беше затворила. Лаура се върна на следващата сутрин и представи документите си на друг елегантно облечен млад мъж. Той също беше доброжелателно настроен; даже още по-доброжелателно настроен от предишния млад мъж. Да, да, очевидно имало грешка. Определено било обичайно в такива случаи да се използва *stampa di notifica*, а не *stampa di indentita*. Но по негово мнение *stampa di identita* била също

напълно валидна, поради което тя не трябвало да има проблеми с продължението на *residenza*-та си.

— И как да стане това? — попита Лаура.

Служителят се намръщи. Потри бузата си. Намръщи се още повече.

— Ще отида да се консултирам — реши. Върна се след двайсет минути, миришещ силно на цигари и ѝ махна да дойде с него.

Тя го последва по безкрайния коридор с дъх на мухъл от климатика. Накрая я въведоха в някакво стайче, в което по-възрастен мъж, също елегантно облечен, седеше зад дървено бюро. Пред него лежеше *residenza*-та на Лаура. На плота на бюрото беше подпрял половината си седалище друг мъж.

Собственикът на бюрото, който излъчваше компетентност и интелигентност, ѝ обясни какъв бил проблемът. Стегнатото и очевидно остроумно обобщаване на ситуацията явно му доставяше почти интелектуално удоволствие, той като словото му предизвикваше иронични усмивки, а на моменти дори одобрителен смях от страна на другите двама. Проблемът, лееше се речта му, бил, че техните добри приятели и колеги в службата по *estensione* били упорити като магарета относно определени промени в процедурата, на които всички останали предпочитали да не обръщат внимание.

— Значи вината е в другата служба? — попита Лаура с надеждата, че всичко това води до някакво разрешение.

По-възрастният мъж вдигна предупреждаващ показалец и гласът му придоби известна тежест. Не, не, по отношение на правителствените служби не се използвали такива думи. Въпросът бил просто на различия в интерпретациите. Лаура притежавала съвършено валидна *residenza*, това било ясно, но за жалост колегите му от службата по *estensione* също били прави за себе си. Документът на Лаура бил валиден в качеството си на *residenza*, но не и като *residenza estensione*, тъй като *residenza*-та за *estensione*, както колегите му от службата по *estensione* вече били посочили, трябвало да бъде подпечатана със *stampa di notifica*. Тъй като Лаура поначало била възнамерявала да стои повече от шест месеца, тя се била сдобила с неправилния печат, поради което формално не притежавала валидна *residenza* и, формално погледнато, била незаконно пребиваваща чужденка. Тя виждала, надявал се той, разликата, която ѝ посочвал. Не

самата *residenza* била невалидна, а притежанието ѝ от страна на Лаура, поради което разбираемата грешка лежала на нейната отговорност, а не на която и да е от двете служби.

Той се облегна и се усмихна доволно като теолог, примирил два очевидно противоречащи си принципа.

— Но какво да правя? — попита Лаура, вече без да я е грижа чия е вината.

Въпросът явно свари мъжа неподготвен, тъй като той проведе няколко консултации с колегите си. Накрая заяви, че трябва да му донесе всичките си документи, за да види дали може да направи нещо.

Именно в този момент Лаура сгрещи съдбоносно в преценката. Ако се беше посъветвала с италианските си приятели, те щяха да ѝ кажат съвсем точно какво да направи, което беше абсолютно нищо, тъй като не съществуваше абсолютно никаква причина някой да почука на вратата ѝ, за да провери дали има разрешително за престой. Но научената на ред Лаура съвсем погрешно предположи, че придобиването на такова ще бъде продължително, но праволинейно начинание. Поради което се върна право в апартамента си, помоли администратора на колежа да ѝ напише уверение, събра необходимите документи и се върна в службата по *residenza* още на другия ден, потвърждавайки по този начин в очите на служителите, че несъмнено укрива нещо.

— Нося ви всички документи — обяви тя на геолога и двамата му колеги. Постави ги на бюрото с увереността на играч на покер, събрал печелившата ръка.

Теологът пое уверението и го изчете. Да, съгласи се, това несъмнено били правилните документи. За жалост, въпреки че несъмнено били правилните документи, те показвали също така, че Лаура, като нелегално пребиваваща чужденка, освен това се занимавала с учене, нещо, което не било позволено. Само ако притежавала валидна *residenza* щяло да бъде позволено да учи така.

Още веднъж тя попита какво да прави.

Била длъжна да се върне в Америка и да подаде наново документи за разрешение да посети Италия.

— *Моля?*

Теологът красноречиво сви рамене, изразявайки явно по този начин впечатлението, че доколкото самият той, като цивилизован човек

не би настоял за подобна постъпка, логиката му обаче била неизбежна.

С натезало сърце Бруно приготвяше ястие, съвсем различно от всички останали, които беше готвил за Лаура. Проста пилешка яхния, богата и сърдечна, която се ядеше с дебели зальци плътен италиански хляб. Уютна храна — всичко, което успя да измисли, за да смекчи предстоящата сърдечна болка.

— Готово — каза на приятеля си. — Аз излизам. Просто го свали от котлона, когато решиш да го поднесеш.

Докато слизаше по стълбите, му хрумна, че това сигурно е последното ястие, което готви за Лаура. Надяваше се, Томазо поне да ѝ поднесе новината внимателно.

Томазо се опита да завърти разговора около повода за скъсването, но Лаура си мислеше за съвсем други неща.

— Томазо, трябва ми адвокат — каза тя, докато ядяха яхнията.

— Адвокат ли? — Томазо щеше да се прекръсти, но навреме се сети, че е агностик. — За какво, по дяволите, ти трябва адвокат?

Лаура му обясни кашата, в която се беше забъркала, и Томазо се разсмя.

— Значи си открила *muro di gomma*^[1]. Честито. Тя е един от най-древните ни и най-безценни монументи.

Обясни, че в Италия за държавата е нормално да подслажда живота на електората, като му създава най-различни работни места. Това от своя страна означавало, че в правителствените служби работели основно *statale*, хора издигнали нищонеправенето до изкуство. Проблемът на Лаура сега щял да отскача от служба на служба до края на света или поне докато някой не направел нещо, за да разреши ситуацията.

— Но те говореха, че ще ме изхвърлят!

Не, увери я Томазо, нямало никаква опасност. Служителите просто си просели *bustarella* — малък плик.

— *Bustarella*?

— *Si*. Рушвет.

Лаура се ужаси. Това със сигурност беше незаконно. Ами ако грешал? Тогава със сигурност щели да я арестуват и депортират.

— Имай ми доверие, Лаура. *Siamo in Italia*. Тук така се правят нещата.

— Как мина с Лаура? — попита Бруно, след като се прибра.

— Още не съм й казал. Трудно ми е, набирам скорост. Освен това в момента има проблеми.

— Е, остана доста яхния за утре — измърмори Бруно.

[1] Гумена стена(итал.) — Бел.авт. ↑

СЕДЕМНАДЕСЕТ

На другия ден Лаура се върна в кабинета на теолога и пак остави документите си на бюрото. Този път обаче извади и плик, съдържащ триста евро, който остави до тях.

Теологът дори не погледна плика. За един ужасен миг Лаура реши, че е направила страшна грешка. Но когато той отново изчете уверението ѝ, то като по чудо вече изглеждаше свършено приемливо. Много бързо се намери заместваща *residenza*, която също толкова скоростно биде подпечатана. По време на цялата процедура *bustarella*-та лежеше на бюрото, демонстративно пренебрегвана, и продължи все така да лежи, дори докато отпращаха Лаура да си ходи.

Лаура беше обзета от странна веселост. Когато най-накрая беше извадила *bustarella*-та от чантата си, сърцето ѝ биеше като камбана. Когато я беше оставила на бюрото, се почувства все едно си ляга с нов любовник. Най-накрая се почувства автентична италианка.

Втурна се обратно към Виале Глорियो.

— А, Лаура — каза Томазо, като я видя. — Радвам се, че дойде. Искам да поговорим за нещо.

— Бруно тук ли е? — попита го тя.

— Не. Защо?

— Ти защо мислиш? — прошепна тя, впи устни в неговите и пъхна ръка под ризата му.

Ако имаше нещо, срещу което Томазо да няма нищо против, то беше бързият, непретенциозен секс.

— О-о-о — каза дълбокомислено. След няколко минути — Оха. — И след още няколко минути — Уха.

— За какво искаше да говорим? — попита Лаура, след като свършиха и лежаха на леглото след купчина омотани чаршафи и съблечени дрехи.

Томазо неясно защо имаше чувството, че е по-добре такива разговори да се водят преди див, темпераментен секс, а не след него, но реши, че честта го задължава да се възползва от случая.

— Работата е — започна и спря. Как да ѝ го каже? — Работата е същата като яденето. Когато всеки ден в продължение на два месеца ядеш само телешко, накрая си готов за малко агнешко. Кое то не означава, че телешкото е лошо — побърза да я увери. — Телешкото е страхотно. Всъщност незабравимо. Но най-накрая му свършва времето.

— Искаш да кажеш като сезоните ли? — неразбиращо попита Лаура.

— Точно така. Сезонът на телешкото се сменя със сезона на агнешкото. Е, всъщност сезон на телешкото няма, но пък на агнешкото има и той свършва и след това идва време за нещо различно. Например дивеч.

— Значи ще свалиш агнешкото от менюто и ще включиш дивеч, така ли?

— Точно така.

— И какви ястия от дивеч ще готвиш в ресторанта?

— А! — Томазо видя проблема. — Нямах предвид ресторанта. Имах предвид нас.

— За нас?

— Да. — Той сви рамене. — Ще го кажа по друг начин. Понякога, когато двама души са се заседели на масата, им отнема известно време да осъзнаят, че са приключили с вечерята. Поръчват си *grappa*, може би малко *biscotti*, след това кафе, но всъщност е време да поискат сметката. Да си кажат „лека нощ“ и „довиждане“ и, разбира се, да оставят бакшиш на сервитьора. Но вместо това те продължават да висят до последния възможен момент.

— И когато това се случи, персоналът не може да си тръгне. Трябва да ги чакат.

— Да. Точно така.

— Разбирам те, Томазо. Сигурно често ти се налага да стоиш до късно. Няма проблем.

— Така ли?

— Не. Това ти е работата, а аз обичам професията ти. Дори да означава, че понякога заспиваш, докато правим секс.

— Не заспивам! — възмути се Томазо.

— Не заспиваш по време на твоята част. Заспиваш по време на моята — напомни му тя. — Помниш ли преди две вечери...

— Добре, това беше изключение.

— Но няма проблем — увери го тя. — Не искам да те променям. Ти си имаш готвенето, аз си имам историята на изкуството. Точно затова сме страхотна двойка. И двамата имаме други интереси.

— Като говорим за други интереси...

— Обичам те — щастливо изрече Лаура. — И обичам, когато говорим така за храната. Какво има в менюто на ресторанта утре?

— Ще ѝ кажа, честно — каза Томазо на Бруно малко по-късно. — Посях семената. Просто ще отнеме малко време.

— Остана съвсем малко яхния. Ще издържи до утре, но не повече.

— Да, типично за Лаура. Ама че апетит.

— Миналата вечер с Томазо проведохме много странен разговор — докладва Лаура на Карлота.

— На каква тема?

— Точно това беше странното. Нещо не успя да ми обясни. Беше сготвил прекрасна пилешка яхния и непрекъснато ми говореше, че трябвало да ми каже нещо, но вместо това взе да ми обяснява колко било кофти, че работел до късно в ресторанта.

От другия край на линията се чу дълбоко поемане на дъх.

— Да не би да се опитва да ти предложи брак?

— Не! — изсмя се Лаура. — Та ние се познаваме само от няколко месеца.

— Но той спи с теб. Ако беше италианка, това щеше да означава, че на практика сте сгодени.

— Ама той знае, че това лято трябва да се прибера в Щатите.

— Толкова по-основателна причина да ти предложи брак сега.

— Карлота, това е лудост.

— Така ли? Ти сама каза, че те обожавал.

— Да, ама... о, Боже. Предложение? Наистина ли мислиш така?

- Възможно е. А ако ти предложи, какво ще му отговориш?
— Не знам — призна Лаура. — Сложно е. Трябва да помисля.

Томазо пое към ресторанта с натежало сърце. Беше се опитал да го каже на Лаура, но му беше страшно трудно да произнесе думите, които щяха да разбият сърцето ѝ. Всички щяха да обвинят него. За Лаура беше ясно, но доктор Ферара, основният им инвеститор, беше баща на най-добрата ѝ приятелка. Атмосферата в „Ил Куоко“ и без това вече беше достатъчно напрегната. Откакто беше признал пред Мари, че всъщност не е готвач, тя се отнасяше към него с очевидно презрение, демонстрирайки при това прекомерно уважение към Бруно. Междувременно Бруно беше изпаднал в необяснима дълбока депресия и почти не говореше. Отваряше си устата само за да попита Томазо дали е скъсал с Лаура.

— *Scusi?*

Томазо вдигна глава. Някакво момиче му говореше нещо. Беше руса и хубава и беше по шорти. На гърба ѝ имаше раница, а в ръката ѝ пътеводител.

— *Si?* — отвърна.

— Можете ли да ми кажете как да стигна до Пиаца Навона?

Туристка. Томазо беше забравил колко много харесваше туристки.

— Разбира се. Всъщност и аз отивам натам. Но се боя — той снижи гробовно глас, — че ще трябва да ви взема такса, затова че съм ви завел. Такива са градските наредби.

— Така ли? — момичето звучеше скептично.

— Абсолютно.

— И колко е таксата?

— Таксата е, след като ви заведе там, да ми позволите да ви черпя една *grappa*.

Момичето се разсмя.

— А ако не искам да платя такса?

— Тогава ще трябва да ми дадете целувка.

— Май ще се спра на грапата. Засега.

— Чудесно. Как се казвате?

— Хайди. От Мюнхен съм — каза тя и протегна ръка.

— Здравей, Хайди. Аз съм Томазо и съм — за малко да каже „и съм готвач“, но се спря в последния момент. — Аз съм сервитьор.

След като го каза, изпита неимоверно облекчение, сякаш от раменете му се беше стоварила огромна тежест.

Два часа и няколко питиета по-късно Хайди и Томазо отидоха в апартамента му. Бруно беше в ресторанта, готвеше; Лаура беше на лекции. Томазо си каза, че всъщност не ѝ изневерява, тъй като двамата практически вече бяха разделени, даже да не беше ѝ го изяснил докрай.

Толкова много жени и само един Томазо. В момента, в който влязоха, той се зае да наваксва пропуснатото.

Лаура тича нагоре по стълбите на Томазовия блок. Диетата и упражненията във фитнес залата определено започват да дават резултат.

— Томазо? — вика тя. — Бруно?

Никой не отговаря. Но някой е бил тук съвсем скоро. Уредбата върти една от любимите песни на Томазо „Бойс оф съмър“. Което означава, мисли си тя, че Томазо е бил тук допреди малко. Бруно понася музикалния вкус на приятеля си, но тя не.

Тогава чува съскането на душа. Сигурно е в банята. Тя се усмихва и влиза в спалнята, за да го изчака.

Принтерът до компютъра на Томазо жужи. Без да се замисля, тя отива да види какво принтира. И гледа зашеметена как оттам излиза, ред по ред, снимка на хубаво русо момиче, направена в същата тази стая.

Чува стъпки по стълбите. Вратата на апартамента се отваря рязко.

— *Die carrissini* — обявява тържествено гласът на Томазо. — Хайди, даже успях да убедя лудия барман да ни направи капучино следобед!

Водата на душа спира да тече. Единственият звук сега е от принтера и от бученето в собствената глава на Лаура. Томазо влиза в

спалнята и я вижда и за миг времето замръзва като в стопкадър от филм...

И тогава тя се втурва покрай него в отчаян опит да се измъкне, преди вратата на банята да се отвори, преди другото момиче да излезе. Разлива кафетата, но не спира; тича надолу по стълбите, навън на улицата, а Томазо вика името ѝ някъде отзад.

Той я настига, но тя не иска да чуе. Опитва се да ѝ говори, докато крачи до нея, заобикаляйки коли и пешеходци, докато тя бърза напред, отказвайки да дава път на нищо и на никого.

— Лаура, чуй ме, не исках да стане така, исках да ти го кажа внимателно...

— Махай се — съска тя. — Отивай си при капучинената Хайди.

— Беше фантастично, никога няма да те забравя...

Тя изсумтява.

— Интересно. Защото и аз няма да забравя това, Томазо. Странно, но това е нещо, което едва ли ще ми се изплъзне от съзнанието, и то за доста време напред.

— Опитах се да ти кажа, че ми е писнало — крещи той.

Тя търси най-болезненото нещо, най-лошото нещо, което може да му каже, и го намира.

— Същия си като Бруно.

— Какво искаш да кажеш?

— Приятелят ти Бруно. Който ме целува. И ме кара да обещавам, че няма да ти кажа. Който през цялото време ме гледа. И по кожата ми лазят мравки. Чудна двойка перверзници сте, и двамата.

Тя отново се втурва и този път той не се опитва да я настигне.

Когато Бруно се върна от „Ил Куоко“, минаваше полунощ. Томазо го чакаше с мрачна физиономия.

— Как мина? — тихо попита Бруно.

Томазо сви рамене.

— Изглеждаш ми доста разстроен.

— Да.

— Не знаех, че ще ти се отрази толкова зле.

— Не ми се отрази зле — грубо отвърна Томазо. — Във всеки случай не тази част.

Бруно осъзна, че е станало нещо ужасно.

— Томазо, какво става?

— Лаура ми каза, че си я целувал.

Бруно застина.

— Аха.

Томазо се изправи.

— Колко пъти? — попита заплашително.

— Един път. Може да са били и два. Три пъти. Томазо, съжалявам. Казах ти какво изпитвам към нея...

— Каза, че не си направил нищо лошо.

— Ами, не, всъщност ти го каза.

— Опитал си се да ми я откраднеш — изръмжа Томазо. — Ти си ми приятел — поне се предполага, че си ми приятел — и си свалял гаджето ми.

— Беше само една целувка.

— Само защото не ти е позволила повече. Ако ти беше позволила, щеше ли да спреш дотам?

Бруно не може да отговори на този въпрос.

— Ако беше някой друг, щях да го направя на кайма. Но сега...

— Той удари дланта си с юмрук. — Вече не сме приятели, Бруно.

— Ами ресторантът? — чу се Бруно да казва.

— А, да. Ресторантът. Другият страхотен начин да ме правиш на глупак. Изобщо не ми пука за ресторанта. Идеята си беше тъпа още от самото начало. — Той посочи вратата. — Махай се.

Бруно излезе от апартамента, сподирен от виковете на Томазо. Едно последно „*Vaffanculo*“, придружено от ритуалния жест със свит десен юмрук и едновременно пляскане на лявата длан по десния бицепс, бе отправено от прозореца над главата му, докато залиташе като слепец по тясната уличка.

Не се учудваше, че Томазо се ядоса. Да знаеш, че друг мъж се сваля на гаджето ти в някои части на Италия, все още се смяташе за основателен повод да извадиш нож. Фактът, че беше на ръба да се раздели с нея, не беше никакво оправдание, даже влошаваше още повече нещата, тъй като можеше да се възприеме като опит за възползване от деликатна ситуация.

Бруно се затича. Трябваше да намери Лаура. Може би ако ѝ обяснеше какво се е случило, как беше участвал в налудничавия план

на Томазо, за да направи услуга на приятеля си...

Накрая стигна до Резиденция Магдалена. Имаше домофон и той натиска звънеца с надпис „Патерсън“, докато не му отговори нечий глас.

— Джудит? — каза без дъх. — Трябва да говоря с Лаура.

— Кой си ти?

— Бруно.

— Тя не иска да говори с теб. Не иска да говори нито с теб, нито с Томазо. Махай се.

— Моля те. Просто й кажи да дойде на домофона.

— Тя не иска...

Прекъсна я дрезгавият и накъсан глас на Лаура.

— Какво искаш, Бруно?

— Не мога да те оставя да си отидеш от живота ми, без да съм ти казал какво изпитвам към теб.

— О, сигурно. Ти и Томазо. Що не си... — Бруно трябваше да се отдръпне, за да пропусне някакви хора в сградата и когато се върна до домофона, тя тъкмо приключваше. — ... мислех, че сте ми приятели. Много ми беше хубаво да съм и с двама ви. Сигурно сте ме мислили за голяма идиотка. Била съм само поредната туристка, дето да топли леглата ви.

— Не — бързо каза Бруно. — Лаура, чуй ме. Обичам те. Никога никого не съм обичал толкова.

Домофонът замлъкна и за миг Бруно си помисли, че нещо може да стане, но когато отговори, гласът й преливаше от сълзи и отвращение.

— Остави ме на мира, изрод такъв. Имаш ли представа колко си противен? Махай се и ме остави на мира.

Когато на сутринта Дженаро се появи, за да отвори кафенето, намери Бруно свит на кълбо пред входа.

— Имам нужда от услуга — каза младежът, докато се изправяше с усилие.

— Като те гледам, имаш нужда от кафе.

— И кафе. Дженаро, нали го знаеш оня твой бус?

— Искаш пак да ти дам на заем тая ръждясала щайга ли? В момента е в доста кофти форма. Не знам докъде ще те откара.

— Чудех се дали няма да ми го продадеш.

— О — Дженаро се замисли, — добро си е возилото. Искам да кажа, че му викам ръждясала щайга на галено. На външен вид може да не е кой знае какво, но двигателят му е като камбанка.

— Нямам време за такива неща — уморено отвърна Бруно. — Колко искаш?

Дженаро се позамисли.

— Е, истината е, че се нуждае от някои дребни ремонти. Признавам си, че я поосушках покрай помпата на кафемашината. Той посочи гордо гаджията, вече почти невидима сред сложната плетеница от аксиални тръби, спирателни кранове, клапани, муфи и вентилатори. — Затова ще приема петстотин.

— Имам двеста. Но ще добавя това. — Бруно извади от вътрешния джоб на сакото си брезентово руло и бавно го разви на масата.

— *Uaneta!* — прошепна Дженаро. — Това не са ли готварските ти ножове?

— Те са. Вече не ми трябват. Става ли?

— Става. — Дженаро взе един нож.

— Може ли ключовете?

— Няма смисъл — развесели се Дженаро и посочи вграденото в гаджията запалване на фиата.

— Е, как да го запаля?

— Ето. — Подаде му лъжица. — Пробвай с това.

— Страхотно.

— Не се притеснявай — успокои го кафеджията. — Никой няма да открадне този бус. Освен ако не е с всичкия си.

ОСЕМНАДЕСЕТ

ИНСАЛАТА

„*L'insalata* се поднася неизменно след второто ястие, за да обозначи приближаващия край на храненето. Тя освобождава небцето от хватката на творенията на готвача и го повежда към хладни, нови усещания...“

Марчела Хазан,
„Основи на класическата
италианска кухня“

Младата жена на маса дванадесет в другия край на залата ни е позната. Когато тълпата от услужливи сервитьори най-после се отдръпва и оставя двойката да се наслаждава на своите *persillades* от кълцана съомга, пюре от целина, жасминов сос и препечено резене, да не говорим за чашите изстудено „Пулини-Монтраше“, виждаме, че това наистина е Лаура, макар и една Лаура малко по-различна от онази, която оставихме в „Трастевере“ преди три месеца. Причината е една, тя изглежда фантастично. Няма ги излишните килограми, които беше по-натрупала, докато се угощаваше с екстравагантната паста и пищните десерти на Бруно. Елегантното ѝ и почти мускулесто тяло е резултат от многото часове във фитнес залата, както и от четирите километра, които пробягва всеки ден. Прическата ѝ също е различна: по-къса и хваната на чаровна опашчица. Не виждаме очите ѝ, защото са скрити зад елегантни тъмни очила, кои го отразяват образа на спътника ѝ, който е също толкова елегантно облечен, тъй като поводът е специален.

— Картофи, мадам? — пита сервитьорът, вдигнал лъжицата над сребърната купа със зеленчуци.

— Не, благодаря.

— Сър?

— Само един, ако обичате. — Ким Фелоус добавя за Лаура като реплика, насочена встрани от сцената: — Най-великото на тази храна е, че порциите не са много големи. Остават ми още двадесет грама въглехидрати.

— И днес ли ще пазиш диета?

— Естествено. Най-вече днес. Диетата не е никаква диета, ако я изоставяш всеки път, когато влезеш в хубав ресторант. Именно ресторанти като този са разделителната линия между хората със самоконтрол и останалите. — Той посяга към бутилката вино в сребърната ледарка и ръката на сервитьора незабавно довършва движението вместо него, като допълва чатите точно наполовина. — Наздраве — казва Ким и вдига чашата към устните си. — За нас.

Лаура отпива.

— За нас. — Попива устните си с колосана снежнобяла салфетка и добавя: — Знаеш ли, това място си го представях като малко по-различно.

— Защо?

— Момчето, с което... — Тя млъква, сякаш нещо е заседнало в гърлото ѝ, след което продължава: — Момчето, с което излизах известно време, работеше тук. Мислех, че ще е по... ами по като нещата, които готвеше. Нали разбираш, италианска кухня.

— Не си ли доволна, че не е? — Той опитва кълцаната си съомга, която е един от специалитетите на „Темпли“. — Честно казано, по някое време пастата омръзва. Как върви есето ти?

Тя забелязва, че той сменя темата; нещо, което прави често, когато тя се опитва да му говори за Томазо. Все едно времето, което беше прекарала с него, изглеждаше в очите на Ким като някакво краткотрайно умопобъркване; нещо като лудория на местна почва, която е по-добре да се забрави.

— Доста добре, поне така мисля — прилежно отвърща тя. — Стигнала съм до барока.

— Значи си започнала с Тициан? Това е добре. Той е от истинските майстори на колорита, не мислиш ли?

В един друг ресторант, само няколко километра по-надолу, Томазо готви. Ястието е просто, но присъствието на няколко готварски книги със страници, омазани със засъхнали сосове и втвърден жълтък, говори, че му е трудно. Докато се консултира с книгите за пореден път, един тиган на котлона зад него пламва и той се обръща с ругатня, за да се справи с него.

— Две *saltimbocche*, една *tagliatelle*, една *insalata* — казва влязлата в кухнята Мари с поръчка в ръка.

Томазо не отговаря.

— Чу ли? Казах...

— *Me ne sbatto il cazzo* — изфучава Томазо. — Не виждаш ли, че съм зает да ебавам майката на предишните поръчки? Остави я там. Ще ѝ еба майката и на нея, ей сега. *Dio cane!* — Докато говори, е издърпал тигана от котлона и междуременно е олял с прегоряло олио всички готови ястия. — Видя ли сега какво направи?

Мари знае кога да се оттегли. Връща се в залата, където са заети само три маси. Вестта за упадъка на „Ил Куоко“ се е разнесла бързо.

Междуременно Бруно е спрял на банкетата на празното шосе в Льо Марш и се опитва да съживи двигателя на стария си бус. На лицето му с изписан съсредоточен унес, доста подобен на този, който го обземаше някога, когато готвеше. Въпреки че ръцете му са черни от масло, а не бели от брашно или хлъзгави от суров белтък, процесът на интуитивно догаждане с помощта на пръстите каква нова болест е споходила античния полуогризан двигател не се различава много от методите, които някога използваше, за да изважда на бял свят нови дълбочини на уханието от рецептите си, въпреки че те обикновено се увенчаваха с повече успех.

След като напусна Рим, просто подкара на север. Бързо му писна от *autostrada*-та и тъй като по никакъв начин не успяваше да изцеди повече от шестдесет или седемдесет километра в час от рахитичното возило, беше кривнал по второстепенните пътища. Близко до Флоренция пренощува на палатка в някаква маслиненна горичка, до ствола на едно петстотингодишно дърво, дебело и набито като тосканска бабичка. На сутринта откри поточе, в което улови една дребна пъстърва, която опече на огън от ароматно лаврово дърво.

Пъстървата сигурно беше много вкусна, знаеше, че е така, но със същия успех можеше да е направена и от картон. Беше изгубил вкуса си напълно.

На следващата вечер спря пред крайпътен павилион, предлагаш котлети *alla brace*, на жар от дървени въглища. И пак не усети нищо. Даже, когато собственикът поръси котлетите със зехтин собствено производство, толкова пресен и свеж, с бляскави зелени оттенъци, Бруно почти не усети вкуса му. Оваля пържолата си в сол, изяде я набързо и се качи в буса, мърморейки благодарности към оскърбения собственик.

Бусът непрекъснато спираше, явно изтощен от безкрайната върволица от хълмове и долини, и се налагаше да бъде кърпен и глезен с резервни части от крайпътни гаражи. В един такъв гараж продаваха *mandolini*, сирене от биволско мляко. Бруно купи няколко, за да ги яде в буса и да не спира всеки път, когато огладнее. Предполагаше, че се е вмирисал от тях, но изобщо не го беше грижа.

От Тоскана пак продължи на север и стигна по Лигурийското крайбрежие чак до Генуа. Там яде *minestrone con pesto*, супа е пресен босилек, и *farinata*, продаваната на пазара на пристанището храна: катма, приготвена от брашно от нахут, екстрадевствен зехтин, вода и сол, разсипана върху тавички с диаметър шестдесет сантиметра и изпечена бързо в пещ на дървени въглища. Беше точно както трябва — *croccante sopra e morbida sotto* — с хрускава коричка и мека отдолу, — но не му достави никакво удоволствие.

Шосето на север напусна крайбрежието и навлезе в съвсем различния пейзаж на Пиемонт. Тук дълги прави пътища, построени по заповед на римските цезари, прекосяваха еднообразни равнини, засети с наводнени площи ориз, защото тази част от Италия беше най-големият производител на ориз в Западния свят. Всяка вечер, когато слънцето потънеше зад наводнените полета, той паркираше микробуса и се приготвяше за сън, а хилядите комари налитаха като обезумели върху прозорците. Когато се хранеше, това обикновено беше с просто, воднисто като супа *risotto* от някоя крайпътна *osteria*, същото, което ядяха и самите оризопроизводители: ориз, приготвен с пиле или е характерните за областта жабешки бутчета, подправен с канела и втечен с тежкото местно вино. Накрая обаче оризовите полета свършиха и пред него се издигнаха настръхналите зъбери на Алпите.

Сега, когато спираше буса, местните хора говореха по-твърд диалект, речта им представляваше странна смесица от италиански, немски и френски и в крайпътните кафенета се сервираха варено месо, *sauerkraut*³⁰ и австрийски сладкиши. Бруно си даваше сметка, че микробусът по никакъв начин няма да оцелее тук, в снега и планинския въздух, и затова неохотно се насочи на изток към Адриатическото крайбрежие. Оттук пое по друг древен римски път — Виа Емилия — познат в наши дни под по-прозаичното име № 90, но все така минаваш стотици километри право през Емилия-Романя чак до морето.

Това беше гастрономическото сърце на Италия, където всеки квадратен сантиметър от плодородната почва се обработваше. В Парма посети магазини, окичени с бутове шунка, всеки белязан с печатите на десетина различни инспектори — отделните италиански региони ревностно защитават собствената си продукция и само на шепа градове между реките Енца и Стироне е позволено да се титулуват като истинските производители на *proscuitto di Parma*. Тъй като огромните плевници, в които зрее шунката, винаги са открити за вятъра, докато Бруно минаваше през селата в долината на Енца, неизменно долавяше сладникавия аромат на зреещо месо. В една долина на север от Парма опита *culatello di zibello*, вероятно най-великият от всички свински месни продукти на Парма, който именно поради тази причина почти никога не стигаше до износ, дори в останалите части на Италия: свински бут, маринован в сол и подправки, защит в свински пикочен мехур и подложен на зреене в продължение на осемнадесет месеца във влажния въздух на равнинния речен басейн. Процесът е толкова деликатен, че почти половината шунка се разваля, преди да стане готова, но вкусът на онази, която оцелява, е несравним. Имаше време, когато почти кремообразната консистенция и сладкият наситен аромат щяха да накарат Бруно да се смее на глас от чиста радост. Сега, въпреки че го намираще за любопитен, приличаше на човек, който се опитва да усети вкуса на снимка, или на човек със сериозна настилка. Небцето му, обикновено точно като измервателен уред, сякаш бе станало нечувствително, колкото това на обикновения човек.

Въпреки това му беше интересно да види процеса на производство на *aceto balsamico tradizionale* в Модена, само на двайсет

километра южно от Парма, но толкова различна от Парма, колкото е оцетът от месото. В традиционната *acetaia* му позволиха да надзърне за кратко през вратата на тавана, където десетки варели с най-различни размери безкрайно бавно отцеждаха скъпоценното си съдържание в съдове, облицовани с груба хартия. Въздухът тежеше от мириса на гроздовата шира и дори пойните птици, скупчени пред отворения прозорец, замлъкваха от наситения, плътен аромат. Срещу една прекомерна такса на Бруно му дадоха да опита една чаена лъжичка от петдесетгодишния оцет. Богат като стар коняк, идеално балансиран между сладкото и горчивото, вкусът беше толкова мощен, че се разливаше към гърдите като лекарство. Но той не му достави удоволствие и тъй като дори миниатюрна бутилка от 100 милилитра струваше неколкостотин евро, той си отиде, без да закупи оцет.

Спря в друго село, за да купи сирене, и дълго гледа как двамата собственици на мандрата разбиват суровината в резервоара, съдържащ стотици литри суроватка със *spino*, а бъркалката им беше с размерите на метла. Работата беше тежка и в края на деня добивът възлизаше едва на две големи пити сирене, на които щяха да са нужни още три години зреене, докато станат годни за продажба. В същата мандра обаче произвеждаха и *slattato*, меко прясно сирене от биволско мляко, с което той закуси, увито в *piadina* — плосък безквасен хляб.

Докато Бруно приближаваше морето, пътят се задръсти от туристи, слезли от магистралата на път за модните курорти около Римини. Отново беше време да смени посоката. Този път Бруно насочи носа на микробуса на югоизток и пак навлезе във вътрешността на страната.

Обикаляше от седмици, но досега не беше попадал на толкова безлюден и селски пейзаж като този, в който се озова. Това беше Льо Марш, Блатата. Големите градове тук бяха малко. Километър след километър единствените признаци за живот бяха малките махали и селата, пръснати из варовиковите клисури, където дребните стопанства чегъртаха реколтата си от скалите, както го бяха правили векове наред, отглеждащи по няколко прасета, няколко крави и няколко овце върху оскъдните стръмни поляни. Пътищата криволичеха, следвайки контурите на релефа и виещите се реки, и Бруно напредваше бавно. Това обаче не го тревожеше. Ако не спреше някъде и не се хванеше на работа, явно щеше да се озове отново в Рим, накъдето водеха всички

пътища, а това беше последното място на земята, където желаше да бъде. Сякаш доловил настроението на притежателя си, микробусът забави скорост дотолкова, че дори когато на пътя се появеше дълъг прав участък, возилото не успяваше да вдигне и петдесет километра в час, без да изкара облаци черен дим от кърпените си вътрешности.

Бруно избра друг древен римски път, Виа Фламиния, който го прекара през страховитата клисура Фурло. Високи скали притискаха пътя към реката, по същия начин като при построяването му през 220 г. пр.н.е и макар движението да не беше натоварено, след микробуса скоро се повлече колона от нетърпеливи шофьори. След трикилометровия мрак на тунела Фурло, построен също от древните римляни, Бруно сви по първия второстепенен път и пое нагоре из планината. Тук нямаше абсолютно никакво движение. Орли се рееха мързеливо в небето и веднъж дори чу далечния вой на вълк.

Докато се изкачваше високо над Акваланя, микробусът първо се задъха тежко, забавяйки ход все повече и повече, след което с кашлица, достойна за пушач на две кутии дневно, спря окончателно.

Бруно излезе и огледа безмълвния двигател. Намираще се на около сто метра над дъното на долината, някъде между градчетата Кагли и Чита ди Кастело. Не виждаше обаче нито една къща или ферма. Цареше мъртвешка тишина. Звънът на чановете на пасящи кози по далечните поляни обаче показваше, че наблизо има някакво селище. Макар и малки, нивите също бяха грижливо обработени. Под всяко дърво беше струпана спретната купчина дърва, оставени да съхнат за зимата, а редиците асми в лозята с размер на носна кърпичка бяха отрупани с грозде.

Опита се да съживи двигателя, но напразно. В един момент си помисли, че е успял, но микробусът се изхрани извинително и отново изпадна в кома. Бруно въздъхна, взе раницата си от задната седалка и се подготви да ходи. Тъй като знаеше, че в посоката, от която беше дошъл, в продължение на километри нямаше нищо, пое нагоре с надеждата, че гората, която препречваше погледа му, все пак крие и някое село.

Вечерта на Томазо беше истински провал. След като и последните посетители си отидоха, умилостивени само донякъде от

няколкото безплатни *digestivi*, той едва се държеше на краката си. Оставаше обаче счетоводната книга. С намръщена физиономия изпразни кутия намачкани фактури на една от масите.

— Работата е в това — обясни Мари, — че продължаваме да получаваме храна от нашите доставчици, които продължават да очакват да им платим, а на всичкото отгоре дължим и четирите процента на мафията. Но пари не влизат. Да не говорим за безплатните питиета, които ни струват цяло състояние. И тъй като сервитьорите не получават никакви бакшиши, гледат да ни крадат. Всяка вечер, която работим, само задлъжняваме още повече. Налага се да затворим сега, преди да сме натрупали още повече загуби на доктор Ферара.

Томазо въздъхна.

— Щом сервитьорите ни крадат, дай да се отървем от тях. И без това нямат кой знае колко работа.

— Ами стажант-готвачите?

Томазо се поколеба. Двамата стажанти бяха младоци, току-що завършили училището по готварство, но за разлика от него поне имаха някаква представа какво правят. — Ще задържим единия — предложи като компромис.

Мари сметна нещо на калкулатора си.

— Пак ще сме на загуба — каза мрачно. — Няма да можем дори да платим на доктор Ферара следващата вноска от капитала.

— Ще му платя от спестяванията си.

— Я не се втелявай.

— Не искам да затворяя ресторанта, Мари.

— Изпадаш в сантименталност — отбеляза тя. — В бизнеса това е опасно.

— Ти също не е нужно да стоиш, ако нямаш желание.

— Това е друга работа — сопна му се тя.

Когато тя си тръгна, Томазо дълго време рови сметките в напразен опит да намери начин да съкрати разходите и да изкара „Ил Куоко“ на печалба. Но дори той виждаше, че начинанието е безсмислено. Просто харчеха прекалено много и изкарваха прекалено малко.

След като Бруно беше напуснал Рим, гневът на Томазо се беше изпарил също толкова бързо, колкото беше пламнал. Всъщност Томазо много скоро се почувства малко виновен. Онова, което беше казал на

Бруно, определено беше вярно — Бруно беше целувал приятелката му зад гърба му, — но като се имаше предвид, че самият той беше изневерил на същата тази приятелка с хубавата руса туристка от Мюнхен, подозираше, че претенциите му за по-висок морал едва ли са основателни. Освен това Томазо обичаше Бруно и тежките думи, които му беше наговорил, бяха породени колкото от болката, че не му е казал всичко, толкова и от истински наранената гордост.

Когато в крайна сметка проумя, че Бруно няма да се върне, Томазо потъна в униние, задълбочавано и от неуспехите на „Ил Куоко“. Ако ресторантът не дължеше пари на всички — от доктор Ферара, та до мафията, можеше да се опита да се отърве от него. Но постепенно осъзна, че причината да не го стори, е друга. Тя имаше нещо общо с изражението на Мари, когато разбра, че не той е истинският готвач. Беше твърдо решен да ѝ покаже, на нея, а и на цял Рим, че е също толкова способен да върти ресторант, колкото беше и Бруно. Но истината, поне засега, беше, че не е.

Най-лоши бяха нощите. Именно тогава на Лаура ѝ се струваше, че няма да издържи на болката; че би направила всичко, всичко, само и само Томазо да я вземе обратно; че би го делила с всички туристки в Рим, само и само пак да е с него. В такива нощи седеше вцепенена в леглото си, облегната на стената, и чакаше утрото е лице пламнало от унижението и очи парещи от тъгата.

Непрекъснато плачеше. Плачеше по цял ден на Джудит и на Карлота по телефона. Беше стигнала на ръба да напусне курса и да се върне в Америка. Беше плакала пред психолога на студентите, който я беше пратил на лекар, а той от своя страна ѝ беше предписал антидепресанти. Беше плакала пред Ким Фелоус, Той ѝ беше съчувствал и ѝ беше уредил да идва при него индивидуално, за да навакса с материала, при която добрина, естествено, тя беше плакала още повече. Той изобщо не се дразнеше от сълзите ѝ, напротив, колкото повече тя плачеше, толкова по-внимателно се държеше с нея и много скоро Лаура свикна с уютния аромат на одеколона на елегантните му ленени носни кърпички. Постепенно болката затихна и когато в крайна сметка той я заведе в леглото си, тя осъзна какъв

късмет има най-последно да я обича някой, който искрено се интересува от нея.

Бруно вървя нагоре по хълма повече от час. Въпреки че слънцето залязваше, още беше много горещо и го крепяха само упоритата решителност и мисълта, че ако не намери къде да се подслони, ще трябва да нощува на открито.

Накрая видя къщи в далечината. Иззад тях се издигаше стълб от дим, прав като растящите тук-там кипариси по хълмовете. След като се изкачи още по-нависоко, видя, че това всъщност е селце от десетина каменни къщи. На една от къщите имаше реклама на ликьорите „Ферне Бранка“, нарисувана направо върху разпадащата се мазилка. Това беше добър знак: сигурно имаше някаква *osteria*.

Като влезе в селото, няколко вързани кучета залаяха по него, но иначе не се виждаше жива душа. Долавяше обаче някаква миризма откъм посоката, където се издигаше димът. Веднага позна аромата на горящо буково дърво, а уханието на печено свинско изпълни устата му със слюнка и го накара да ускори крачка. Някой печеше прасе и Бруно внезапно осъзна, че не е ял от няколко дни.

Наближи края на площада — който едва ли можеше да се нарече площад, а по-скоро открито място, около което се бяха събрали къщите и църквата. Не беше павиран и имаше само няколко дървета и огромен паметник от фашистката епоха, изобразяващ Победата като гола жена, вдигната нависоко от петима войници. Там обаче се намираще и източникът на чудесната миризма. Пред една малка кръчма някой беше спретнал импровизиран шиш, около който няколко души се въртяха и наглеждаха златистокафявото прасенце, което бавно се въртеше над жаравата. Под лъчите на залязващото слънце бяха изнесени маси и столове, някой натискаше клавишите на акордеон и една-две възрастни двойки танцуваха. Десетина чифта очи се извърнаха към Бруно, но никой не го заговори.

Бруно почти не забеляза. „Помирисвам го — мислеше си. — Наистина го помирисвам, както трябва.“

Веднъж като малък беше плувал и в ухото му беше влязла рода. В продължение на дни чуваше приглушено и колкото и да тръскаше ухото си и да бъркаше в него, нищо не помагаше. И един ден топла

струйка от тъпанчето възвести завръщането на слуха му — и след като почти беше свикнал без него, всеки звук му се струваше нов и свеж. Така се получи сега и с небцето му. По някакъв начин ароматът на тази *porcetta* свърши онова, което не беше успяла цялата качествена продукция на Емилия-Романя. Почти изчезналите му екстрасензорни възприятия на вкуса и мириса се завръщаха към живот. *Porcetta...* Кожата на прасенцето беше придобила цвят на тъмен мед, по гърба му имаше мехури, там, където беше втрита солта, а ушите, зурлата и опашчицата бяха покрити с фолио, за да не прегарят тези деликатеси на силния огън. Дори сега около прасенцето продължаваха да се суетят няколко души: единият го обръщаше, другият го мажеше с буца мас, а една слабовата фигура с престилка и забрадка мушкеше месото с остър нож, за да провери дали се е изпекло.

Пълненото прасенце-сукалче е празнично лакомство из цяла Италия, въпреки че във всеки регион го приготвят по различен начин. В Рим пълнят прасенцето със собствените му вътрешности; в Сардиния — със смес от лимони и кайма. Тук очевидно пълнката се правеше от хляб и подправки. Бруно долавяше всяка съставка на сместа: *finocchio selvatico* — диво резене — чесън, розмарин и маслини, преплитащи се с мириса на топящата се над огъня сланина, която избухваше в зелени пламъци, докато се стичаше по крачката и капеше в огъня.

— Здравейте — обърна се любезно Бруно към най-близкия човек. — Микробусът ми се счупи и търся къде да пренощувам.

Мъжът почеса древния си кафяв костюм, докато размишляваше над чутото. Престори се, че прогонва някакви мухи от челото си, въпреки че наоколо нямаше мухи.

— *Ueh*, Густа — извика накрая.

Една от фигурите край огъня се обърна. Беше жена с почерняло и загрубяло от слънцето лице. Бруно предположи, че това е собственичката на кръчмата и повтори молбата си.

Жената го изгледа.

— Обикновено не предлагаме нощувки. Ако искате, можете да се обадите по телефона, за да извикате хора да ви поправят микробуса. Закъде сте тръгнали?

Закъде беше тръгнал? Въпросът беше основателен, но Бруно нямаше отговор и беше изоставил картата още преди няколко седмици.

Сви рамене.

От групичката край огъня се обади някой друг. Това беше фигурата, която клечеше край огъня, онази с престилката. Въпреки че фигурата не се обърна, Бруно чу женски глас, който измърмори нещо.

Густа сви рамене.

— Дъщеря ми казва, че било твърде късно да се вика някой от Акваланя, а Хани, който обикновено се разправя с ремонтите, бил отишъл до Белзаро да помогне на брат си да строят покрив. Ако наистина искате да останете, можем да ви подготвим стая, въпреки че, както виждате, печем *porchetta*, така че не очаквайте кой знае какъв голям избор за вечеря.

Бруно я увери, че щял да бъде щастлив да вечеря *porchetta* и че нямало да причинява никакви затруднения, тъй като виждал, че са заети. Седна на една от масите, сложи раницата в краката си и се опита да стане възможно най-незабележим. От своя страна селяните също се правеха, че не го забелязват. Единствената, която поглеждаше към него, беше дъщерята на Густа. Тя ставаше и се отдръпваше от огъня, изтриваше челото си с ръкав и му хвърляше погледи с тъмните си непроницаеми очи. Бруно ѝ се усмихна любезно, но очевидно беше прекалено фамилиарен, тъй като тя се намръщи и отвърна поглед.

Някой остави пред него чаша вино и чиния с няколко парченца хрускава свинска кожичка. Той ги изяде признателно, тъй като вече наистина изпитваше невероятен глад. Накрая след множество дискусии прасенцето беше обявено за готово и свалено от огъня. Но първо, естествено, идваше пастата — огромни чинии с пресни зелени *tagliatelle*, приготвени със спанак и щипка индийско орехче, поднесени с *fagirole* — зелен боб — и гъши бульон. Не, все пак не беше спанак, реши Бруно, след като вкуси още веднъж: зеленината в *tagliatelle*-те всъщност беше млада бодлива коприва. За негова изненада беше превъзходна.

Беше се озовал приклещен между две огромни жени, говорещи на такъв диалект, че почти не разбираше какво казват. Попита ги дали празнуват нещо и те се впуснаха в някакви пространни обяснения, чиято същност, изглежда, беше, че някой е взел назаем трактор от някого другого, но спирачките му не работели и тракторът бил ударил това бедно трикрако прасенце и го бил убил, поради което то, естествено, трябвало да бъде изядено веднага. Бруно не бил ли

забелязал, че прасенцето имало само три крака? Бруно призна, че не бил, коментар, който доста развесели сътрапезниците му. Попитаха го откъде е, от Рим, отговори той. Сътрапезниците му кимнаха многозначително, като че ли това обясняваше всичко. Всеки знаеше, че римляните не виждат по-далеч от носа си. Бруно се опита да се пошегува, като отбеляза, че в Рим всички прасета били трикраки, но забележката му бе предадена около масата съвсем сериозно, все едно беше казал, че е личен познат с папата. След тази случка Бруно се опита да държи устата си затворена, освен в моментите, когато ядеше.

Не му беше трудно, тъй като печеното прасенце беше много вкусно. Поднесоха го не в чинии, а увито в миртови листа, за да може горчивият аромат да се проникне в този на месото. Всички останали също бяха замлъкнали и единствените звуци бяха доволните въздишки на вечерящите и гложгането на кокали. Светлина идваше само от няколко малки свещи и от тъмночервената жарава. Накрая кокалите бяха оставени на мира или хвърлени на отряда чакащи кучета и бяха изнесени купи с нарязани праскови, киснати в десертно вино. Тогава акордеонът се включи отново. Огромната дама от лявата страна на Бруно, която сигурно беше изпила поне десетина чаши вино с яденето, побърза да го покани на танц за голямо забавление на съседите им и тъй като усещаше, че малко представление би било някаква отплата за тяхното гостоприемство, Бруно се съгласи. С удоволствие се съгласи да го правят на клоун няколко минути, след което се извини и седна.

Някой беше седнал на мястото на огромната дама и след като се обърна, Бруно установи, че това е дъщерята на Густа. Беше свалила готварските си дрехи непосредствено преди поднасянето на вечерята и сега беше с дълга тъмна рокля от коприна и други бляскави материи. В нея имаше нещо почти римско и сега, когато се замислеше, роклите на другите жени имаха нещо общо с нейната. Спомни си, че беше чел, че някои далечни села представляваха поселища на цигани, заселили се и преминали към земеделие преди стотици години. Косата ѝ беше тъмна, тъмна като нощта зад нея.

— Оправих ти стаята — каза му тя. — Като се умориш, само кажи на майка ми или на мен и ще те заведем. Боя се обаче, че може и да не заспиш. Тия тук ще пият и ще танцуват цяла нощ — Бруно забеляза в гласа ѝ мекота, която не съответстваше на строгия ѝ говор.

— Благодаря. Но наистина ми е приятно. И яденето беше забележително.

Тя сви рамене.

— Обикновено печено прасе. Не се иска кой знае какво.

— И пастата — меко каза той. — Копривата и индийското орехче, фантастично. Кой я сготви?

— Майка ми. — Тя вдигна поглед. До масата беше застанал едър млад мъж с пясъчноруса коса и най-широките рамене, които Бруно беше виждал.

— Време е за танци, *bella di casa* — каза той. Въпреки че говореше на момичето, не помръдваше поглед от Бруно. — Аз съм Хавиер. Радвам се да се запознаем...

— Бруно. — Бруно протегна ръка, която биде смачкана в хватката на дланта му и след това отпусната. — Микробусът ми се счупи.

— Знам. — Хавиер се обърна към момичето. — Хайде.

Тя се изправи и гънките на роклята ѝ проблеснаха. Обърна се към Бруно.

— Само че аз добавих копривата. И индийското орехче. То прави хората... щастливи.

Той продължи да я гледа, докато тантуваше, следящ проблясъците на роклята ѝ с усилие на очите. След това осъзна какво прави. Да, Лаура беше права. Аз съм един *guardone*, помисли си уморено. Перверзник, винаги наблюдаващ, никога участващ. Стана от масата, за да намери Густа и указанията към стаята си.

ДЕВЕТНАДЕСЕТ

Когато Бруно се събуди на следващата сутрин, площадчето беше пусто. Предположи, че всички са махмурлии — музиката беше продължила до късно през нощта, точно както му беше казала дъщерята на Густа. Тогава вратите на църквата се отвориха и жителите на селцето се изсипаха по стълбите и влязоха в кръчмата, където Густа, все още в неделните си одежди, незабавно започна да сипва *distillati* от бутилки без етикети, а дъщеря ѝ изнесе поднос сладкиши. Бруно си взе и от двете. Питието представляваше огнена прасковена ракия, която нямаше нищо общо с шнапса, а сладките бяха пухкави и ароматни, поръсени със смлени бадеми.

Запознаха го с Джорджо, рошавия младеж, който си сипваше трета ракия. Казаха му, че е дошъл на църква с трактора си и че скоро ще заведе Бруно да докарат микробуса. „Скоро“ се оказа относително понятие. Изтекоха цял час и още доста шнапсове, преди Джорджо да го отведе зад площада, където бе паркиран най-миниатюрният трактор, който Бруно бе виждал някога. Той прогони някакъв помияр от седалката и започна да ръчка лостовете и педалите. В машината едва се намираще място за собственото му тяло: ако махнеше краката си от педалите, те щяха да се влачат по земята, като на голям човек, яхнал детско пони. Натисна бутон и двигателят изплю облак черен дим. Някакъв по-възрастен мъж, поел в обратната посока, се разсмя и се опита да надвика рева на двигателя. Прозвуча като „Хубаво прасенце, Джорджо“. Джорджо се намръщи и не отвърна. Бруно се досети, че вероятно това е тракторът, отговорен за прегазването на вечерята от миналата нощ. Макар да му изглеждаше невероятно. И трикрако прасеще да надбяга тази антика.

Бруно и помиярът закрачиха зад трактора, който пое бавно по пътя. За изненада на Бруно обаче тракторът-джудже успя да изтегли мъртвия микробус до селото и возилото му в крайна сметка се озова в някакъв хамбар, побрал утешителен брой други строшени и лишени от

половината си части превозни средства, всичките очакващи завръщането на монтьора Хани от братовия му покрив.

— Хани има всичко — отбеляза Джорджо и си сви цигара след добре свършената работа. — Ще те оправи. Да ти кажа само — добави многозначително, — че минаха три месеца, откакто обеща да ми намери спирачни дискове и още чакам. Петнадесет евро, ако обичаш.

Нямаше друг избор, освен да чака. Бруно се върна на площада, където от кухнята на Густа вече се разнасяше ароматът на обяда. Чинии с антипасти бяха сложени по масите на площада, който ненадейно се беше изпълнил с хора — цели семейства, все още в празничните си дрехи за църква и самият свещеник, затъкнал хартиена салфетка в якичката си. Бруно взе стрък цикория и го топна в купата със зехтин и оцет — миниатюрно кръгче *aceto balsamico* плуваше в средата на златистия зехтин. Удиви се, че и оцетът, и зехтинът бяха от най-качествените, които беше опитвал. За неопитното око селото можеше да изглежда бедно, но селяните определено знаеха как да се хранят. Италианците наричаха това *il culto de benessere*: да пазиш най-доброто за себе си, да си си сам достатъчен, но да съчетаваш здравия стомах на селянина с изтънченото небце на кардинала.

Пастата беше *taglierini*, по-тънка и по-продълговата от *tagliatelle*, пестеливо подправена с чесън и гъби *porcini*. Бруно отново остана изненадан: сезонът на гъбите още не беше дошъл, но тези без никакво съмнение бяха пресни. Сподели това със семейството, до което седеше, и те кимнаха.

— Важното е да знаеш къде да търсиш — каза му мъжът. — А не са много нещата, които галтенези да не знаят за гъбите.

Галтенези се оказа общото наименование на хората, които живееха из тези планини.

— Виждаш ли ги тези двамата — продължи мъжът и посочи чешещия се в прахта помияр и застаналия наблизко старец с дълъг бастун, който методично унищожаваше огромна купа *taglierini*. — Това са Алберто и кучето му Пипино. Той е един от най-добрите *trifolai* в Италия.

Бруно погледна уважително стареца с друго око. Ако тук имаше трюфели, това обясняваше защо местните се хранеха толкова добре и изглеждаха толкова доволни от простия си живот. Един добър *trifolan*, или ловец на трюфели, можеше да спечели цяло състояние през

зимата. А през останалото време можеше да си почива и да се грижи за нивата и градината си.

— Ама най-добрите трюфели не са ли в Пиемонт? — попита Бруно. Въпросът му предизвика искрен смях у сътрапезниците му и още повече смях, когато бе предаден нататък по дългата маса.

Селянинът поклати глава.

— Пиемонтците имат най-добрия пазар — сподели и се наведе заговорнически — и, естествено, претендират, че онова, което се намира на пазара, идва от техните планини. Ама ако не е Льо Марш, през повечето от сезона пазарът в Алба ще е празен. Колкото до нас, ние сме доволни да продаваме на север. Тук имаме толкова много трюфели, че изобщо няма да им вземем такава цена.

Разговорът бе прекъснат от внезапни крясъци откъм кръчмата. Някакъв дребен териер излетя от вратата, захапал солидно парче месо, подгонен от зачервената и бълваща ругатни Густа. Кикотът на селяните бързо премина в тревога, когато стана ясно, че псето току-що беше избягало с *carpetto*-то, ярешката плешка, предназначена за секундото.

Настъпи продължително чакане, разнообразявано от спорадичните крясъци откъм къщата. Напрежението в кухнята очевидно се покачваше. Долетя двоен взрив от крясъци, последван от шум на счупено и тишина.

Бруно стана.

— Извинете — каза любезно на сътрапезниците си. — Мисля да помогна.

Мъжът го изгледа сепнато.

— Ти луд ли си? Там има ножове. И, вярвай ми, в това семейство жените са с характер, всички го знаят.

Бруно сви рамене.

— Въпреки това ще видя дали мога да помогна с нещо.

Проправи си път до малката кръчма, а оттам и към кухнята в задната част. Завари Густа и дъщеря ѝ да се гледат злобно над кухненската маса. Очевидно беше влязъл наскреда някаква свада.

— Извинете — каза тихо Бруно. — Дойдох да видя дали не мога да ви помогна с нещо.

— Няма нужда — извика Густа, развявайки престилка около него. — Иди и седни отвън. — Тя изгледа дъщеря си. — И вземи със себе си и Бенедета.

— Например — продължи Бруно — мислех си дали да не направим остатъците от вчерашната *porchetta* на кюфтета, докато през това време дъщеря ви направи сос от домати и зехтин, а вие, *signora*, можете да пригответе малко *finocchio fritto*.

Настъпи кратка тишина, докато двете жени осмисляха думите му.

— Като стана въпрос за това — обади се най-накрая Бенедета, — останаха ни няколко листа паста от *taglierini*-те. Можем да направим нещо като *vincisgrassi*³¹.

— Нямаме комбайн — тросна се Густа. — Ако трябва да кълцаме цялата тази *porchetta* на ръка, няма да сме сготвили чак до вечернята.

— Моите уважения, сеньора, но аз работя доста бързо — каза Бруно.

— Ти си мъж — категорично отсече тя, сякаш това от само себе си изключваше както възможността Бруно да е готвач, така и да работи бързо. Бруно се зачуди дали някога изобщо е имало синьор Густа.

— Така е, но...

— *Porco Dio!* — изкрещя Бенедета. — Може ли да спрем да говорим и да почнем да готвим!

Бруно посегна за нож, дъска за рязане и, тъй като никой не му попречи, отвори отделението за месо, за да извади чинията с остатъците от *porchetta*-та. Количеството беше доста по-малко, отколкото си мислеше: даже да обереше и последния грам месо от кокалите, изобщо нямаше да стигне, за да нахрани двадесетте или тридесетте гладни селяни, които чакаха отвън.

— Ще ни трябва малко стар хляб — реши. — Ще го накиснем в зехтин и ще го използваме за пълнеж. И подправки, разбира се. Какво имате в градината, синьора?

— Салвия, мащерка, майорана, риган, дафинов лист, босилек...

— И какви зеленчуци?

— Целина, тиквички, грах, домати...

— Донесете колкото има, най-вече целината и *zucchini*-те. — Докато говореше, почти без да се замисля, ножът му танцуваше над скелета на прасенцето и обираше месото. Видя, че Бенедета погледна за миг ръцете му, очите ѝ се разшириха леко, но не каза нищо. Взе китка домати, все още неоткъснати от клончето, и започна да ги кълца със собствения си нож, без дори да маха дръжките им.

Бруно започна да реже свинското на дребни парчета. Тъй като нямаше нужда да гледа в ръцете си, за да знае какво прави, вместо това гледаше тези на Бенедета. Беше добра, помисли си: сигурно се занимаваше с готвене от години. Ножът ѝ почти не се виждаше, докато режеше стъблата на целината. Осъзна, че Бенедета също не гледа в своите ръце, а в неговите. Тогава, в един и същи момент двамата вдигнаха поглед и очите им се срещнаха.

Ножът на Бруно не пропусна нито един удар, но го прониза шокът на осъзнаването. Все едно гледаше в огледало.

— Ти си левичарка — каза.

— А ти си готвач — сухо отвърна тя.

— Да.

— И какво правиш в Галтена?

— Само минавам.

— Така ли? Пътят дотук не води наникъде другаде.

Той отвори уста и само след миг усети остра болка, когато ножът поряза дълбоко кокалчето му.

— Мамка му!

— До мивката има лепенки — каза Бенедета. Изглеждаше развеселена.

Той проми раната и я уви с лепенка, преди отново да хване ножа.

— Позагубил съм тренинг — измърмори.

— Ясно. Няма значение, ще ни трябва всичкото налично месо, та ако ще да е от пръстите ти.

Бруно се ядоса на себе си за толкова елементарната грешка и закълца още по-бързо. Густа се върна със зеленчуците.

За половин час тримата приготвиха ястие, което при нормални обстоятелства отнемаше четири-пет часа. Докато изпращаше първите чинии към вратата, Бруно призна пред себе си, че това не беше най-доброто му произведение, но поне щеше да го запомни завинаги. Най-вече щеше да запомни начинът, по който бяха работили двамата с Бенедета, в пълно мълчание, но в свършен синхрон.

Накрая останаха само три чинии и хлапето, което бяха впрегнали да помага при сервирането, докладва, че отвън вече всички се хранят.

— Тези са за нас — каза Густа и си свали престилката. — Хайде да излезем.

Дори да се бяха изнервили от чакането, клиентите не го показваха. Акордеонът отново свиреше и на децата беше позволено да тичат около масата, да дразнят кучетата и приятелчетата си и да се заливат от смях. На главната маса имаше места, но там седеше Хавиер, който не беше докоснал храната в чинията си и с намръщена физиономия чакаше Бенедета. Бруно реши, че ще е по-уместно да седне на масата, от която беше станал преди малко.

— Ти ли стотви това? — поиска да узнае мъжът, с когото беше говорил.

Бруно сви рамене.

— Помогнах малко.

— Не е лошо — отбеляза мъжът, — въпреки че майораната му е малко в повече за моя вкус.

„По дяволите — помисли си Бруно, докато ядеше собствената си порция, — май че е прав. Небцата на тези провинциалисти бяха позитънчени от онези в «Темпли».“ Реши да смени темата.

— Какво се е случило със синьор Густа?

— А, избяга. Преди много години, когато Бене беше още момиченце. Казват, че дъщеря му затова се научила да готви толкова добре, защото трябвало да помага на майка си в кръчмата, вместо да ходи на училище. А сега — въздъхна той — ще я изгубим и без друго.

— О? Защо?

— Ти луд ли си? Тя е на двацет и една, красива е и готви божествено. Няма млад мъж в Галтени, на който да не му се ще да се прибира вечер при нея, колкото и да е опърничава. Рано или късно ще започне да готви на собствения си съпруг, в неговата кухня, и ние останалите няма да видим и трошица. Другото е, че майка ѝ сигурно няма да се справи сама с кръчмата и ще трябва да я затвори. Голяма беда, откъде то и да го погледнеш.

Бруно погледна към масата, където Бенедета седеше до Хавиер.

— Значи Хавиер е избраникът?

Мъжът сви рамене,

— Кой знае? Кучето вие към луната, но лисицата изяжда кокошките. Това, че се влачи подире ѝ като малоумен, не означава, че ще го огрее. Всъщност, май го прави колкото да си плаши съперниците.

Като гледаше внушителната фигура на мълчаливо пъхация храна в устата си Хавиер, Бруно реши, че тактиката няма как да не е успешна. Но това не го засягаше. Той само минаваше оттук.

В Рим Томазо се взираше в празните стени на апартамента. Вече беше продал всички кухненски пособия на Бруно, собствения си часовник и цифровия фотоапарат. В ресторанта не беше останало никакво вино: само няколко бутилки и почти никакъв тирбушон, с който да ги отвори. Но сметките продължаваха да идват. Не оставаше друго, освен да продаде безценната си колекция от компактдискове, а когато и тези пари свършеха, щеше да се наложи да уволни Мари.

Въздъхна, опакова дисковете в кашон и ги понесе към огромния битпазар Порта Портезе, разпрострял се от Тибър чак до Виале Глориозо. Точно от другата страна на улицата имаше търговец на музика. Томазо остави кашона на сергията.

— Колко даваш за всичките?

Собственикът на сергията разрови колекцията, пълна с вносни японски дискове и редки бутлегове.

— Петстотин — каза накрая. Струваше два пъти повече, но му беше ясно, че собственикът ѝ отчаяно се нуждае от пари.

— Добре — въздъхна Томазо. Собственикът побърза да напъха няколко банкноти в ръката му, сякаш се опасяваше Томазо да не размисли.

Докато крачеше към блока си, Томазо чу шепот от един съседен вход.

— Трева, спийд, хапчета, кока...

Някакво престаряло шотландско хипи обикаляше из пазара и предлагаше дрога, за да финансира отвратителния си порок. Томазо спря. В главата му току-що се беше родила отчаяна идея.

Същата вечер менюто в „Ил Куоко“ бе сведено до една паста и едно-единствено секондо.

В пълно неведение четирите двойки, които представляваха единствените посетители на ресторанта, консумираха своите *spagetti carbonara*, поръсени не с *pecorino romano*, а със силно идиосинкратична и откровено непредсказуема смес от сирене и

екстази. Онова, което Бруно постигаше чрез кулинарните си умения, Томазо се надяваше да постигне с проста фармацевтика.

Междувременно Бруно най-накрая се беше запознал с механика Хани, който оглеждаше стария му микробус с фенерче и крайно втрещена физиономия.

— Ще почакаш около четири седмици — информира го Хани. — И повече, ако не успея да намеря скоростна кутия.

— Четири седмици. Невъзможно. Какъв е този ремонт четири седмици?

— Проблемът е в това, че вече не се произвеждат. — Хани сви рамене. — Също като да чакаш за трансплантация. Някое друго возило трябва да умре и да си даде частите, за да бъде ремонтирано твоето.

Бруно се ужаси.

— И колко ще струва?

Хани пак сви рамене.

— Откъде да знам? Може да е сто, може и петстотин. Ще видим какво ще дойде.

Резултатът от експеримента надхвърли очакванията на Томазо. Атмосферата в „Ил Куоко“ отново беше изпълнена със страсти. Вярно, беше и малко по-анархистична от преди. От четирите двойки една се опитваше да се убие взаимно, а една жена танцуваше много бавно полугола върху бара, докато партньорът ѝ не се виждаше никакъв. Но всички се забавляваха и никой не можеше да го оспори.

— Така готвим заек в Рим — каза Бруно. — Малко салвия, малко розмарин, след което го задушаваме във виното.

— Интересно — отвърна Бенедета. — Но неправилно. В Льо Марш първо напълваме заека с пиперки, *pancetta* и черен дроб и докато го задушаваме, откриваме капака ето така. — Тя се пресегна и отмести капака на Бруновата тенджерка. — Така сосът се сгъстява. — Тя го гледаше предизвикателно.

Бруно въздъхна. Планът му да помоли Густа да го вземе на работа, докато чака Хани да намери необходимите части, се оказваше по-труден за изпълнение, отколкото беше предполагал. Густа беше настояла да го изпитат, а Бенедета на свой ред го беше накарала да покаже, че може да готви местните ястия по местния начин — което, разбира се, означаваше по нейния начин.

— Е — предложи миролюбиво, — можем да приложим известно творчество.

— Какво искаш да кажеш с това творчество? — подозрително попита Бенедета.

— Вместо да пълним заека с пиперки, можем да напълним пиперките със заек.

Густа се разсмя.

— Ти шегуваш ли се? Клиентите ни ще вдигнат революция, ако им предложим такава измишльотина.

Бруно не каза нищо. Гледаше Бенедета.

— Интересна идея — бавно каза тя.

— Първо можем да изпечем пиперките, след това ще прибавим малко лимонова кора към месото...

Густа се ужаси.

— Това пък защо, за Бога?

— За да балансира сладостта на печените пиперки — обясни Бруно. — Виждам, че наоколо расте доста *serpillo*. Можем да сложим и от него.

— О, я вие двамата гответе каквото си щете. — Густа ядосано вдигна ръце. — Аз имам да обслужвам клиенти.

* * *

Докато Бруно приготвяше пълнените пиперки, Бенедета правеше паста. Но и двамата скришно гледаха какво прави другият.

— Имаш ли карамфил? — любезно попита Бруно.

— Да. В шкафа. Но не слагай.

— Само две пъпки...

— ... Ще убият деликатния вкус на *serpillo*-то. — Тя го изгледа.

— Или ще го допълнят.

— Тц. Прекалено много подправки — отсече Бенедета.

Бруно въздъхна.

— Може ли тогава малко индийско орехче?

Пауза.

— Една щипка, не повече.

Бенедета продължи да го наблюдава с подозрение, докато той стържеше орехчето над заешкото месо. Посланието беше ясно: това беше нейната кухня и тук командваше тя. Бруно отново въздъхна. Не беше срещал толкова упорита по отношение на готвенето личност от Ален Дюфре насам.

— Защо тогава каза, че индийското орехче правело хората щастливи? — попита с надеждата, че един непринуден разговор ще разчупи леда.

— Защото е така — бе лаконична тя. — Точно както резенето отпуска хората, а кардамонът е добър за храносмилането, индийското орехче кара хората да танцуват.

Звучеше като някакво бабешко суеверие.

— Досега не съм го чувал — измърмори Бруно.

— А, да, и в такъв случай не може да е вярно, така ли? — тонът ѝ беше леден. Бенедета удряше тестото с юмруци в бърз една втора такт, който оставяше дълбоки следи в сместа. Бруно се замисли, че колкото да беше кльоцава, нямаше желание да влиза в спор с нея и затова мълчаливо се захвана с готвенето.

Наложи се обаче да признае, че досега не е виждал някой да прави паста така. Докато разточваше *sfoglia*-та, листа тесто, тя почти не гледаше в ръцете си, но той беше толкова тънък и равномерен, че повърхността на дървената маса прозираше през него.

Бруно не се сдържа.

— Как го правиш толкова тънко?

— С практика. — След това омекна и добави: — Освен това имам правилните ръце.

— Какви са правилните ръце?

— Ето. — Тя протегна ръцете си към него. Бяха топли, почти горещи. — Хубавата паста не става със студени ръце. Това е тайната. Затова ям много *pepperoncino*. Така ръцете ми са топли.

Бруно отвори уста, за да отбележи, че едва ли това е причината ръцете ѝ да са топли, но побърза да я затвори. Тъкмо се бяха

разговорили нормално и нямаше смисъл отново да се карат.

Бенедета беше вперила настойчив поглед в ръцете си. Бруно осъзна, че продължава да ги държи и ги пусна внезапно.

Бенедета се захвана отново с пастата. Но за миг по лицето ѝ пробяга мимолетна усмивка.

След като свърши с точенето, Бенедета нарязва грубо листа на *maltagliati*, произволни форми, традиционно приготвяни от останало тесто. След това натисна всяко парче върху странно приспособление от дълга твърда тел, наподобяващо гребен.

— Това какво е? — попита Бруно.

— *Pettine*.

— За какво служи?

— В Рим нямате ли такива? — изненада се тя. — Не знам. Може би, за да става пастата по-грапава.

Той кимна. Сега разбираше принципа: грапавините, оставяни от гребена, увеличаваха повърхността на тънката паста и така тя задържаше по-добре гъстия сос.

— В Романия и в Абрузо също ли ги използват? — попита.

— Не знам.

— Като ходиш по други места, не ядеш ли?

Тя не отговори.

— Ти май никога не си излизала от Льо Марш — досети се Бруно.

— За какво ми е?

Въпросът беше добър. Той промени темата.

— Каква паста правиш?

— *Pasta con funghi*.

Бенедета извади от килера тава с някакви странни заоблени червеникавокафяви гъби. Въздухът веднага се изпълни с аромата на гнили листа и разложение и малко напомни на Бруно за мириса на вътрешности в родните му римски ястия.

— Колко вида гъби готвиш? — попита.

— О, стотици. Зависи какво намеря в гората.

— Сама ли ги береш?

— Естествено.

Когато ароматът на гъбите се съчета с този на разтопеното масло и чесъна в тигана, ноздрите на Бруно пламнаха. И не само ноздрите.

Той раздвижи кръвта му и събуди едно усещане, заспало от дълго време.

— Казват, че били афродизиак. — Бенедета сякаш четеше мислите му. — Разбира се, това са бабешки суеверия.

— Разбира се.

Дали си въобразяваше, или Бенедета го изгледа направо със съжаление?

Но тази игра беше за двама. Отмъщението на Бруно бе десертът.

По отношение на чистата показност нищо не може да бие един засукаан десерт. Без да й иска позволение, той забърка съставките. Яйца. Захар. Сметана. Тесто. Голяма купа боровинки и други плодове от градината.

Първо разтопи захарта на карамел под формата на деликатни салатни купички. След това приготви меренгите, в които облицова по една изпечена праскова. На мястото на костилките беше сложил желе от боровинки, примесено с парчета плодове. Истински десерт тип Ален Дюфре — виртуозен, пищен и абсолютно екстравагантен.

— Внимавай — каза Бенедета, след като той свърши, — не е нужно клиентите ни да си мислят, че сме станали тежкарско заведение.

— Няма да си мислят така, когато го опитат.

— Тукашните хора са с доста високи очаквания — отсече тя.

— Не са вкусували нищо подобно, уверявам те.

— Хм. — Тя се промъкна покрай него, за да вземе телта за разбиване. — Извинявай.

Очите им се срещнаха. За миг Бруно се обърка от онова, което видя. „Караме ли се? — зачуди се. — Или флиртуваме?“

Избра директния подход.

— От колко време ходиш с Хавиер? — попита небрежно, докато почистваше работната си маса.

Но Бенедета, която внимателно режеше салам за антипастото, не се остави толкова лесно да бъде подведена.

— Кой ти каза, че ходя с Хавиер?

— Един от селото.

— Тук хората обичат да клюкарстват.

— Всъщност идеята не допаднаше особено на информатора ми. Каза, че скоро ще готвиш само на съпруга си, вместо на цялото село.

— Тук хората също обичат да се грижат за стомасите си. — Тя се пресегна покрай него за тиган. Бюстът ѝ за миг докосна рамото му. Той се изчерви и се отдръпна възможно най-назад. Бенедета, изглежда, не забеляза.

„Това е малка кухня — каза си твърдо. — Ако ще работиш тук — а нека не се лъжем, трябва да работиш тук, тъй като за тракторист никакъв не те бива, — просто ще трябва да запазиш професионални отношения с колежката си.“

В Рим Лаура вече не плаче нощем. Ходи по концерти с Ким; камерни сбирки за малцина избрани, провеждани в салоните на бароковите палати. Но понякога в антрактите тайно вади мобилния си телефон — мобилният телефон, който вече не свири нито Род Стюарт, нито Ерик Клептън, а Вивалди — и преравя съобщенията, докато стига до онова, което препрочита за стотен път:

„Вземете едно американско момиче с кожа с цвят на мед и лунички като оранжево-червен лют пипер по раменете.

Напълнете я с аромати, с босилек и домати, и борови семена, и магданоз.

Затоплете я нежно с ръце няколко часа, обръщайте от време на време и консумирайте с вино и смях, направо от чинията.

Но за съжаление една от съставките липсва. Може би утре?“

Тогавя позволява на една сълза да се отрони безмълвно по бузата ѝ, докато стигне ъгъла на устните ѝ, откъдето тя я облизва несъзнателно, солена, ефимерна и безвкусна.

ДВАДЕСЕТ

За доста голяма изненада на Густа новото меню на малката ѝ *osteria* пожъна голям успех. Тъй като нямаше почти никакъв избор на ястия, на клиентите им се налагаше да опитват и онова, което иначе сигурно биха отхвърлили; и след като го бяха опитали, решаваха, че им харесва. Нещо повече, разправяха и на приятелите си. Само след няколко дни на Густа ѝ се наложи да сложи още няколко маси.

— Всяко чудо за три дни — каза Бенедета на майка си и сви рамене. — След седмица ще им мине.

По обедно време в *osteriata*-та сякаш се изсипваше цялото село. Работници в жилетки и сини дочени панталони седяха редом със свещеника и доктора. Пуснатите по обед от училище деца се хранеха с родителите си, след което се изнизваха от столовете си и тичаха из целия площад, докато възрастните си приказваха на сянка преди сиестата си. Дори започнаха да пристигат хора с коли и мотоциклети от други села из долината.

Един човек обаче беше неизменно там и обикновено ядеше с приятелите си, и това беше Хавиер. Бруно забеляза, че макар да се държеше приятелски с него и понякога да присядаше на масата му, докато пиеше *amaro* след обяда, Бенедета никога не се целуваше с него, нито присядаше на коленете му, както правеха другите двойки. Чудеше се какви са отношенията им, но реши, че е по-добре да не разпитва.

Собственикът на миниатюрния трактор Джорджо също идваше често. Един ден Бруно го чу да говори за новите спирачни дискове, които Хани най-последно бил сложил на трактора му, и реши, че е време сам да посети монтьора.

Откри микробуса вдигнат на тухли, което сигурно означаваше, че Хани е започнал да работи по него, но механикът започна да увърта.

— Звънях на всички познати, но никой няма такива части. Ще дойдат по някое време, само търпение.

— Няма проблем — каза Бруно. След като вече си беше намерил работа, няколко седмици в повече не означаваха края на света. Освен това селяните говореха, че идели големите жеги и идеята да остане тук в относително прохладните планини може би не беше толкова лоша.

Лятото дойде в Льо Марш внезапно. Бруно беше свикнал с града и с изпепеляващите температури в кухнята. Но зверската влажност тук беше нещо съвсем друго. Талазите палец въздух се издигаха от равнините право към селото и единствено нощта донасяше хладен полъх от високото. Обядът се поднасяше рано, а вечерята — късно. В кухнята Бенедета работеше по тениска и шорти. Опияняващият мирис на кожата ѝ се смесваше с готварските аромати и разсейваше Бруно. Той стискаше зъби и полагаше всички усилия да не му обръща внимание.

След няколко дни горещата вълна отмина, но се оказа, че е била само предвестник на жегата, която предстоеше. Една сутрин Бруно се събуди внезапно, убеден, че е чул гласа на Бенедета. Заслуша се. Още не се беше съмнало. Сигурно беше сънувал.

— Бруно?

Тя беше. Стоеше в коридора пред малката му стая. За миг в мислите му се прокрадна една шантава идея.

— Искаш ли да дойдеш с мен за гъби? — прошепна тя.

Значи за това беше дошла. Той прогони шантавата идея.

— Разбира се.

— Хайде тогава. След десет минути те чакам долу.

Двамата поеха нагоре в тъмнината, понесли кошници, в които щяха да слагат гъбите.

— Ти сигурна ли си, че има? По това време на годината? — попита Бруно.

— Естествено. Не чак толкова много като през есента. Но ако имаме късмет, ще намерим копринки, смръчкули, пънчушки, свински уши, масловки...

— Добре — прекъсна я той. — Схващам идеята. И не са отровни, нали?

— Някои много приличат на отровните, да. Не бой се. Познавам ги.

Стигнаха гората на зазоряване. Бенедета поведе Бруно към високата пищна трева покрай дърветата, където тъмнозелен кръг с

диаметър пет метра растеше сред бледозеленото пасище.

— *Gambe secche*. Самодивски кръг. Този е доста стар — всяка година мицелът се разпространява и кръгът нараства по малко.

— Яде ли се?

— Не. Но след като веднъж се образува самодивски кръг, в него се настанява ливадната печурка. — Докато говореше, разгръщаше внимателно с пръсти роената трева. — Виж. Ето я печурката — тук ѝ викат Сан Джорджо.

— Защо?

— Защото се появява на Гергьовден, естествено. — Тя откъсна внимателно гъбата и я сложи в кошницата си. — Има и още. Само трябва да се огледаш.

Набраха десетина гъби от самодивския кръг и навлязоха в гората с по една лескова пръчка в ръка, за да отмахват хрусталака. След десетина минути Бенедета спря и подуши въздуха.

— Усецаш ли миризмата?

Бруно подуши, но не усети друго, освен влажната миризма на горската почва.

— Там. — Тя излезе на няколко крачки от пътеката и там като каменен кръг от неолита стоеше групичка ниски закръглени гъби.

— Тези са хубави — потвърди Бенедета. — Гледай да не ги изтръгваш с корените, за да не повредим мицела.

— Какви са?

— Царски гъби. Приличат на манатарките, но излизат по-рано от тях.

Бруно откъсна една гъба. Беше по-лека от шоколадовокафявите манатарки, с които беше свикнал в Рим, но притежаваше същия замайващ пикантен аромат.

— И изтръскай спорите на земята — добави Бенедета. — За да пораснат нови.

След като набраха царските гъби, тръгнаха по една еленова пътека и навлязоха още по-навътре в гората.

— Ето още една. — Бруно посочи с пръчката си една висока бледа гъба с точки по гуглата в корените на един бук. В сумрака гъбата сякаш фосфоресцираше.

— Точно тази е отровна. Това е *Amanita phalloides*. Предполагам се досецаш от формата ѝ защо е наречена така. — Бенедета клекна до

гъбата и я откъсна внимателно, увила ръка в парче плат, за да не докосва отровното ѝ месо.

— Защо я береш?

— О, отровните също влизат в работа. С тази тровим плъхове. Други слагаме в лекарствата.

Наблизо имаше един пън, покрит с нагънати черни вълни от гъби. Изглеждаха ужасно неапетитни и Бруно се изненада, когато Бенедета му каза, че били ядливи.

— Я виж тук — извика го тя и отиде до съседния бук. — На това му викаме *appartamento* — жилищен блок. Най-отдолу има пънчушки, след това пласт свински уши и най-отгоре сярна гъба. Ако не ги оберем, ще унищожат дървото.

Не след дълго стана горещо. И двете кошници бяха пълни, но Бруно се ядосваше, че все така не успява да долови мириса на гъби, който Бенедета проследяваше толкова лесно.

— Можем да се откажем — каза тя и поседна на малка полянка сред мъх и мащерка. — Миризмата вече не е толкова силна.

Бруно седна до нея. Отдолу се виждаше обляното в слънце село. Стълбове дим се издигаха и се дочуваше далечният вой на моторни триони. Бенедета се излегна на тревата.

— Толкова е тихо — каза Бруно.

— Да. Тук не идва никой.

Мирисът на смачканата под телата им мащерка се примесваше с влажния аромат на гъбите в кошницата. Бенедета започна да разкопчава блузата си. На лицето на Бруно сигурно се беше изписала изненада, защото тя добави:

— Ще се попека малко.

— А! Добре. Давай, няма да те гледам. — Той извърна глава. Но продължаваше да я вижда с крайчеца на очите си; очертание с цвят на плът, легнало на топлия мъх. Беше ли се изчервил? И ако беше, откъде имаше толкова кръв, че да нахлуе в лицето и в слабините му едновременно? Той легна и затвори очи.

Изшумоля съблечена дреха. След малко Бенедета се претърколи по корем и пъхна ръка под тениската му.

— Ох. — Бруно отвори очи. На сантиметри от лицето му се полюшваше гърда, зряла като плод, и тези топли, правещи паста ръце

галеха бавно стомаха му. — Бенедета. — Гласът му беше дрезгав. — Нали знаеш... Аз само... само...

— Само минаваш отгук? Естествено. Точно затова мога да спя с теб.

— Какво искаш да кажеш? — Той се задъха, защото пръстите се плъзнаха под колана на джинсите му.

— Не е ли ясно? Ако спя с Хавиер, ще трябва да се омъжа за него. Ако спя с някой друг от селото, клюката ще тръгне и ще ме обявят за *puttana* и вещица. Докато ти... — тя се изправи и съблече останалите си дрехи, преди отново да легне до него и да долепи тяло до негово — няма да кажеш на никого.

— Откъде знаеш? — попита той, докато тя разкопчаваше джинсите му, за да поеме пениса му с двете си ръце.

— Защото нито един път не се опита да ме сграбчиш в кухнята. Даже след като взех да ти слагам от специалните билки в храната.

— Какво си ми слагала...?

Тя се засмя тихо.

— Ти не разбра ли? А си бил голям готвач! — Дългият ѝ крак се праметна през таза му и тя го възседна. Усети влага по стомаха си и осъзна, че е нейната. Тя откъсна стрък мащерка, сдъвка го и се наведе да го целуне. Ароматът нахлу в устата му като вино и хълбоците му се размърдаха нетърпеливо, но бедрата ѝ го бяха обхванали здраво и тя нямаше намерение да му позволи да бърза.

— Кога...? — прошепна той.

— Още първата вечер. Когато усети индийското орехче. — Тя вдигна ръцете му над главата, прикова ги със своите върху тревата и се наведе така, че гърдите ѝ да докосват устните му. Той захапа нежно едното зърно. Беше твърдо и солено като шамфъстък и нейната пот. Бруно изстена.

— Моля те...

Тя се надигна и се нагласи.

— Така ли? — попита тихо и продължи да го дразни. — Или така?

И всичко се превърна в канела и сметана, резене и ягоди, аромат на мащерка и пот, и сладък мед и той се удиви колко абсурдно лесно беше.

Слязоха към селото в приятелско мълчание. Този следобед, освен *pasta con funghi* Бенедета сготви и *salame da sugo*, традиционното сватбено ястие на Ферара: смляно свинско месо, черен дроб и език, задушени в подправки и вино, за което се смяташе, че подсилва потентността на жениха.

На другия ден отидоха да берат *fragole di bosco*, — диви ягоди, и правиха любов в изоставената овчарска колиба над пасищата с устни все още омазани с ягодов сок. На по-другия излязоха за *misticama*, диви растения за салата. Бенедета беше непреклонна, че първо трябва да наберат нещо. Предупреди го, че ако някой ги видеше да се прибират с празни кошници, веднага щяха да тръгнат клюки. Затова пълнеха кошниците си с киселец, диво резене, листа от глухарче и лапад, преди изкушението да надделе и двамата да се търкулнат на някоя тиха полянка, прикривани само от дългите перести стъбла на *finocchio*-то. Бруно я караше да затваря очи и галеше цялото ѝ тяло със стрък резене: когато я целуваше между краката, анасоновият мирис се смесваше с едва доловимия вкус на море. „Всички произлизаме от морето — мислеше си — и това е доказателството, този шепот на океана в най-дълбоките кътчета на тялото.“

На следващия ден бяха диви плодове, на по-следващия взеха пушки и излязоха за зайци. След този лов любенето им беше различно, бързо и бясно, и припряно, под погледите на мъртвите животни с окървавените носове в кошниците.

На следващата сутрин тя отново го събуди много рано, още по здрач, и го отведе в гъста гора, където не бяха ходили дотогава. Не му каза какво търсят, но когато навлязоха дълбоко сред дърветата, го накара да подуши въздуха. Той се подчини.

— Не го ли усещаш? — прошепна тя.

— Не. А ти?

— Да. Ей там.

Той я последва през гъстия храсталак. Тя обръщаше глава на една или друга страна и душеше като куче. Бруно разбра, че каквато и миризма да беше доловила, тя беше ефимерна и скъпоценна, затова мълчеше и не смееше да нарушава съсредоточеността ѝ.

— Ето — прошепна тя. — Помириши пак.

Този път, макар и само за миг, на Бруно му се стори, че я усеща — едва доловим мирис на гнило, почти сексуален.

— Див глиган? — прошепна в отговор.

Бенедета поклати глава и пое, криволичейки между дърветата, свела ниско глава до почвата. Внезапно спря и внимателно започна да разравя земята с пръчката си. Миризмата се усили и натежа в ясният студено въздух на утрото. Тогава Бенедета извади от корените на дървото малък топчест предмет, наподобяващ съсухрен картоф — *tartufo*, съвсем малък, все още покрит със земя, излъчващ аромат.

— Алберто ще ни убие, ако разбере — прошепна тя. — Настина не трябва да се бера по това време на годината.

Тя разчупи трюфела и го поднесе към носа му. Ароматът беше опияняващ: секс и мръсни чорапи, и мускус. Бруно усети възбуда и в очите ѝ видя същото. Притегли я към себе си.

След това тя събра малко от семето му в дланта си и го втри в корените на дървото, за да порасне отново скъпоценната гъба на същото място.

Колкото и да беше дребен, трюфелът предаде омайния си аромат на достатъчно ястия, за да се нахрани цялото село. Бяха поднесени *taglierini*, задушени в тиган с други гъби като пачи крак и смръчкули и поръсени с малко трюфел. След това ярешка плешка, поднесена в голяма тенджера, в която беше нарязана останалата част от трюфела, заедно с домати, майорана и розмарин. Тази вечер атмосферата над площадчето определено беше приповдигната. Смехът беше по-силен, изпи се повече вино и бе изваден акордеонът. Бруно нямаше представа колко пари прибира Густа за храната — такова нещо като откровен ценоразпис, да не говорим за меню, липсваше, а изискваният от данъчните за всеки дребен бизнес електронен касов апарат прашасваше в ъгъла на кухнята. Видя я обаче да свива големи пачки банкноти и да ги пъха внимателно в джоба си, което говореше, че също е доволна от трюфела.

Хавиер седеше заедно с няколко приятели. Пиеха по-скоро бира, отколкото вино, и то много бира. Бенедета и Бруно бяха свършили с

готвенето и помагаха на Густа да сервира и Бруно забеляза, че при всяка поява на Бенедета откъм масата на Хавиер и приятелите му следваше неприличен смях и бутане на лак ти.

Изведнъж се чу писък. Бруно вдигна поглед. Веднага му стана ясно какво се е случило. Младият фермер току-що беше сграбчил Бенедета за задника. Двата бяха застинали като скулптури: тя беше отскочила с блеснал от гняв поглед, а той ѝ се присмиваше. Бруно пристъпи със стиснати юмруци. Бенедета го съзря и разбра какво се готви да стори. Моментално вдигна чинията, която държеше, и я разби в главата на Хавиер. Настъпи изумена тишина, след което приятелите на Хавиер започнаха да ръкопляскат и да подсвиркат с уста. Бруно отстъпи, все още стиснал юмруци.

Отначало Хавиер се присъедини неохотно към оваците. След това очи те му проследиха погледа на Бенедета към Бруно и лицето му потъмня.

Тя дойде в стаята му, след като Густа заспа, и легна до него.

— Бързо съобразяваш — прошепна ѝ той.

— Направих го, защото реших, че ще го удариш.

— Сигурно щях да го ударя.

— Но не трябва. Обещай ми, Бруно. В момента, в който направиш нещо такова, той ще се сбие с теб. И ще те размаже.

— Искаш да ми кажеш, че вече се е досетил ли?

— Сигурно подозира. Но докато няма нищо явно — докато няма нищо черно на бяло, — ще си мисли, че е само клюка.

— Хората говорят, така ли?

— Естествено. По цял ден работим заедно в кухнята — хората щяха да си говорят, даже да бяхме монах и монахиня. Но това е добре за нас, защото тук всеки клюкарства за всекиго и повечето пъти всичко е измислица и затова никой не вярва много-много. И тъй като си казват, че може и да не е вярно, се случва дори да вярват едновременно в две различни неща.

— Като съветниците, дето идват в ресторанта в петък, но ядат *fagiolini* ли?

— Точно така.

Местният общински съветник беше убеден комунист, както и повечето други провинциални съветници в района. Нямаше обаче комунист наоколо, който да яде месо в петък и всеки петък в кухнята на *osteriata*-та се лющеше пресен градински боб и грах за вегетариански ястия и паста.

— Но ако Хавиер разбере, ще престане да ти досажда.

— Не, няма — отсече тя. — Познавам го от дете. Освен това не искам той да страда заради теб. Някой ден може да ми се прииска да се омъжа за него.

— Какво? Ти сериозно ли говориш?

— Разбира се. — Тя сложи ръка на гърдите му. — Ти няма да останеш тук завинаги, а аз не възнамерявам да оставам стара мома. Хавиер е добър мъж. Всяка жена би била щастлива да се омъжи за него.

— Аз... — Бруно млъкна. Знаеше, че трябва да ѝ каже, че я обича, че иска да остане с нея завинаги. Но не можеше, защото не беше истина. Помисли си, че тя е най-добрият и най-благородният човек, когото познаваше; обожаваше я, беше красива и сексапилна, беше истински другар и приятел. Но сърцето му вече принадлежеше на друга. Затова каза:

— Прекрасна си, Бенедета.

— Знам. — Тя се качи върху него и отвори устните му с език, както рибарят отваря стридата с ножа си. — Затова, дай да се наслаждаваме, докато можем.

Смяташе, че са дискретни, но следващия следобед проведе странен разговор с майка ѝ.

Беше настъпила спокойната част на деня, сиестата между обедата и началото на подготовката за вечерята. Бруно четеше. Беше попитал Бенедета дали има записани някакви местни рецепти и тя му беше показала семейните тетрадки — древни готварски книги, писани на ръка, цял куп, някои датиращи от времената преди Обединението^[1], най-старите със страници жълта хартия, трошлива като пергамент. Съчетанията от местни съставки обаче бяха валидни и днес, въпреки че някои от продуктите — като например *creste di gallo*, петльови гребени, или *samosio*, месо от дива коза, бяха трудни за намиране.

Също както опитният музикант чете партитурата и чува музиката в главата си, Бруно четеше рецептите и вкусът им изплуваше в съзнанието му. Прелистваше страниците бавно и попиваше идеи, когато Густа влезе в стаята. Държеше в ръка малък буркан.

— А, ето те и теб. Бенедета ми каза, че преглеждаш старите готварски книги. Докъде стигна?

— Гъска задушена в червено вино.

— А, да. *Osa in rotacchio* — рецептата е на прабаба ми. Нарязваш гъската на парчета и я задушаваш на много слаб огън в *reperoncini* и вино. Точно преди да я сервираш, добавяш малко оцет, за да приглуши тежестта на гъшата мас. — Густа се поколеба. — Всъщност, това ми напомни... Имаш ли малко време? Исках да ти покажа нещо горе на тавана.

Заинтригуваният Бруно я последва. Подозираше, че има нещо общо с Бенедета, но макар да беше спряла пред стаята му и да беше хвърлила многозначителен поглед към разхвърляното му легло, Густа не каза нищо.

Поведе го нагоре по стълбите до самия покрив на къщата. Извади от джоба си стар ключ колкото чаена лъжичка, отвори черната дървена врата и го подбутна навътре.

В мига, в който подуши въздуха. Бруно разбра какво има на тавана. Гледката на десетината и повече дървени бурета с най-различни размери потвърди предположението му. Беше по-малка от *acetaia*-та, която беше посетил в Модема, но ароматът на балсамов оцет беше все така завладяваш.

— Ето. — Густа отиде при най-голямото буре и остави бурканчето на земята. — Погледни. — Сочеше датата, изрязана на дървото.

Бруно клекна до нея.

— Господи — прошепна, — 1903.

Тя кимна.

— И още не е празно. Това с била зестрата на прабаба ми, същата, която е записала рецептата за гъската. Това буре е започнато от прапрадядо ми, когато тя била още бебе. — Густа почукваше буретата с пръсти. — Това е дъбово, но това малкото е буково... а това с хвойна... кестен... череша. След като оцетът изтече на капки от едно буре, минава в следващото и в следващото и става все по-плътен и

поема аромата на различната дървесина. След това известна част се връща в първото буре, заедно с малко ново вино за начало.

От канелката се стичаше слаба струя, плътна като петмез, и падаше в кофата отдолу. Капките не образуваха почти никакви кръгове в гъстата течност.

— Когато се омъжих, това беше и моята зестра — каза тихо Густа. — И когато Бенедета се омъжи, ще бъде нейната. — Не гледаше към него, очите ѝ бяха приковани в бурето, но ръката ѝ намери неговата, взе я и потопи пръста му в плътната лепкава течност. — Хайде, опитай го.

Той облиза пръста си и устата му се изпълни с вкуса — старо вино и мед, и мязга, и почти лимоновата острота на самия оцет потекоха към стомаха и гърдите му. Задъха се.

— Добър е, нали? — каза тя.

Онемелият Бруно кимна.

— Знаеш ли защо му викат балсамов? Навремето са вярвали, че е балсам, който лекува всичко. Всички болести. — Тя посегна към най-малкото буре, отвори внимателно канелката и наля малко течност в бурканчето. — Даже любовна мъка.

[1] Обединението на Италия — процес на присъединяване към Италия на провинции, дотогава управлявани от Австрия и Прусия (1858–1860). — Бел.прев. ↑

ДВАДЕСЕТ И ЕДНО

Бруно не каза на Бенедета какво му беше казала майка ѝ. Густа обаче явно беше провела подобен разговор и с дъщеря си, защото Бенедета вече не настояваше да правят любов само навън. Често започна да преспива в неговата стая и въпреки че не демонстрираха отношенията си пред майка ѝ, те се превърнаха, както толкова други неща в италианския живот, в *pubbliche bugie e veerita private*^[1]; нещо общоприето, за което не се говореше.

Всъщност двамата не обсъждаха дори помежду си негласното приемане на ситуацията от страна на Густа: това, че тя го одобряваше като евентуален зет. Може би ако беше напълно сигурен, че не иска да се ожени за Бенедета, Бруно щеше да каже нещо. Но истината беше, че вече не беше толкова сигурен. „Мога да съм щастлив тук — мислеше си, докато бродеше из полята с нея, докато береше гъби, листа за салата и плодове, докато я гледаше да точи сърчно паста на кухненската маса. — Досега не съм срещал някой със същия дар като моя, да не говорим пък за жена. Луд съм да не се ожения за нея. Двамата ще превърнем *osteria*-та в известен ресторант, в който ще идват хора от цяла Италия и ще се любим всеки ден, и ще имаме деца, и ще правим всичко онова, което правят щастливите двойки.“

Само да беше Лаура.

Само да беше Лаура тази, която споделяше леглото си с него, която готвеше с него, която беше негова приятелка и любима и, да, чието семейство притежаваше прекрасен малък ресторант на сред нищото. Защото колкото и да му беше приятно с Бенедета, истината беше, че сърцето му принадлежеше на момичето с оранжево-червените лунички по раменете. Просто не можеше да стори нищо.

В такива моменти Бруно въздъхваше и се опитваше да спре да мисли за всичко това.

Отиде при механика Хани, за да разбере как върви ремонтът на микробуса. Не вървеше. Возилото продължаваше да стои на тухлите и Бруно с изненада установи, че колелата са изчезнали.

— Защото преглеждах спирачките и колелата ми пречеха — обясни Хани. — Не се притеснявай. Някъде наоколо са.

Бруно с голямо съмнение огледа купищата ръждясали части, затрупали стените на бараката като боклук, изхвърлен от морския прилив.

— Дали?

— Естествено. Виж какво, не се притеснявай. Оня ден ми се обадиха, че сигурно ще намерят части. Чакам да ми звъннат всеки момент.

Бруно му благодари за усилията и се върна в ресторанта. По пътя забеляза трактор, чието предно стъкло заедно с чистачките удивително приличаше на това на микробуса му. Спря. Сега като се замислеше, микробусът дали изобщо имаше предно стъкло? В сумрака на работилницата не личеше много. Върна се да провери, но Хани вече беше изчезнал и бараката беше заключена. Бруно чак сега се зачуди какво правеше Хани със спирачните дискове, след като спирачките бяха едни от малкото части на микробуса, които работеха прилично. Монтьорът сигурно си имаше някакви съображения, но Бруно изобщо не се сецаше какви може да са.

Ресторантът на Томазо отново беше пълен, макар и клиентелата му да не беше същата. Храната може да оказваше въздействието си, но вкусът ѝ беше отвратителен и сега двойките, които с мрачна решителност преживяха неговите *saltimbocca* или *padellala di polio*, бяха или отчаяни, или просто не ги беше грижа — долнопробни евромутри, с космати гърди, окичени със злато, и младите им любовници с изкуствен загар и групи пияни студенти, търсеци най-краткия път към следващото наркотично опиянение. От време на време се появяваха дори чужденци — сигурен белег за изпадането на „Ил Куоко“ от кулинарната карта на Рим.

По-лошото обаче беше, че финансовият кръвоизлив не беше спрял. Ресторантът беше резервиран за седмици напред, но Томазо беше принуден да купува големи количества дрога от човека на

мафията Франко и макар доставките да идваха като по часовник, разходите бяха убийствени.

— Не мога да повярвам, че губим толкова пари — разкрещя се доктор Ферара, когато видя месечния отчет.

— И аз. Виж сега, най-лошото мина и вече си стъпваме на краката — отчаяно каза Томазо. — Просто имай търпение още няколко седмици. Тогава ще има повече туристи.

— Трябва да ида в банката и да уговоря по-голям овърдрафт. Все пак става дума за пенсията ми.

Томазо замълча. Последното, което искаше, беше да разори доктор Ферара, но просто нямаше какво да направи.

— Всичко ще се оправи — обеща. — Само още няколко седмици.

Ето я и Лаура, крачеща доволно из картината галерия на зашеметяващо красивия Палацо Дория-Памфили, ръка за ръка с красивия си любовник. И двамата слушат аудиогuida в слушалките си и въпреки че гидовете им не са в пълен синхрон, двамата си кимат един на друг, когато в уши те им се разкрива поредното полезно късче информация относно безценните експонати. Прекарват доста време пред „Каещата се Магдалена“ на Караваджо, защото в момента Лаура пише окончателното си есе за годината, дисертация, посветена на изкуплението в римския Ренесанс и тази необичайно трагична картина е една от темите ѝ. Забелязват почти невидимата на репродукциите малка сълза отстриани на носа на Магдалена и виното, към което тя гледа сякаш с копнеж, но без да го докосва, обречена може би на вечен пост и изкупление.

Ето я Лаура с приятеля си в супермаркета „Кастрони“. Дните, когато си купуваше „Скипи“ и „Фолгърс“, са отминали отдавна, защото вече се е аклиматизирала и кулинарната носталгия не е сред пороците ѝ. Идва тук веднъж седмично, за да си купи маргарин с ниско съдържание на мазнини, и обезмаслено мляко, тъй като те не се намират на уличните пазари, откъдето иначе пазаруват по настояване на Ким.

— Погледни ги само — мърмори Ким и хвърля отровен поглед към веселите туристи. — Как не разбират, че истинската Италия е отвъд?

Говори на италиански, нещо, което прави доста често с нея, макар Лаура да е забелязала, че това се случва най-вече, когато наблизко има други американци.

Ето я Лаура с приятеля си в леглото. Градът изнемогва от жегата, но апартаментът е с климатик и телата им се движат в отрепетиран синхрон. Настъпва съвсем лек смут, когато слушалките на Ким се заплитат в косата на Лаура; защото докато прави секс, любовникът ѝ обича да слуша Пучини, а Лаура предпочита тишината. Но косата е разплетена бързо и клатенето продължава гладко.

Тя вече не се чува толкова често с Карлота, тъй като е много заета, но когато ѝ се обади, приятелката ѝ е изненада установява, че Лаура звучи щастливо. Изгубила е донякъде бърливостта си и е усвоила нещо от италианската представа за *bella figura* — изкуството да изглеждаш елегантен пред публика, да възпитаеш в себе си изискана дистанцираност от негодите на ежедневието.

Не оставаше нищо друго, освен да уволни Мари. Томазо се ужасяваше от тази мисъл, но не се сещаше за друга възможност.

Мислеше си, че тя обаче го приема доста спокойно. Изслуша го, без да го прекъсне, и от време на време кимаше, докато той ѝ обясняваше, че иначе просто няма начин „Ил Куоко“ да оцелее. Само заплашително потрепващият ѝ крак издаваше чувствата ѝ.

— Значи казваш, че нямаш пари, за да ми плащаш — каза тя, когато той свърши.

— Накратко, да.

— И не плащаш и на себе си.

— Не съм вземал пари от месеци.

Мари взе решение.

— Добре. Тогава и аз ще работя без пари.

— Сигурна ли си? — Той я изгледа невярващо.

— Щом го казвам, значи е така. Но при две условия.

— Какви?

— Първо, искам дял от печалбата, когато започнем да правим пари. И, второ, искам да прегледам сметките и да видя защо губим толкова много. Ако се наложи, може да направя някакви промени. Щом

съм успявала да поддържам това място през всичките тези години, преди ти да дойдеш, значи ще успея и сега.

Август дойде в Льо Марш като отваряне на гореща фурна. И преди това беше горещо, но сега хората имаха усещането, че са сготвени. Цял месец всички стъпваха бавно и никой не излизаше на следобедна разходка, а къщите в селото затваряха капациите си, сякаш очакваха буря, за да запазят и малкото хлад в дебелиите си каменни стени до вечерта, която донасяше малко благодатен хлад.

Галтенезите, които от край време се славеха с любовта си към месните ястия, престанаха да ядат агнешко, ярешко и свинско и преминаха на по-леки летни меса — *asino* — магарешко, и *came di cavallo* — конско месо. От тях не можеше да се приготви кой знае какво — понякога магарешкото месо се сушеше като *coglioni di asino*, а конското се задушаваше с плодове от хвойна и други подправки, които да го омекотят. Бруно даваше всичко от себе си, но просто трябваше да приеме, че това време на годината не беше за велики месни ястия. В замяна на това той се зае да запознава жителите на селото с пищните сладоледи на родния си Рим и с *granite* — замразените шербети от юга. Имаше известно мърморене, когато сервира първия си десерт, обикновена картонена чашка, пълна с натрошен лед, върху който беше налято кафе *tosca*, или пък топка сладолед от праскови, които се намираха във всяка градина, но местните скоро откриха колко освежаващи бяха тези десерти и започнаха да ги поглъщат с удоволствие.

В Льо Марш вече идваха туристи — не толкова много, колкото в останалите части на Италия, повечето от тях на път за по-хладните курорти на Анкона и Римини. *Ferragosto*, петнадесети август, когато Рим излизаше в неофициалната си лятна отпуска, мина и замина, без Бруно да забележи. Едва когато жегата отмина и горите започнаха да се изпълват с чучулиги и дроздове, мигриращи на юг заедно с топлото време, той се спря и си помисли, че Лаура сигурно също си е отишла в Америка и че учението ѝ в Италия е приключило.

И тогава август изведнъж си отиде и работата го притисна отново. Трябваше да се берат плодове от мирта, които след това поднасяше панирани в галета и крем от маскарпоне. Трябваше да се

берат боровинки, които след това се превръщаха в сладкиши и шербети. Кестените и лешниците привнасяха сладката си плътност към сосовете за паста и задушените меса. Под клоните на кестеновите дървета бяха опънати бели мрежи, които да улавят всеки преждевременно узрял плод. Цели фамилии се катереха по тях, за да ги берат, или ходеха из редовете на лозята с кошове на гръб и ги пълнеха с грозде, от което след това щяха да направят местното вино.

И Бенедета. Всеки нов дар на природата беше оправдание да излязат из поляните над селото и да правят любов веднага щом напълнеха кошниците си. Както и всяка нощ, след като измиеха чиниите и ги сложеха да се сушат, идваше в тъмата на неговата стая и топлото ѝ тяло се плъзваше тихо в леглото му, докато майка ѝ хъркаше тихо в горната стая.

Гората вече беше пълна с гъби. Рошави мастилени копринки растяха покрай пътеките, а няколко метра по-навътре гъмжеше от пачи крак и масловки. Цариците на гъбите — манатарките пъстрееха между буковете, а още по-великолепната гъба булка се гушеше под чепатите корени на дъбовете по двойки и тройки като яйца в полог. Като отникъде в селото се появиха ловци на трюфели, мълчаливи индивиди, които обръщаха по едно *destillato* в бара, преди да поемат към гората с кучетата си, привидно нехайни, за да не разбере никой къде смятат да търсят. Бенедета и Бруно не им обръщаха почти никакво внимание. Те си имаха свои тайни места.

Способността ѝ да надушва трюфелите без помощта на куче продължаваше да го удивлява. Обонянieto ѝ превъзхождаше с класи неговото, така фино настроено към ароматите и вкусовете на кухнята. Тя обаче беше твърдо решена да го обучи и малко по малко той също започна да различава едва доловимия характерен парфюм, който трюфелите оставяха в неподвижния нощен въздух.

Тези трюфели бяха съвсем различно нещо от летния трюфел, който двамата с Бенедета бяха намерили по-рано през годината. Бледи, големи колкото картофи, гъбите бяха както невероятно пикантни, така и дълбоко опияняващи. Густа и Бенедета ги слагаха във всяко ястие така небрежно, сякаш ръсеха магданоз, и не след дълго Бруно започна да прави същото. Никога нямаше да забрави първия път, когато приготвиха глиган с целина и трюфели: тъмното, почти гранясало месо

и наситеният сернист мирис на трюфела се съчетаха във вкус, от който го полазиха тръпки.

Беше наясно, че Бенедета нарочно готви ястия, с които да го обвърже към себе си. Освен трюфелите имаше и *robiola di bec* — сирене от мляко на бременна биволица, богато на феромони. Имаше миниатюрни *diavolesi*: сушени на слънце изключително люти чушлета. В ястията с пържени гъби имаше хапки жълта мухоморка — амброзията на боговете, за която се говореше, че е естествен наркотик. Бруно нямаше нищо против. Той правеше същото с нея: поднасяше ѝ необикновени *gelati*, подправени с шафран — деликатните близалца на цвета на минзухара; изтънчени сладкиши от мирта и шоколад; салати от лишеи и дори жълъди от любимите ѝ гори. Това беше игра, която и двамата играеха всеки заради интимното възхищение от вкуса на тялото на другия, и така храната и сексът ставаха една хармонична цялост и не беше възможно да се каже къде свършваше яденето и къде започваше правенето на любов. Бруно вече не ходеше да разпитва за микробуса си. Червеният му преден капак се беше появил на един от камионите, с които товареха маслини, и освен това му се стори, че позна предните си фарове на нечий скутер. Също така забеляза, че веднъж, когато дойде да хапне в *osteria*-та, механикът Хани не плати нищо, което много развесели Бруно. Нямаше значение: останките на мъртвия микробус бяха рециклирани в живота на селото като повален дънер в гората, върху който израстват пънчушки, или както дяволската гъба израства върху богатата почва на един гроб.

В ресторанта вече идваха съвсем различни туристи, някои чак от Урбино и от Пезаро. Това бяха хора, които се отнасяха сериозно към храната си. Идваха, най-вече за да хапнат сезонните трюфели, и Бруно сервираше чиния след чиния *carne al albese* — тънки филета сурово говеждо, покрито с целина, пармезан, парчета трюфели и зехтин — и салати от гъби булки, трюфели и картофи. Приготвянето на тези ястия беше елементарно, но тъй като цената на трюфелите надхвърляше двеста евро за килограм, печалбата от тях беше невероятна. От време на време Густа пъхаше в ръцете на Бруно големи пачки банкноти, които той приемаше, без да ги брои.

[1] „Публична лъжа и частна истина.“ — Бел.авт. ↑

ДВАДЕСЕТ И ДВЕ

Колата, която криволичеше по завоите на пътя от долината, беше взета под наем и наемателите ѝ явно бяха туристи: спираха често, за да се възхищават на гледките и когато накрая паркираха на площада и сгънаха туристическата си карта, първо разгледаха църквата, мемориала и останалите забележителности. Вниманието дори на най-заклетия любител на забележителности обаче едва ли би останало дълго приковано в Галтени и с приближаването на обедата беше неизбежно да седнат на маса за двама и търпеливо да изчакат Густа да излезе и да им каже какво се предлага днес.

Когато Густа се върна в кухнята с поръчката им, лицето ѝ бе застинало в съвършено безизразната физиономия, запазена за случаите, когато се сблъскваше със странностите на непознати.

— Една салата с трюфели, за двамата — натърти.

— И? — попита Бенедета, без да вдига глава от печката.

— И нищо. Никаква паста. Никакво секондо. По чаша вино на двамата. И искали да знаят какви видове минерална вода сме имали. — Тя сви рамене. — Чужденци, естествено.

Тъй като Густа употребяваше думата „чужденци“ за всекиго извън долината, Бруно не обърна внимание.

— Тогава ще им направя голяма салата. Няма смисъл да ги изпращаме гладни. — Той започна да реди съставките в чиния.

Тогава чу гласа ѝ.

Прозорчето на кухнята гледаше към площада с масите и разговорите често долитаха вътре — до такава степен, че Бенедета и Густа понякога се присъединяваха, крещейки репликите си сред тракането на тенджери. В този момент Бенедета пърлеше месо и цвърченето му пречеше да чува добре. Бруно сложи ръка на рамото ѝ, за да престане, и се заслуша.

— Вероятно на час-два оттук по пътя за Урбино — казваше мъжки глас, американски.

— Значи ще имаме колкото искаме време да се качим догоре — съгласи се спътницата му. Косъмчетата по врата на Бруно настръхнаха, а сърцето му спря.

Бенедета го погледна в очите.

— Какво става?

— Нищо. Помислих си... нищо.

Гласовете отново долетяха през прозореца.

— ... не мога да повярвам колко е по-хладно тук в сравнение с Рим — казваше мъжът.

— И е толкова красиво. И храната ухае *фантастично*.

Когато чу това, Бруно вече беше сигурен. Той остави ножа и отиде до малкия бар, откъдето се виждаха всички маси.

Беше по-слаба от последния път, когато я беше видял, и носеше слънчеви очила, но извивката на врата ѝ и начинът, по който седеше, вдигнала дългите си крака на съседния стол, не можеха да бъдат сбъркани. Бруно усети, че му се завива свят.

— Тя е, нали? — тихо каза Бенедета до него. Той кимна, неспособен да отговори.

— Искаш ли да говориш с нея?

Той поклати глава и се върна обратно в кухнята. Трябваше да се приготвят охлювите, поръчани от семейство Лучета, и Бруно се насили да съсредоточи вниманието си върху ястието, докато ги почистваше. Но ръцете му трепереха и хлъзгавите черупки се разпиляха с тракане по целия под.

Без да каже и дума, Бенедета грабна една дъска и започна да реже дробчета. Трак-трак-трак, кълцаше ножът меката плът, съвсем малко по-силно, отколкото беше необходимо.

— Съжалявам — каза Бруно накрая.

— За какво? — отговорът на Бенедета бе по-остър и от ножа.

— За това, че се разстроих, предполагам.

Бенедета подпря дъската на тенджерата и изсипа дробчетата във врящото олио.

— Нямах власт над чувствата си.

„Нито ти“ — помисли си Бруно, като погледна гневно зачервения ѝ врат.

— Мислех, че съм я преживял — каза виновно.

— Винаги съм знаела, че не си.

Той отвори уста да възрази, но я затвори.

— Красива е — каза Бенедета, взе глава лук, нарязва я с десетина отсечени движения и посегна за друга.

— Да.

— По-красива от мен.

— Не — възпротиви се той. — Просто... различна.

— И ти я обичаш.

Не беше изречено като въпрос, но въпреки това беше въпрос и Бруно знаеше, че ще трябва да отговори.

— Ами — започна, — сложно е. Аз се влюбих в нея, но тя не ми отвърна и дори не знам... имам предвид, нали казват, че всъщност не може да обичаш някого, освен ако и той не те обича?

— Така казват.

Той я погледна, но тя се беше съсредоточила в онова, което вършеше. Гласът ѝ беше леко дрезгав, но можеше да е от лука.

— Значи ти си ѝ казал, че я обичаш, а тя ти е отвърнала, че не я интересува — продължи Бенедета. — И какво стана след това?

— Беше малко по-сложно — призна Бруно. — Тя беше влюбена в най-добрия ми приятел и... ами оттам нататък нещата малко излязоха извън контрол.

Бенедета избърса ръцете си и наля две чаши вино от отворената бутилка до печката.

— Мисля, че ще е по-добре да ми разкажеш точно какво се е случило — тихо отвърна тя.

И така, Бруно говореше, а Бенедета слушаше и кимаше и едновременно с това готвеше, а Густа влизаше и излизаше от кухнята с празни чинии и се преструваше, че не подслушва.

— И точно затова не искам да отида да говоря с нея — каза Бруно най-накрая. — Тя ме смята за абсолютен извратеняк и изобщо не я виня за това.

— Нито пък аз.

— Благодаря — отвърна той уморено. — Както и да е, най-добре да се наобядва и да си отиде.

— Може би.

В този миг откъм площада долетяха викове, последвани от трудния да се сбърка звук на повръщане. Откъм бара се чу гласът на Лаура. Звучеше много разтревожена.

— *Scusi*, сеньора, има ли лекар? На приятеля ми му прилоша.

Бруно хвърли един поглед към Бенедета, но физиономията ѝ не издаваше нищо. Чуха Густа, която каза, че веднага ще повика доктора. Междувременно щели да сложат приятеля ѝ да полегне. Бенедета излезе да види с какво може да помогне.

— Какво става? — попита Бруно, след като всичко утихна и Бенедета се върна в кухнята.

— Сигурно е от гъбите.

— Как така?

— Някои хора са алергични към копринките^[1]. Особено, когато ги консумират с алкохол. Сигурно е от тях. — Тя го изгледа безизразно. — Ще лежи поне два часа. Докторът не може да му помогне с нищо, но така или иначе ще трябва да го чака, а майка ми ще му даде малко *aceto balsamico* да му успокои стомаха.

— Бенедета, тук нямаме никакви копринки.

— Нямаме, но това е защото ги употребих всичките.

Той се предаде. Стори му се по-вероятно на спътника на Лаура да му е прилошало от някакво малко количество от онези отровни гъби, които Бенедета настояваше да берат по време на походите им из гората. Но сега най-важното беше какво ще прави с Лаура.

— Не мога да говоря с нея — реши. — Тя смята, че сме натровили приятеля ѝ, за Бога. Не мога да изляза и да я заговоря ей така, все едно нищо не се е случило.

— Прав си — съгласи се Бенедета. — Само че майка ми вече ѝ обясни за действието на копринките и, естествено, няма да плащат за обяда, така че...

— ... така че мога да приготвя един десерт за сметка на заведението като вид извинение.

— Блестящо. Какво ще кажеш за онази торта с миртата?

Той поклати глава.

— Прекалено е сладка.

— Печени смокини?

— Прекалено прямо.

— *Zuppa inglese*?

— Прекалено тежко.

Тя вдигна ръце.

— Твой ред е, маестро. Какво смяташ да ѝ приготвиш?

— Не знам — бавно отвърна той. Още докато говореше, ръцете му вече посягаха към съставките. Смокини, да, и сметана, и ядки. Нещо като кейк?

— Каквото и да е то, мисля, че за него няма рецепта.

Вече не мислеше, импровизираше. Не, дори импровизацията не беше правилната дума за онова, което правеше, помисли си Бенедета, докато го наблюдаваше как жонглира с плодове от консерва и сметана, и лешници, за да забърка кремообразна паста. Бруно композираше. От време на време тя правеше някаква забележка или изказваше тихо предложение, но той почти не я чуваше, толкова беше съсредоточен в усещането и вкуса на нещата в ръцете му.

Накрая десертът беше готов. Той премигна и видя пред себе си нещо като миниатюрен кейк, многопластов мус, сладък и горчив, гладък и остър, студен отгоре и топъл отдолу: десерт, помисли си, десерт богат и прост като самия живот.

— Много добре — отбеляза Бенедета. — Въпреки че, в интерес на истината, следващия път е по-добре да се направи предварително.

Той я изгледа. От колко време готвеше? Нямаше представа. Тогава чу камбаната на църквата да отброява четири часа. Четири часа! Десертът му беше отнел повече от час.

— Аз ще ѝ го занеса — каза Бенедета до него.

— Сигурна ли си, че искаш?

— Щом ти казвам, значи е така. Тя първо ще го опита, без да знае кой го е приготвил.

Той много добре знаеше какво изключително нещо му предлага тя. Погледна я, докато вземаше чинийката. Тя допря пръста си до кейка, взе една троха и я вкуси. За миг очите им се срещнаха и в нейните имаше нещо, който той не успя да разбере напълно. След това тя отнесе десерта му навън.

Лаура много се изплаши, когато Ким започна да се гърчи на масата, но лекарят вече беше потвърдил, че става въпрос само за алергична реакция към даден вид гъби, която ще премине напълно само след няколко часа, ако го оставят да поспи на спокойствие. Другите посетители и дамата, която държеше заведението, бяха проявили съчувствие и бяха оказали помощ и сега, с проникващите

през листата на дърветата слънчеви лъчи и изумителната гледка зад мемориала от войната и отворена бутилка от най-доброто вино на кръчмата Лаура беше омекнала значително. Малко виновно си наля още една чаша. Горкият Ким. От друга страна, ако беше тук, със сигурност щеше да ѝ припомни за правилото „Една чаша на ден“, а на нея наистина ѝ беше приятно да се поглези малко.

Рай. Ето, някой от персонала идваше към нея, убийствено красиво момиче в бял жакет и разпилян по раменете водопад от черна коса, напълно в противоречие на всички обичайни кухненски правила. Носеше малка чинийка, върху която имаше десерт, островче в езерце от сос. Момиче то го остави пред нея и каза:

— Заповядайте. Това е специално за вас. От нашия готвач с поздрави от него.

— О, благодаря ви — започна Лаура. — Но не мога. Вижте, не ям десерти.

— И едно *vin santo* — без да ѝ обръща внимание каза момичето и остави чашата златиста течност на масата.

— Не, наистина — Лаура беше решителна. — Моля ви, вземете го. — Но момичето си беше отишло.

Лаура си каза, че не бива да се държи като грубиянка. Щеше да изяде няколко хапки, след което винаги можеше да изсипе останалото на кучетата, които се излежаваха, дишайки тежко, в сянката на църковната стена. Загреба с лъжичката от върха на пудинга и опита.

Сосът. В главата ѝ нахлуха спомени. Беше *zabaione*. Внезапно си се представи в онази първа нощ в апартамента с Томазо, който облизваше соса от пръстите ѝ.

Кафе. Следващият вкус беше кафе. Спомени за еспресото на Дженаро и утрините в леглото с чаша капучино... но какво беше това? Хляб, напоен със сладко вино. И ядки — тънък пласт лешников крем — след него пресни бели праскови, сладки като самия секс, след това пласт черен шоколад, толкова силен и горчив, че дъхът ѝ почти спря. Но отвъд тях имаше още сладост: пандишпанов пласт, ароматизиран с боровинки, и, точно в средата, една-единствена малка смокиня.

Тя удивено остави лъжичката. Беше го изяла. Беше го изяла без изобщо да осъзнава, че яде, погълната от спомените.

— Хареса ли ти?

Тя вдигна глава. Незнайно защо не беше изненадана.

— Какво беше това? — попита.

— Няма име — отвърна Бруно. — То е... то е ястието на любовта.

— Как го правиш, щом няма име?

— Е, има нещо като рецепта.

Тя млъкна, защото си спомни извинението, което веднъж Томазо й беше изпратил като бележка и което тя все още пазеше в телефона си. Струваше й се толкова отдавна.

Сякаш прочел мислите й, Бруно започна:

— Вземете едно американско момиче...

Тя го погледна изненадано.

— С кожа с цвят на мед — тихо продължи Бруно — и лунички като оранжево-червен лют пипер по раменете. Напълнете я с аромати, с босилек и домати, и борови семена, и магданоз. Затоплете я нежно с ръце...

— Значи си бил ти? — осъзна най-после тя.

— Да. През цялото време бях аз.

— Ти си готвачът. А Томазо...

— Томазо е прекрасен човек в много отношения. Но не е готвач.

Тя затвори очи.

— Защо?

— За да помогна на Томазо, поне в началото. А след това... След това се влюбих в теб и обичах да те гледам как ядеш. А след това дойдоха страшните усложнения, но бях прекалено глупав, за да проумея, че всичко ще свърши точно така и още преди да разбере, всеки крещеше на всички останали.

— Че имаше крясъци, имаше — съгласи се тя е едва доловима усмивка.

Внезапно брожение настъпи на вратата на *osteria*-та. Чу се гласът на Густа, която очевидно се караше с някого. След секунди се появи Ким, блед и ядосан, следван от Густа и Бенедета.

— Скъпа — изрече той ледено, след като спря при масата на Лаура. — Имаш ли спомен, когато поръчвахме да си видяла нещо като меню? — В интонацията му имаше сприхава нотка, която Лаура не беше чувала досега.

— Май не.

— А да имаш спомен да си прочела в това несъществуващо меню някакво несъществуващо предупреждение в смисъл, че опасните гъби, сервирани в този ресторант, могат да причинят алергична реакция?

Той чакаше. Лаура очевидно трябваше да изиграе ролята си в тирадата му. С извинителен поглед към Бруно тя промърмори:

— Не.

— Имаше ли някакво устно предупреждение, обяснение или друго допълнение в смисъл, че това ястие е опасно за живота?

— Доколкото чух, не — каза тя, забила поглед в земята.

— Доколкото си чула, не. — Той се обърна към Густа, която стоеше със скръстени ръце и поглед на куче, което току-що е погълнало оса. — Именно това е причината да поискам името на адвокатата ви. За да съдя дебелия ви задник до дупка.

Лаура трепна забележимо, но Густа дори не мигна.

— Може да е било от виното — каза Бенедета и сви рамене. — Всеки знае, че трябва да внимава, когато яде гъби с бяло вино.

— Всеки, освен мен — отсече Ким. — А кой ми сервира виното? — Той посочи Густа с пръст. — Тя. Тя каза ли ми да внимавам? Не, не ми каза.

Бруно пристъпи към него.

— Аз приготвих храната — изрече спокойно. — Ако ще съдите някого, съдете мен. Ще се радвам да ви дам името и адреса си, въпреки че нямам адвокат.

Настъпи тишина, в която двамата мъже се измерваха с поглед. Ким все още зачервен от гняв, Бруно напълно спокоен.

— О, по дяволите — каза накрая Ким. — Лаура, хайде. Тръгваме си — Той се запъти към паркираната до църквата кола и остави Лаура да го настигне.

— Ужасно съжалявам — притеснено се обърна тя към Густа. — Просто не обича да изглежда глупаво, това е. Беше... — поколеба се — беше ми наистина приятно, да те видя, Бруно.

— Кога се прибиращ?

— В Рим ли? След малко.

— Имах предвид в Щатите.

— Другата седмица. Останах възможно най-дълго, но трябва да се прибирам за колежа.

Тя кимна. Тя щеше да отлети, като чучулигите. Проследи ги с поглед да се настаняват в колата, след което колата бързо пое надолу по пътя, към магистралата и към Рим.

Върнаха се в кухнята, за да разчистят. Дълго време никой не каза нищо. След това Бенедета заяви, че отива в стаята си, за да си почине. Бруно се опита да влезе при нея, но вратата беше заключена.

Наложи му се да изчака до вечерта, когато обслужиха посетителите си и когато къщата утихна, за да говори с нея. Когато почука, не получи отговор, но този път вратата не беше заключена.

Тя седеше пред тоалетката и разресваше дългата си черна коса.

— Върви си — каза, без да се обърне.

Той приседна на края на леглото.

— Исках да ти благодаря. За това, което направи — беше невероятно благородно от твоя страна.

— Прекалено благородно.

— Какво искаш да кажеш?

— Ако наистина те обичах толкова много, нямаше да ти помагам да тръгнеш след друга.

— Ти ме обичаш като приятел — тихо каза той. — Това означава много за мен, Бенедста.

— Нали сме такива — приятели, които правят секс?

— Ти си моят огледален образ, Бенедета. Ние се разбираме. Дори притежаваме един и същи талант. Ако не бях срещнал Лаура, щях да искам да съм с теб, но я срещнах.

— Защо тогава не тръгна след нея?

Той сви рамене.

— Направих каквото можах.

— А, да. Предложи на приятеля й да те съди. Страхотно.

— А какво трябваше да направя?

— Да го удариш. Не ти ли беше ясно? — Тя тропна с крак. — Докарах си сума ти неприятности на главата, само и само да се озовете и двамата отвън и да стане скандал, а ти дори не го удари. Що за италианец си?

— Явно не много добър — измърмори той.

— Трябваше да осъзная, че си плазмодий, още когато пристигна и изобщо не се опита да ме хванеш за задника в кухнята.

Той отвори уста и след това я затвори. Бенедета набираше пара и нямаше да търпи никакви прекъсвания.

— Знаеш ли какъв ти е проблемът, Бруно? *Menefreghismo*.^[2] Тебе наистина не ти пука за нищо друго, освен за готвенето ти. Нито за нея, а пък за мен, това е повече от сигурно.

— Не е вярно — възпротиви се той.

— Така ли? Ти днес изобщо поиска ли от Лаура да те предпочете пред този идиот?

— Не — призна той.

— И защо така?

— Защото щеше да предпочете него.

— Откъде знаеш, след като не си я попитал?

— Погледни ме — безпомощно отвърна Бруно.

— Какво да ти гледам.

— Просто... погледни ме. — Той махна с ръка към собственото си лице в огледалото. — Мъжът, с когото беше... той изглежда добре. Томазо... изглежда добре. Лаура е красива. От къде на къде ще предпочете някой като мен, когато може да е с такъв мъж?

Настъпи кратка тишина, през която Бенедета го гледаше с присвити очи.

— Ти също си красива — добави той със закъснение.

— Благодаря. И защо аз легнах с теб?

— Нямам никаква представа — призна той. — Много се радвам, че го направи, но за мен е пълна загадка.

— *Santa Cielo* — Бенедета наистина се ядоса и притегли лицето му по-близо до огледалото. — Я ми кажи, Квазимодо, кое точно ти е толкова грозно?

— Ами... — Той махна неясно. — Всичко.

— По-конкретно, ако обичаш.

— Носът ми — измърмори.

— Искаш да кажеш органът, с който работиш? Тайната на твоя успех?

— Когато бях малък, другите деца ми се подиграваха.

— Как например?

— Щели да ме включат като антена, за да гледат мач от Токио.

— Само това ли?

— Носът ми бил толкова дълъг, че нямало да ми се затвори паспортът.

— Ха! Много добре.

— Носът ми бил толкова дълъг, че ако съм си обърнел главата, съм щял да закача другарчето ми по чин... Носът ми бил толкова дълъг, че ако съм кихнел, съм щял да чуя ехо... Носът ми бил толкова дълъг, че ако съм бил овца, съм щял да умра от глад...

— Стига с тоя нос — отсече Бенедета и вдигна ръце. — Носът ти е съвсем нормален римски нос. Друго?

— Дебел съм.

— Не си.

Беше права: изтощителната работа, енергичният секс и здравословната диета на Льо Марш бяха стопили излишните му килограми. Той сви рамене.

— Просто не изглеждам достатъчно добре. Не и за жена като Лаура.

— Искам тогава да ти задам един въпрос.

— Питай.

— Този твой приятел, Томазо. Казваш, че изглеждал достатъчно добре, нали?

— Несъмнено. Жените му се хвърляха на врата.

— Но не може да готви?

— Боже мой, не.

Бенедета вдигна един гребен от тоалетката.

— Това е вълшебна пръчица. Обърни ми сега внимание, защото ти давам шанс да си пожелаеш само едно нещо. Разбираш ли ме?

— Мисля, че, да.

— Ако искаш, може да си пожелаеш да изглеждаш също толкова добре като Томазо — но освен това ще станеш също като Томазо, във всяко едно отношение, начело с готварския талант на Томазо.

Той разбра накъде го води и осъзнаването спря дъха му.

— Е? Само кажи и веднага ще станеш красив и бездарен като Томазо. Нали това искаш? — Тя вдигна гребена в очакване.

— Не! — Той впери поглед в нея. — Ако това означава да не мога да готвя, не искам да съм като никого другиго. Аз съм готвенето.

— Точно така — тихо каза Бенедета. — Това си ти. Затова престани да съжаляваш, че Господ те е направил точно такъв, какъвто искаш да си. — Тя захвърли гребена на тоалетката. — И ако искаш да си с Лаура, иди в Рим и ѝ го кажи. Кажи ѝ го и продължавай да ѝ го казваш, докато разбере.

Той я целуна, прегърна я и я стиска, докато тя остана без дъх.

— Благодаря ти — прошепна. — Благодаря ти за всичко.

— Изчезвай. Върви. И си махни ръцете от циците ми. Вече не са твои.

На сутринта Бруно стана рано и отиде да тропа на вратата на Хани, крещейки, че си иска микробуса.

— Влез — каза Хани и отвори вратата на хамбара. — И не се притеснявай. Още вчера получих съобщението.

Бруно нямаше време да се чуди какво точно има предвид.

— Оправи ли го? Най-накрая си намерил частите?

— Къде повече, къде по-малко. Естествено, наложи ми се да импровизирам донякъде. — Той го поведе към средата на хамбара, където стоеше някакво странно превозно средство с тялото на Бруновия микробус, с предни колелета на трактор и с вдигащи се фарове на древна „Алфа Ромео“. Вътре, на мястото на кормилото имаше двойка кормилни ръкохватки от мотоциклет. — Може да не изглежда много добре — добави съвсем ненужно Хани, — но според мен ще те закара до Рим. В края на краищата повечето е нанадолнище, нали?

[1] *Coprinus atramentarius* — гъбата мастилена копринка, предизвикваща отравяния при едновременна консумация с алкохол. — Бел.прев. ↑

[2] Израз, съчетаващ „*Me ne frego*“ — „Изобщо не ми пука“ и „*tachismo*“: с други думи, целенасочено възпитаван непукизъм. — Бел.авт. ↑

ДВАДЕСЕТ И ТРИ

долчи

„В светлината на взаимната връзка между отделните си части моделът на завършеното италианско меню наподобява много този на цивилизования живот. Нито едно ястие не потиска другото нито като количество, нито като вкус и всяко оставя пространство за нови впечатления за окото и небцето; всяко със свой свеж вкус, цвят и консистенция, преплетени с трайния спомен за предишното. Да си оставяш толкова време, за да се нахраниш, както го правят италианците, означава да споделяш неизтощимата им дарба да превръщат живота в изкуство.“

Марчела Хазан,
„Основи на класическата
италианска кухня“

Лаура се беше уговорила с Джудит да се срещнат за обяд в един от любимите ѝ ресторанти — „Чечино“. След като влезе в дългото и ниско, подобно на тунел помещение, Джудит си помисли, че самата тя едва ли би избрала такова място. Поради една-единствена причина, определено му липсваше онова, което пътеводителите наричаха „атмосфера“. Масите бяха прости и функционални; лампите, които висяха точно над главите, бяха безжалостно ярки; а сервитьорите, всичките поне шестдесетгодишни, скъпяха усмивките си дори за красивите млади жени, обядващи без мъжка компания. Но Лаура я беше уверила, че храната компенсира предостатъчно всички тези недостатъци.

Джудит спря на вратата. На една количка бяха наредени гордо като торти на витрина специалистите на деня: десетина и повече телешки джолана, подредени в спретнати редици, заедно с много купчинки бяла подобна на хрущял субстанция, за чиито функции в тялото Джудит можеше само да се догажда. Тя сбърчи нос. След това, тъй като все пак беше момиче, което през последната година убедено беше носило стъкленица с кръв на шията си, сви рамене и се огледа за приятелката си.

Лаура беше седнала право в дъното и на масата вече имаше отворена бутилка вино. Обедите ѝ с Джудит представляваха почивка от диетичните планове и ограничената консумация на алкохол на Ким и Лаура вече привършваше първата си чаша „Санджовезе“.

— Здравсти, малката — каза Джудит и целуна приятелката си, преди да седне на другия стол. — Как мина пътуването?

— Страхотно. Само че се оказа по-кратко, отколкото планирахме. Джудит вдигна вежда.

— Ким се разболя. Някакво натравяне с гъби.

Джудит долови, че Лаура не ѝ казва нещо. Но сервитьорът беше дошъл до масата им и премяташе листата от сервитьорския си бележник с изражение, говорещо, че вече му е ясно какво ще си поръчат.

Със сигурност не беше очаквал разгорещения разпит, и то на италиански, относно специалистите на деня. Количката до вратата бе докарана до масата и последва продължителна дискусия, в чийто ход сервитьорът започна да гледа на Лаура в друга светлина. Да обсъждаш хрущялите страстно и като познавач, в „Чечино“ означаваше незабавно уважение, независимо външния вид и родината.

Накрая момичетата направиха поръчката си — *rigatoni con la pagliata* и *zampretti* за Лаура, *bucatini all' amatriciana* и *scottadito* за Джудит — и Джудит успя да изкопчи подробности за несгодите на Ким. Когато Лаура стигна до неочакваната си среща с Бруно в Льо Марш, Джудит си пое дъх и се приготви да я обсипе със съчувствие. Като знаеше колко Лаура ненавижда и него, и Томазо, изживяването нямаше как да е било приятно. Но след като от устата на Лаура продължиха да се сипят подробности, Джудит започна да се тревожи.

— Значи са те мамили? През цялото време? Това е... — искаше да каже „унизително“, но се спря на по-мекото „откачено“.

— Да — отвърна Лаура. — През цялото време съм си мислила, че Томазо е този, който готви, докато всъщност е бил Бруно.

— И защо?

Лаура сви рамене.

— Предполагам... — и млъкна. — Предполагам, защото е бил влюбен в мен.

— Томазо ли?

— Не. С Томазо... ами ако не беше храната, сигурно щяхме много бързо да се разделим. Естествено, аз си мислех, че щом ми готви такива неща, значи иска нещо повече. А Бруно... тя се поколеба. — Бруно е такъв, че едва ли щях да го погледна повече от веднъж, ако трябва да съм честна. И ми се струва, че той го е знаел. Затова е продължил да ми готви, защото само това е можел да направи.

— Е, и двамата ти дойдоха в повече. И всичко е добре, когато свършва добре — ако не бяха Бруно и Томазо, нямаше да тръгнеш с Ким.

— Абсолютно. — Но в гласа на Лаура имаше нотка на съмнение, която Джудит долови моментално.

— Всичко наред ли е с Ким?

— О, разбира се — увери я Лаура. — С Ким всичко е страхотно. — Защото въпреки че с Джудит вече се познаваха много добре, имаше някои неща — някои дребни съмнения, — които не можеш да кажеш и на най-добрата си приятелка, без да изглеждаш... ами, малко нелоялна.

Хани беше прав, но отчасти: пътят към Рим беше нанадолнище през долината и през тунела през дефилето на Фурло, но след това трябваше да се прекосят още планини — страховитите Сибилски върхове, увенчани със снежни шапки дори по това време на годината. Микробусът се задъхваше от изнемога, а Бруно от студ, тъй като парното беше лукс, който Хани не бе счел за нужно да монтира. Благодарение на разнообразните модификации максималната скорост едва надхвърляше тази на трактор и изтощителното пътуване продължи ден и половина, преди Бруно да съзре познатите гледки на градове като Фраскати, Неми и Марино. Спираше само в краен случай. На изпроводяк Густа му беше дала кошница с храна: малко *piadina* и *salume* за из път, както и други кулинарни съкровища за предстоящото

изпитание: два големи бели трюфела, най-хубавите, с които разполагаха, изкопани в корените на леска, понастоящем увити поотделно в станиол, за да се запази ароматът им; овче сирене, зряло в хладните карстови пещери под селото, и малка бутилка от безценния семеен *aceto balsamico*. На дъното на кошницата, увити в парче стар кафяв брезент, откри четири готварски ножа от древна и обезцветена стомана, но с блестящи и скоро наточени остриета.

* * *

Когато най-после пристигна в Рим обаче, първата работа на Бруно не беше да намери Лаура, а да съживи едно друго разбито приятелство. Подкара бавно през предградията, без да забелязва гневните клаксони на колегите си шофьори и накрая спря пред малката сграда, приютявала някога „Ил Куоко“.

Натисна дръжката на вратата с натежало сърце и спря изумен. Беше пълно. Повече от пълно: на бара хора търпеливо чакаха за места. Продълговатата изба, където някога бутилките вино събираха прах, беше отворена, за да се направи пространство; стената между кухнята и залата беше избита и там стоеше Томазо, готвеше весело под съпровода на оглушителен рок...

Пица. Чак сега Бруно забеляза, че на всички маси се ядеше пица. Разсмя се на глас. Естествено! В този момент старият му приятел подхвърли във въздуха огромна топка тесто, размаха я небрежно над главата си, за да я проветри, преди отново да я плесне на плота и да грабне две точилки, за да я сплеска за секунди, като истински барабанист. Откъм чакащите клиенти изригна взрив от свиркания и аплодисменти, които Томазо прие с широка усмивка и разкършване на раменете, преди да запокити пицата през кухнята в пещта на дърва небрежно, сякаш мяташе фризби. Като се огледа по-внимателно. Бруно осъзна, че повечето от възхитената клиентела се състоеше от млади жени и че те гледаха да се тълпят не толкова близо до бара, колкото до кухнята, поклащайки тела в ритъма на музиката.

Друга позната фигура профуча край него. Мари. Ако Томазо се радваше на дамското обожание, то Мари получаваше същото от мъжете в залата. Потникът ѝ беше най-късият, който Бруно беше

виждал, и разкриваше загорелия ѝ корем, а вместо в бележник, тя записваше поръчките направо по ръцете, краката и дори по корема си, покрити с драсканици в най-различни цветове. С новата халка на веждата, провисналите модни джинси и каубойски боти приличаше повече на рокаджийка, отколкото на сервитьорка. Освен това Бруно забеляза, че нормалните правила на ресторантското обслужване тук явно не важаха: всеки, който видеше минаваща покрай него пица, грабваше парче, преди да подаде чинията на съседа си.

Проправи си път към кухнята през тълпата. На плота пред него имаше пица и той си отчупи малко, за да я опита. Беше наистина много добра — тънка римска кора, поръсена щедро с прясно доматино пюре, парченца мека биволска моцарела, морска сол и два листа босилек, нищо друго. В този момент Томазо добави засукания си подпис от струйка зехтин върху пицата, която приготвяше. Бруно със задоволство забеляза, че зехтинът беше от същия производител, който ползваше самият той, докато работеше тук — въпреки че той нямаше да може да го излее през глава като барман, разбъркващ коктейл, както го правеше Томазо сега.

— Томазо — надвика той шумотевицата.

Томазо го видя за миг и застина на място. След това избърса ръце в престилката си и тупна Бруно по рамото.

— Как си? Не очаквах да те видя тук, стари приятелю.

— И аз. Томазо, съжалявам, че се получи така.

— Аз съм виновен. Малко прекалих заради онова момиче. Как ти се струва мястото сега? — Той гордо разпери ръце.

— Е, за пръв път виждам ресторант със сцена вместо кухня.

— Страхотно, нали? — По физиономията на Томазо премина сянка на загриженост. — Предполагам си искаш старото място. Но те предупреждавам, новата ни клиентела няма и да помирише разни телешки вътрешности и всички онези гадости.

— Всичко е наред. Не искам да работя тук — успокои го Бруно. — Дойдох да намеря Лаура. — Забеляза, че Томазо успяваше да следи приготвяването на поне десетина пици и дори докато говореха, месеше тестото за една, вадеше друга от печта, плъзваше трета на плота, за да я вземе сервитьорката, и пак намираще време да имитира свирене на китара с точилката под звуците на „Керълайн“ на „Стейтс Куо“.

— Музиката ирония ли е? — надвика я той.

— „Ирония“ ли? Никога не съм ги чувал. Това са „Куо“.

Бруно се отказа.

— Я дай да се видим по-късно. А, това е за теб. — Той извади от джоба си единия от увитите със станиол пакети.

— Вече не готвим такива работи — извика Томазо.

— Това е трюфел. Просто настържи малко върху пиците. — Той махна към тълпата. — Това ще са най-вкусните пици в живота им.

* * *

Отиде с микробуса до Резиденция Магдалена. Но името на Лаура вече го нямаше на нито един от етикетите на звънците. Накрая спря някакъв мъж и попита кой е нейният апартамент.

— Тя вече май не живее тук — обясни мъжът. — Тук е летният курс по етруска история. Предполагам, че редовните студенти е трябвало да напуснат.

— Да знаете къде може да е отишла?

— Съжалявам. — Мъжът еви рамене. — Попитайте в канцеларията на университета. Там сигурно ѝ имат адреса.

Бруно подкара из улиците на „Трастевере“, като непрекъснато се оглеждаше за нея. Знаеше, че е безнадеждно, но нямаше да издържи да не прави нищо. Накрая, доста след полунощ, се върна на уличката, която се спускаше по хълма от Виале Глориозо. Сети се, че всъщност не беше попитал Томазо дали може да преспи при него: напълно възможно беше приятелят му да си е намерил нов квартирант.

Изкачи стълбите до последния етаж и влезе. Беше тихо и тъмно. В този момент откъм стаята на Томазо се дочуха познати звуци.

— О... а... о... о...

Лаура.

Още една женска въздишка и гърленият смях на Томазо в отговор. Кръвта му кипна. Ритна вратата на спалнята и светна лампата.

— *Scusi* — побърза да се извини, когато Томазо и Мари прекратиха заниманията си и впериха погледи в него. — Помислих си... помислих си... Ей сега си тръгвам.

— Добре дошъл у дома — подвикна след него Томазо, докато Бруно се оттегляше панически.

Дженаро беше толкова щастлив да си види микробуса, че предложи да го закупи обратно за същата сума, която Бруно му беше платил, плюс безплатно *espresso* и *cornetti* — предложение, което Бруно намери за извънредно щедро.

— Впечатлен съм от модификациите ти — обясни Дженаро. — Разбира се, няма да споменавам инстинкта на старото момиче да си намира пътя към дома.

„Защо аз не можех да си намеря пътя към Лаура“ — мрачно си мислеше Бруно. Вече беше звъннал в канцеларията на университета и беше изслушал телефонния секретар, който му беше казал, че канцеларията е затворена до началото на семестъра другата седмица.

— Е, все можеш да почакаш една седмица, нали? — попита го Мари, преметнала нехайно ръка през кръста на Томазо, докато пиеха кафетата си.

— Не, след седмица, плюс-минус няколко дни започва и семестърът на Лаура — в Щатите. Дотогава ще е твърде късно. Ще си е отишла у дома. — Той въздъхна, след което се сети нещо.

— Томазо, номерът на мобилния ѝ телефон. Имаш го в телефона!

— А. Да, имах го. Но Мари ми изтри всички стари номера от картата.

— Без да искам — сви рамене Мари.

— По дяволите. Какво да правя сега?

Покрай тях профуча скутер, шофиран от чернокоса мотористка без каска с развята като шлейф коса от вятъра. Томазо автоматично се обърна да я погледне. Мари му зашлеви един-единствен як шамар. Томазо продължи разговора, сякаш не си струваше да го отбелязва.

— Предполагам, че Карлота ще ти каже номера ѝ.

— Като да учиш пале да ходи до тоалетната е — тихо обясни Мари на Бруно, след като видя шокираното му изражение. — Морковът и тоягата. Това е тоягата.

— А кое е морковът?

Тя се усмихна и повдигна бюста си с две ръце.

— Ясно. Я кажи, знаеш ли за гардероба?

— Вече съм единствената в гардероба.

— Браво, Мари. — Бруно беше впечатлен. — А случайно изтритите номера...?

Мари загадъчно сви рамене.

— Вие двамата ще ме слушате ли или не? — оплака се Томазо.
— Идеята си я бива. Ще звъннем на Карлота и тя ще ти каже къде е Лаура.

— Само дето нямаме номера на Карлота.

— Познавам човек, който го има.

Бруно го погледна озадачено.

— Доктор Ферара — обясни Томазо. — Не помниш ли? Съдружникът ми, който в момента мисли, че слънцето изгрява от моя *cilo*.

Но когато се обади на доктор Ферара, установиха, че е извън града.

— Тогава ще я потърсим сами — реши Мари. — Тя къде обича да ходи, Бруно?

Той сви рамене.

— По художествени галерии, повечето време.

— Значи там ще я търсим.

— Художествени галерии? — Томазо ги изгледа като ударен.
Мари го ръгна в ребрата.

— Да, галерии. И изобщо не си въобразявай, че няма да помагаш.

В Рим има над петстотин галерии. До края на деня тримата бяха успели да посетят едва двадесет и пет.

— Умряла работа — изстена Томазо. — Тази вечер трябва да работя, а вече съм напълно изтощен.

— Ще помогна в ресторанта — предложи Бруно. — Поне това мога да направя.

Томазо го изгледа строго.

— Добре, но помни! Клиентите ми са дошли за пица, а не за разни засукани манджи.

Ако не беше толкова разтревожен дали ще намери Лаура, Бруно щеше да се разсмее.

— Какво се опитваш да ми кажеш? Да не проявявам творчество ли?

— Точно така. Правим „Маргарита“, „Маринара“, „Романа“ и „Гъбена“. Девизът ни е: „Който иска друго, да си го търси другаде.“

— Нямам нищо против. Ще правя каквото ми кажеш — обеща Бруно.

Докато Томазо радваше почитателките си като месеше тестото с фриволен замах, размяташе го като ласо или го прехвърляше от ръка в ръка, Бруно кротко ръсеше пълнежа на пиците. Работата не изискваше никаква мисъл и той успя да насочи съзнанието си към проблема как да намери Лаура. Знаеше, че тя ходи на фитнес, но изобщо не си спомняше къде, а и във всички случаи не можеше по цял ден да виси из фитнес залите и да зяпа посетителите. Какво оставаше? Баровете, най-вероятно. Осъзна, че няма абсолютно никаква представа къде ходят американците в Рим. Вдигна глава с мисълта, че сред чакащата за пица тълпа няма начин да няма американци. Щеше да ги попита къде да търси.

Погледът му попадна право в този на Лаура.

Близо до входа се беше разположила група почитатели на бирата. Лаура стоеше с бутилка в ръка и отпиваше замислено, докато слушаше дърдоренето на някакъв от нейната компания. В този момент вдигна глава, видя Бруно, който я гледаше, и застаналия до него Томазо и лицето ѝ помрачня. Каза нещо на събеседника си и пое към изхода.

„Отива си — помисли си Бруно. — Отива си и никога повече няма да я видя.“

Скочи на барплота. Тълпата реши, че това е част от шоуто, и изрева одобрително Бруно скочи от другата страна и се опита да си пробие път. Беше невъзможно. Бяха се скупчили толкова нагъсто и понеже всеки в бял жакет можеше да носи пица, гледаха да се доближат до него, а не да му сторят път. Бруно размаха лакти, но беше като да плуваш в петмез и не постигна напредък.

Хрумна му друга идея. Върна се на бара и отново се качи на плота. Този път, когато тълпата изрева, просто се хвърли напред като гмуркане от сцената.

За един ужасен миг си помисли, че ще го оставят да падне, след което усети конвейерът от ръце да го повдига и понася към изхода. Но от Лаура вече нямаше и следа.

Изтича на улицата и му се стори, че вижда зад ъгъла да изчезва фигура. Затича се след нея. Да, тя беше: крачеше бързо, навела глава. Извика, но тя не го чу. След това срещу нея се зададе свободно такси и намали, когато Лаура му махна, и въпреки че Бруно се затича с всички сили, беше само поредният крещящ италианец в огледалото на шофьора.

Беше я изгубил.

Уморен се помъкна обратно към „Ил Куоко“. „Единственият ми шанс — мислеше си, — и аз го пропилях.“ Още по-лоша от това беше мисълта, че го видяла и беше избягала. Дори не пожела да говори с него.

— Бруно?

Той вдигна глава.

— О, Джудит.

— Все пак си ти. Така си и помислих.

— Когато Лаура избяга ли? — измърмори. — Да, аз май съм единственият, който ѝ действа така.

Джудит замълча за момент.

— На твое място нямаше да съм толкова сигурна.

— И други ли има? Пак е някаква утеха.

— Вероятно не трябва да го казвам — бавно отвърна тя, — но тя говори много за теб, откакто се върна от онова пътуване.

— И какво казва?

— Нищо особено. Просто говори. Но малко повече, отколкото трябва, ако разбираш какво имам предвид. Мисля, че точно затова не иска да те вижда, Бруно. Защо да прави всички нещастни, като говори колко по-добре е можело да бъде, ако ти не беше такъв глупак.

— Джудит, моля ти се, трябва да я намеря. Трябва да ми кажеш къде е.

— Не знам къде е точно в този момент. Но знам къде ще бъде утре. Има един ресторант „Темпли“...

— Знам го.

— Утре там ще има тържествена вечеря. Всички от курса, които сме останали, ще ходим, както и всички преподаватели. Да отпразнуваме последната си вечер в Италия.

На сутринта Бруно се отправи към ресторанта на върха на Монтеспакато и помоли да се види с Ален Дюфре. Когато го отведеха в офиса на големия шеф, си поиска обратно старата работа.

Ален се усмихна самодоволно.

— Знаех си, че ще се върнеш. Доколкото чух, твоят ресторант сега готви пица.

— Да — хрисимо отвърна Бруно. Не каза на Ален, че от известно време не работи там.

— Е, ще си помисля. Ела след около седмица.

— Работата ми трябва веднага.

Ален вдигна вежда.

— Май не си поумнял много докато те нямаше. Не мога просто така да назначавам готвачи заради нечия приумица.

Вместо да отвърне, Бруно бръкна в джоба си и извади бутилчицата и увития в станиол пакет. Отви капачката и безмълвно поднесе шишенцето към носа на другия готвач.

Ноздрите на Ален се разшириха. Той пое миниатюрната съдина, капна малко от стогодишния *aceto balsamico* на пръста си и го докосна с език. Затвори очи и за няколко секунди сякаш онемя. След това каза:

— Забележително.

Бруно разви останалия му бял трюфел. Нямаше нужда да го поднася към носа на Ален. Мирисът нахлу в малкия офис, превзе всяко ъгълче и всяка пукнатина и насити мозъците на двамата мъже с удоволствие, както зехтинът попива в хляб.

— Колко искаш за него? — дрезгаво попита Ален.

— Нищо не искам — ако ме оставиш да готвя тук тази вечер.

— Става. — Ален побърза да увие трюфела, за да запази безценния му аромат. — Но няма да си специален готвач — там всички места са заети. Ще се върнеш или като младши готвач, или като никакъв.

Също като Ален останалите готвачи в „Темпли“ решиха, че Бруно се е завърнал с подвита опашка. Специално Юго Кас реши да го

постави на мястото му моментално.

— Младши, нарежи тези люти чушки.

— Да, шефе.

— Сега нарежи този лук.

— Да, шефе.

Някой се изсмя. Разбираха намеренията на Юго: ако Бруно си избършеше очите, докато режеше лук, щеше да ги подлюти с чушките.

Бруно нарязва чушките и лука, след което си изми ръцете и отиде при Юго, който приготвяше ужасно сложен *gratin* от раци и розов грейпфрут. Без да каже и дума, Бруно взе един рак и започна да повтаря движенията на другия готвач.

— Какво правиш? — ледено се поинтересува Юго. Бруно не отговори. Само заработи по-бързо. Докато Юго свърши своя рак. Бруно вече беше взел втория. Юго изръмжа и се съсредоточи в работата си. Но Бруно вече беше привършил втория рак и посягаше за трети. За разлика от дуела, който бяха провели последния път, когато Бруно работеше тук, сега битката беше безнадеждно неравностойна. От челото на Юго капеше пот, докато горещината от печките се съчетаваше с унижението от чуждото превъзходство. Той изруга и посегна за по-остър нож, при което изпусна рака на пода.

В кухнята настъпи тишина. Бруно спокойно се отдалечи от плота и си направи място за работа между други двама готвачи. Знаеше, че Юго повече няма да му създава неприятности. Но сега имаше по-важни неща на главата, като например какво да приготви за Лаура.

Междувременно пред едно барче встрани от Виале Глорियो барманът Дженаро си тананикаше щастливо, докато разглобяваше двигателя на микробуса си. Бруно явно го беше оборудвал с части от трактор и Дженаро имаше огромно желание да узнае дали някои от тях могат да монтират на гаджията му и да допринесат за постигане на все по-високо налягане. Помисли си, че всъщност някои изглеждат доста обещаващи.

Също като Бруно, Ким Фелоус и Лаура се подготвиха за голямата си вечеря в „Темпли“. Но докато Бруно кълцаше, режеше, белеше и

задушаваше, Ким и Лаура се къпеха и обличаха.

Особено любим за Ким бе ритуалът сам да облече Лаура. Тя стоеше гола пред огледалото в апартамента му, а той първо я облече в бродирана червена рокля, след което бавно среса косата ѝ, така че да пада красиво над яката.

— Малко е тежичка тази рокля — измърмори тя със слабата надежда да го убеди да я смени с по-лека.

— Но в нея изглеждаш като *princessa* на Ботичели — отвърна Ким зад нея, сложи ръка на корема ѝ и усети придобитата във фитнес залата стегнатост. — И не е нужно да слагаш нищо отдолу.

Тя се усмихна на отражението на усмивката му.

— Освен това — прошепна той. — Тази вечер ще е специална. Ще ти се иска да изглеждаш възможно най-добре.

— Знам, очаквам я с нетърпение.

— Не това имам предвид, Лаура.

— Естествено, това е последната вечер. Последната, в която и ти, и аз се виждаме с колегите. — Ким също напускаше Рим, за да заеме апетитен пост в стария си колеж.

— И това нямах предвид.

Тя го изгледа озадачено. Той притвори за миг очи, сякаш се чудеше колко да ѝ каже, след което обяви:

— В джоба ми има пръстен. — Той докосна джоба на вечерното си сако. — Точно копие на този на Мария Магдалена на портрета на Микеланджело ди Меризи. Главният бижутер на „Булгари“ го изработи специално за мен. Сметнах, че ще е добре да го знаеш, за да си подготвена, когато по-късно кажа нещо. Знам, че няма да ти е приятно да те изненадам и да развалиш съвършенството на момента. И, повярвай ми, организирай съм всичко така, че ще бъде съвършено.

— Ким, за какво говориш?

— Просто искам да си подготвена за нещо специално, което ще се случи тази вечер, Лаура. Ще ми направиш ли една услуга, когато малко по-късно кажа няколко думи? Ще говоря на италиански и ще съм ти признателен, ако сториш същото. Ще звучи толкова по-добре, а аз искам всичко, до най-малката подробност, да е както трябва. — Домофонът иззвъня. — Ето. Това е транспортът ни.

— Такси ли си поръчал?

— Не съвсем. Както ти казах, всичко тази вечер ще бъде специално.

Беше наел кон и карета; а в каретата ги очакваше кофа лед и бутилка шампанско. Докато Ким помагаше на Лаура да се качи, събитията все още попиваха в съзнанието ѝ: последната ѝ вечер в Италия, в Рим, щеше да се окаже и вечерта, в която Ким щеше да ѝ предложи брак. Беше толкова неочаквано, че се чувстваше напълно зашеметена.

Залезът позлати кубетата на църквите и ято гълъби се понесе над Санта Мария де Трастевере.

— Другата седмица ще се върна при стресираните американци, откачените просяци по улиците и знаците „Забранено за пешеходци“ — каза Лаура.

— Мъртвешка перспектива. Дай да не мислим за нея. — „Мъртвешка“, дума, която използваше често напоследък.

Изведнъж каретата залитна и спря. Малък фиат беше дал на заден ход, без да се огледа, и в момента задръстваше цялото движение, опитвайки се да изправи. Кочияшът на каретата изкрещя нещо; стъклото на фиата се спусна и младежът зад волана отвърна, че ей сега ще освободи улицата, но във всеки случай кочияшът можел да си оползотвори времето, като прави любов с коня, който освен това сигурно му бил майка. Лаура се разсмя. Ким взе ръката ѝ.

— Благодаря ти, че не се притесняваш — каза тихо.

— Да се притеснявам ли? Защо да се притеснявам? Че това е... — Щеше да каже „най-добрата част“, но размисли. — Че това е съвсем нормално — довърши тактично.

Кочияшът явно беше намерил подходящ изобретателен отговор, защото шофьорът на фиата беше изоставил всякакви опити да освободи улицата и вече разправяше на кочияша какво бил правил със сестра му, очевидно известна в цял Рим с ентузиазма, с който правела свирки на абсолютни непознати. В случай че кочияшът не бил запознат с техниките на сестра си, шофьорът на фиата услужливо ги демонстрираше с жестове и мимики.

— Виж какво — каза Лаура, — това може да продължи доста. — В дискусиата се бяха включили и други участници. Мъжът, от чийто

двор фиатът беше излязъл на заден ход, убеждаваше кочияша да мръдне няколко метра назад, за да има къде да обърне фиатът. Кочияшът отказваше да помръдне. От един прозорец над главите им някаква жена се развика с пълен глас, че шумът ѝ пречел. В отговор шофьорът заглуши протеста ѝ с клаксона. Вместо да се уплаши, конят сякаш заспа. След това отвори внезапно очи, бучна глава в една от саксиите със здравец покрай вратата на двора и отхапа растението, предизвиквайки допълнителното възмущение на приятеля на шофьора на фиата.

— Мъртвешко — отново каза Ким. — Тези хора не си заслужават града.

— Хайде да идем пеша до края на улицата и да си вземем такси — предложи Лаура.

ДВАДЕСЕТ И ЧЕТИРИ

Настроението на Ким се оправи бързо, когато таксито ги остави пред входа на „Темпли“. Заведението на Ален не беше изгубило и искрица от аристократичността си и когато мъжът, чиято единствена задача беше да отваря вратата, им отвори вратата, Ким се почувства като в рая. Настойчивостта, с която „Темпли“ глезеше посетителите си обаче, не беше единственото успокояващо въздействие. Ким беше отпуснал всички юзди. Докато се поздравяваха с приятелите си на бара, мъжки квартет за канцонети във фракове пееше арии на Пучини и медните им гласове се преплитаха с тихото жужене на разговорите.

— Ким — предпазливо започна Лаура, — искам да ти кажа нещо.

— Какво, *cara*?

— Онова, което ще ме попиташ по-късно — ако е това, което смятам, че ще ме попиташ, — много съм поласкана и доволна, ти наистина си ми много скъп, но... ами, нужно ми е доста повече време, за да се реша на такава стъпка...

Погледът на Ким проблесна, но тонът му беше мек.

— Лаура, много пъти съм ти казвал, че трябва да се научиш на повече спонтанност. Не бъди такава американка. Следвай сърцето си.

— Да, но...

— Това е последната ти нощ във Вечния град. Какво по-добро място за вричане във вечна любов? А, ето и цветята, които поръчах.

Един сервитьор носеше най-огромния букет от рози, който Лаура беше виждала някога. Освен това забеляза, че са в абсолютно същия оттенък като роклята ѝ. Сътрапезниците им вече бяха осъзнали, че някакво специално събитие се случва тази вечер и започнаха да се подбутват един друг и да поглеждат с очакване. Лаура, която беше станала червена като розите, се опита да приеме цветята едновременно с признателност, но без да изглежда ангажирана. Определено неангажирана.

Трудно е едновременно да се носят тридесет и шест рози с дълги стъбла и да се поддържа разговор. След като студентите и

преподавателите се настаняха на масата, Лаура се почувства като статуята на Дафне във Вила Боргезе, уловена в момента, когато се е превърнала в дърво. Накрая успя да убеди един приятелски настроен сервитьор да отнесе цветята под предлог да ги сложи във вода. Ким и някои от сътрапезниците им вече обсъждаха разгорещено какво вино да изберат, така че тя успя да огледа обстановката.

— Предполагам, че това е голяма вечер за вас — заговорнически прошепна съседът ѝ отдясно. — Ким е голям късметлия.

Лаура осъзна, че Ким вече е споделил намеренията си с някои колеги. Трябва да го беше планирал от дни, дори от седмици насам, без да ѝ казва нищо. Ако му откажеше пред всички тези хора, суетата му — безграничната — щеше да пострада ужасно. Всъщност, унижението му щеше да е пълно. Наистина ли искаше да му причини това? Или имаше и някакво трето решение, като например да му каже, че ще помисли, или да му каже „да“, но след няколко дни да си промени мнението.

Седна, цялата кълбо от нерви, и се замисли за начин да се измъкне от ситуацията. Вследствие бе единствената, която не хапна от платото *amuse-dueules*, което всички похвалиха гръмогласно.

В кухнята второто плато *amuse-gueules* чакаше на контролата, когато Ален изведнъж влезе и се приближи да го огледа отблизо.

— Какво е това? — попита гневно. Никой не му отговори.

Той се наведе и опита една хапка. За миг, докато дъвчеше, лицето му придоби отнесен израз на човек, прекрачил отвъд смъртния свят и видял серафим. Обърна се към Бруно. Не беше нужно, който и да е от двамата да казва нещо. В кухнята имаше само една личност, която можеше да е виновна за съдържанието на чинията.

Ален го изгледа. След това взе чинията и я обърна в кофата за отпадъци.

— Направи го отново — каза тихо. — Не, не ти — побърза да добави, когато Бруно посегна към ножа за тесто. — Ти — и кимна на Юго, който сви рамене и започна да изпълнява нареждането.

— Поръчка за маса дванадесет — извика Карл. — Една съомга... Маса дванадесет. Масата на американците.

— ... едни миди, едно *veloute*, един хайвер...

— *Oui, chef, oui, chef, oui, chef* — викаше Бруно, борейки се да запази всички поръчки за себе си.

С две дълги крачки Ален застана точно пред него.

— Какво, за Бога, си въобразяваш, че правиш? — процеди през зъби.

— Готвя — отвърна Бруно, за когото отговорът беше очевиден.

— Само че не и в моята кухня. Вън.

— Но ти каза...

— ... нищо, което да позволява да дойдеш тук и да съсипеш дисциплината на бригадата ми. Вън, преди да съм пратил някой да те изгони.

Зашеметеният Бруно взе ножовете си и излезе. Не можеше да повярва. Точно когато най-последно беше организиран всичко. И всичко се беше провалило по най-ужасен начин.

Излезе като слепец през задната врата и налетя право на един сервитьор.

— *Scusi* — измърмори, без да вдига глава.

— Какво става, Бруно?

Погледна. Беше Томазо, преоблечен в старата си униформа от „Темпли“. — Я виж, още ми става — каза приятелят му подръпвайки ръкавите на сакото. — Ама нейната й стои по-добре. — Той посочи Мари, която тъкмо излизаше от стаята за преобличане и се опитваше да накара униформата, в която се беше навряла, да изглежда като шита за нея, а не за ниския и с няколко размера по-слаб италианец.

— Какво правите тук?

— Донесохме ти пица. Решихме, че може да си гладен. — Тогава Томазо видя, че приятелят му не е в настроение за шеги и добави: — Всъщност решихме, че може да ти дотрябва помощ.

Бруно въздъхна.

— Благодаря ви, но няма смисъл. Изхвърлиха ме от кухнята. — И им обясни накратко какво се беше случило с Ален.

— И къде го главния хуйо сега?

— В кухнята, наблюдава готвенето.

— Някакъв начин да го изкараме оттам?

— Абсолютно никакъв. Никога не напуска кухнята, докато има клиенти. За нищо на света. — Една мисъл хрумна на Бруно. — Освен, когато изхвърля клиенти от ресторанта, де.

— Отлично. — Томазо порови в джоба на сервитьорското си сако, измъкна сервитьорски бележник и надраска нещо на листа. — Вие ме изчакайте тук и се пригответе да го заключите в гардероба веднага щом влезе.

Томазо отиде до контролата и подаде листчето на Карл, който го погледна и застина на място.

— Какво става? — процеди Ален.

— Маса дванадесет. Един от американците е поискал... — Карл снижи глас — стек с кетчуп.

— Така ли? — Гласът на Ален беше самият мраз. — Юго, ела с мен. Останалите, продължавайте да работите. Ей сега се връщам. И отменете всички поръчки за маса дванадесет — извика през рамо, докато крачеше към вратата.

Секунди по-късно Ален и Юго се оказаха здраво заключени в гардероба.

— Сега какво? — попита Томазо.

— Сега ще поговоря с останалите. — Бруно се върна в кухнята. — Чуйте ме, всички — извика.

Мигновено получи вниманието на аудиторията. Но сега, когато всички бяха приковали очи в него, не знаеше какво да каже.

— Положението е следното — започна: — Тази вечер на дванадесета маса има едно момиче, за което искам да приготвя най-вкусното ястие в живота ѝ. Това означава да променя менюто, защото ястията, която тя обича, съвсем не са тези на Ален, колкото и да са добри. Тя обича римски ястия, ястията, които аз обичам да готвя. Но аз не мога да го направя сам, не и на това ниво. Ще се наложи да подготвим цяло меню от край до край, и то веднага, а това означава, че трябва всички да пожелаете да ми помогнете.

Настъпи продължително мълчание. Тогава Карл попита:

— Къде е шефът?

— Заключен в гардероба.

Настъпи още едно продължително мълчание.

— Ще ни уволни до един — нервно се обади някой.

Бруно поклати глава.

— Няма да ви уволни. Ако до един се съгласите да ми помогнете, няма да може да нарочи никого. И освен това, ако ви уволни всичките, няма да може да отвори утре, както и аз няма да мога да се справя без вас. Истината е, че той има по-голяма нужда от вас, отколкото вие от него.

Карл се обади:

— Хареса ми онази римска манджа, която ми показа, когато дойдоха мафиотите. И освен това ми омръзна да крещя поръчките на онзи идиот. Време е да се позабавяваме. Аз ще ти помогна.

— А останалите? — Бруно огледа персонала. Един по един, кой по-ентусиазирано, кой не толкова, хората от бригадата кимнаха.

— Браво — каза Бруно. — Да се залавяме за работа. Ти — той посочи най-близкия стажант, — донеси ми малко белтъци.

— Да, шефе.

— Останалите, слушайте внимателно.

— Здравсти — усмихна се лъчезарно Мари на маса дванадесет. — Някой каза ли ви специалитетите, приятели?

— Вече поръчахме — отбеляза някой.

— Боя се, че това, което сте поръчали, свърши.

— Всичкото ли?

— Почти. Но имаме, ъ-ъ, *carpaccio* от *carpetto* на тиган със сос „Сънлива маргарита“ и ловени на връв *radacchio* — изброи тя много бързо съставките, тъй като нямаше никаква представа какво възнамерява да стотви Бруно.

— Звучи ми добре — каза младежът най-близо до бюста на Мари.

— И на мен — обади се момичето до него, което и без това не си спомняше какво беше поръчало.

— Добре. Специалитетът на главния готвач за всички. И още от това вино — побърза да каже Мари, навеждайки се ниско над масата, за да налее последната течност от бутилката в чашата на Ким Фелоус.

— Специалитетът на главния готвач съдържа ли въглехидрати? — подозрително попита той.

— Абсолютно никакви — увери го тя. — Той е сто процента екологично чист. — И си отиде, преди той да ѝ поиска обяснение. На

съседната маса Томазо също беше зает да обяснява, че съжалява, но менюто е било променено в последната минута.

Кухненският персонал на „Темпли“ никога не беше работил толкова усилено под диктаторството на Ален, колкото работеха сега за Бруно. Ястия, чието приготвяне отнемаше часове, сега излизаха готови за минути.

— Върви много добре — потвърди Томазо, когато се върна за още поръчки. — Само подавай храна.

— Правя каквото мога — измърмори Бруно.

— Прави каквото можеш, но по-бързо. В залата има хора, които до десет минути ще прегладнеят.

Бруно готвеше по-бързо. Скоро към залата пое река от чинии, но време за почивка нямаше. Веднага даде нареждания на персонала за секунди.

В залата се случваше нещо необичайно. Кухненският персонал си даде сметка за непознатия шум иззад двойните врати, наподобяващ жуженето на рояк пчели. Неколцина, които бяха присъствали на инцидента със змиорките, разтревожено вдигнаха глави. В този момент един сервитьор влезе през летящите врати и дотогава приглушеният шум изведнъж се чу ясно. Това беше жуженето на оживени разговори. Не просто разговори. Заедно с тях се дочуваше смях, всякакъв смях — весел, неприличен, дрезгав, радостен и дори този на някаква дама, която крякаше като гъска.

На маса дванадесет само двама души останаха незасегнати от приповдигнатото настроение. Лаура, на която ѝ се гадеше от нерви, не беше докоснала храната си. И Ким, придържащ се стриктно към диетата си, изглеждаше все по-озадачен, докато сътрапезниците му ставаха все по и по-весели.

Квартетът за канцонети на Ким изпълваше паузите между ястията със собствени сладникави аранжimenti на теми от Росини. Но на Томазо тя не минаваха и той извади от джоба си един компактдиск

и само след секунди из залата се разнесоха началните акорди на „Рокинг ол овър дъ уърлд“. Певците скоро се предадоха неохотно.

Томазо се огледа и забеляза все още прекалено много хора на празни маси. Засега всичко беше наред, но рано или късно щяха да се зачудят къде им е следващото ястие.

— Някой да провери какво става с Ален — прошепна Бруно на Томазо. — Виж да не е получил инфаркт.

— Изобщо не се притеснявай за него. Ще му дам допълнително от твоите *amuse-gueules*.

Той отде при гардероба, отключи и откряна вратата, за да надникне. Готварската шапка на Ален беше паднала и той беше притиснал страстно устни в тези на Юго Кас.

Томазо се усмихна, тихо затвори вратата и я заключи.

Най-накрая бяха приготвени и секундите и надзираващият потока от ястия между кухнята и залата Томазо си отдъхна малко.

— Вече можеш да се посветиш на яденето на Лаура — информира той Бруно.

Бруно побърза да отмести ястието, което приготвяше, и посегна за други съставки.

Сътрапезниците на Ким изглеждаха като опиянени. За свой ужас той забеляза, че дори не седяха по местата си: разхождаха се наоколо, разговаряха с напълно непознати хора, смееха се и се шегуваха. Ким взе решение. По-добре да го направи сега, преди тези шумни италианци да са съсипали свършената атмосфера, върху която се беше трудил толкова усилено.

— Спрете тази музика, ако обичате — каза на враждебно изглеждащия сервитьор. В един момент „Стейтс Куо“ млъкнаха. Ким се изправи. Един след друг сътрапезниците му изоставиха заниманията си и се обърнаха да видят какво става. Ким кимна на квартета, който запя. Смехът притихна, заменен от тихите тържествени грели на Алегриевото „*Miserere*“.

— Лаура, скъпа — подхвана Ким на италиански. — Именно в този град Петрарка написа някои от най-прекрасните си поеми за девойката на име Лаура. Сега, пет столетия по-късно аз също се влюбих в нея...

„Това е — помисли си Лаура, докато четиридесет и осем чифта очи се обръщаха да я погледнат. — Какво, по дяволите, ще правя?“

— Пълен провал — изкрещя Томазо на Бруно, връхлитайки в кухнята. — Американецът ѝ прави предложение.

— Моля?

— *Si*. По-добре се размърдай.

Бруно погледна хаоса от продукти на масата си.

— Ама аз не съм готов.

— Много жалко. Докато станеш готов, ще е много късно.

Ким вече довършваше речта си. Беше извисена и благородна, и дълбоко затрогваща: и мъжете, и жените започнаха да бършат сълзи, когато Ким накрая подгъна коляно, извади кутийката и я отвори. Колективна въздишка се разнесе, когато пръстенът проблесна в лъчите на залеза.

— Лаура — *bellissima* — ще станеш ли моя съпруга? — изрече той в мига, в който певците допяваха последните извивки.

Из цялата зала хората вдигнаха ръце в очакване да започнат да ръкопляскат. Оставаше дребната подробност с отговора на Лаура — който несъмнено щеше да бъде също толкова красив и също толкова затрогващ — и тогава всички щяха да изпаднат в бурно веселие.

Лаура си пое въздух.

— Ким, ти ми зададе този въпрос пред всички тези хора, затова пред всички тези хора се налага да ти отговоря. Ти си прекрасен, интелигентен и чувствителен човек и наистина ми беше приятно да сме заедно. Но отговорът е „не“. Имаш право веднага да ми поискаш обяснение, а може да ти обясня и по-късно, но съжалявам, това е окончателното ми решение.

Тишината можеше да се реже с нож. Ким побърза да каже:

— Лаура, разбирам, че има какво да се обмисля. Да, нека поговорим. Естествено, че трябва да поговорим. Ти пийна малко вино, хапна добре — знаеш как притъпяват мисленето тези въглехидрати —

затова ще го приема като „може би“, а ти разполагаш с колкото си време искаш...

— Ти не слушаш какво ти казвам — прекъсна го тя. — Отговорът ми не подлежи на преговори. Ти ме научи на много неща, но беше само моят рикошет от... от нещо минало, което свърши ужасно. Не желая цял живот да ми се заповядва какво да правя и не искам да ми се заповядва да се омъжа за теб.

В дъното на залата Томазо побутна Бруно напред.

— Сега или никога, приятелю — прошепна.

Бруно държеше чиния с няколко парчета круша с малко сос забайоне в нея — всичко, което беше успял да приготви. Докато крачеше към Лаура, останалите посетители усетиха, че забавлението изобщо не е приключило и извърнаха глави към него. Някой се изкиска. Бруно усети, че бузите му пламват.

Накрая се озова пред нея. Не можа да разтълкува нищо в погледа ѝ, никакво изражение, в което да намери утеха или отчаяние.

— Това е за теб — каза и остави чинията пред нея.

Лаура погледна крушата в миниатюрния ѝ остров от *zabaione*. Бруно внезапно осъзна, че това не е достатъчно. Настъпи дълго, ужасно мълчание.

— Исках да ти кажа, че то изразява чувствата ми към теб по-добре, отколкото бих го изказал с думи — изрече безпомощно. — Но не е вярно, нали? Не изразява нищо. Понякога храната е просто... храна. — Той погледна към Ким, който го гледаше с изпепеляващо презрение. — Той поне има куража да ти каже какво иска. Докато аз винаги мислех, че мълчанието ми, готвенето ми по някакъв начин ще бъдат достатъчни.

Лаура кимна бавно.

— Когато си мисля за всички ястия, които ти сготвих, ястия, които трябваше да те заслепят, да те въодушевят, да те приласкаят, дори да те прелъстят. Но няма измислено ястие, нито рецепта, които да ти кажат простата истина.

Тя не каза нищо.

— Истината е — започна той и спря, давайки си сметка, че всички в залата го гледат с изражения, вариращи от веселост до неразбиране. Мълчанието се проточи цяла вечност. Вкусваше го.

Изпълваше устата му като сурово тесто, лепкаво и засищащо, отнемащо му способността да говори...

— Истината е, че те обичам — каза тихо. — Винаги съм те обичал. Винаги ще те обичам. И нещото, което искам повече от всичко на света, е да продължа да те обичам.

— Утре си заминавам — каза Лаура.

— Знам — простичко отвърна той. — Но имаме тази нощ.

Докато се изправяше, тя пхна едно парче круша в устата си.

— В такъв случай, дай да не я прекарваме тук.

В един малък бар в една пресечка на Виале Глориозо Дженаро най-последно беше привършил с усъвършенстването на гаджията. Беше създал някакъв първобитен турбостартер, сглобен от частите от трактор, които беше открил на микробуса, от външна нагнетателна помпа, пригодена от охлаждащата система на двигателя, както от множество други приспособления, за които беше убеден, че ще свършат работа. Вече натъпкал цедките с мляно кафе, включи запалването и се отдръпна.

В първия момент не се случи нищо. След това с мощно пулсиращо дрънчене огромният двигател поде и започна да набира налягане.

През улицата, на последния етаж Бруно и Лаура не чува дрънченето на Дженаровата кафемашина. Двамата най-последно се бяха отдали на сладкия, дълго чакан вкус на тялото на другия.

Когато стрелката на датчика за налягане се вдигна до максимума, Дженаро изпусна една доволна въздишка. Работеше. Беше постигнал целта на живота си — свършената чаша кафе. Посегна към клапана, който трябваше да пропусне затворената в нищожно пространство вода през смляното кафе. Но посегна със секунда закъснение.

Експлозията се чу чак на другия бряг на Тибър и небето над „Трастевере“ се озари за миг.

— Какво беше това? — спря за миг Бруно. И тъй като Лаура не му отговори, продължи онова, което беше прекъснал.

ДВАДЕСЕТ И ПЕТ

РЕЦЕПТИ

„Вкусът, който тези рецепти целят да постигнат, трябва не да удивлява, а да вдъхва кураж. Произходът му се корени в културната памет, в дълговечния свят на италианските кулинари, всяко поколение, от които разстила маса, на която следващото да се чувства у дома си.“

Марчела Хазан,
„Основи на класическата
италианска кухня“

To: Bruno
From: Laura
Re: Ето ме у дома.

Ето ме у дома. Далеч, далеч. Тук всичко ми се струва много голямо и напрегнато след Рим. Но колежът си е същият. Много ми е странно, след като толкова много ми мина през главата, да се върна и да намеря същите хора, вършещи същите неща, както преди да отпътувам.

След два месеца и половина идва ваканцията и ще дойда при теб (да живеят евтините билети). Междувременно... днес следобед отидох в италианския квартал и намерих магазин за хранителни стоки. Е, не е „Джилеми“, но има доста неща, които са ти познати. И познай какво? Курсове по готварство, на които мога да се запиша. Пази си лаврите, момче.

Обичам те,

Л.

П.П. Откъде да почна?

To: Laura

From: Bruno

Re:re: Ето ме у дома.

SPAGHETTI AJO E OJO

Това е възможно най-простото...

Всъщност *spaghettini*-те — по-тънките спагети — задържат мазнината по-добре. Ако не ги намериш, опитай с *linguine* или пък с *vermicelli*.

Накълцай скилидка чесън на възможно най-тънки резени и я запържи в някакъв качествен зехтин до омекване (не до кафяво). Добави малко лют червен пипер. Междувременно свари пастата в подсолена вода, отцеди я и я изсипи в зехтина да се запържи в продължение на минута. Поднеси със сол, червен пипер и щедро количество *pecorino romano*.

TAGLIATELLE SOP RAGÙ BOLOGNESE

Болонците са известни с липсата, на каквато и да е грижа относно това, което слагат в устата си, която е и причината „Болонезе“ да означава, освен това, и „свирка“. Но класическото рагу не е толкова лошо.

Запържи малко накълцани зеленчуци — лук, моркови, целина, ако имаш и няколко гъби. Ще ти трябват и около 120 грама панчета или накълцан бекон на 300 грама кайма. (Свинската е най-добра). Пържи, докато месото посивее, след което добави малко вино: изчакай да се изпари и след това добави четири супени лъжици доматино пюре и подправки. Не е лошо да добавиш и щипка лют пипер. Постепенно прибави останалото вино от бутилката и триста милилитра бульон. Според традиционната рецепта това се готви „от изгрев до залез“, но няколко часа са му напълно достатъчни. След това добави малко сметана и остави на огъня без похлупак, докато стане гъсто и лепкаво.

Или пък, ако имаш малко повече смелост:

RAPPARDELLE CON SUGO DE LEPRE

Запържи малко накълцан бекон или панчета, прибави накълцаното зайче (на съвсем малки парчета), остави да се зачерви отвсякъде, дръпни от огъня и дръж на топло. Запържи на слаб огън нарязания лук и малко чесън, докато омекнат, и в никакъв случай до покафеняване. Прибави шепа брашно (постепенно), а след нея и три четвърти бутилка вино. Изпий останалото. Върни заешкото в тенджерата, подправи с пъпка карамфил и много мащерка (без стъблата). Остави да се задушава в продължение на два часа, след което отдели месото от костите и го накъсай на дребно, преди да го върнеш в соса. Увеличи огъня, за да се изпари още. (Ако зайчето има дроб, запържи го и го прибави смлян към соса, за да го сгъсти.)

Поднеси с *rappardelle* и настърган пармезан.

Казах ли ти, че те обичам?

Б.

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re: Ето ме у дома.

Да, много пъти.

Миналата вечер сготвих рагуто на новата ми съквартирантка Люси. Което, естествено, доведе до това, че по време на вечерята се наложи, малко по малко, да ѝ разкажа цялата история... Тя направо се разплака. И така, ако трябва да съм кратка, Люси се самообяви за твой официален представител, който да ме предпазва от изкушения, ергенски барове и преподаватели на средна възраст. Но ми се струва, че ако реша, ще успея да ѝ се изплъзна. (Шегичка.)

Утре е първият ми урок по готвене. Очевидно ще се учим да кълцаме. Ха! Скоро ще съм опасна с нож в ръка, така че не ме ядосвай, любовнико. Нали не си забравил, че ви знам що за хора сте вие, италианците.

Лаура

П.П. Ако изобщо смяташ, че тук могат да се намерят зайчета...

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re: Ето ме у дома.

Благодаря за зайчето. Много си сладък. Човекът от „Федекс“ обаче изглеждаше леко озадачен.

Според учителката ми по готвене Марта пръстите ми били сръчни!

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re: Ето ме у дома.

Всъщност, помня тези сръчни пръсти много добре...

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re: Ето ме у дома.

По този повод... телефонен секс, довечера, около десет часа, мое време?

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re:re:re: Ето ме у дома.

Ммммммм. Беше страхотно. Спокойни сънища.

To: Bruno

From: Laura

Re: re:re:re:re:re:re: Ето ме у дома.

Нали? Да.

Какво има за закуска?

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re:re:re:re:re:re:re: Ето ме у дома.

ZABAGLIONE

Ядат го и за закуска тук в провинцията, забравих да ти кажа.

Разбий 6 жълтъка от пресни яйца с три супени лъжици пудра захар, след което прибави, без да спираш да бъркаш, чаша сухо бяло вино. Изсипи в тенджера, поставена в тиган с вряща на бавен огън вода, и разбивай с миксера. Ще се надигне като плътна пяна. Страхотно.

Поднеси с аспержи, препечени филийки, кифла, десерти, бюст...

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re:re:re:re:re:re: Ето ме у дома.

Това забайоне... истински рай. Люси много моли, ако ти изневеря, да те вземе тя.

Междувременно, какво ще вечеряме?

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re:re:re:re:re:re:re: Ето ме у дома.

SALTIMBOSSA

Ето това е едно истинско римско ястие.

За двама вземи четири тънки резена телешко. Увий ги в намаслена хартия и ги начукай съвсем тънко с точилката. Постави върху всяко по едно парче прошуто и по два листа салвия. По рецепта трябва да забодеш ролцата с клечка за коктейлни хапки, но на мен ми е по-лесно просто да свия телешкото на руло и да го сплескам със същата тази

точилка. Оваляй ги в смес от брашно, сол, черен пипер и по желание с малко лют червен пипер. Пържи ги по една минута от всяка страна. Отстрани от огъня и дръж на топло. Налей в соса чаша бяло вино или марсала и намали огъня. Преди да излееш соса върху месото, добави бучка прясно масло и няколко капки лимонов сок.

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re: Ето ме у дома.

Вече мога да правя сос бешамел! Марта казва, че имам усет...

Да вечеряме заедно утре?

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re: Ето ме у дома.

Да вечеряме. По същото време, на различни континенти, същата вечеря.

Следващото се приготвя малко по-продължително, но, вярвай ми, напълно си струва.

Coda alla vaccinara

Ще ти трябва волска опашка — около 1.8 килограма, измита и почистена от сухожилията. Вари я в продължение на десет минути и обирай пяната. Прибави един морков, един стрък праз, стрък целина и малко магданоз или мащерка. Задушавай в продължение на три часа. Ако намериш волски или свински бузи, добави и от тях. Запази бульона.

След това в отделен тиган стопи малко мас или олио и на тих огън разбъркай нарязаните лук, моркови, свински бузи (или бекон, ако не си намерила свински бузи) и смачкана скилидка чесън. Добави малко нарязан магданоз и волската опашка. Налей половин бутилка сухо бяло вино и остави да се поизпари. След това добави десетина

обелени и нарязани домата (т.е. консерва и половина) и една препълнена лъжица доматино пюре. Не е лошо да подправиш с малко индийско орехче и канела. Задушавай в продължение на два часа, като доливаш по малко бульон от другата тенджера, докато поизври.

Може да добавиш малко сварена и нарязана глава целина, стафиди, борови семена и дори малко натурално какао. Ако решиш, добави ги накрая и подръж на огъня още десет минути.

Б.

To: Bruno

From: Laura

Rc:rc:re:re:re:re:re:re:re:re:re:re: Ето ме у дома.

Да оберя пияната, а? Все на мен ще ми се случи. Успях да открия волска опашка — отне ми цяла вечност и месарят, от когото я купих, ме попита дали е за кучето ми! Както и да е, вече се готви. Слея малко ще отида да проверя да не е извряла.

Ето ти нещо много важно: на курса ни казаха да си закупим първата си италианска готварска книга, масивен том, написан от истинска *nonna*, сигурна съм — например, виж какво казва по въпроса за правенето на паста:

„Не се изкушавайте да си закупите някоя от онези ужасни машини, които сдъкват яйцата и брашното от едната страна и изкарват каквато паста си пожелаете от другата. Онова, което излиза, е жалък, сополоподобен продукт и освен това почистването на тази измишльотина с вбесяващо досадно.“

Дамата определено си я бива с думите. Казах ли ти, че съм твърдо решена да правя паста на ръка? Само тогава ще стана истинска италианска съпруга.

Ще ти звънна довечера, като сготвя. Ще вечерям в леглото.

Л.

To: Laura
From: Bruno
Re: миналата нощ

Знам, че съм го казвал, но реших, че може би ще
искаш да го имаш в писмен вид: Обичам те.

Б.

To: Bruno
From: Laura
Re:re: миналата нощ

И аз. Всъщност, сополоподобни секрети ми текат в
най-неподходящите моменти.

Л.

To: Bruno
From: Laura
Re:re:re: миналата нощ

... Като днес, когато рязахме зеленчуци и попаднах
на една тиквичка, която приличаше точно на теб. Целунах
я, когато никой не ме гледаше.

Л.

To: Laura
From: Bruno
Re:re:re:re: миналата нощ

Блазе ѝ на тиквичката.

Ето една хубава рецепта за антипасто:

ПЪРЖЕНИ ЦВЕТОВЕ ОТ ТИКВИЧКИ

Цветовете трябва да са мъжки (от стъблото), а не
женски (от плода) — мъжките са по-хрупкави. Трябва да са
свежи и твърди. В Рим, преди да ги изпържат, понякога ги
пълнят с малко моцарела и аншоа.

Пригответи палачинково тесто от 135 г брашно, сол, черен пипер, индийско орехче, две лъжици олио и два жълтъка (запази белтъците). Добави, като разбиваш с миксера, шест супени лъжици бяло вино, а може и малко повече — колкото да стане тестото гладко. Остави го да почине половин час. След това разбий белтъците на сняг и ги добави внимателно в сместа. Изрежи тичинките, потопи цветовете в тестото и ги изпържи бързо в силно сгорещено обилно количество мазнина. Остави върху салфетка, за да попие мазнината, поръси с подправки и сервирай веднага. Върви много добре с:

**ПИПЕРКИ ПЪЛНЕНИ СЪС ЗАЕШКО
(РЕЦЕПТА ОТ ПРОВИНЦИЯТА)**

Отрежи капачетата на четири пиперки и ги запази. Почисти семките. Изпечи ги на умерена фурна в продължение на 20 минути, не повече. Междувременно изпържи в прясно масло нарязаното на дребно заешко месо. Добави две шепи нарязани гъби и чаша сухо бяло вино и остави да се изпари на бавен огън. Добави чаша пилешки бульон и малко доматино пюре. Остави на слаб огън още 10 минути, след което напълни пиперките със сместа. Затвори ги с капачетата и печи в продължение на петнадесет минути.

Б.

To: Bruno

From: Laura

Re:re:re:re:re: миналата нощ

Е, това вече си беше засукано. Няма ли нещо по-просто? Като десерт, например?

(Из готварската ми книга от курса: „Соковете на тези два квинтесенциални средиземноморски дара на природата, — маслината и лимонът, оказват вълшебно ароматизиращо въздействие върху варения мозък...“ — сега разбирам какво ми се случило в Италия. Мозъкът ми се

свари от жегата, след което бях омагьосана. Да не споменаваме ароматизирана. И за всичко си виновен ти.)

To: Laura

From: Bruno

Re:re:re:re:re:re: миналата нощ

Ето ги и десертите. Пригответи ги и ги вземи заедно с телефона в леглото. Ще ти се обадя към единадесет твое време...

TIRAMISU

Разбивай 5 жълтъка със 180 грама захар (около 3/4 чаша), докато захарта се стопи и сместа стане лека и пухкава. (Като вдигнеш бъркалката, от нея трябва да се стича лента от сместа.) Добави 250 грама маскарпоне и разбивай, докато сместа стане гладка. Разбий белтъците в отделен съд, докато в сместа започнат да се образуват връхчета. Добави внимателно към маскарпонената смес.

Налей 250 милилитра много силно *ristretto* и три супени лъжици бренди или марсала в широк и плитък съд. Накисни 40 бишкоти в течността, но не ги оставяй да се разпадат. Подреди половината на дъното на форма за торта. Изсипи отгоре половината маскарпоне и нареди останалите бишкоти и останалото маскарпоне. Остави в хладилника поне два часа. Преди да поднесеш, поръси с настърган шоколад.

Ето още един любим на римляните десерт, който е още по-лесен...

ПРАСКОВИ В БЯЛО ВИНО

Попари прасковите с вряла вода, за да ги обелиш по-лесно, нарежи ги в дълбок съд, поръси ги със захар и ги залей с червено вино. Готови са за ядене след един час в хладилника.

Ще се чуем по-късно, като си легнеш. О — няма да ти трябва лъжица.

Б.

To: Bruno
From: Laura
Re:re:re:re:re:re:re: миналата нощ
Голямо мазало...!

Обичам те, Л xxx :)

П.П. Какво ще ми сготвиш първата вечер, като се върна в Рим?

To: Laura
From: Bruno
Re: връщаш се?
Ето това е доста сложно.
Дали да не го сготвим заедно?

Б.

To: Bruno
From: Laura
Re:re: връщаш се?

О, не, маестро — не забравяй, че готвя от вчера. И освен това ви знам вас, готвачите. Ако нещо сбъркам, ще почнеш да ми крещиш, нали? И сигурно ще ме разплачеш.

Л.

To: Laura
From: Bruno
Re:re:re: връщаш се?

Да ти крещя? Предпочитам да си извадя сърцето и да го изпържа. Освен това да съм в една кухня с теб е най-прекрасното нещо, което мога да си представя... което ми напомня, че имаше нещо, някой — преди да се съберем, което сигурно ще трябва да ти разкажа. Звънни ми по-късно — но не и преди да си затворила очи и да си си помислила за:

АВВАССНЮ АЛЛА САСЦИАТОРЕ

Помниш ли го?

Ястие, което е по-добре да изчака появата на първите агънца сукалчета.

Ще ти трябва кило или малко повече плешка и филе, накълцани на хапки със сатър. Запържи добре, за предпочитане в свинска мас. Добави сол, черен пипер, смачкан чесън и пълна шепа салвия и малко розмарин. Остави да се задуши в продължение на 1 минута, след което поръси агнешкото с брашно през фино сито. Разбъркай хапките и добави 8 супени лъжици качествен винен оцет. След половин минута намали огъня и добави малко вода, за да се задуши. Сложи капака леко откренат и добавяй вода, ако се изпари всичката. Готово е, когато месото започне да пада от костите — час, час и нещо.

Непосредствено преди да поднесеш, смачкай 4 филета от аншоа със соса от агнешкото и малко вода. Добави към месото и разбъркай.

Или:

ПОРСНЕТТА

Прасенце сукалче може да се намери по всяко време на годината. (Е, може би не там, където си в момента.)

За приготвянето на това ястие има много начини. Веднъж опитах прасенце, напълнено със салвия и диво резене, и беше невероятно. Но лично аз предпочитам тази рецепта, която е чисто римска:

Накълцай на дребно вътрешностите на прасенцето — сърце, бял дроб, черен дроб и др., и ги задуши в мас или в олио. Добави щедро розмарин, чесън и салвия. Обезкости прасенцето и го напълни със сместа, заший го, нарежи кожата на няколко места и печи на жар в продължение на пет часа. Ако няма жар, пещ на дърва за пица също върши работа.

Нека поговорим по-късно...

Б.

To: Bruno

From: Laura

Re: разговорът миналата нощ

Е, предполагам, че трябва да ѝ благодаря. Очевидно те е научила на много неща. (Имам предвид готвенето, разбира се.)

To: Laura

From: Bruno

Re:re: разговорът миналата нощ

Разбира се.

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.