

traduki 

Това издание е подпомогнато от ТРАДУКИ – европейска мрежа за литература, инициирана съвместно от Министерството по европейски и международни дейности на Република Австрия, Министерството на външните работи на Федерална Република Германия, швейцарската културна фондация „Про Хелвеция“, КултурКонтакт Австрия, Гьоте-Институт, книжна агенция УАК Словения и Фондация „С. Фишер“.

Мартин Зутер

**ГОТВАЧЪТ**

Роман

Превела от немски  
Ваня Пенева

Martin Suter  
Der Koch

© Copyright of the translation: S. Fischer Foundation  
by order of TRADUKI

Мартин Зутер  
Готвачът

© Ваня Пенева, преводач, 2011  
© Anna Simeonoff, художник, 2011  
© ИК „Унискорп“, 2001

ISBN 978-954-330-347-2

София, 2011

Приложение с подробни рецепти и указание  
на източниците в края на книгата.

Март 2008 г.

На Тони  
20.07.2006 – 25.08.2009

## 1

– Мараван! Дай сифона!

Мараван веднага остави острия нож до нарязаните на тънки ивички зеленчуци, отиде до отоплителния шкаф, извади горещия сифон от благородна стомана и го отнесе на Антон Финк.

Сифонът съдържаше забайон\* за мечи лук\*\*, сервиран към маринованите филета от скумрия.

Мараван беше готов да се обзаложи, че емулсията ще спадне още преди да стигне до масата. Бе проследил как Финк, специалистът по молекулярна кухня\*\*\*, слага в сместа ксантан\*\*\*\* и брашно от семки на рожкови.

---

\* Италиански крем от жълтъци, захар, вино, ликьор или шампанско, сметана и ядки. – Б. пр.

\*\* *Allium ursinum* L. – левурда, див лук, див чесън. – Б. пр.

\*\*\* Молекулярната кухня изучава физико-химичните процеси по време на кулинарната обработка, както и механизмите, отговорни за преобразуването на отделните съставки. С понятието „молекулярна кухня“ обикновено се обозначава модна тенденция в кулинарията, за която са характерни различни блюда с необичайни свойства и съчетания на компонентите. – Б. пр.

\*\*\*\* Полизахарид, получен като вторичен метаболит при биотехнологичен ферментационен процес, базиран на отглеждането в аеробни условия на микроорганизма *Xanthomonas campestris*. Ксантанът е единственият бактериален полизахарид, получаван в промишлени условия. В хранителната индустрия се използва като стабилизатор на емулсии, водозадържащ, повишаващ стабилността при процесите на стапяне и замръзване, инхибира разграждането на нишестето, подобрява структурата, стабилизира суспензии, дисперсни системи, използва се като сгъстител.

Вместо ксантан и брашно от семки на гуар\*, както се препоръчва за гореща емулсия.

Мараван остави сифона на работния плот пред нетърпеливо чакащия готвач.

– Мараван! Жулиените! – Гласът беше на Бертран, отговорника за гарнитурите. Тъкмо той му бе поръчал да ги приготви.

Само за няколко секунди Мараван нарязва останалия зеленчук – беше виртуоз на рязането – и отнесе равните ивици на Бертран.

– Ама че гадост! – изкрещя зад него Антон Финк, майсторът на молекулярната кухня.

Предвид икономическото положение и времето навън „Хувилер“ – никой не го наричаше „При Хувилер“, както пишеше на фасадата – беше добре посетен. Само изключително внимателен наблюдател би забелязал, че маси четири и девет липсват, а на две други табелките „Запазено“ все още очакват своите гости.

Подобно на повечето първокласни ресторанти от епохата *Nouvelle Cuisine*\*\* украсата на заведението беше малко прекалена. Тапети на шарки, завеси от тежка имитация на брокат, по стените олеографии на извест-

---

\* Гуар гума е полизахарид, получен от растението гуар от сем. Бобови. Гумата се получава след обелване, смилане и пресяване на гуаровите семена и представлява фина светлокремава пудра. Гуаровият боб расте в Раджастан – гранична област между Индия и Пакистан. В хранителната промишленост се използва като емулгатор и стабилизатор. Смята се за безопасна добавка. – Б. пр.

\*\* С понятието се обозначава кулинарно изкуство, развито през 70-те години във Франция, което цели съхраняването на специфичния вкус на всеки продукт. Създава се нова лека кухня, която работи с малко мазнина, но с много пресни подправки и зелени растения. Характерни ястия са зеленчуковите пюрета и задушеното на пара месо. Използват се рецепти от регионалната кухня, приготвени с пресни продукти според сезона. Особено значение се отдава на представянето на ястията. Гарнирането се издига в култ. – Б. пр.

ни натюрморти в позлатени рамки. Основните чинии бяха твърде големи и пъстри, приборите – прекалено неудобни, а чашите – пресилено оригинални.

Фриц Хувилер знаеше, че модата на ресторанти като неговия е отминала, и имаше точни планове за ново позициониране, както го наричаше консултантката му по вътрешна архитектура. Ала моментът не беше подходящ за инвестиции и реши да осъществи обновяването стъпка по стъпка. Като първа новост промени цвета на куртките, панталоните и триъгълните шалчета на готвачите: всичко в модерното черно. Облече в черно цялата бригада, дори *commis de cuisine*\*. Само кухненските помощници и служителите в офиса носеха, както и преди, бяло.

По отношение на кухнята също бе започнала промяна в ориентацията: готвачите подчертаваха класическите и полукласическите ястия с молекулярни хайлайти. За целта Хувилер назначи на овакантеното място за *gardemanger*\*\* готвач с опит в молекулярната кухня. Собственикът вече нямаше лични амбиции в готвенето. Рядко работеше в кухнята. Бе съсредоточил вниманието си върху администрацията и посрещането на гостите. Към средата на петдесетте бе многократно награждаван готвач, преди трийсет години го наричаха пионер на *Nouvelle Cuisine*. Беше на мнение, че вече е дал своя принос за кулинарното развитие на страната. Смяташе се за твърде стар, за да тръгне още веднъж по нов път.

След некрасивата раздяла с жена си, на която дължеше голяма част от успеха на „При Хувилер“ и злополучното вътрешно обзавеждане, пое задължението да изпълнява представителните функции пред клиента-

---

\* Млад готвач, току-що завършил образованието си и започнал да практикува. – Б. пр.

\*\* Отговорник за студените блюда. – Б. пр.

та. Преди раздялата възприемаше редовните вечерни обиколки от маса на маса като досадно задължение, но междувременно бе започнал да го изпълнява с удоволствие. Късно откритият талант за общуване го отведе и в професионалния съюз и новият ангажимент му отнемаше много време. Фриц Хувилер стана член на Председателството, а в момента беше изпълняващ длъжността президент на *swisschefs*.

В момента Хувилер стоеше до номер едно – маса за шестима, днес заредена само за двама. Там вечеряше Ерик Далман с делови партньор от Холандия. За апетитив Далман бе поръчал шардоне от Томас Щудак от Маланс, реколта 2005-а, по сто и двацет франка бутилката, вместо, както обикновено, бутилка „Круг Гранде Кюве брут“ за четиристотин и двацет.

Това беше обаче единствената му отстъпка пред икономическата криза. За вечеря както винаги поръча големия сюрприз.

– А вие? Засегна ли ви кризата? – осведоми се Далман.

– Никак – излъга Хувилер.

– Качеството е устойчиво на кризи – отсъди Далман и вдигна ръце, за да направи място за чинията с тежък метален похлупак, донесена от келнерката.

Следващата ми стъпка ще е да сложа край на театъра с похлупаците, обеща си Хувилер, преди младата жена да хване с всяка ръка по една месингова дръжка и да повдигне сребърния капак.

– Мариновано филе от скумрия върху легло от сърцевина на резене и забайон с мечи лук – обяви тя.

Господата изобщо не погледнаха чиниите си. И двамата бяха втренчили погледи в жената, донесла вечерята им.

Само Хувилер се взираше в забайона с мечи лук, покрил чинията като зелена слуз.

Андрея беше свикнала с въздействието, което оказваше върху мъжете. Обикновено ѝ беше досадно, но понякога проявяваше практичност и се възползваше от предимствата си. Особено когато ѝ се налагаше да си намери работа. А това се случваше често, защото външността ѝ, от една страна, улесняваше назначаването ѝ на ново работно място, но, от друга, затрудняваше запазването му.

При Хувилер беше само от десетина дни, а в кухнята и сред обслужващия персонал вече се бяха породили малките съперничества, които познаваше до болка и ужасно ѝ бяха омръзнали. Някога се опитваше да реагира с весели прояви на другарство, но недоразуменията никога не преставаха. Междувременно се бе научила да се държи на разстояние от колегите си. Това ѝ навличаше обвинения в надменност, но те не я притесняваха особено.

Както не я притесняваше и фактът, че двамата дебелици са зяпнали нея, вместо да гледат в чиниите си. Може би така няма да забележат, че филетата омекват в соса от мечи лук.

– Когато жена му беше още тук, яденето беше по-добро – отбеляза Далман, щом отново остана сам с госта си.

– Тя ли се грижеше за кухнята?

– Не, но той прекарваше повече време там.

Ван Гендерен се засмя и се посвети на рибата си. Номер две в международна компания със седалище в Холандия, сред най-важните доставчици за соларната

индустрия, той бе дошъл да се срещне с Далман, който можеше да му уреди известни контакти. Един от специалистите на Далман беше да урежда контакти.

Преди няколко седмици Далман навърши шейсет и четири години. По фигурата му вече се забелязваха ясни следи от дълъг живот на бизнесмен, в който кулинарията винаги е била решаващо средство за убеждаване: малко наднормено телло, на което се старееше да придаде форма със стегната жилетка, торбички под воднистите бледосини очи, отпусната кожа на лицето с едри пори, винаги леко зачервена на скулите, тесни устни и глас, който с годините ставаше все по-сонорен. От жълторусата коса бе останал само половин венец, който на тила покриваше яката на ризата, а отстрани преминаваше в гъсти, доста дълги бакенбарди в същия жълтеникав цвят със сиви пръски като веждите му.

Далман открай време беше онова, което днес наричат „нетуъркър“. Поддържаше система от връзки, посредничеше при сделки, даваше и получаваше съвети, събираше хора, натрупваше информация и я предаваше след внимателен подбор, знаеше кога да мълчи и кога да говори. От това живееше, и то доста добре.

В момента Далман мълчеше. Ван Гендерен настойчиво го убеждаваше на своя гъргорец холандски немски, а той, без да бие на очи, наблюдаваше кой присъства тази вечер при Хувилер.

Медиите бяха представени от двама членове на ръководството на една от големите издателски къщи, напоследък направила впечатление с радикални мерки за пестене на средства. И двамата бяха с дами. Политиката – от позабравен партиен бос със съпругата си и две по-млади семейни двойки, вероятно партийни

другари, получили задача от партийното ръководство да отпразнуват годишнината на старейшината. Медицината блестеше с присъствието на директора на голяма клиника, задълбочен в разговор с главния лекар. На съседната маса се хранеха висш функционер на футболен клуб в криза, в момента останал без спонсори, и финансовият шеф на застрахователен концерн, и двамата придружени от съпругите си. Останалите гости: вносител на коли, собственик на рекламна агенция и един не съвсем доброволно отстъпил поста си банков президент, вечеряха със съпругите си – и трите високи, стройни и руси.

Доволно полугласно мърморене, внимателно потракване на чинии и прозвънване на прибори, както и ненатрапчиви миризми на грижливо композирани ястия изпълваха помещението. Светлината беше мека и приятна и само гостите с места до прозорците долавяха поривите на дъжда, който бе започнал в началото на вечерта и се стремеше да превърне пресния късен сняг в сива киша, като далечно пукане зад завесите. Сякаш тази вечер Хувилер се бе увил в пашкул, за да не допусне външния свят.

Светът навън съвсем не предлагаше радваща гледка. Най-сетне излезе наяве, че финансовите пазари години наред са търгували с котешко злато\*. Най-стабилните банки залитаха и изпращаха сигнали за помощ. Всеки ден във водовъртежа на кризата попадаха нови стопански сектори.

Автомобилни заводи съкращаваха работното време, доставчици обявяваха фалит, финансисти се самоубиваха. Безработицата растеше навсякъде, държави се

\* Пирит, популярен още като „златото на глупаците“. – Б. пр.

носеха към банкрута, дерегулатори се спасяваха в ръцете на държавата, пророците на неолиберализма пазеха мълчание. Глобализираният свят преживяваше началото на първата глобализирана криза.

А малката алпийска страна започна отново да се капсулира – сякаш би могла да удържи на предстоящия ураган в своя водолазен звънец. Какво от това, че едва бе започнала да се отваря.

Андрея изчакваше *annonceur*-а\* Бандини да провери ястията за маса номер пет и да ги сравни с поръчката. Междувременно наблюдаваше Мараван. Най-приятният човек в екипа.

Доста висок за тамил – със сигурност повече от метър и осемдесет. Остро изрязан нос, къси мустаци и набола синьо-черна брада още в ранната вечер, макар че както обикновено бе дошъл за следобедна смяна прясно избръснат. Носеше бялата работна униформа на кухненските помощници с дълга престилка като традиционна индуска роба. Бялото кепе от креп стоеше върху черната, разделена на път коса като традиционната шапчица на Ганди.

В момента Мараван беше на мивката. Почистваше остатъците от сос по чиниите с кухненския душ и ги подреждаше в миялната машина. Вършеше работата си с грацията на храмов танцьор. Сякаш усетил, че го наблюдава, той вдигна за миг глава и показа снежнобелите си зъби. Андрея се усмихна в отговор.

По време на кратката си кариера в ресторантския бранш тя непрекъснато се срещаше с тамили. Много от тях бяха кандидати за политическо убежище с удосто-

\* Отговаря за координацията на поръчките и предаването им на обслужващия персонал. – Б. пр.

верение N, което им даваше право да работят единствено в точно определена сфера от ресторантьорството с най-ниското възнаграждение. И то само ако работодателят подаде молба – така работещите за него ставаха по-зависими дори от онези с разрешение за пребиваване. С повечето се разбираше добре, защото бяха дружелюбни, не се натрапваха и ѝ напомняха за пътешествието в Южна Индия, което някога бе предприела само с раница на гърба.

Откакто работеше в „При Хувилер“, виждаше Мараван да действа на всички възможни позиции. Справяше се виртуозно с приготвянето на зеленчуци, а когато отваряше стриди, тя имаше чувството, че черупките им доброволно се разтварят за него. Само с няколко добре отработени хватки филетираше морски език, а заешките бутчета обезкостяваше така грижливо, че костта все едно си оставаше вътре.

Андрея обичаше да го наблюдава. Харесваше ѝ с каква любов, прецизност и скорост подрежда върху чиниите истински произведения на изкуството, как сръчно напластява мариновани горски плодове с хрупкави кори от многолистно тесто и приготвя вкусни *millefeuilles*\*.

Готвачите в „При Хувилер“ често и с удоволствие използваша Мараван за неща, които бяха част от техните задължения. Андрея нито веднъж не беше чула някой от тях да го поздрави, да го похвали, че се е справил добре. Точно обратното: едва създал поредното произведение на кулинарното изкуство, те го пращаха да мие чинии и да върши друга неквалифицирана работа.

Бандини освободи поръчката, двама келнери сложиха похлупаците и отнесоха чиниите на масата. Андрея даде следващата поръчка за маса номер едно.

\* Сладкиш с крем, торта „Наполеон“. – Б. пр.

Отдавна бе минало полунощ, но все още се движеха трамваи. В номер дванайсет пътуваха уморени от нощната смяна работници, тръгнаха да се прибират, и възбудени нощни мечтатели в настроение да се забавляват. В квартала на Мараван живееха повечето кандидати-емигранти, но там се намираха и най-търсените клубове, дискотеки и танцови локаци в града.

Мараван си избра единична седалка зад мъж с мазен тил, който непрекъснато клюмаше. Ако съдеше по миризмите на кухня, които излъчваше масивното тяло, човекът му беше колега по професия. Мараван имаше чувствителен нос и много държеше да не мирише на нищо – дори когато се връща от работа. Колегите му заличаваха миризмата на кухня с афтършейв или тоалетна вода. Той съхраняваше дрехите си в калъф срещу молци с цип, прибираще калъфа в шкафа и винаги, когато имаше възможност, използваше душа в гардеробната на персонала.

Човек има право да мирише на кухня, но в кухните на страната, където живееше сега, такива миризми не съществуваха. Имаше ги само в кухнята на Нангай.

Когато Нангай пушеше в горещото кокосово олио девет листенца къри, откъснати от Мараван от дръвчето пред кухнята, малкото помещение се изпълваше с аромат, който всеки човек би искал да запази възможно най-дълго.

Както и аромата на канела. „Винаги използвай малко повече канела, отколкото е нужно – поучаваше го Нангай. – Тя мирише приятно и има хубав вкус, дезинфекцира и стимулира храносмилането, освен това можеш да я купиш навсякъде за малко пари.“

За Мараван Нангай беше старица – сега обаче си даваше сметка, че тогава тя е била едва в средата на петдесетте. Беше сестра на баба му. След като родителите им загинаха в погромите през 1983 година, по-точно изгоряха в колата си близо до Коломбо, двете жени взеха Мараван, братята и сестрите му и избягаха в Яфна. Мараван, най-малкото от четирите деца, прекарваше дните си в кухнята при Нангай и ѝ помагаше да приготвя ястията, които братята и сестрите му продаваха на пазара. Беше му време да ходи на училище, но Нангай му преподаваше в кухнята.

В Коломбо сестрата на баба му работеше в богаташка къща като главна готвачка, а сега отвори гостилничка на пазара. Заведението бързо си завоюва добро име и им осигуряваше скромен, но редовен доход.

Освен простите ястия за пазара Нангай приготвяше и тайнствени специални менюта за друга, постоянно разрастваща се клиентела, която много държеше на дискретността – главно семейни двойки с голяма разлика във възрастта.

И днес, когато пускаше в тигана пресни листенца къри или на печката му тихо къкреше къри, Мараван виждаше пред себе си дребната, слаба жена, чиито коса и сари винаги ухаеха на къри и канела.

Трамваят спря. Няколко пътници се качиха, никой не слезе. Вратите отново се затвориха, а задрямалият мъж пред Мараван се стресна, скочи и се хвърли към изхода. Ала трамваят вече беше ускорил ход. Дебелият гневно натисна копчето за отваряне на вратата, изрута ядно и стрелна Мараван с обвинителен поглед.

Той се извърна и се опита да различи какво става навън. Все още валеше. В капките, стичащи се по криви улейчета по стъклото, се отразяваха светлините на

нощния град. Пред клуб стоеше млад мъж, разперил ръце и вдигнал лице към небето. Под изпъкналата част на фасадата няколко младежи пушеха и се смееха на мъжа под дъжда.

На следващата спирка слязоха всички, тръгнаха да се забавляват. Миришещият на кухня дебелак ги последва. Мараван го проследи как мина от другата страна и седна с недоволен израз под навеса на спирката.

В трамвая останаха съвсем малко пътници, повечето с чуждоземска външност. Някои дремеха, други се отдаваха на мислите си, само млада сенегалка говореше бодро по мобилния си телефон, уверена, че никой не разбира и дума от разговора, който водеше.

Трамваят утихна. Само говорителката съобщаваше спирките. Две спирки преди последната слезе и Мараван. Отвори чадъра си и продължи по посоката на движение на трамвая. Дванайсетицата мина покрай него, осветените прозорци се отдалечиха бързо и провлачиха жълтеникави петна по мократа от дъжда улица.

Стана му студено. Уви се в шала си и зави по Теодорщрасе. Редици сиви къщи от двете страни, паркирани коли, чийто мокър лак блестеше под бялата светлина на уличните лампи, тук-там магазини, азиатски специалитети, туристическа агенция, дрехи втора употреба, обменно бюро.

Мараван спря пред кафяв блок от петдесетте години, извади връзката ключове от джоба си, мина по изрисуван с графити тунел, където стояха два препълнени контейнера за боклук, и отключи входната врата.

Влезе във входа, светна лампата над пощенските кутии и кутиите за мляко и отвори своята, на която пишеше „Мараван Милазам“.

Намери писмо от Шри Ланка, адресирано с почерка

на най-голямата му сестра, листовка на фирма, която предлагаше чистачки, предизборна реклама на партия, известна с враждебното си отношение към чужденците, и каталог на търговец на едро със специални кухненски уреди. Мараван веднага отвори каталога и го запрелиства, докато се изкачваше по стълбите към четвъртия етаж, където беше жилището му. Две малки стаи, миниатюрна баня и изненадващо просторна кухня с балкон. Коридор, застлан с изтънял линолеум, свързваше помещенията.

Мараван включи осветлението. Преди да влезе в дневната, отиде в банята и изми ръцете и лицето си. После събу обувките, остави пощата на масата и запали с кибрит фитила на *деепам* – глинената лампа на домашния олтар. Коленичи, вдигна ръце пред челото си, опря дланите една в друга и се поклонил пред Лакшми, богинята на богатството и красотата.

В жилището беше хладно. Мараван клекна пред нафтовата печка, изтегли запалката и я пусна рязко. Ясният металически звън отекна пет пъти в апартамента, докато печката се запали. Мараван свали коженото яке, окачи го на една от двете куки в коридора и отиде в спалнята.

Излезе оттам с риза от ръчно боядисан памучен плат, саронг на сини и червени ивици и сандали. Седна до печката и прочете писмото от сестра си.

Новините бяха лоши. По граничните пунктове към тамилските области спирани колоните от коли с хранителни стоки. Само някои от пратките за февруари и март стигнали до област Килиночи. Цените на основните храни, лекарствата и горивото скоčili до небесата.



Мараван остави писмото на масата и се опита да успокои нечистата си съвест. Бяха минали почти три месеца, откакто ходи в базара Батикалоа – най-близкия тамилски магазин, за да даде на собственика пари и номера на паспорта на сестра си. Тогава успя да отдели четиристотин франка – след като са приспаднали всички такси, сестра му е получила трийсет и седем хиляди и осемстотин рупии.

Мараван печелеше около три хиляди франка. Наемът му беше само седемстотин и живееше сам, но след здравните осигуровки и след онова, което Хувилер му вземаше като данък върху дохода, оставаха пари само за ядене. По-точно казано, за готвене.

Готвенето беше не само негова професия. Готвенето беше голямата му страст. Още докато семейството му живееше в Коломбо, прекарваше голяма част от времето си при Нангай в кухнята. И двамата му родители работеха в един от големите хотели в града: баща му на рецепцията, майка му като шефка на чистачките и камериерките. Децата ходеха на училище, през останалото време ги гледаше баба им. Мараван още не беше тръгнал на училище, затова пралеля му Нангай често го водеше със себе си на работа – така сестра ѝ можеше да си върши спокойно домакинската работа и да ходи на покупки. В кухнята на богаташката къща пралеля му ръководеше шест помощнички. Една от тях винаги намираще време да се грижи за малкия.

Така Мараван отрасна между тенджери и тигани, подправки и билки, зеленчуци и плодове. Помагаше на момичетата да мият ориз, да чистят леща, да стържат кокосови орехи, да късат кориандър. Едва тригодишен, вече държеше остър нож и режеше домати на кубчета и кромид лук наситно – под надзора на баба си.

Момчето отрано попадна под магията на процесите, които превръщаха няколко най-обикновени сурови продукта в съвсем друго. В храна, която човек можеше да яде, която не просто го засищаше и поддържаше живота му, а дори го правеше щастлив.

Мараван наблюдаваше внимателно, запомняше съставките, количествата, приготвянията, поредностите. На пет години вече можеше да сготви цяло меню, а на шест, преди да тръгне на училище, се научи да чете и пише, защото вече не съумяваше да запомни рецептите, които беше овладял.

Преживя тръгването на училище по-трагично дори от смъртта на родителите си. Тогава не научи никакви подробности около убийството им, едва когато стана почти възрастен, разбра какво е станало. По онова време и без това ги виждаше рядко. Същественото беше, че те не заминаха с децата си за Яфна. Пътуването дотам бе запомнил като хаотично, а къщата на роднините, при които се приютиха на първо време, като малка и препълнена. Но най-хубавото беше, че повече няма да ходи на училище, а ще помага на Нангай в кухнята.

Нафтовата печка позатопли малката дневна. Мараван стана и отиде в кухнята.

Четири неоновы лампи обливаха помещението с бяла светлина. В кухнята имаше голям хладилник, също толкова голям фризер, газова печка с четири котлона, двойна мивка, работна маса и стенен корпус със стоманено покритие, където бяха наредени различни уреди и кухненски машини. Блестящото от чистота помещение приличаше повече на лаборатория, отколкото на кухня. Само много внимателен наблюдател би открил, че различните елементи не са с еднаква височина, а фасадите

не си приличат много. Мараван купуваше кухненското оборудване парче по парче от строителни борси и пазари за употребявани стоки и сглобяваше елементите с помощта на свой сънародник, който в родината се е занимавал с медицинска техника, а тук работеше като помощник в склад.

Мараван сложи малък тиган и пусна газта на най-слабо. Наля в тигана кокосово олио и отвори балконската врата. Почти всички прозорци насреща бяха тъмни, задният двор дълбоко под него лежеше пуст и тих. Все още валеше с тежки, студени капки. Мараван остави балконската врата открената.

В спалнята му бяха наредени големи саксии с дръвчета къри, всяко с бамбукова пръчка, всяко на различна възраст. Най-голямото му стигаше до мишницата. Преди няколко години получи фиданката от свой сънародник от Шри Ланка. От отводите отгледа нови дръвчета, докато станаха толкова много, че от време на време продаваше по някое. Не че му беше приятно, но през зимата нямаше място. Дръвчетата не издържаха на студ. През лятото ги изнасяше на кухненския балкон, но през зимата ги държеше в спалнята, осветени от специални лампи за растения.

Мараван отчупи две клончета с по девет листенца, върна се в кухнята, пусна ги в горещото олио и добави парче канела с дължина около 10 сантиметра. Кухнята постепенно замириса на детството му.

В шкафчето под стенния корпус Мараван съхраняваше уредите за дестилация: дестилационна колба, дестилационен мост с охладителна риза, колба за улавяне на течността, два държача за колби, термометър и руло пластмасов маркуч. Внимателно сглоби отделните

части и ги сложи така, че дестилационната колба да се намира над един от газовите котлони. Пусна маркуча в мивката, свърза единия край с крана, а другия – с охладителната риза. Напълни едната мивка със студена вода, извади от фризера торбичка с лед и изсипа кубчетата във водата.

Междувременно ароматът на кокосово олио, листенца къри и канела беше разцъфтял напълно. Мараван изля съдържанието на тигана в устойчив на висока температура стъклен съд, включи миксера и го разби, докато се получи гъста ореховокафява течност. Тази течност отиде в дестилационната колба.

Мараван пусна газта под колбата, придърпа си единствения стол и се настани близо до импровизираната дестилационна инсталация. Трябваше да държи процеса под наблюдение. Знаеше от опит, че ако течността се загрее твърде силно, миризмата ще се промени. Много пъти беше опитвал да добие есенция с аромата на своята младост, но все още не бе успял.

Стъклената стена на колбата се замъгли. Образуваха се капки, сляха се и оставиха ясни следи по мътния налеп. Температурата на парата бързо се покачи до петдесет, шейсет, седемдесет градуса. Мараван намали газта и леко отвъртя крана. Студената вода влезе в прозрачния маркуч, изпълни двойната стена на охладителната риза, излезе от охладителя и се изля във втората мивка.

Единственият шум в кухнята беше изливането на охлаждащата вода в канала. От време на време Мараван чуваше и стъпки в мансардата горе. Там живееше Гнанам, също тамил, като всички обитатели на Теодорщра-се № 94. Той беше отскоро тук и след задължителните шест месеца забрана да работи успя да си намери място като помощник в кухня. Обичайната работа за повече-

то кандидат-бежанци от Шри Ланка. Гнанам работеше в градската болница. Щом беше буден по това време – малко преди два, означаваше, че е първа смяна.

Мараван имаше статут на кандидат за политическо убежище и също работеше като помощник в кухня. В сравнение с Гнанам беше привилегирован. При Хувилер нямаше първа смяна от четири сутринта. Когато беше дневна смяна, Мараван започваше работа в девет. Не му се налагаше да влачи двесталитрови казани с манджа, нито да търка с тел загорели тигани с дъно един квадратен метър. При Хувилер Мараван имаше възможност да учи нови неща – нищо, че не го допускаха до готвенето. Имаше очи на главата си, запомняше новите техники, учеше се от неуспехите на другите. Не се ядосваше, че готвачите се отнасят зле с него. Отдавна му бе известно какво е лошо отношение. Имаше опит и тук, и в родината си.

Мараван стана, изсипа две шепи пшенично брашно в купа за месене, добави хладка вода и малко гий\*, седна пак на стола, сложи купата на коленете си и замеси тесто.

Докато се учеше за готвач в Яфна, учителите му се вбесяваха, че е по-сръчен, по-талантлив и по-богат на идеи от тях. Бързо свикна да се държи като глупак, за да върви напред. По-късно, когато напусна Яфна и започна работа в хотел на Югозападното крайбрежие, сингалците\*\* се отнасяха към него с пренебрежението, което проявяваха към всички тамили.

Тестото стана гъвкаво и еластично. Мараван остави купата настрана и я покри с чиста кърпа.

\* Пречистено масло, добива се от масло чрез отстраняване на водата, млечния белтък и млечната захар. – Б. пр.

\*\* Жители на Шри Ланка. – Б. пр.

Напоследък в „При Хувилер“ му харесваше много повече отпреди, защото там работеше Андрея. Както всички от бригадата, и той остана възхитен от това особено, тъничко, бледо същество, което гледаше през хората с отсъстваща усмивка. Мараван си въобразяваше, че е единственият, на когото тя обръща внимание. Може би не често, но все пак го забелязва. В полза на това говореше и фактът, че щом я видеха, готвачите започваха да се държат с него още по-зле от обикновено.

Днес например, докато чакаше да даде поръчка при Бандини, а той плакнеше чинии, Андрея погледна към него и се усмихна. Не гледаше през него. Погледът ѝ спря върху неговото лице и тя му се усмихна.

Мараван нямаше връзки с жени. Родителите от тамилската общност пазеха зорко неомъжените си дъщери и не им позволяваха да общуват с мъже. Тамилската жена се омъжваше девствена. Традицията изискваше родителите ѝ да определят жениха.

Разни швейцарки се интересуваха от него, но тамилите ги смятаха за лоши жени, обвиняваха ги, че водели разюздан живот. Видеха ли го с някоя такава, щеше да опозори семейството си в Шри Ланка. Общността на тамилските бежанци със сигурност ще се погрижи семейството му да узнае. Рано или късно. Мараван се бе примирил, че ще живее самотно, и се утешаваше с неясно бъдеще като съпруг и баща в Шри Ланка.

Ала когато се появи Андрея, в сърцето и тялото му се събудиха чувства, които беше смятал за погребани под могъщата страст на готвенето.

Първата капка дестилат падна в разделителната фуния. Светла и бистра. Последва я втора, трета. Скоро дестилатът закапа бързо и равномерно в съда. Мараван се опита да не мисли за нищо друго, освен за капките.

Как падаха и падаха... все едно отминаваха секунди, минути, дни и години.

Не знаеше колко време мина, докато съдържанието на колбата намаля до няколко сантитра и капките свършиха. Тогава отвори кранчето на разделителната фуния и остави водата да се изтече. Накрая на дъното на коничния съд остана само етеричното масло. Смеси го с концентрата от колбата и го помириша.

Усети листенцата къри, канелата, кокосовото олио. Но пак не намери онова, което търсеше: есенцията на трите съставки, каквато се получаваше в железния тиган на Нангай над огъня от дърва.

Мараван откачи от стената една *тава* – тежък чугунен тиган – и я сложи на газта. Поръси работния плот с малко брашно и си направи от тестото няколко чапати. Когато тиганът се затопли достатъчно, сложи първата питка и я запече от двете страни, докато стана кафява. Миризмата отново му напомни за младостта.

Когато Мараван навърши петнайсет години, Нангай го изпрати в Керала, Южна Индия. Старата ѝ приятелка работеше там като аюрведична готвачка в новооткрит хотелски комплекс – първият в страната с широка палитра от аюрведични ястия. Целта ѝ беше Мараван да се научи да работи в хотелска кухня, а приятелката ѝ да го посвети в тънкостите на аюрведичното готвене.

Той беше научил много неща от Нангай и не се опитваше да крие знанията си. Бързо попадна в положението на първокласник, който вече умее да чете и пише: учителите и съучениците му се изнервиха. Всички живееха заедно в тясната къща за персонала, но Мараван не успя да се сближи с колегите и началниците си. Приятелката на Нангай също се държеше на разстояние от

него, защото смяташе, че ако го признае за свое протеже, ще направи живота му още по-труден.

Мараван прекарваше много време сам и се съсредоточи изцяло върху ученето. Това го направи още по-непопулярен. В свободното си време предприемаше дълги разходки по безкрайния пуст плаж. Или часове наред упражняваше елегантни скокове с главата надолу във високите вълни на Индийския океан.

В Керала Мараван стана самотник. И до днес продължаваше да върви през живота съвсем сам.

Чапатите бяха готови. Мараван си взе едно, капна отгоре му малко от пресния концентрат, затвори очи и вдъхна дълбоко миризмата му. После отхапа парченце, сдъвка го грижливо, задържа го в устата, бутна го с езика към небцето, издиша бавно през носа – от всички неуспешни опити този заслужаваше най-висок брой точки: девет. В бележник, надписан „Екстракти“, записа датата, часа, съставките, продължителността на дестилацията и температурата.

Мараван изяде продукта от своя експеримент като подправка към пресните чапати – бързо и без особен апетит. Изми колбите и тръбичките и ги остави да съхнат в поставката. Изгаси светлината и се върна в дневната.

Там, на малка маса до стената, стоеше купен на старо компютър. Мараван го включи и търпеливо изчака да се зареди. Влезе в интернет и провери как върви надаването за ротационния изпарител, което следеше от няколко дни. Хиляда четирисотин и трийсет. Колкото вчера. Още два часа и дванайсет минути до края на надаването.

Ротационният изпарител ще свърши всичко онова,

което днес напразно се опита да постигне: в подходящото време, с подходящата температура, без да загори и без да увреди вкуса. Уредът струваше повече от пет хиляди франка и Мараван никога не би могъл да си го позволи. Но понякога в интернет предлагаша употребявани стари модели като този на монитора.

По-малко от хиляда и петстотин. Много добра цена. Мараван разполагаше с хиляда и двеста. Ако цената не се покачи, все някак ще събере останалите. Ще изчака два часа и ще предложи цена малко преди края на търга. Може пък да има късмет.

Взе писмото на сестра си от масата и го дочете. Най-важното се намираще едва на последната страница: Нангай била болна. *Diabetes insipidus*. Не бил истински диабет. По цял ден изпитвала жажда, пиела вода с литри и непрекъснато ходела до тоалетната. Имало лекарство за болестта ѝ, но било много скъпо и не се намирало в Яфна. Лекарят обаче заявил, че ако не го доставят, болната ще изсъхне.

Мараван въздъхна и отново седна пред монитора. Хиляда четиристотин и трийсет. Без промяна. Изключи компютъра и легна да спи. Някой слезе по стълбището. Гнанам отиваше на работа.

### 3

След няколко дни в кухнята на Хувилер се разигра сцена, която щеше да има последствия за Мараван.

Антон Финк бе измислил нов ордьовър, наречен „глазирани лангусти с оризов крокан върху желе от къри“, и обяви, че утре ще го включи в „Меню Сюрп-

риз“. От мястото си на мивката Мараван проследи как готвачът приготви къри за желето: задуши малко ситно нарязан лук, поръси го с готов прах къри и извика:

– Мараван! Кокосово мляко!

Мараван извади от шкафа кутия кокосово мляко, разклати я добре, отвори я и я отнесе на *Demichef de Partie*\*. Докато Финк наливаше млякото в тигана, Мараван каза:

– Ако искаш, следващия път ще ти направя истинско къри.

Финк остави лъжицата до тигана, обърна се към Мараван и го измери с поглед от главата до петите.

– Я виж ти. Истинско къри, значи. Кухненският помощник ще ми показва как да готвя. Чухте ли?

Той повиши глас и другите готвачи в кухнята вдигнаха глави.

– Мараван предлага курс по готварство. Може би някой от вас също ще се включи. – Финк бе забелязал че Андрея е влязла с бележник за поръчки в ръка. – Как се прави истинско къри. Уводен курс за начинаещи.

Мараван стоеше и мълчеше, но също забеляза Андрея и отвърна:

– Искан само да помогна.

– Това ти е работата. Да помагаш. Затова си помощник в кухнята. Чистиш тигани, плакнеш чинии, миеш салата, бършеш пода. Но да ме учиш на готварство? Много благодаря, мисля, че се справям някак си. Знам как да приготвям къри.

Ако Андрея не беше тук, Мараван щеше да се извини и да се върне при тиганите. Вместо това рече смело:

– Цял живот съм правил къри.

– О, така ли? Значи си следвал къри? Прощавай,

\* Заместник-готвач на кухненска бригада. – Б. пр.

доктор Къри. Или може би трябва да кажа професор Къри?

Мараван не намери думи за отговор. В настъпилата тишина гласът на Андрея прозвуча съвсем ясно:

– С удоволствие бих опитала някое от твоите къри-та, Мараван. Ще приготвиш ли къри за мен?

Мараван загуби дар слово и едва успя да кимне.

– В понеделник вечерта?

Понеделник беше почивен ден за Хувилер.

Мараван кимна.

– Обещаваш ли?

– Обещавам.

От тигана на Финк се надигна пушек. Замириса на изгоряло.

Мараван бързо разбра, че намесата на Андрея повече му е навредила, отколкото да му помогне. Тя му навлече не само враждебността на Финк, но и завистта на останалите. Въпреки това на сърцето му беше леко както никога досега. Свърши цялата неквалифицирана работа с усмивка на уста и изобщо не се притесни, че до края на смяната никой не му поръча да приготви нещо по-специално.

Дали Андрея го е казала сериозно? Наистина ли иска той да стотви за нея? И къде? При него? Представата да посрещне жена като Андрея в малкото си жилище и да я нагости събуждаше съмнения. Дали наистина желаете тя да го е казала сериозно?

Андрея го остави да се блъска в тази двойна неизвестност. Когато най-сетне приключи, тя си беше отишла.

Ханс Щафел най-после бе довел жена си в „При Хувилер“. Два или три пъти бе принуден да вечеря тук с

делови партньори и след всяко посещение на ресторанта обещавахе на Беатрис да я доведе. Но и двамата знаеха от опит какъв е животът на мениджъра: има ли свободна вечер, предпочита да си остане вкъщи.

Този път обаче нямаше основания да се измъкне. Искаше му се да отпразнува събитие, което засега можеше да сподели само със съпругата си. Главният редактор на най-важния икономически вестник в страната му повери под най-строга тайна, че е избран за мениджър на месец май. След десет дни щели да го обявят официално.

Беатрис още не знаеше. Смяташе да ѝ го каже между Amuse-bouche\* и месното блюдо. Ще избере подходящ момент, когато сомелиерът е напълнил чашите им.

Щафел беше СЕО\*\* на „Кугаг“ – старо семейно предприятие от машинната индустрия. Преди дванайсет години бе поел ръководството на фирмата и – по думите на главния редактор – я бе възродил за нов живот. Убеди собствениците да инвестират в нови продукти, да заложат на екологичната техника и да излязат на борсата, за да запазят предприятието с нов капитал. „Кугаг“ изкупи малка фирма, притежаваща патенти за производство на съставни части за слънчеви колектори, и скоро стана един от големите доставчици на соларната индустрия. Въпреки общото спадане борсовият им курс се покачи и самият той забогата значително. Собствениците бяха изплатили част от заплатата му в акции, които при излизането на борсата бяха доста евтини.

Поръчаха „Меню Сюрприз“, като Беатрис помоли да ѝ спестят евентуалните вътрешности и жабешки

\* „Радост за устата“ – дребни хапки, които възбуждат апетита и обикновено се поднасят гратис преди студеното предястие в рамките на менюто. – Б. пр.

\*\* Chief executive officer (англ.) – главен изпълнителен директор, най-висшият член на управата в корпорация. – Б. пр.

бутчета. Шафел се съобрази с нея и се присъедини към тези условия.

Високата, бледа келнерка с дълга черна коса, сресана изцяло на една страна, току-що бе поднесла рибата – две глазирани едри лангусты върху нещо като пача с неприятен вкус. Сомелиерът напълни чашите с шампанско – двамата бяха решили да се откажат от бяло вино и да пият шампанско и с рибата. Големият миг настъпи.

Шафел вдигна чашата си, усмихна се на жена си и я изчака също да вдигне своята. Тя го направи, знаейки, че най-сетне ще чуе на какво дължи вечеря в „При Хувилер“.

В този момент някой се приближи към масата им и рече:

– Не искам да ви преча. Знаем, че имате повод да празнувате. Исках просто да ви изкажа най-сърдечните си поздравления. Никой не го е заслужил така, както вие.

Мъжът стисна здраво ръката на смаяния Шафел, който колебливо се бе надигнал, и се представи на жена му:

– Ерик Далман. Имате пълното право да се гордеете със съпруга си. Повече хора като него и няма защо да се боим от кризата.

– Кой беше този? – попита изненадано Беатрис, когато Далман се отдалечи.

– Нямам представа. Далман? Далмен? Май беше някакъв консултант. Не се сещам.

– А за какво те поздравява?

– Точно възнамерявах да ти го кажа. Аз съм мениджър на месеца.

– И аз, както винаги, научавам последна...

Мараван приемаше мръсните съдове. Андрея влезе, за да върне чиниите от маса номер три, и Финк веднага отиде да провери как гостите са реагирали на „глазираните лангусты с оризов крокан върху желе от къри“. Това беше първият сюрприз за вечерта.

В чиниите бяха останали главите на лангустите – и по-голямата част от желето.

Мараван се направи, че не е забелязал нищо, но Андрея многозначително поклати глава, удостои Финк със съжалителна усмивка и се обърна към Мараван:

– Добре ли е в понеделник в седем? И не забравяй да ми дадеш адреса си.

На следващата сутрин Мараван беше първият клиент в базара „Батикалоа“. Второ посещение от няколко дни. При първото бе предал на собственика осемстотин франка за лекарството на Нангай.

Магазинът не беше добре зареден. Само консерви и ориз. Никакви плодове, малко зеленчуци. Затова пък плакати и листовки за мероприятия и сдружения на тамилската общност. Няколко стикера на LTTE\*. Базарът „Батикалоа“ беше не толкова магазин за хранителни стоки, колкото място за връзки между тамилите в изгнание и пръв адрес за неофициални трансфери на пари към северните области на Шри Ланка.

Мараван помоли собственика да се свърже със своя човек в Яфна и да му каже да предаде на сестра му да

\* Liberation Tigers of Tamil Eelam (Тигри за освобождение на Тамил Еелам), накратко „Тамилски тигри“ – паравоенна организация и политическа партия в Шри Ланка. Борят се за независимост на северните и източните територии на острова, населени предимно с тамили. В контролираните от организацията територии тази партия де факто упражнява държавната власт. Тамилите които живеят там, са индуси за разлика от сингалите (шриланкци), които изповядват будизма. – Б. пр.

отиде в магазина в три и половина местно време и да чака обаждане от брат си. И непременно да доведе Нангай. Услуга, която се осъществяваше само през базара „Батикалоа“ и никак не беше евтина.

Мараван отиде на работа в приповдигнато настроение и успя да го запази въпреки непрестанните опити на колегите да го развалят. Вече всички бяха осведомени, че Андрея ще посети Мараван в дома му – в понеделник вечерта, точно в седем! – и сякаш се бяха наговорили дотогава да му създават всевъзможни трудности. Мараван, донеси! Мараван, отнеси! Мараван, направи! Мараван, Мараван!

Настъпи златно време за Кандан, другия кухненски помощник, също тамил. Едър, тромав, трудно загреващ, без капчица талант за готвене. Подобно на много тамилски мъже в изгнание, и той имаше проблем с алкохола, но засега съумяваше да го скрива. Само остро обоняние на Мараван го надушваше. Днес му възлагаха всички „по-фини“ дейности, докато Мараван плакнеше, лъскаше, търкаше, стържеше и мъкнеше.

В кухнята се усещаше раздразнение. Ресторантът бе слабо посетен, а рожденикът, който беше запазил маса за дванайсет души за следващата вечер, оттегли резервацията си. Хувилер пречеше на хората в кухнята да работят и изливаше лошото си настроение върху двамата шеф-готвачи. Те, от своя страна, го предаваха на заместниците си, те пък на младши готвачите и на кухненските помощници. Въпреки това Мараван се чувстваше на седмото небе. Веднага след като Андрея застъпи на смяна, успя тайно да ѝ пхне адреса си. Тя се усмихна и прошепна достатъчно високо, за да я чуе стоящият наблизо Бертран:

– Радвам се.

Мараван вече знаеше какво ще стотви за вечеря. Оставаше да уточни само няколко детайла. Имаше и план за техниката на приготвянето. Дързък план.

Притиснал слушалките към ушите си, Мараван седеше пред компютъра. Гласът на Нангай звучеше слабо, макар връзката да беше учудващо добра. Да не си хвърля парите на вятъра, а да я остави да умре спокойно – скара му се тя. Била уморена.

Нангай беше минала осемдесетте, но още от детските години на Мараван искаше да я оставят да умре спокойно.

Отначало прояви недоверие и отказа да отговори на въпросите му. Едва когато ѝ каза, че ще му помогне да увеличи доходите си, тя му изброи съставките, описа рецептите в детайли и даде исканата информация.

Разговорът продължи дълго. Когато приключи, Мараван беше изписал почти цялото си тефтерче.

## 4

В неделя по обяд „При Хувилер“ се оказа радващо добре посетен. Вечерта мина спокойно. Последните гости си отидоха рано, както обикновено в неделя вечер.

Мараван остана последен от кухненския персонал. Трябваше да почисти тиганите и да се занимае с най-тежките кухненски уреди: термостатите, Jet-Smoker-a\*, ротационния изпарител.

Изчака чистачите да влязат в кухнята и отнесе уре-

\* В професионалната кухня уред за опушване, който придава аромат на ястията, без да ги изсушава. – Б. пр.



дите в помещението, където ги съхраняваха. После отиде в гардеробната.

С опитна ръка отстрани стъклените съставни части на ротационния изпарител, уви ги в две тениски и ги прибра в големия си сак, внимаваше да са добре подплатени, за да не се удрят в тежката кутия, която съдържа резервоара за нагряване и електрониката.

Мараван се съблече, уви хълбоците си в хавлиена кърпа, хвърли работното облекло в коша за пране, натъпка белъто в сака, взе от чекмеджето шампоан и сапун и влезе под душа. След пет минути излезе, извади от шкафа калъфа с дрехите и се облече.

На път към изхода спря за малко в склада за вина. На излизане от „При Хувилер“ през входа за доставчици с тежкия сак той бе облякъл черен панталон, тъмносин пуловер с висока яка и кожено яке. И не миришеше на нищо.

Още същата вечер се захвана за работа. Отдели зрънцата от метлиците на дългия пипер, почисти семчиците на сушените люти чушлета от Кашмир, отмери точни количества зрънца от черен пипер, кардамом, кимион, резене, сминдух, кориандър и синап, обели корени от куркума, начупи няколко пръчки канела и загря всеки вид поотделно в чугунения тиган, докато разгърне пълния си аромат. Смеси подправките в различни, точно премерени комбинации и ги счука на фин прах. Някои от праховете използва още същата нощ, другите прибра в плътно затварящи се бурканчета, залепи им етикети и ги съхрани за следващия ден.

Изпарителят се въртя до ранните утринни часове и дестилира бяло кърви, ориз „Сали“, разбъркан с мляко и брашно от нахут, и – естествено – уникалното кокосово олио с листенца от кърви и канела.

На съвсем слаб огън Мараван пречисти в тиган гий от прясно масло, а в няколко глинени съда бракосьчета топла вода и настърган кокосов орех, за да получи мляко.

Вече се разсъмваше, когато Мараван се отпусна на матрака в спалнята си за кратък сън, многократно прекъсван от необичайни еротични видения.

Андрея беше готова да се обади на Мараван и да му откаже под някакъв измислен претекст. Проклинаше се за вечната си готовност да помогне. Мараван щеше да се справи и без нея. Сигурно дори по-добре. Вероятно недипломатичната ѝ намеса само е влошила положението му. Не вероятно, а със сигурност.

Тъкмо на това прозрение се дължеше фактът, че в понеделник вечер тя пътуваше в трамвая към квартала на Мараван с чанта и найлонова торбичка с бутилка вино.

Реша да занесе вино, защото не знаеше дали тамилите пият алкохол. Ако не пият и не предлагат и на гостите си, тя ще има какво да пие. „Пино Ноар“ – не чак супервино, но добро. По-добро от онова, което може да си позволи помощник в кухня, ако изобщо има вино вкъщи.

Тя се застъпи за Мараван, защото не можеше да понася готвачите, особено онзи Финк. Не защото го харесваше. Ще му обясни това още в самото начало. Вече имаше опит в подобни дипломатически мисии.

С всяка смяна на работното място враждебността ѝ към готвачите растеше. Сигурно заради строгата йерархия, която цареше в кухните. Готвачите се държаха, сякаш имат право върху женския обслужващ персонал. Или поне на нея така ѝ се струваше.

Защото в кухните, дори в най-простите, цареше култ към звездите и готвачите се смятаха за неотразими.

Андрея всеки ден се питаше защо най-после не сме ни бранша. А отговорът беше съвсем прост: защото не е учила нищо друго. Тя беше и щеше да си остане обслужващ персонал.

Първоначално мечтаеше да стане мениджър на хотел или да има собствено заведение. Записа се в специализирано хотелско училище и по време на една практика остана в обслужването. Беше ѝ писнало от училището, а и възможността само след кратко обучение да работи в различни хотели – през лятото на езерото Комо или в Исхия, през зимата в Енгадин или в планините над Берн, – отговаряше на непостоянната ѝ природа. Трудът ѝ беше добре заплатен, особено когато ставаше въпрос за жена с нейната външност, знаеща как да си издейства бакшиш. Андрея притежаваше добри свидетелства, имаше опит и стигна до *demichef de rang*\*.

Беше изпробвала и други професии. Например екскурзовод. Задачата ѝ се състоеше в това да отиде на летище Кос, да вдигне високо табела с името на туристическата агенция и да настани пристигналите гости в чакащите автобуси на различните хотели. Както и да приема рекламации. Много скоро обаче ѝ стана ясно, че предпочита да разнася недопечени или препечени стекове, отколкото да се разправя с липсващ багаж или стаи с изглед към улицата вместо към морето.

Веднъж даже участва в избор за мис. Премина няколко етапа, казаха ѝ, че има шансове да спечели. После обаче се прояви като глупава гъска – на въпроса на фотографа дали някога е работила като модел отговори: „Не с толкова много дрехи.“

\* Заместник-шеф на обслужващия персонал. – Б. пр.

„При Хувилер“ беше добро място и щеше да направи впечатление в биографията ѝ. Значи трябваше да издържи малко повече от обичайните няколко месеца. Половин година или – още по-добре – цяла.

От другата страна на пътеката, косо срещу нея, седеше мъж между трийсетте и четирийсетте. В отражението на стъклото ясно се виждаше как я е зяпнал. Всеки път, щом тя обърнеше глава, той ѝ се усмихваше. Андрея грабна смачкания безплатен вестник от съседната седалка и се барикадира зад него.

Може би трябва да започне още веднъж, от самото начало. Едва бе навършила дваисет и осем – защо да не се запише в професионално училище? Имаше завършено средно образование, с което би могла да се запише в училище по изкуствата. Или поне да кандидатства. Фотография... или, още по-добре, кино. С малко повече късмет ще ѝ дадат стипендия. Или друга държавна помощ.

Ето и нейната спирка. Андрея стана и се запъти към далечната врата. Иначе трябваше да мине покрай зяпация мъж.

В тигана се задушаваше бамя със зелени люти чушки, кромид лук, сминдух, лют червен пипер, сол и листенца къри. Сгъстеното кокосово мляко чакаше в купичка до печката. Мараван бе избрал бамята заради английското ѝ име *Ladies' Fingers*, „Дамски пръсти“.

*Патя къри* също беше женско ядене. В родината му го даваха на кърмачките. Мараван задуши месо от младо пиле в малко вода с кромид лук, сминдух, куркума, чесън и сол, после свари в бульона една от смесите, приготвени миналата нощ: кориандър, кимион, пипер, чили, паста

от тамаринда\*. Свали ястието от котлона и го покри. Щеше да го загрее отново малко преди поднасяне.

За мъжки елемент на менюто избра ястие от месо на акула: *Чураа Варан*. Накъса на дребно сварен котлет от акула, смеси месото с настърган кокосов орех, куркума, кимион и сол и го остави настрана. Сложи тигана на огъня, запържи лук в кокосово масло, докато стана стъклен, добави сушени чили, семена от кромид и листенца къри, разбърка, докато семената започнаха да пукат, и махна тигана от огъня. Малко преди да сервира, ще загрее отново лука, ще добави месото от акула и ще разбърка внимателно сместа.

Трите традиционни ястия ще му послужат като доказателство, че умее да готви къри. И като претекст за онова, което ще изгради около тях. Ще ги сервира на малки, прегледни порции и – за да покаже, че зачита експерименталната кухня – ще ги украси с три различни „еърс“: емулсия от кориандър, от мента и от чесън, както и с остъклени в азот лукчета с къри.

Мараван притежаваше изолационен съд, в който за кратко съхраняваше течен азот. Съдът му струваше една пета от месечния доход, но се оказа незаменим помощник в неговите кулинарни експерименти и в стремежа му да надмине готвачите на Хувилер.

Основното в замислената от него вечеря бяха междинните блюда: все доказани аюрведични афродизиаци, приготвени по нов, смел начин. Вместо да изсуши цялото пюре от накисната в подсладено мляко леща „Урд“\*\*, като го слага на порции във фурната, той смеси полови-

\* Плодовете на дървото тамаринд са шушулки с твърди семена и плътна, мека сърцевина с оцетнокисел вкус. Това ѝ качество прави тамаринда световноизвестна подправка. – Б. пр.

\*\* Черна леща. – Б. пр.

ната с агар-агар\*. Намаза двете части върху силиконови подложки и ги нарязва на ивици. Изсуши половината без агар-агар във фурната и нави още топлите ивици на спирали. Остави другата половина да изстине и промуши еластичните ивици в хрупкавите спирали.

Не сервира сместа от шафран, мляко и бадеми течна, млякото замени със сметана, размеси я внимателно с шафран, палмова захар, бадеми и малко сусамово масло и държа три пълни пластмасови лъжици в течния азот, докато шафраново-бадемовите еспума\*\* замръзнаха отвън и омекнаха отвътре. Щеше да ги поднесе заедно със сладко шафраново гий: за него размаза гий на тънки ивици, поръси ги с мед и шафран и ги нави. Получиха се светложълти цилиндри, през които проблясваха тъмножълти шафранови нишки. Нареди ги около спиралите.

Есенцията от гий, дълъг пипер, кардамом, канела и палмова захар също получи нова структура: Мараван разби палмовата захар с минерална вода, добави подправките и сложи всичко в ротационния изпарител, за да намали сместа наполовина. Добави алгинат и ксантан, изчака въздушните мехурчета да се отделят и оформи с порционната лъжица топченца. Нареди ги във вода с калциев лактат и след минути ги извади гладки, блестящи топчици, в които с еднократна спринцовка инжектира малко количество затоплено гий. Завъртя бързо топчетата и дупчиците се затвориха. Остави ги при шейсет градуса, за да ги сервира като десерт.

\* Растителен заместител на желатина, екстрахиран основно от червени водорасли. – Б. пр.

\*\* Пяна (исп.) – разбиване на течна ястие на пяна посредством райски газ или въглероден диоксид в сифон. Еспума се втечнява доста по-бързо от Mousse и е нетраен. Старите гастрономи оприличават еспума на винен крем. Приготвят се както пикантни, така и сладки еспума. – Б. пр.

За чая приготви три вида бонбони, също традиционни афродизиаци: екстрахира течността от кашата, приготвена от ориз „Сали“\* и мляко, и я разбърка с брашно от нахут и захар, докато се получи гъста паста. Добави бадеми, стафиди, фурми, смлян джинджифил и пипер и омеси тесто.

Изрязва сърчица, опече ги и ги глазира с червен фондан.

Предишния ден беше натопил сушени аспержи. Разби ги с миксера на пюре и извлече есенцията в ротационния изпарител. Смеси я с гий и алгин и когато сместа започна да се сгъстява, оформи мънички аспержи и оцвети връхчетата им с хлорофил в зелено.

От най-популярното аюрведично средство за възбуждане на удоволствие – проста смес от смляна лакрица\*\*, гий и мед – Мараван приготви ледени близалки. Оформил топчета, забучи във всяко тънка клечка, украсил ги с филиран шам-фъстък и ги замрази.

В седем без двайсет взе душ, преоблече се и за пореден път отвори всички прозорци. Само яденето имаше право да мирише на ядене.

## 5

По краткия път от трамвайната спирка до Теодорщра-се № 94 Андрея срещна наркоман, който се опита да си изпроси пари, някакъв дилър я заговори грубо и един шофьор се пробва да ѝ се натрапи. На връщане ще си поръчам такси, закани се тя, дори да е още светло. Беше

\* Зимен ориз. – Б. пр.

\*\* Сгъстен сок от сладник. – Б. пр.

твърдо решена да си тръгне рано. Още щом влезе, ще му каже, че замалко да не дойде, толкова болна се чувства.

На стълбището миришеше като в повечето къщи с наети жилища по това време на деня. Само че не на печено руло от кайма, а на къри. На първия етаж две тамилки си приказваха, застанали на прага на жилищата си. На третия чакаше малко момче. Щом видя Андрея, направи разочарована физиономия и изчезна.

Мараван я очакваше на вратата, облечен в пъстра риза и тъмен панталон, прясно изкъпан и избръснат. Подаде ѝ тясната си ръка и поздрави:

– Добре дошла в „Мараван Къри Палас“.

Покани я да влезе, взе виното и ѝ помогна да си свали палтото. Навсякъде горяха свещи, само тук-там светеха лампи, осигуряващи по-трезва светлина.

– Жилището не понася много светлина – обясни той на литературния си швейцарски немски с тамилски изговор.

В дневната бе наредена маса за двама – само на двайсетина сантиметра от пода. За сядане бяха приготвени възглавници и постелки. До стената стоеше домашен олтар с горяща *деепам*. В центъра му се издигаше статуя на четириръка богиня, седнала в лотосов цвят.

– Лакшми. – Мараван направи широк жест, сякаш представяше още една гостенка.

– Защо има четири ръце?

– Дхарма, Кама, Артха и Мокша. Порядъчност, удоволствие за сетивата, благосъстояние и спасение.

– Аха – промърмори Андрея, сякаш беше разбрала.

На масичка до стената стоеше компютър, покрит с кърпа от батик. До него кофичка за лед. Мараван извади бутилка шампанско, подсуши я с бяла салфетка, отвори тапата и напълни две чаши. Андрея би предпоче-