

8

„Rečni račići u vinegretu od estragona i mladog luka“, reče šef sale; bio je stigao do Seržovog tanjira i pokazivao je malim prstom. „Ovo su lisičarke iz Vogeza.“ Mali prst preskoči preko račića kako bi pokazao na dve mrke, uzduž prepolovljene gljive. Izgledalo je kao da su „lisičarke“ pre nekoliko minuta izvađene iz tla jer je dno drški bilo ulepljeno nečim što je po meni mogla biti samo zemlja.

Bila je to negovana ruka, što sam već mogao da zaključim kada je šef sale otvorio flašu šablja koju je Serž naručio. Nasuprot mojim ranijim pretpostavkama, nije imao šta da krije: primerno održavani nokti bez zanoktica, kratko posećeni, prsti bez prstenja, nigde tragova bolesti. Pa ipak sam smatrao da je za ruku jednog neznanca prilazila suviše blizu jelu, lebdela je jedva koji centimetar iznad rečnih račića, mali prst je prišao još bliže, skoro da je dodirivao lisičarke.

Nisam znao da li ću ruku, i mali prst, moći da podnesem kada se uskoro bude našla iznad mog tanjira, ali za opšte raspoloženje za stolom bi bilo bolje da se uzdržim.

Da, to ću uraditi, tako odlučih tog trena i na tom mestu: uzdržaću se. Uzdržaću se kao što se dah zadržava pod vodom,

i praviću se da je potpuno strana ruka iznad mog tanjira naj-normalnija stvar na svetu.

Bilo je, međutim, još nečeg što mi je poprilično išlo na živce, a to je bilo vreme koje se gubilo na sve i svašta. I flašu šablija je šef sale otvarao natenane. Krenulo je najpre sa stavljanjem rashladne kible za vino – bio je to onaj model koji se sa dve kuke kači o sto, kao sedište za bebe – zatim je sledilo pokazivanje flaše, etikete: Seržu, naravno, Serž je odbarao vino, uz našu saglasnost, to da, pa ipak me je ovo njegovo razumem-se-u-vina beskrajno iritiralo.

Nisam više mogao da prizovem u sećanje kada je tačno samog sebe proglasio za znalca, koliko se sećam, to se zbilo prilično iznenada, iznebuha je jednog dana on bio taj koji je prvi uzeo vinsku kartu i promrmljao nešto o zemljanom afterteju portugalskih vina iz regiona Alentežu: bilo je to ravno državnom udaru, jer se od toga dana podrazumevalo da vinska karta ide Seržu.

Nakon pokazivanja etikete i bratovljevog klimanja glavom u znak odobravanja, sledilo je vađenje čepa. Smesta je bilo jasno kao dan da baratanje vadičepom ne predstavlja najjaču stranu šefa sale. Pokušavao je to dobrim delom da prikrije podizanjem ramena i smehom na sopstveni račun, praveći pri tom grimasu kao da je ovo zaista prvi put da mu se tako nešto desi, ali upravo ga je ta grimasa odavala.

„Ovom se, izgleda, ne izlazi“, reče on nakon što se gornja polovina čepa odlomila i u komadićima izašla sa vadičepom.

Sad se šef sale našao pred dilemom. Da li da pokuša iščakavanje drugog dela čepa iz flaše, ovde za stolom, pred našim pogledima punim iščekivanja? Ili je bilo pametnije da se vrati s flašom u otvorenu kuhinju i potraži stručnu pomoć?

Najjednostavnije rešenje je, nažalost, bilo nezamislivo: drškom viljuške ili kašike progurati jogunasti čep nazad kroz grlić u bocu. Možda bi pri sipanju onda dospelo malo trunja

od pampura u čašu, pa šta? Koga pa briga? Šta je koštao taj šabli? Pedeset osam evra? Taj iznos ionako ništa nije značio. U najboljem slučaju je značio da je postojala solidna šansa da se potpuno isto vino nađe za 7,95, ili manje, na policama svake bolje samoposluge.

„Oprostite“, reče šef sale. „Doneću vam novu flašu.“ I pre nego što je iko od nas stigao nešto da kaže, on je već zaždio između stolova.

„E da“, rekoh. „Zapravo je ovde isto kao u bolnici. I u bolnici se moliš bogu da ti neka od sestara vadi krv, a ne doktor lično.“

Kler prasnu u smeh. I Babet se nasmeja. „O, meni ga je bilo žao“, reče ona.

Samo je Serž nastavio da gleda preda se zamišljeno i ozbiljno. Skoro da je bilo nečeg tužnog u njegovom izrazu lica, kao da mu je nešto oduzeto: njegova igračka, zanimljivo baktanje vinima i berbama i zemljanim groždem. UšepRTLjanost šefa sale prešla je indirektno i na njega. On, Serž Loman, odao je šabli s trulim pampurom. Radovao se bio glatkoj proceduri: čitanju etikete, klimanju glavom u znak odobravanja, gutljaju koji bi mu usuo šef sale. Pogotovu tom poslednjem. Više nisam mogao to da gledam, da slušam, to njuškanje, to coktanje, to bućkanje vina koje je moj brat kotrljao preko jezika do dna guše i onda opet natrag. Uvek sam odvrtao pogled dok sve to ne bi prošlo.

„Nadajmo se da ostale flaše nemaju istu manu“, reče on. „Bila bi grehota, stvarno je izvrstan šabli.“

Nalazio se u nezgodnoj situaciji, to je bilo jasno. I restoran je bio po njegovom izboru, poznavali su ga tu, čovek u belojoj rolki ga je poznao i izašao je iz otvorene kuhinje kako bi ga pozdravio. Zapitah se šta bi se desilo da sam ja odabrao restoran, neki drugi restoran a ne ovaj, neki u kojem još nikad nije bio, i gde konobar ili šef sale ne bi iz cuga uspeo da otvori flašu:

mogao bih da se kladim da bi se sažaljivo osmehnuo, a zatim odmahnuo glavom – jeste, poznajem ja njega duže, pogledao bi me pogledom u kojem bi bila sadržana poruka samo meni razumljiva: taj Paul, vazda nas dovodi na krajnje čudna mesta...

Drugi političari od formata su rado prčkali u kuhinji, skupljali stare stripove ili posedovali brodić koji su sasvim sami doterali i osposobili. Odabrani hobi je često bio u potpunoj suprotnosti sa dotičnom osobom, dijametralno suprotan onom što je svako do tada mislio. Ispostavljalo se da je najstrašniji sivi miš sa seksepilom registratora u svoje slobodne sate kod kuće pokazivao izvrsno francusko kulinarsko umeće. U prvom sledećem nedeljnom dodatku nacionalnog dnevnog lista nalazio se na naslovnoj strani, u boji: njegove štrikane termootporne rukavice pridržavale su đuvečaru sa provansalskom veknom od mlevenog mesa. Osim kecelje sa reprodukcijom litografije Tuluz-Lotreka, na sivom mišu je najviše padao u oči totalno neubedljiv osmeh čija je namera bila da biračima prenese užitak kuvanja. To je pre bilo bojažljivo ogoljavanje zuba nego osmeh, bila je to ona vrsta osmeha koji nabacimo jer smo prošli bez većih posledica kad nas je neko udario kolima otpozadi, osmeh koji pre svega odaje olakšanje zbog proste činjenice da provansalska vekna od mlevenog mesa nije baš u potpunosti izgorela u rerni.

Šta li se tačno motalo Seržu po glavi kada mu je prilikom biranja hobija izbor pao na poznavanje vina? Trebalo bi to ipak jednom da ga priupitam. Možda baš večeras. U mislima napravih belešku, sad nije bio trenutak, ali večer je bilo dugo.

Ranije je kod kuće isključivo pio koka-kolu, u velikim količinama, tokom večere bi bez po muke savladao dvolitarsko pakovanje. Gromoglasno bi podrigivao zbog čega su ga ponekad udaljavali od stola. Ti njegovi podrigivački rafali trajali su po deset sekundi pa i duže – kao tutnjava podzemne grm-

ljavine navirali su mu odnekud iz dubine želuca – i osigurali mu izvesnu popularnost u školskom dvorištu: među dečacima, naravno, tada je već znao da prdenje i podrigrivanje odbija devojčice.

Sledeći korak bio je preuređenje bivšeg ormara sa starudijom u vinski podrum. Stavljene su police za horizontalno polaganje boca, zbog sazrevanja, kako je on to nazivao. Tokom večerinki počeo je da drži predavanja o vinima koja su služena. Babet je sve to donekle zabavljalo, možda je ona čak bila među prvima koji su ga prozreli, koja njemu i njegovom hobiju nije u potpunosti verovala. Sećam se kad sam jednog popodneva zvaao Serža, a dobio Babet na telefon, koja mi je rekla da Serž nije kod kuće. „Otišao je na degustaciju vina u dolini Loire“, rekla je; bilo je nečeg u tonu njenog glasa, u načinu na koji je izgovorila „degustaciju vina“ i „dolini Loire“ – bio je to isti onaj ton koji žena upražnjava kada kaže da joj muž radi prekovremeno a da pri tom već godinu dana zna da je vara sa sekretaricom.

Već sam rekao da je Kler inteligentnija od mene. Ali mi ona ni na koji način ne zamera što ne dostižem njen nivo. Hoću time da kažem da me nikad ne gleda s visine, ne ispušta duboke uzdahe i ne koluta očima ako nešto ne shvatim iz prve. Naravno da mogu samo nagađati kako o meni govori pred drugima kada nisam prisutan, ali zapravo sa sigurnošću znam, verujem u to da Kler nikad neće upotrebiti taj ton koji sam čuo u Babetinom glasu kad je rekla „Otišao je na degustaciju vina u dolini Loire“.

Iz priloženog je jasno da je i Babet znatno inteligentnija od Serža. To i nije tako teško, mogao bih da dodam – ali neću: neke stvari se ispostavljaju same po sebi. Ja samo prenosim šta sam video i čuo tokom jedne zajedničke večere.

9

„Jagnjeće brizle marinirane u ulju sa Sardinije sa rukolom“, reče šef sale koji je u međuvremenu dospeo do Klerinog tanjira gde je svojim malim prstom pokazivao na dva minijturna komadića mesa. „I prirodno gajeni paradajščići iz Bugarske.“

Ono što je u Klerinom tanjiru pre svega padalo u oči bila je bezmerna praznina. Naravno da znam kako se u boljim restoranima kvalitetu daje prednost nad kvantitetom, ali postoje različite vrste praznina. Ovde je praznina, dakle onaj deo tanjira gde nije bilo nikakve hrane, vidno dovedena do maksimuma.

Kao da je prazan tanjir pozivao na komentarisanje, na traženje objašnjenja u otvorenoj kuhinji. „Ne usuđujuš se ti na to!“ govorio je tanjir i smejao mi se u lice.

Pokušah da se prisetim cene, najjeftinije predjelo koštalo je devetnaest evra, glavna jela varirala su između dvadeset osam i četrdeset četiri evra. Pored toga su postojala tri menija po izboru od četrdeset sedam, pedeset osam i sedamdeset devet evra.

„Mlak kozji sir sa pinjolama i seckanim orasima. Ruka s

malim prstom nalazila se iznad mog tanjira. Potisnuh poriv da kažem „Znam, pošto je upravo to ono što sam naručio“, i skoncentrisah se na mali prst. Ove večeri još nije bio prišao bliže nego sad, čak ni prilikom sipanja vina. Šef sale je na kraju izabrao najjednostavnije rešenje vrativši se iz otvorene kuhinje sa novom bocom iz koje je pampur već napola izvirivao.

Nakon vinskog podruma i putovanja u dolinu Loare usledio je šestonedeljni enološki kurs. Ne u Francuskoj već u slobodnoj učionici jedne večernje škole. Diplomom je okačio u hodniku kuće tako da niko nije mogao da je previdi. Boca iz koje je izvirivao pampur mogla je da sadrži nešto sasvim drugo od onog što je stajalo na etiketi, to je valjda naučio već na nekom od prvih časova u učionici. Moglo je da dođe do mučke, zlobnici su mogli da ga krste vodom sa česme ili da proguraju ispljuvak šljajma kroz grlić.

Međutim, Seržu Lomanu očigledno nije bilo do dodatnog zanovetanja nakon aperitiva kuće i odlomljenog pampura. Ne pogledavši u šefa sale, on obrisa usne salvetom i promrmrlja da je vino „izvrsno“.

U tom trenutku sam samo načas pogledao u stranu, u Babet. Pogled je iza zatamnjenih stakala naočara usmerila na svoga supruga, skoro da se nije videlo, ali sam bio siguran da je podigla obrvu kada je ovaj izneo svoj sud o otvorenom vinu. U kolima, na putu do restorana, naterao ju je na suze, ali u međuvremenu su joj oči već bile manje otečene. Nadao sam se da će nešto reći, nešto da mu vrati milo za drago. Babet je bila vična tome, umela je da bude poprilično sarkastična. „Otišao je da degustira vina u dolini Loare“ bio je još i najblaži oblik njenog sarkazma.

U mislima sam je podsticao. Svaka nesrećna porodica je nesrećna na svoj način. Kad dobro razmislim, možda bi bilo bolje da između Serža i Babet još pre početka glavnog jela izbijе žestoka, potpuno nekontrolisana svađa. Ja bih govorio

umirujuće reči, pravio bih se da sam nepristrasan, ali ona bi, zapravo, mogla da računa s mojom podrškom.

Na moju žalost Babet ne reče ništa. Skoro da se moglo videti kako je progutala nesumnjivo ubitačnu primedbu o pam-puru. Pa ipak se desilo nešto što je podgrejalo moju nadu da će kasnije te večeri doći do eksplozije. Bilo je to kao s pištoljem u pozorišnom komadu: ukoliko se u prvom činu pokaže pištolj, možeš se kladiti u to da će se u poslednjem činu iz nje-ga pucati. To je dramska zakonitost. Po toj istoj zakonitosti je čak zabranjeno pokazati pištolj ako se iz njega neće pucati.

„Motovilac“, reče šef sale; gledao sam u mali prst, jedva centimetar udaljen od tri ili četiri ukovrdžana lista i brljotine otopljenog kozjeg sira, a zatim i u čitavu šaku koja se nalazila toliko blizu da je bilo dovoljno da se samo malo nagnem kako bih je poljubio.

Zašto li sam naručio ovo jelo kad ne volim kozji sir? Da ne spominjem motovilac. Ovoga puta je oskudnost porcija bila u moju korist, i moj tanjir je uglavnom bio prazan, ali ne toliko prazan kao Klerin: mogao sam ta tri listića da smažem jednim zalogajem – ili da ih jednostavnom ostavim u tanjiru, što se u suštini svodilo na isto.

Motovilac me je uvek podsećao na kavez sa morskim pra-setom ili mrmotom koji smo u osnovnoj školi držali na pro-zorskoj dasci naše učionice. Pretpostavljam zato što je valjalo znati ponešto o životinjama – o brizi za životinje. Ne znam više da li su listići koje smo ujutru gurali kroz rešetke bili li-stići motovilca, ličili su, u svakom slučaju, veoma na njih. Morsko prase ili mrmot bi svojim brzim zubićima grickao sa-latu, a ostatak dana sedeo mirno u uglu kaveza. Jednog jutra bio je mrtav, kao i njegovi prethodnici: kornjača, dva bela miša i insekti grančice. Na času nije bilo reči o tome šta smo mogli da naučimo iz tako visoke stope smrtnosti.

Odgovor na pitanje zašto mi se pred nosom nalazio tanjir

sa mlakim kozjim sirom i motovilcem bio je jednostavniji nego što se na prvi pogled činilo. Prilikom beleženja naših narudžbina ja sam poslednji došao na red. Nismo se unapred bili dogovorili ko će šta da uzme – a možda i jesmo, ali mi je to promaklo. Bilo kako bilo, moj izbor je pao na *vitello tonnato*, ali na svoj užas sam shvatio da je i Babet bacila oko na isto predjelo.

Nije to bio veliki problem, mogao sam još na brzinu da se opredelim za svoj drugi izbor: ostrige. Ali, kao pretposlednji je Serž došao na red. A kad je Serž naručio ostrige, našao sam se u nebranom grožđu. Ionako nisam želeo da naručim isto što i neko drugi, ali isto predjelo kao moj brat nije dolazilo u obzir. Čisto teoretski mogao sam da se vratim na *vitello tonnato*, ali zaista samo u teoriji. Jednostavno nije išlo: ne samo što u tom slučaju ne bih ispaao posebno originalan u biranju predjela, već sam mogao kod Serža da izazovem sumnju kako pokušavam da uspostavam savezništvo s njegovom suprugom. To i jeste bio slučaj, ali nije valjalo da se spozna tako javno.

Već sam bio sklopio jelovnik i spustio ga kraj tanjira. Sad sam ga ponovo otvorio. Vrtoglavom brzinom prelazio sam pogledom preko predjela, glumeći pri tom zamišljen pogled. Kao da sam samo tragao za predjelom po sopstvenom izboru, ali bilo je naravno prekasno.

„A za vas, gospodine?“ upita šef sale.

„Topljeni kozji sir s motovilcem“, rekao.

Izlete mi to za nijansu prebrzo, delovao sam isuviše siguran u sebe da bih bio verodostojan. Serž i Babet nisu podzrevali ništa neobično, ali s druge strane stola spazih zabezekenost na Klerinom licu.

Hoće li me uzeti u zaštitu od mene samog? Hoće li reći „Pa ti uopšte ne voliš kozji sir!“ Nisam znao; u tom trenutku je previše pogleda bilo uprto u mene da bih mogao da joj odrečno odmahnem glavom. Nisam smeo da rizikujem.

„Čuo sam da kozji sir nabavljate s dečije farme“, rekoh. „Od kozica koje su stalno na svežem vazduhu.“

Napokon, nakon što je pred kraj nametljivo dugo zastao kod Babetinog *vitella tonnata*, onog *vitella tonnata* što je u idealnom svetu mogao da bude moj, šef sale je otišao i mogli smo da nastavimo razgovor. Teško da je mogla biti reč o nastavku, jer niko od nas više nije imao pojma o čemu smo pričali pre nego što su počela da pristizu predjela. To se u takozvanim vrhunskim restoranima dešavalo neprijato često: usled svih prekida kao što su bila preobimna objašnjenja uz svako jezgro pinjole na tanjiru, beskrajna otvaranja boca vina, neumesno dosipanje vina u čaše a da to niko nije tražio.

O dosipanju bih želeo još da kažem sledeće: putovao sam, bio sam po restoranima u mnogim zemljama, ali nigde se vino – zaista mislim bukvalno nigde – ne dosipa a da to niko ne traži. To se u tim zemljama smatra neotesanim. Samo u Holandiji ti čuče iznad glave i ne samo da dosipaju već bacaju zabrinut pogled na bocu kada ona krene vidno da se prazni. Iz takvog pogleda treba da pročitaš sledeće: „Nije li vreme da se naruči nova boca?“ Poznajem čoveka, davnašnjeg prijatelja, koji je nekoliko godina radio u holandskim „vrhunskim restoranima“. Zapravo se čitava taktika sastoji u tome da gost saspe što više vina u sebe, tako mi je jednom prilikom objasnio. Vina koje kupe kod uvoznika za najmanje sedam puta nižu cenu, zato i čekaju toliko između predjela i glavnog jela: iz čiste dosade, da bi ubili vreme, ljudi će naručiti više vina, tako oni rezonuju. Predjelo po pravilu stiže prilično brzo, pričao mi je taj prijatelj. Ako se gnjavi s predjelom, onda ljudi krenu da se žale i zanovetaju, onda misle da su došli u pogrešni restoran, ali između predjela i glavnog jela su nakon nekog vremena već suviše popili da bi pratili protok vremena. Znao je za slučajeve da je glavno jelo već odavno bilo sprem-

ljeno, ali dok god se ljudi za dotičnim stolovima ne bi požalili, ostajalo bi u kuhinji na tanjirima. Tek kad bi razgovor zamro i kad bi ljudi stali da se osvrću, onda bi tanjire brzo stavljali u mirkotalasnu.

O čemu smo ono pričali pre nego što je stiglo predjelo? Verovatno nije bilo mnogo bitno, svakako nije bilo ništa značajno, ali je ipak bilo iritantno. Još se sećam o čemu smo pričali nakon petljivine s pampurom i naručivanja jela, ali se nisam sećao ničeg što je prethodilo serviranju tanjira.

Babet se upisala u novi fitness centar, o tome se pričalo neko vreme: o kilaži, o korisnosti kretanja i o tome koji sport najbolje pogoduje kome. Kler je pokazivala interesovanje za fitness, a Serž je izjavio da ne podnosi nametljivu muziku u većini fitness centara. Zato je krenuo da se bavi trčanjem, po njemu je najlepše bilo biti sam sa sobom na svežem vazduhu. Pri tom se pravio kao da je sasvim sam i sopstvenim snagama došao na tu ideju. Zaboravljao je olako da sam ja mnogo godina ranije počeo da se bavim trčanjem i da on nije propuštao priliku da daje podrugljive komentare o „kaskanju svog mlađeg brata“.

Jeste, o tome smo pričali, malo predugo za moj ukus, ali bila je to bezopasna tema, sasvim običan početak normalne večere u restoranu. Ali da me ubijete ne mogu da se setim o čemu smo pričali posle toga. Gledao sam u Serža, u svoju suprugu, i naposletku u Babet. Upravo u tom trenutku je Babet zabola viljušku u komad *vitella tonnata*, odsekla parče i stavila ga u usta.

„Načisto sam izgubila nit“, reče ona zaustavivši viljušku tik ispred otvorenih usana. „Jeste li ili niste gledali novog Vudija Alena?“