

NICKY PELLEGRINO

Sicilietiška istorija

Romanas

Iš anglų kalbos vertė
Simona Dobrovolskytė

Sofoklis

Vilnius, 2017

Pasakyk, ką valgai, ir aš pasakysiu, kas esi.

JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN*

* J. A. Brillat-Savarin, *Skonio fiziologija*, Vilnius: Alma littera, 2008, p. 15.

Meilės maistas

Lukas Amorė manosi žinantis, kaip, nepaisant kelių nedidelių pokyčių, praeis ateinančios aštuonios dienos. Paprastai viskas vyksta taip, kaip jis suplanuoja.

Jis tikrina, ar viskas virtuvėje paruošta taip, kaip turėtų būti. Pirmosios dienos meniu užrašytas kreida ant lentos, šalia jos, ant kabyklos, kaba keturios švarios prijuostės. Lėkštės yra sukrautos į stirtą, stalo įrankiai ir puodai blizga. Jis nušveitė medines lenteles, ant kurių bus minkoma ir kočiojama tešla, padėjo padėklą su migdoliniais pyragaičiais sutiktuvėms ir atidarė langines, kad pasipuikuotų vaizdu.

Daugybė Luko šeimos kartų gamino valgį šioje virtuvėje, šiame name, stovinčiame stačiausios Favijaus laiptų virtinės viršuje. Bėgant metams, vaizdas pro namo langus beveik nepasikeitė. Rausvi ir gelsvi pastatai kopia uolėtu kalno šlaitu, o jų centre stovi katedra. Terasose plasnoja džiūstantys skalbiniai. Į dangų stiebiasi datuliniai finikai.

Lukas gerėjosi šiuo vaizdu nuo mažų dienų. Jo seneliai gyveno šiame name ir motina dažnai vesdavosi jį čia, stabtelėdama ant laiptų atgauti kvapą, kaskart skųsdamasi jais. Dabar jo seneliai jau mirę ir šis namas priklauso jam. Iš pradžių Lukas ketino apsigyventi jame, o ne savo motinos name. Ėmėsi jį remontuoti, pakeitė suskilinėjusias čerpes, perdažė sienas šviežiu dažų sluoksniu.

Virtuvė buvo tai, kas privertė jį sustoti. Su kiekviena pa-keista detale jis jautėsi taip, lyg prarastų dalelę Amorių šeimos moterų, kurios buvo joje prieš jį. Moderni šešių degiklių viryklė, ilgas granito stalviršis, net ir valgomojo stalas, kurį nuvalė ir atnaujino – visi šie daiktai jam patiko, bet stebė jo ryšį su praeitimi.

Jo *nonna*^{*}, nesuskaičiuojamos protetės ir tolimos pussese-rės; vienuose geriausių savo prisiminimų jis regėjo jas susirin-kusias čia, minkančias tešlą vėsiomis ir įgudusiomis rankomis, triukšmingas, apvalinas moteris, nuolatos besiginčijančias dėl ko nors – geriausio makaronų apkepo recepto ar nepamiršto įžeidimo. Jos buvo šios virtuvės siela.

Iki paskutinio atodūσιο jo močiutė mėgo gaminti valgi, net ir būdama sukumpusi senučiukė ji iš maisto produktų išgau-davo nuostabiausius skonius. Lukas ilgėjosi jos ir kitų šeimos moterų. Atnaujindamas virtuvę, keisdamas ir perdarydamas tai, kas jam buvo gerai pažįstama, jis ieškojo būdų atgaivinti prisiminimus apie jas.

Prieš daugiau nei dešimt metų Lukas įkūrė kulinarijos mokyklą „Meilės maistas“. Jo svečiai iš viso pasaulio atvyksta gaminti jo močiutės patiekalų, pagardintų šafranu, cinamonu arba šokoladu, kuriuo garsėja Favijus. Lukas moko juos pačių svarbiausių dalykų: kaip atskirti gerą alyvuogių aliejų nuo blo-go, kaip atpažinti tikrus ledus nuo klastotės.

Vasaros pradžioje jis vedasi juos skinti kaparėlių nuo žydin-čių laukinių krūmų, kurie auga ant akmeninių miesto sienų. Jie ragauja vietinio *Nero d'Avola* vyno ir kačiokavalo^{**}. Rytais jie

* *Nonna* (it.) – močiutė (čia ir toliau – *vert. past.*).

** Tai minkštas, geltonas, sūrokas, įvairuojančio – nuo švelnaus iki aštraus, nely-gu brandinimo trukmė – skonio itališkas karvių pieno sūris (it. *caciocavallo*).

perka turguje sardines arba saldžius Pakino pomidorus* ir kasnakt miega gražiame, sename Amorių šeimos name.

Metų laikams keičiantis, programa taip pat šiek tiek kinta, bet iš esmės kiekvienai kursai yra tokie patys. Žmonės susiburia, gamina valgi, užsimezga draugystės. Šiltais vakarais jie sėdi terasoje, dalydamiesi citrinų likeriu ir gyvenimo istorijomis. Smagiai leidžia laiką. Skamba juokas.

Tada, paskutinę dieną, yra susikraunami lagaminai, svečių knygoje užrašomos atsisveikinimo žinutės ir pasižadama palaikyti ryšį. Po savaitės ar vėliau atskrieja šūsnis padėkos atvirukų ir elektroninių laiškų su patiekalų, kuriuos jie atkūrė namuose, nuotraukomis. Tačiau netrukus žinutės nustoja plaukusios, o Lukas būna pernelyg užsiėmęs su nauja svečių grupe, kad tai jam rūpėtų.

Metams bėgant daugelis jų išsitrynė iš jo atminties. Žvelgdamas į veidus nuotraukų albume jis nebeprisimena jų vardų. Paprastai atmintin įstringa nepatenkinti niurzgliai arba svečiai, dėl kurių alergijų valgiaraščio planavimas tampa tikru iššūkiu. Tie, kurie kivirčijasi dėl menkniekių ir kelia dramas, pameta rankines ir skrybėles arba kenčia nuo smarkaus širdies plakimo, kuris vėliau paaiškėja buvęs tik sunkus skrandžio veiklos sutrikimas.

Lukas mėgsta savo darbą. Valgio gaminimas teikia pasitenkinimą ir jam visada buvo įdomu susipažinti su naujais žmonėmis. Tačiau jaučia tokį pat malonumą ir tada, kai visi išvažiuoja ir jis lieka vienas. Jam patinka tokie rytai kaip šis, kai namas yra tuščias. Sutvarkęs juos, jeigu lieka pakankamai laiko, mėgsta pasigaminti sau šiek tiek *cavatelli* makaronų – jausti tešlą tarp pirštų, kai, mikliai spausdamas ją į medinę lentelę, daro makaronų tešlos kriaukleles taip, kaip jį išmokė jo močiutė.

* Vyšninių pomidorų rūšis, kilusi iš Pakino provincijos, Sicilijos.

Šiandien jis negalės to padaryti. Nauji svečiai jau netoliese – iš viso keturi, visos moterys. Lukas pasitikrina savo užrašus ir įsimena jų vardus: Iš Anglijos – Molė, kuri sako mėgstanti gaminti valgi, ir Tricija, kuri dirba teisininke. Iš Amerikos – Valerija, kuri yra vyriausia. Ir iš tolimosios Australijos – Popė, kuri rašo, kad niekada nesilankė Italijoje ir kad valgo viską, išskyrus maisto atliekas.

Lukas nujaučia, kad ši nauja grupė bus panaši į ankstesnes. Tačiau kartu žino, kad yra dalykų, kurių jis negali sužinoti iš jų užpildytų anketų. Jis nežino, kiek patirties virtuvėje turi kiekviena iš jų ir ar jos mokės minkyti tešlą delno apatine dalimi tol, kol ji pakankamai sukietės, ar turės gerą apetitą, o gal nerimaus dėl savo kūno linijų, ar per vakarienę išgers tik vieną taurę vyno, ar visą butelį?

Yra kitų, daug svarbesnių dalykų, susijusių su šia grupe, tačiau Lukas dar to nežino. Kaip tik šią akimirką jų ketveriukė stovi prie багаžo karuselės Katanijos oro uoste. Molė, Tricija, Valerija ir Popė. Štai ko Lukas nežino apie jas.

Viena iš jų turi paslaptį. Kita tikisi vėl atrasti meilę. Viena beviltiškai trokšta pabėgti nuo savo gyvenimo, o kitai tai jau pavyko.

Padėdamas mineralinį vandenį, putojančio vyno *Prosecco* butelį ir penkias taures, Lukas nė neįtaria, kaip stipriai šie kulinarijos kursai skirsis nuo iki šiol buvusių... nei to, kad jie iš pagrindų pakeis jo gyvenimą.

Sveiki atvykę į kulinarijos mokyklą „Meilės maistas“ gražiam, barokiniame Favijaus mieste, Pietų Sicilijoje. Štai Jūsų prijuostė, Jūsų makaronams *cavatelli* daryti skirta lentelė, Jūsų žemėlapiai ir programa. Nesijaudinkite, nereikia nieko užsirašinėti, gausite receptus kursų pabaigoje. Tiesiog atsipalaiduokite ir gerai praleiskite laiką. Jūsų atostogos prasideda...

Popė

Tai bus nuotykis ir tikiuosi, kad pirmas iš daugelio. Mano gyvenime iki šiol stigo nuotykių. Visada dariau tai, ką privalėjau daryti, o ne tai, ką iš tikrųjų norėjau. Bet dabar viskas pasikeitė. Tai yra mano laikas.

Kodėl nusprendžiau čia atvažiuoti? Mano šeima iš tėčio pusės yra kilusi iš Sicilijos. Mano senelis paliko ją, kai buvo vaikas, bet niekada neprarado savo tarties nei meilės pikantiškai dešrai, kurios jam niekada nepavyko įsiūlyti mums, vaikams. Jis gimė Ortigijos saloje. Manau, kad mes važiuosime į ją ketvirtąją dieną. O taip, aš jau seniai nekantravau aplankyti Siciliją, bet skrydis iš Australijos yra toks ilgas ir brangus, be to, Brendanas nenorėjo važiuoti.

Brendanas yra mano buvęs vyras. Mes išsiskyrėme prieš tris mėnesius. Skyrybos vyko labai draugiškai. Apsimečiau, kad liūdžiu, nes man atrodė, kad jis to tikėjosi, bet, tiesą sakant, tai nebuvo labai sunku. Mes neturėjome vaikų, net katino. Namą pardavėme greitai, pasidalijome mūsų daiktus, santaupas ir akcijas. Mūsų skyrybos buvo tokios pat nuobodžios, kaip ir mūsų santuoka. Kartu mes išbuvome dešimt metų ir per visą tą laiką aš niekada nekeleivau niekur viena. Jeigu atvirai, aš šiek tiek jaudinuosi. Būti svetimoje šalyje yra nuostabu (čia net kvapai yra kitokie, ar ne?), bet kartu ir šiek tiek baugu.

Ak, tiek jau to, išgersiu dar vieną taurę vyno. Žinau, kad jau vėlu, bet esu pernelyg susijaudinusi, kad eičiau miegoti. Be to, čia, šioje terasoje, yra taip gera. Koks vaizdas! Man patinka, kad viskas čia yra apgriuvę ir šimtmečių senumo, visiškai kitaip nei Sidnėjyje, kuris atrodo toks sutvarkytas ir naujas. Ten nesijauti taip, lyg už kiekvieno kampo galėtum aptikti malonią paslaptį, laukiančią, kol bus atskleista.

Ar pažįstate ką nors, kas dalyvavo šiuose kulinarijos kursuose? Ne, aš irgi nepažįstu. Užsiregistravau į juos ilgai negalvojusi, nes man patiko interneto svetainė. Turbūt tai buvo rizikinga, bet tai buvo vieninteliai kulinarijos kursai šioje Sicilijos dalyje. Perskaičiau Luko tinklaraštį, peržiūrėjau jo valgio gaminimo pamokų vaizdo įrašus ir vieną naktį, po kelių *Chardonnay* vyno taurių, nusprendžiau surizikuoti.

Patrauklus? Taip, gal ir yra. Gaila, kad jis negalėjo pasilikti ir išgerti kartu su mumis keleto taurių vyno, bet turbūt jis labai dažnai rengia šiuos kursus. Ir puiku, kad vakarais jis paliks mus vienas, namas bus tik mūsų, taip bus galima labiau atsipalaiduoti.

Džiaugiuosi, kad mes esame tik keturios. Nemanote, kad didesnė grupė būtų ne tokia asmeniška? Taip mes visos galėsime išbandyti savo jėgas ruošdamos jo rodomus patiekalus. Aš nesu gera kulinarė. Aš mėgstu skaniai pavalgyti ir kaip tik todėl šios atostogos man pasirodė tokios patrauklios. Tai yra galimybė paragauti tikro itališko maisto, o ne tų pačių, daugelyje restoranų tiekiamų patiekalų, plaukiančių pomidorų padaže ir lengvai nuspėjamo skonio.

Dabar, kai vėl esu viena, ketinu daugiau keliauti. Norėčiau leistis į turistinį žygį po Indiją, aplankyti Vietnamą ir Kiniją, Pietų Ameriką, tiek daug vietų. Tačiau šios atostogos atrodė kaip išmintingiausias pasirinkimas pirmai kelionei – saugus būdas pradėti viską iš naujo.