

CAMILLE AUBRAY

Cina
cu
Picasso



Ondine, la Café Paradis. Primăvara lui 1936

Un vânt sărat, din sud-vest, sufla grăbit peste Mediterana, cu o solemnitate heraldică, îmboldind valurile înspumate spre stânci și împingând bărcile de pescuit spre portul orașului Juan-les-Pins, înainte să ajungă în grădina din spate a birtului Café Paradis, unde Ondine curăța legumele.

Evadase în acea dimineață însorită de aprilie pentru a se ocupa de treburile ei, fiindcă bucătăria localului devenise deja un cazan încins. Micuța terasă din spatele birtului era umbrită de un maiestuos pin Aleppo, iar Ondine stătea pe o bordură de piatră ce împrejmuia copacul. Mănuind cu pricepere cuțitul, curăța și sorta cu râvnă comorile primăverii provenșale – morcovi tineri, mazăre și anghinare, toate atât de fragede, încât puteau fi servite și crude, garnisite cu felii subțiri de lămâie, îndeajuns de dulci încât să poată fi mâncate cu tot cu coajă. Se mișca plină de vioiciune, însă, pentru că era ușor transpirată, simți imediat cum vântul se întetise și începuse să vuiască printre crengile pinilor. Pentru că fusese învățată de mică să se încreadă în semnele și avertismentele naturii, puse cuțitul jos, închise ochii și își înălță

capul pentru a întâmpina briza plăcută care-i mângâia obraji cu o răcoroasă aromă sărată.

Se întâmpla foarte rar să prindă un astfel de moment în care să fie singură cu gândurile ei. Așa că, atunci când o premoniție incertă a unui viitor mult mai palpitant, petrecut undeva departe, începe să se contureze în mintea ei, se înverșunează să o păstreze în conștiință – așa cum ai întinde mâna să prinzi un licurici înainte ca lumina acestuia să dispară.

– Ondine! o strigă mama ei din bucătăria birtului. Unde e fata asta? Ondine!

Tresări auzindu-și numele răsunând între pereții spălăciți ai clădirilor din piatră, îngrămădite una în alta. Își ridică privirea și zări capul mamei ei încadrat de rama ferestrei – ca și cum ar fi fost portretul unei formidabile împărătese.

Chiar dacă era prea târziu pentru micul dejun și prea devreme pentru servirea prânzului, niciodată nu exista vreo întârziere în pregătirea meniului impus de standardele înalte ale birtului.

Toți cei care lucrau la Café Paradis își știau rolul, începând cu pisica vărgată care patrula, spre spaima oricărui șoarece îndeajuns de nesăbuit să se apropie de bucătărie, sau cu bulldogul ce păzea birtul de cerșetorii care pândeau pe la colțuri, încercând să șterpelească ceva de mâncare sau să găsească vreo fereastră deschisă.

Cât despre Ondine, care avea deja șaptesprezece ani, treaba ei era să facă orice îi cerea mama ei. *Madame* Belange aruncă o privire pe fereastra bucătăriei și își zări, în sfârșit, fiica.

– Ce faci acolo în grădină, trândăvind ca un pașă?

– Abia am terminat, *maman!* strigă Ondine ridicându-se repede și sprijinindu-și coșul cu legume pe șold în timp ce se îndrepta grăbită spre bucătărie.

Vântul stârnit din senin se potolise în chip misterios, lăsând-o în pace. Însă, în locul parfumului sărat al brizei, începură să se simtă izurile obișnuite – mirosul de ulei încins, de la bucătărie, cel de motorină, de la camion, și adierea mirosului de lemn ars, venind dinspre pajiștile fermierilor. Totuși, pe lângă toate acestea, era clar că, în acea zi, se simțea în atmosferă un miros special – părinții ei se purtaseră ciudat în timpul dimineții, vorbind în șoaptă, cu un aer preocupat.

Când se apropie de fereastra bucătăriei, nasul fin al lui Ondine sesiză primele arome ale prânzului din acea zi: tarte cu măslină și ceapă, numite *pissaladière*, tocană de porc cu mirt și vin roșu, iar pește – să fie oare...?

Se repezi înăuntru și merse drept la vechea lor plită neagră, care frigea în colțul ei cu puterea căldurii colectate în decenii întregi de meniuri savuroase. Aroma care venea dinspre ceaunul mare era ușor de identificat.

– *Bouillabaisse!* exclamă ea, întrebându-se de ce alesese mama ei acest fel de mâncare atât de special – care necesita șase feluri de pește și fructe de mare – în loc să facă o supă mai ieftină și mai puțin pretențioasă, numită *bourride*.

Ondine ridică repede capacul ceaunului și inhală încântată. Țelină, ceapă, usturoi, roșii, chimen, ardei iute, pătrunjel, cimbru, frunze de dafin și mirosul special de coajă de portocală, folosită de obicei în sudul Franței; și încă ceva, foarte rar și prețios, care-i dădea supei culoarea aurului.

– Ai folosit astăzi șofranul lui Tata Jacques? întrebă impresionată Ondine.

Ocupată, mama ei ridică privirea și se opri pentru o clipă.

– Da, răspunse *madame* Belange, luând în mână un mic recipient din sticlă pe care îl ridică și-l examinează grijulie la lumină. Mă tem că mi-a rămas doar această mică rezervă pe care nu m-aș îndura s-o irosesc.

Mama și fiica schimbă priviri pline de venerație după ce analiză restul firelor roșii de șofran, condiment al cărui gust unic și misterios era – după cum îl descria bătrânul călugăr Tata Jacques – precum „un sărut între fânul proaspăt cosit și mierea de castan“.

Tata Jacques îi dăruise lui Ondine șofranul sădit cu mâna lui atunci când aceasta absolvise școala de la mănăstirea aflată deasupra Nisei, pe culmea unui deal. Bătrânul călugăr înțelept ce răspundea de bucătăria așezământului monahal era unul dintre acei rari vârstnici care era mai degrabă încântat – și nu iritat – de curiozitatea lui Ondine.

Știind că familia ei avea un birt, bătrânul îi permisesese lui Ondine să abandoneze obișnuitele activități zilnice ca să-l însoțească în grădinile sale liniștite și superbe, pentru a o învăța străvechile secrete gastronomice.

„Nu e nimic mai bun pe lume decât șofranul franțuzesc“, îi spusese el mândru, arătându-i pajiștea cu șofran mov pe care-l îngrijea răbdător până în acele două zile speciale din octombrie, când înfloreau. Atunci, toți călugării se apucau de treabă pentru a smulge pistilele roșii și delicate – doar trei la fiecare floare – care, după ce erau uscate cu grijă, deveneau acele fire roșii neprețuite pe care Tata Jacques le punea la păstrare în recipiente din sticlă.

Ondine și mama ei puseseră deoparte acele fire de șofran doar pentru ocazii speciale – ca, de exemplu, pentru șarlotele de la Crăciun și pentru *macarons*.

– Dar ce se petrece astăzi? întrebă Ondine intrigată.

– Avem un client important la masa de prânz, răspunse îngândurată mama ei.

Ondine cufundă o lingură în *bouillabaisse*, ca să o guste.

– Mmm. E minunată! I-ar mai trebui puțin ardei iute, sugerează ea.

Madame Belange clătină din cap și răspunse pe un ton categoric:

– Nu. E bună așa cum este acum. Astăzi prefer să nu risc.

Ondine o compătimea pe mama ei, care, spre deosebire de Tata Jacques, acționa ca și cum s-ar fi aflat mereu într-o situație-limită, cu nervii întinși la maximum, de parcă ar fi fost întotdeauna în criză de timp, provizii și bani – fără un franc sau o clipă de răgaz.

Totuși, deși îi ceruse ajutorul fiicei ei, *madame* Belange o tot dădea la o parte din calea ei, de parcă era evident că în acea bucătărioară aglomerată nu era destul loc pentru două femei.

Ridicându-și mâna murdară de făină ca să îndepărteze de pe frunte o șuviță rebelă de păr, *madame* Belange spuse:

– *Vite, vite!*¹, la treabă! După o clipă, strigă îngrijorată: *Attention!* atunci când ușa din spate fu deschisă brusc de un băiat de la lăptărie, care intră grăbit cu un coș mare plin cu ouă, brânză și smântână.

Ondine se aplecă, ferindu-se în ultima clipă.

În timp ce mama ei îl plătea pe băiat, Ondine scoase tot ce era din coș pe masa enormă din mijlocul încăperii.

Fata se trezise odată cu ivirea zorilor – întâi de toate, ca să prepare ciocolata caldă pentru micul dejun rapid pe care-l servea cu părinții, dar și ca să-i servească pe clienții matinali cu *brioche* și cafea. După aceea, lăsase apa la fiert pe plită înainte de a se duce afară ca să curețe legumele. Acum era momentul să pregătească toate salatele pentru servirea prânzului.

Părea însă că mama ei avea în ziua aceea alte planuri, cumva neobișnuite, pentru Ondine.

¹ Repede, repede! (în fr. în original – n.red.)

– Vreau doar să pregătești o salată perfectă, potrivită pentru noul nostru Client, comandă *madame* Belange. Și nu uita să scrii toate ingredientele pe care le-am folosit pentru masa de prânz, ca să ținem evidența. Împinse cu șoldul sertarul unui dulap, apoi continuă: Acest bărbat va deveni un client obișnuit, așa că nu am de gând să-i servim aceleași feluri de mâncare la prânz. Ia-ți notițe, *tout de suite!*¹, și încearcă să folosești tot ce-ai învățat la școala aceea de la mănăstire!

Ondine întinse mâna spre raftul de sus, pe care se aflau mai multe agende noi, special pentru astfel de ocazii. Legate în piele fină, de culoare maro, acestea fuseseră un dar din partea unui papetar care lua prânzul la birt de trei ori pe săptămână.

Deschise agenda la prima pagină, pe care era imprimat un pătrat încadrat de o ilustrație cu ciorchini de struguri pe lujeri întortocheați de viță. În interiorul pătratului era o linie pe care urma să fie trecut *Numele*. Ondine își imagina că acel nou client trebuia să fie vreun bancher bogat sau vreun avocat.

Rămase tăcută pentru câteva clipe, apoi întrebă curioasă:

– Cum îl cheamă?

Mama ei agită indiferentă polonicul.

– Cine știe? Are bani, asta e tot ce contează.

Așa că Ondine notă în agendă un *P* mare de la *Patron?*. Apoi se uită pe pagina următoare, pe care scrisese: *12 aprilie 1936* în partea de sus, înainte de a nota meniul din ziua aceea, trecând în revistă ce ingrediente fuseseră folosite și modul de preparare. Mama ei păstra astfel de evidențe doar pentru clienții distinși și pentru evenimente speciale precum banchetele și cununiile.

¹ Imediat! (în fr. în original – n.red.)

² Proprietar (în fr. în original – n.red.)

Mai târziu avea să adauge comentarii despre preferințele personale ale clientului și cum avea să fie ajustată rețeta pentru el.

Madame Belange ridică privirea de lângă plită și spuse pe un ton ferm:

– Bine, acum. Lasă agenda aia și hai să ambalăm mâncarea!

– Să o ambalăm? repetă surprinsă *Ondine*.

Mama ei o privi încruntată.

– Acest bărbat a închiriat una dintre vilele de pe culmea dealului. Iată adresa, îi spuse ea, căutându-se în buzunar și scoțând o bucată de hârtie, pe care i-o înmână. Ți vei folosi bicicleta ca să-i duci zilnic masa de prânz acolo.

– Dar ce sunt eu, măgăruș? ripostă indignată *Ondine*. De când livrăm personal mâncare la domiciliu? Cine este acest bărbat care nu poate veni să-și mănânce prânzul la birt, la fel ca toți ceilalți?

Madame Belange spuse:

– Este cineva *très célèbre*, din Paris. Vorbește franceză, dar mi s-a spus că e spaniol. Călugărițele te-au învățat spaniolă la mănăstire, nu-i așa?

– Puțin, răspunse șovăielnică *Ondine*.

– Ei bine, se pare că s-a nimerit la țanc. Mama ei începu să caute ceva din priviri, apoi spuse: Pentru vin, dă-mi urciorul acela vârgat.

– Dar acela e preferatul tău! obiectă *Ondine*.

În afară de asta, urciorul înalt, pictat de mână în dungi roz și albastre, îi fusese promis ei, ca parte a zestrei – asta dacă avea să ajungă vreodată la altar.

Insensibila ei mamă ridică din umeri, iar *Ondine* bombăni nemulțumită:

– Sper doar ca spaniolul ăsta capricios să aprecieze gestul!

Trebuia să se miște mai iute acum; clienții pentru masa de prânz aveau să sosească. Împachetară mâncarea și o puseră într-un coș cu capac, după ce ambalaseră fiecare fel de mâncare separat, învelindu-l în șervete din pânză albă cu imprimeuri roșii. Apoi *Ondine* se duse în pivniță, la butoiul din stejar plin cu vin alb, de casă, din care scoase destul pentru a umple un burduf din piele de porc, pe care îl duse sus, la bucătărie. *Madame* Belange ordonă unuia dintre chelneri să care recipientul cu mâncare afară și să-l prindă bine de coșul metalic de pe bicicleta lui *Ondine*.

– *Alors!* Ascultă cu atenție, îi spuse mama ei cu o privire aspră. Va trebui să intri în casa clientului pe o ușă laterală, pe care el o va lăsa deschisă pentru tine. Să mergi direct la bucătărie! Ai grijă să încălzești mâncarea și să i-o lași pregătită. Apoi vei pleca imediat. Să nu-l aștepți să coboare să mănânce!

Madame Belange o pișcă de braț pe *Ondine*.

– Auzi ce-ți spun?

– Au! se plânse fata.

Ascultase cu atenție și simțea că nu merita un astfel de tratament. Istovita ei mamă rămânea însă uneori fără cuvinte și puncta urgența comenzilor cu câte o palmă rapidă – mai ales dacă cineva punea prea multe întrebări.

Madame Belange nu avusese niciodată vreo conversație mamă-fiică pe teme filosofice sofisticate, considerând-o un lux, o pierdere de vreme. Pentru ea, copiii erau ca puii de găină – trebuia să-i hrănești, să-i încălzești, să-i înveți cum să-și poarte singuri de grijă și să-i lovești ușor cu ciocul pentru a le indica direcția corectă ori de câte ori se rătăceau.

Madame Belange repetă cele spuse:

– Intră încetișor în casă, pregătește mâncarea, pune masa și pleacă. Să nu cumva să strigi după el sau să faci zgomot. Te vei duce mai târziu să recuperezi vasele, fără să faci gălăgie.

Ondine simțea o teribilă poftă de a izbucni în râs auzind acele ordine absurde. Să se furișeze înăuntru ca un hoț! Mama ei era însă atât de serioasă, încât fata înțelese că avea o mare responsabilitate.

– Înțeleg, *maman*, spuse ea, deși curiozitatea fusese deja stârnită la maximum.

– Să iei cu tine și narcisele din sufragerie. După aceea, când te vei întoarce, să te oprești la piață și să cumperi niște flori pentru birt, îi spuse mama cu voce scăzută, căutând în buzunarul șorțului câteva monede. Uite! adăugă ea, întinzându-i banii. Apoi o înghionti, spunându-i: Hai, du-te!

Ascultătoare, Ondine trecu printre ușile batante care dădeau în sala de mese care era rezervată doar pentru cină. Micul dejun și prânzul erau servite întotdeauna afară, pe terasa din fața hanului, chiar dacă era soare sau ploua, din moment ce exista o copertină solidă, albă-cenușie, ce putea fi întinsă deasupra pentru a proteja clienții.

Café Paradis ocupa primul etaj al unei case cu pereți din piatră de culoarea mierii. Familia lui Ondine locuia deasupra birtului. Cel de-al doilea etaj al casei avea un dormitor principal pentru părinții ei și un dormitor mai mic pentru chiriașii ocazionali. Cei doi frați mai mari ai fetei ocupaseră mai de mult acea cameră de oaspeți, dar fuseseră uciși amândoi în Primul Război Mondial, dormindu-și somnul de veci în cimitirul orașului, alături de frații lor nou-născuți care pieriseră de scarlatină înainte de nașterea lui Ondine. Cel de-al treilea etaj, și ultimul, avea doar o cameră cu tavanul înclinat, destinată inițial servitorilor. Ondine dormea acolo de când se știa.

Traversă sala de mese cu parchet lucios, scaune și mese din lemn de mahon și perețidecorați cu lambriuri închise la culoare, care era pustie la acea oră.

În partea opusă barului era o oglindă cu ramă aurită și, alături, o reproducere a capodoperei lui Rembrandt, *Tânără la fereastră*, pictată în 1645.

– *Bonjour*, o salută Ondine pe fata din tablou, ca să-i meargă bine, așa cum făcea încă din copilărie.

Tabloul era la fel de misterios ca *Mona Lisa* și mulți experți în artă – inclusiv câțiva dintre clienții birtului – își dădeau cu presupusul în privința identității fetei din tablou. Cine putea fi? O aristocrată, pentru că avea la gât un colier cu mai multe rânduri de mărgele și o haină cu ornamente sofisticate? O servitoare, pentru că avea obraji roșii și mânecile suflecate? Sau o prostituată care își arăta cu nonșalanță pieptul generos în timp ce se rezema în coate de pervazul ferestrei, uitându-se visătoare spre privitor?

Ondine iubea acel tablou, pentru că ochii rotunzi și luminoși ai fetei păreau să vadă totul, ca și cum privitorul ar fi reușit să-i capteze atenția atunci când trecea pe sub fereastră ei, pe stradă. În acele momente, fata părea să-i spună cu viclenie: „Știi la ce visezi! Crezi că ai tot ce-ți trebuie pentru a cuceri Lumea cea Mare?”

Ondine se privi grăbită în oglinda alăturată. Ea însăși era o femeie misterioasă, dar pielea îi era palidă și aurie, ochii blânzi aveau culoarea castanelor, iar după agitația din dimineața aceea, obraji și buzele îi deveniseră roz. Totuși, pe Ondine o făcea cu adevărat specială părul ei negru foarte lung, care-i cădea pe umeri într-o cascadă de bucle mătăsoase. Un băiat îi spusese odată că acele minunate spirale și cârlionți erau ca niște semne de întrebare pentru toate interogațiile inteligente și ideile năstrușnice care dansau în capul ei.

Băiatul se numea Luc, iar ei se îndrăgostiseră unul de celălalt – prima lor dragoste dulce și adevărată. Luc rămăsese orfan la paisprezece ani și din acest motiv renunțase la