

LBRIS

We know
books

Julie Metz
PERFEȚIUNE
Însemnări despre
trădare și renaștere

Ediția a II-a

Traducere din limba engleză
Monica Dinu

LBRIS

We know
books

PARTEA ÎNTÂI
CEAȚA

„Explicațiile reprezintă momentul
în care toți dăm de necaz.“

Richard Ford, *The Sportswriter*

CAPITOLUL I

8–12 ianuarie 2003

S-a întâmplat astfel: pașii lui Henry pe podelele vechi de lemn. Sunetul apei trase la toaletă. Alți pași, poate pe scări. Liniște. Apoi bufnitura.

Lucram în biroul meu de la parter, într-o după-amiază de miercuri cu frig înțepător. Spațiul meu de lucru era pe o verandă închisă de lângă living, iar cele trei laturi de ferestre cu ochiuri mici de geam încadrau priveliștea dealurilor înzăpezite de dincolo de drum. Învelită într-un șal, cu șosete flaușate în picioarele înghețate, continuam să cercetez proiectul de pe ecranul computerului. La patruzeci și trei de ani, îmi petrecusem aproape douăzeci de ani ca grafician liber-profesionist, specializându-mă în coperte pentru edituri. Proiectul de azi era un roman despre niște cowboy ghinionști, și trebuia predat ieri, ca de obicei. Când mi-am aruncat ochii spre ceasul computerului am încetat să-mi mai bat capul cu diversele opțiuni privind fontul pe care să-l folosesc pentru titlu – într-o oră trebuia să alerg la mașină și să o iau pe fiica noastră de șase ani și jumătate, Liza, înainte de terminarea orelor, la 15:10. Henry zăcuse în pat, bolnav, toată dimineața. Aveam în față perspectiva așteptării în frigul mușcător și socializarea zilnică cu celelalte mămici pe terenul de sport al școlii, apoi drumul rapid cu mașina spre casă

ca să-mi termin proiectul. Aveam de gând să port noua mea haină din blană de oaie, urmând să mă simt vinovată pentru cât plătisem pe ea într-o zi ceva mai caldă. Gândindu-mă mai bine, tristețea fontului *sans serif* se potrivea mai bine cu imaginea unui cowboy supărat, sprijinit de un gard din bârne orizontale de lemn.

Brusc, mintea mi s-a derulat rapid înapoi.

„Nu fusese un pachet trântit la ușa de tipul de la UPS.“

S-a auzit soneria telefonului meu de serviciu. Instinctiv, am răspuns. Era fotograficul care mă întreba dacă îmi plăceau imaginile pe care mi le trimisese prin e-mail.

„Nu fuseseră pisicile care răsturnau punga cu cum-părături de pe dulapul din bucătărie.“

– Nu pot să vorbesc acum; s-a întâmplat ceva.

Am încheiat brusc conversația telefonică.

Camerele erau cufundate în tăcere când am alergat în sus pe scări, strigându-l pe Henry. Două dintre cele patru pisici ale noastre au fugit din calea mea, înfi-gându-și ghearele în lemnul podelei. Dormitorul era gol. Am coborât în goană scările.

L-am găsit pe Henry căzut pe spate pe podeaua din bucătărie, cu brațele și picioarele răschirate și cu capul la câțiva centimetri de grătarul cuptorului. Respira încă. Trupul îi era profilat pe albastrul marin al podelelor vopsite. Mi-a venit în minte imaginea conturu-lui trasat de poliție cu creta la scena unei crime. M-a copleșit senzația că participam și totodată priveam o secvență la televizor – un fragment dintr-un episod din *Six Feet Under*¹, serialul nostru preferat din acel an. De obicei, un personaj neînsemnat moare în primele cinci minute. Henry respira superficial; pe buzele curbate avea firisoare de salivă, iar pielea feței îi era

de un pământiu-cenușiu. A expirat cu un oftat slab. Ochii i s-au deschis pe jumătate. I-am vorbit ca să își dea seama că mă aflu acolo, lângă el, dar pentru prima dată de când eram împreună nu a putut să-mi răspundă.

Un minut lung, elastic, s-a întins și a pocnit: „Acum sună oamenii la Urgență? Sau Henry o să se ridice și o să-mi spună să nu mă mai agit, cum a făcut ieri după ce a leșinat? Trebuie să fie același lucru. A intrat în casă după ce a dus gunoiul afară și a căzut la pământ. Doctorul a spus că toate testele au ieșit normal...“

Am sunat la Urgență. Așezată pe jos lângă el, i-am mângâiat fruntea, privindu-l cum respiră. Scotea un șuierat, în timp ce bule de salivă îi pulsau între buze.

„Ce bine ar fi dacă aș avea un carnetel și un creion. Lui Henry i-ar plăcea să iau notițe. O să vină paramedicii. O să-i facă un control. O să fie bine. O să le povestească invitaților noștri la masă cât de aproape a fost de moarte. «Relatarea privind moartea mea a fost o exagerare», va spune. Toată lumea o să râdă, iar eu o să mă simt patetică fiindcă mi-am făcut atâtea griji. O să mă bucur să mă simt patetică dacă totul – te rog, te rog – se va sfârși cu bine.“

Am sunat din nou la Urgență, doar ca să fiu sigură. Am sunat-o apoi pe Emily, care locuiește la cinci minute de noi și de obicei e acasă la două după-amiaza. Anna era mai de ajutor – știam că nu ar fi intrat în panică, indiferent ce s-ar fi întâmplat azi –, dar stătea la douăsprezece minute distanță. Apoi l-am sunat pe Matthew, cel mai bun prieten al lui Henry, care locuia împreună cu nevasta lui într-un orașel din apropiere.

„Fiecare minut contează. Paramedicii o să sosească; o să aducă tuburi de oxigen, defibrilatoare și pungi de perfuzie. Totul o să fie bine. Emily o să mă ajute să găsesc o babysitter pentru Liza, apoi o să vină cu mine

¹ „Sub pământ SRL“ (n.tr.)

la spital și, când o să ajungem acolo, Henry o să fie treaz, zâmbitor și glumeț ca de obicei.”

M-am așezat lângă el, pe podeaua albastră, mângâindu-i ridurile familiare, cicatricea de pe o pleoapă, alunița moale de pe unul dintre pomeți.

Inspirație. Expirație. O perdea albastră de tifon s-a așternut peste el. Pielea îi căpătase o culoare de ceară.

– Respiră! am țipat la el. Începe să respiri acum!

L-am lovit cu pumnii în piept. Nu mă asculta. Mi-am pus buzele peste ale lui și i-am suflat aer în plămâni; culoarea albăstruie s-a pierdut pentru scurt timp într-o nuanță de rozaliu, ca o acuarelă diluată. Dar apoi a redevenit albăstruie. Era nemișcat. Bărbatul care vreme de șaisprezece ani mă iubise, mă înnebunise, se certase cu mine, mă hrănise, făcuse dragoste cu mine, îmi dăruise un copil a expirat pentru ultima dată aerul pe care i-l suflasem în plămâni.

Am ridicat privirea, la sunetul ușii glisante de la verandă, urmat de un curent de aer rece. Paramedicii sosiseră cu o targă și cu tot felul de instrumente. Cu blândețe, m-au scos din bucătărie. Imediat în urma lor a sosit și Emily.

Știi că e de rău atunci când te duc în mica sală de așteptare. Emily mă ținea de brațul stâng. Avea chipul palid, buzele trandafirii de la frig, și părul negru, tăiat scurt și drept se zărea de sub familiara pălărie cloș albastră. Matthew, un bărbat înalt ca bradul, stătea în dreapta mea. Tânărul doctor cu ochi triști ne-a spus că a fost vorba despre un embolism pulmonar. Un cheag de sânge format în picior urcase și se fixase în plămân, provocând un infarct. Făcuseră tot posibilul să-l resusciteze. În zadar.

Totul se mișca acum cu încetinitorul în vreme ce îi procesam cuvintele. Nu era drept. Avea numai

patruzeci și patru de ani. Când ne uitam împreună la *Six Feet Under*, personajele principale ajungeau tefere în episodul următor. Am alunecat de pe scaun pe podea și am început să urlu.

– Poți să te întinzi lângă el dacă vrei, mi-a zis Emily. Era uimitor de calmă, privind trupul neînsuflețit al lui Henry de pe targă. Haide, nu mă deranjează deloc.

M-am suit pe targă îngustă și m-am întins lângă el. I-ar fi plăcut să notez fiecare detaliu – cum pieptul încă îi era cald, deși brațele deveniseră deja reci și țepene, și degetele, strânse și albăstrui. Avea o vânătaie pe obrazul stâng. Era liniștitor să stau acolo, cu brațul petrecut peste el, atingându-l în felul acela familiar, ușurată că încă mai aveam un tovarăș, chiar și tăcut.

Avea picioare frumoase, degete elegant articulate, ca picioarele unei statui grecești. I-am dat deoparte cămașa, ca să mă uit la cicatricea particulară de pe piept. O bucătică dintr-un știulete de porumb îi străpunsese pielea pe vremea când lucra la o fermă, în adolescență. Rana se vindecase, formând un cheloid în relief de vreo trei centimetri lungime, pe care îmi plăcea să îl pipăi pe întuneric. I-am atins alunița mare și întunecată de pe umărul stâng. I-am pipăit cicatricea de pe ochiul drept, pe care o căpătase în copilărie, când, aflat într-un hotel din Honolulu (proiectat de Frank Lloyd Wright, adăuga întotdeauna Henry când povestea întâmplarea), o fereastră căzuse brusc din cadru exact când el și familia lui treceau pe sub ea. Toate cicatricile și alunițele lui, atât de bine cunoscute, precum treptele care marchează drumul spre casă printr-o pădure întunecată.

Două asistente au intrat în încăpere.

– Ar trebui să mergeți acasă să vă odihniți, a zis una dintre ele, punând o mână pe umărul meu și strângându-mă ușor.

Emily m-a luat de braț și am străbătut împreună culoarele scaldate în lumini fluorescente, ieșind în amurgul de culoarea cernelei, cu nori joși. Un stol de păsări se avânta spre cer, cu aripile mișcându-se la unison, ca un trist stindard.

„Mă simt de parcă m-a lovit un camion“, glumise Henry cu două săptămâni înainte să moară.

Eram în vacanța de Crăciun, în vizită la un prieten din colegiu al lui Henry, aflat cu familia pe insula Bainbridge, în apropiere de Seattle. În timpul zilelor scurte și permanent acoperite de pătura cenușie a norilor din nord-vest, copiii se jucau și beau ciocolată caldă, în vreme ce adulții plănuiau mese, decorau bradul și se pregăteau de sosirea lui Moș Crăciun. Henry, care iubea toate petrecerile, dar nu suferea Crăciunul, privea de pe canapea.

Cunoșteam povestea. Când avea șaisprezece ani, în timp ce lua o curbă strânsă, se răsturnase cu motocicletă unui prieten și intrase direct într-o camionetă albă. Îi plăcea să spună povestea asta, aducându-i înfrumusețări de fiecare dată. „Zăceam acolo plin de sânge, cu piciorul drept rupt în șapte locuri, și tipul plângea și mă implora să nu mor. A trebuit să-l calmez eu pe el ca să poată să aducă ajutoare din vecinătate.“

Piciorul lui Henry fusese reparat, dar avea mereu dureri și lua zilnic Advil. Era de părere că va fi nevoit să-și înlocuiască genunchiul la cincizeci de ani și să umble într-un scaun cu rotile la șaiszeci.

Lăsând gluma la o parte, eram îngrijorată să-l văd pe Henry moțâind, citind o revistă, tastând tot timpul la laptop și moțâind din nou. În timpul acestor zile de

vacanță, de-abia dacă se dăduse jos de pe canapea. Când îl întrebam cum se simte, zicea că era doar obosit de toate călătoriile de anul trecut și că de-abia aștepta să se întoarcă acasă și să se apuce să scrie la cartea lui.

Subiectul cărții lui era *umami*, un cuvânt japonez care înseamnă „perfecțiune“, de obicei în legătură cu mâncarea. *Umami* se traduce și prin „al cincilea gust“, pentru occidentali varianta cea mai apropiată de înțeles fiind „savuros“. Celelalte gusturi sunt dulcele, acru, sărat și amar. *Umami* este senzația că îți lasă gura apă în timpul unei mese bune și sentimentul de sațietate desăvârșită de după. *Umami* este gustul proteinelor, dezmiertat de grăsimi – gustul delicios de vâscos al tocanei cu carne, al unui sos bogat sau al unei bucățele de brânză cremoasă. Există *umami* într-un fruct copt de soare sau într-un pahar de vin cu buchet. Lipsite de orice rafinament, marile companii alimentare angajează specialiști care să adauge *umami* îmbogățit chimic unor mâncăruri altminteri lipsite de gust – Big Mac, chipsuri și cele semipreparate congelate pe care le avem în frigider. *Umami* este, de asemenea, aroma celui demonizat potențiator de gust, glutamatul monosodic (E 621), preferat de restaurantele chinezești.

Dar misiunea lui Henry era să descopere esența. Zăbovise pe Coasta de Vest, acolo unde prospețimea alimentelor, anume create, întrupa ideea de perfecțiune mai mult decât o făceau roșiile necoapte și piersicile fade aduse în afara sezonului pe Coasta de Est. După ce încheiase un contract cu o editură care îi plățise jumătate din avans, Henry călătorise în 2002 de-a lungul coastei, gustând fructe coapte în livezi, varietăți exotice de fructe-de-mare și vinuri de regiune.

Petrecuse pe drumuri cea mai mare parte din an, făcând cel puțin opt călătorii în Vest, unele lungi chiar și de trei săptămâni. Luase masa în adevărate temple

culinare, cum ar fi The French Laundry din Napa Valley și The Herb Farm din Woodinville, Washington. Gustase stridii proaspăt pescuite și ciuperci sălbatice în Oregon. Vizitase producători de vinuri și experți de pe întreaga coastă. Îmi scrisese un e-mail lung despre de-acum rar-întâlnitele căpșuni Marshall pe care le mâncase la una dintre micile ferme de familie din insulele San Juan din statul Washington, în timpul unei călătorii pe care o făcuse împreună cu David Karp, un bine-cunoscut expert în fructe.

Henry aducea din aceste excursii borcane cu lămâi Meyer conservate, sos salsa făcut în casă și un dispozitiv ingenios numit refractometru Brix, care măsoară conținutul de zahăr din fructe. Managerul de la băcănia noastră a fost impresionat când Henry și-a înfipt briceagul în nectarine și în portocale ca să scurgă zeama pentru testare. FedEx ne surprinsese cu altă comoară – o cutie cu piersici organice de la ferma Frog Hollow din Brentwood, California. Fiecare mușcătură zemoasă îmi aducea glandele salivare într-o stare de supraexcitare aproape dureroasă.

Eu și Liza l-am însoțit o dată, în mai, în timpul acestui îndelungat an de călătorii. Am stat la Sooke Harbour House, un hotel-restaurant de pe insula Vancouver, în Columbia britanică. Liza, care deja dădea semne că moștenise gena culinară, a fost încântată de fructele-de-mare și de turul special al bucătăriilor. Amândouă ne-am petrecut timpul făcând plimbări și jucându-ne pe afară, în timp ce Henry și proprietarul mergeau să facă scufundări în căutarea creaturilor subacvatice. Într-o după-amiază s-au întors cu o poveste care implica un rezervor de oxigen aproape gol, o caracatiță mare și niște pectenuri uriași. Caracatița și scoicile au sfârșit ca ingrediente pentru o supă în acea

seară. Aroma intensă și bogată a fierturii, așa cum nu mai gustasem vreodată, era esența *umami*.

Liza, care încă nu împlinise șase ani, a anunțat, după aceea masă, că scopul carierei ei era să-și deschidă propriul hotel-restaurant. Hotelul ei urma să aibă ore de yoga pentru mine și room-service pentru pisicile ei.

31 decembrie. Ne-am întors acasă din vacanța de Crăciun de pe insula Bainbridge. Rozându-și unghia arătătorului drept, în mijlocul bucătăriei, Henry se gândea la ultimele pregătiri pentru petrecerea anuală de revelion.

Cu un șorț pătat înfășurat în jurul pântecelui rotund, Henry a ridicat o stacană de vin și a luat o sorbitură generoasă, ca să prindă curaj pentru sarcina care îl aștepta, după care și-a ros unghiile de la mâna stângă. Uneori, când străbăteau cu mașina kilometrii plicticoși ai șoselei în drum spre centrul comercial, Henry lăsa în jos geamul și scuipa bucățelele de piele și de unghii pe care le smulsese cu dinții ca pe niște oase rătăcite dintr-o bucată de pește. Cu aceeași energie ronțăia bucuros cartilajul oaselor de pui și golea de carne costițele fripte, dezgolindu-și caninii albi și ascuțiți cu pofta unui câine înfometat.

Henry a pus pe masă paharul de vin și a început să se agite pe lângă crusta unei pulpe de miel fripte așezate pe un fund de lemn, desprinzând o bucățică și gustând-o ca să se convingă că musafirii lui o să fie mulțumiți. Din frigider a scos un platou cu somon afumat în casă. Cuțitul ascuțit a sclipit și degetele lui unsuroase mi-au oferit o feliuță de pește, rozaliu și translucid ca un chihlimbar. Carnea îmi alunecă pe gât. Delicios. Și va fi chiar mai bun cu pâine prăjită și capere, și ceapă roșie tăiată, atunci când va fi servit

peste o oră, după sosirea invitaților noștri. A mai tăiat o bucățică și mi-a dat-o tot mie.

Cu treisprezece ani în urmă, Henry îmi dăduse să mănânc din tortul de nuntă cu aceeași naturalețe și entuziasm copilăresc, îndesând o bucată mare de tort de ciocolată în gura mea larg deschisă. La momentul respectiv, fusesem uimită și stânjenită. Dar lipsa aceea de respect era o promisiune secretă din partea lui că vom avea o viață neconvențională și plină de pasiune. Își linsese de pe degete resturile de tort și îmi aruncase unul dintre rânjetele lui de pisică de Cheshire. Arăta atât de uluitor în smochingul vintage albastru-închis, cu pielea lui măslinie, cu ochii căprui și părul ondulat, trăsături scoase în evidență de cămașa albă, apretată. Când mă luase de mijloc și îmi șoptise la ureche cât de mult mă iubește, mi-am udat chiloțeei de dantelă pe care îi cumpărasem pentru acea ocazie.

După ce a pus somonul la loc în frigider, Henry a scos un mic recipient de plastic în care se afla o fiertură din carne de vițel rămasă de la o altă aventură culinară – multe oase, multe ore. A golit conținutul într-o oală mică, făcând un sos din fiertura de vițel, sosul din tîgia de prăjit și un vin de porto.

L-am privit în timp ce lucra și am încercat să curăț mizeria. Înfășurată într-un șorț alb, înarmată cu un burete și prosoape de hârtie, am adunat boabe rătăcite de orez, măruntaie de curcan, coji de legume căzute de pe blat pe podeaua vopsită în albastru. Alesesem o culoare pe care să iasă totul în evidență, nu să ascundă sau să camufleze. Acum vedeam bucățele de somon în crăpăturile dintre scândurile înguste ale podelei, doar că nu le puteam scoate de acolo.

M-am lovit de el în timp ce adunam mizeria, și el s-a strâmbat:

– La naiba, dă-te din drum, nu vezi că sunt ocupat?

În poșta apropierei pe care o așiam la petrecerile de revelion, cu greu trecea o săptămână fără ca eu și Henry să nu tipăm unul la celălalt. La începutul căsniciei, ne contraziceam pe teme politice, dar acum aveam certuri casnice, legate de gospodărie și de educația copilului. Odată, în timpul unei dispute mai aprinse, aruncase în mine un volum din *The Oxford English Dictionary*. Mă ratase, dar tot mă simțisem rănită de greutatea unei cărți cu atâtea cuvinte pe care nu le știam, cuvinte pe care nu reușisem să le invoc ca o replică inteligentă la insulta lui. Mai târziu îmi ceruse scuze, cum a făcut și acum, rapid și tandru.

Am plecat grăbită în pivniță, să caut paharele din plastic pentru șampanie. Deși alcoolul îi făcea pe musafirii noștri să fie neatenți, temându-mă astfel pentru siguranța paharelor înalte, din sticlă venețiană, Henry insista întotdeauna să le scoatem din cutia lor de sticlă pentru cei care soseau primii. Încântat de aspectul lor flamboiant, lui Henry îi plăcea să se mândrească în fața oaspeților cu ele, chiar cu riscul de a fi sparte, în vreme ce eu le apreciam ca obiecte și aș fi preferat să le păstrăm pentru reuniuni mai intime. Erau un cadou de nuntă de la un prieten generos și erau prea scumpe pentru a putea fi înlocuite. Revenind sus cu paharele de plastic, le-am așezat împreună cu farfuriile de carton, șervețelele și tacâmurile într-o parte a mesei din sufragerie, care avea să fie curând umplută cu un ospăț grandios. Într-o ladă frigorifică mare plină cu gheață, câteva duzini de stridii stăteau la rece, gata să fie desfăcute. Nu îndrăznisem să-l întreb pe Henry cât costaseră. Îndemnul la cumpătare părea inutil. Când îmi lua cardul ca să cumpere mâncare pentru mesele pe care le ofeream, îmi impuneam să nici nu mă uit pe chitanțe. Traiul cu Henry presupunea acceptarea necesității trufelor albe de 150 de dolari uncia.