

LBRIS

We know
books

Colecția „Endorfiction” a Editurii Vellant este coordonată de Mihaela Ghiță.

Redactare: Anca Lepădatu
Ilustrație copertă: Suzana Dan
Corectură: Andreea Amzoiu
DTP și layout copertă: Corina Miță

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

BALMACEDA, CARLOS

Manualul canibalului / Carlos Balmaceda ; trad. din lb. spaniolă și postf. de Ilinca Ilian. - Ed a 2-a. - București : Editura Vellant, 2025

ISBN 978-606-980-275-5

I. Ilian, Ilinca (trad. ; postf.)

821.134.2

Carlos Balmaceda, *Manual del canibal*
Copyright © 2004 Carlos Balmaceda

© 2008, 2025 Editura Vellant, pentru traducerea în limba română

Editura Vellant

Str. Tudor Arghezi, Poet nr. 16,
Sector 2, București
www.vellant.ro

Toate drepturile asupra versiunii în limba română
aparțin Editurii Vellant.

ISBN 978-606-980-275-5

CARLOS
BALMACEDA

Manualul canibalului

Ediția a II-a

Traducere din limba spaniolă
și postfață de Ilinca Ilian

ENDORFICTION

 **VELLANT**
CĂRȚI ÎNSEMNATE.

Când s-a înfruptat pentru prima dată din carne de om, și aici vorbim de carnea propriei lui mame, César Lombroso nu avea mai mult de șapte luni de viață. Femeia îl alăpta, toropită de vraja senzuală pe care i-o provoca trupul călduț al fiului ei, și dintr-odată văzu cum copilul îi lasă sânul, se răsuțește ca o tulpină în vânt și, cu gura roză deschisă, cu ochii încremeniți, cu siguranța unui vultur când își împlântă clonțul în pradă, se năpustește asupra sfârcului stâng și i-l smulge din rădăcină cu o singură trosnitură a gingiilor.

Femeia se cutremură spasmodic, simți o spaimă fără reazem în vene, spaima aceea pustie a cavernicolelor, și imediat mușchii feței i se contractară, scoase un șuielat prăpădit ca să anunțe dezastrul absolut din inima ei și muri fără prea multă zarvă.

Ochii lui Lombroso urmăriră ficși firul roșu aprins curgând în linie frântă pe pielea tot mai lividă a mamei. Mesteca și savura, cu plăcerea de gheață a păianjenilor, bucata de carne fleșcăită care i se topea încet în gură.

Și Lombroso mai luă o mușcătură, înfulecă și după aceea iarăși mușcă, până ce ghiorăitul matelor de curând deflorate îi dădu de știre că-i timpul să încheie festinul. Căscă, râgâi de câteva ori și adormi imediat, în poala mamei.

Numaidecât îl trezi murmurul zgrunțuros al puzderiei de gheare, de zgreptănături în podeaua de lemn, de chițcăieli tăioase. Simți că îl amușinau zeci de boturi reci și ascuțite. Zâmbi strângând din pleoape, își flutură mâinile în aer, scoase câteva râsete stridente.

Într-o clipă, șobolanii îl înconjurară pe micul Lombroso, o rafală de cloacă venită prin țevăraia învechită, sute de ochi negri momiți de delicioasa perfecțiune a cărnii de om, mii de dinți gălbejiți la pândă. Șobolanii adulmecară trupul lui Lombroso fără prea mult interes, oarecum mecanic, se dădură din calea mâinilor și picioarelor pe care și le scutura cu putere și după câteva minute nici nu mai știură de el.

Valul înfometat trecu peste el fără să-l zgârie măcar. Se prăvăli însă asupra corpului femeii ca un potop nesățios.

Ospățul șobolanilor dură câteva zile, nu multe, oricum n-aveau de ce să se grăbească și nici foamea nu-i îmboldea bolnăvicios, câțiva se duceau să dea târcoale prin casă, alții se cramponau de pradă cu parcimonia șacalilor. Lombroso împărți festinul cu ei, arăta ca un înger nevolnic pe care providența oarbă îl pune în fața unui miracol

nevinovat și fără rost. Când corpul femeii se transformă într-un ciorchine de oase goale și umede, cu ceva smocuri de păr și cu unghiile lipite de degete, șobolanii părăsiră camera într-un exod letargic și țiuitor. Au plecat în ceată, cine știe ce alte miroz-ne i-au atras spre noi teritorii, și toți, cu duiumul, ca la un semn, au ieșit din cameră și nu s-au mai întors. Cum se întâmplă mereu după calamități și acte de sălbăticie, la locul faptei rămân numai victimele.

Abia după mai multe ceasuri, învăluit în tăcerea boltită care potopea încăperea, Lombroso începu să plângă de foame și de prea multă și bruscă singurătate. La început, plânsul a fost doar o tânguială subterană, abia un zdrăngănit de vioară distrusă, dar după ceva timp vocea lui spartă a străbătut pe băjbâite penumbra camerei, poticnindu-se, alunecând, apoi s-a cățarat mai clară pe pereți, a zgâriat geamurile ferestrei și a reușit să scape în stradă. Era miezul nopții. Văicăreala i-a fost înăbușită în babilonia de zgomote ale orașului invadat de oameni care-și petreceau vacanța de vară, de muzicanții stradali și de grupurile de tineri care beau bere pe terase. Plânsul tremurând al lui Lombroso se amestecă în aerul nopții și trecu neobservat, abia o spirală de fum în vântul negru ce suflă pe coastă.

Astfel, Lombroso a tot plâns și plâns, rătăcit pe apele cețoase ale destinului, până ce a adormit istovit de sforțările zadarnice.

2

El Almacén Buenos Aires a intrat în legendă ca restaurantul ale cărui incredibile feluri de mâncare și băuturi au atras timp de șapte decenii convivii cei mai rafinați, turiști cu apetit sibarit, *gourmets* care străbăteau toate mările și oceanele pământului în căutarea delicatelor, clienți dependenți de rețete exclusive, degustători de arome nease-muite, figuri de spița cea mai aleasă sau oameni simpli din cartier, artiști cărora le-a pus Dumnezeu mâna-n cap, politicieni subjugați de putere, vagabonzi cu legea nescrisă pe urmele lor, preoți austeri și rabini, negustori înfloritori și învățători simpli. De toate castele și de toate tepele și-au avut masa lor la Almacén.

Localul, o frumoasă casă boierească ridicată în 1911 de Luciano și Ludovico Cagliostro, frați gemeni care la sfârșitul secolului al XIX-lea au lăsat peisajele albastre ale Mediteranei pentru nemiloasele coaste ale Atlanticului de Sud, își desfășura activitatea la parterul clădirii care încă mai stă în picioare în centrul orașului Mar del Plata, la colțul sud-estic al bulevardelor Hipólito Yrigoyen și

Rivadavia. Frații Cagliostro erau nomazi și nedes-părțiți. O enigmă înscrisă în sângele lor comun îi lega fără angoase sau temeri, și unde era unul nu lipsea nici celălalt. Trăiau din ce câștigau muncind din sat în sat, niciodată de două ori în același loc, mâinile și ochii lor cunoșteau tot atâtea meserii câte porturi ale Mediteranei străbătute de când își lăsaseră casa părintească, la cincisprezece ani abia împliniți.

În Marsilia, într-o cârciumă din port, au depănat timp de două zile și trei nopți povești de călătorie cu un marinar care le-a vorbit de Argentina: un șirag de minuni argintate ale Lumii Noi. Ochii negri ai fraților Cagliostro le jucau în cap, vinul roșu îi făcea să vadă paradisuri la nici un pas depărtare și, la masa aceea, ticsită cu pahare de vin burgund, resturi de brânză de capră cu ardei iute, jambon crud și pâine albă frământată cu usturoi, gemenii au decis să-și ațintească privirea spre orizonturi îndepărtate. Argentina, au întrebă la unison, și atunci și-au amintit că la Buenos Aires emigrase singurul frate al mamei lor, unchiul Alessandro Ciancaglini, așa îl chema, dacă nu cumva și-o fi schimbat numele. Îl văzuseră de mai puțin de zece ori în viața lor, dar tot e ceva și asta. Și nu s-au îndoit nicio clipă că n-o să le fie prea greu să dea de el.

Și chiar așa a fost. Registrul acela greu, cu co-perte negre și litere de aur din 1892, unde se însemnau activitățile și noutățile Direcției Generale

a Migrațiilor din Republica Argentina, dă mărturie, pe o pagină îngălbenită parafată de funcționarii de serviciu, că la 12 septembrie, orele cincisprezece, frații Luciano și Ludovico Cagliostro au debarcat de pe transatlanticul spaniol *Santa María*. Gemenii se îmbarcaseră la Barcelona pe 15 august, doi călători în plus în cala aburindă a clasei a treia, cu câte o bocceluță ca să-și ducă niscaiva haine și pașapoartele. Nici nu-i nevoie de mai mult când o pornești prin lume fără să știi prea bine încotro.

Frații Cagliostro au zăbovit doar câteva ceasuri în imensul *Hotel de los Inmigrantes del Puerto de Buenos Aires*, o namilă de construcție roșiatică, clădită chiar pe cheiul unde au atins prima dată cu piciorul Pământul Făgăduinței. Chiar acolo și-au pus în regulă actele de călătorie și permisele de rezidență, ca după aceea să o pornească în căutarea unchiului, acul în carul cu fân, umbra pescărușului pe marea întunecată iarna. Au hălăduit prin oraș două zile, tot umblând de la un birou guvernamental la altul.

Luciano și Ludovico păreau niște păsări rătăcite în furtună. Totuși, mereu rămâne o urmă după un om care se mută pe speze proprii, cineva notează o destinație într-un registru sau trece la catastif schimbarea de domiciliu legalizată. Până la urmă au dat de urma rudei lor: Alessandro Ciancagli-ni completase diverse formulare la Starea Civilă cu ocazia preschimbării actelor și a căsătoriei. De atunci trecuseră mai bine de opt ani, dar,

încezători în steaua lor, și-au notat adresa pe hârtia pe care le-o întinse funcționara. Zâmbitori și plini de entuziasm datorită veștii primite, au pornit să-și caute unchiul.

Au traversat orașul pe jos, soarele călduț al dimineții îmbia la plimbare, le plăcea totul, vârtejul de oameni de pe străzi, magazinele deschise adăpostind tot ce ține de curiozitatea lumească, marile monumente și clădiri publice. La prânz, s-au oprit să mănânce într-o cârciumă pestriță ținută de niște genovezi, Zia Beatrice, și-au luat două farfurii pline ochi cu paste înecate în sos de crevete și pătrunjel, o carafă de vin roșu cu gheață, cei care călătoresc știu că se ajunge mai departe dacă ai stomacul plin și sângele încins. La masa de alături mânca un pescar sicilian care locuia în San Fernando în partea deltaică. Venise în capitală ca să-și cumpere provizii și mărunțișuri, după care urma să o pornească din nou spre nordul provinciei în hărăbaia lui plină de hărmălaie și plase de pescuit. Fără întârziere, limba comună îi făcu pe toți mai încezători, un cuvânt aruncat îl aduse și pe următorul, omul le oferă loc în duba lui, dacă îl ajuta să încarce niște saci de la un bazar, așa că au plătit călătoria cu brațul de muncă. Au luat-o pe drumul de coastă spre nord, sicilianul a vorbit de parcă jumătate de viață fusese mut, și au ajuns înainte de căderea serii în cartierul Barrancas din San Isidro, unde, potrivit datelor primite, locuia unchiul lor. Au sărit din mașină, și-au luat la revedere

de la pescar și au apucat-o într-un suflet spre adresa pe care o aveau notată. N-au străbătut mai mult de două străzi pietruite când iată, acolo era: o casă simplă, cu două-trei încăperi pe un singur nivel, cu fațada vopsită în alb și cu câteva pete de igrasie, cu un gard viu foarte bogat care înconjura terenul. Au bătut la poartă și a deschis un om subțire, dar vânjos, să fi avut vreo treizeci de ani, pe față i se citeau aceleași trăsături ca ale mamei, numai că modificate de aerul viril, drept care, ce mai, era Alessandro Ciancaglini. N-au avut decât să spună cine erau, au fost de-ajuns câteva cuvinte ca să-i explice ceea ce reprezentase atâția ani de viață, unchiului i s-au umplut ochii de lacrimi și a început să se bâlbâie din pricina emoției neașteptate. Trecuse multă vreme de când nu mai primise nicio veste de la unica lui soră.

Unde au fost toți anii ăștia? îl străfulgeră un gând. Depărtarea se transformă într-un zid de nestrăpuns și dintr-odată uite-i cum au apărut dintr-un nor de amintiri care nu se risipește nicio dată pe de-a întregul și cum îi spun: „Aici suntem, unchiule, suntem Luciano și Ludovico, fiii Loretei, sora ta”. Dar așa merg lucrurile pe lumea asta, îi răsună o voce în cap lui Alessandro, distanțele par nemăsurate și deodată, cum se întâmplă chiar acum, în noaptea asta caldă și parfumată de florile de portocali din grădină, deodată se scurtează brusc: într-o secundă făcu o călătorie în timp și era din nou la Ferrara, unde se născuse și

crescuse până ce febra plecării din țară îl adusese în Argentina, și acolo, dincolo, erau părinții și Loreta, unchiul după tată și cei trei veri, străzile pe care descoperise larma ascuțită a vieții. Dar amintirile nu ținură decât o clipită, abia cât o bătaie din gene, și uite-l din nou înapoi în San Isidro, stând tăcut în fața nepoților lui.

Unchiul locuia cu soția lui argentiniană și cu cei cinci copii într-un cartier muncitoresc liniștit. Alessandro i-a invitat să rămână alături de el și de familia lui până ce și-or găsi ceva de făcut, nu-i nimic mai important decât să-i ajute pe cei de un sânge cu tine, imigranții ca el știi prea bine că o mână o ajută pe cealaltă și că amândouă împreună sunt de nebiruit. Frații Cagliostro au stat trei săptămâni în casa rudei lor, înghesuți într-o încăpere strâmtă văruiată în alb. Nu erau prea multe mobile, dar două păaturi groase așternute pe rogojinile întinse direct pe podea erau de ajuns pentru dormit și visat.

În octombrie, norocul i-a ajuns din nou pe frații Cagliostro. Cum în plus față de limba lor se descurcau binișor în franceză și spaniolă, meritul fiind al călătoriilor care le oferiseră asemenea abilități, au reușit să se angajeze ca ajutoare de bucătărie la Hotel Bristol din Mar del Plata, unul dintre cele mai elegante și mai aristocratice hoteluri din Argentina. Pe vremea aceea, gemenii aveau douăzeci și cinci de ani, erau înalți și zdraveni, cu părul negru scurt și creț, pielea albă le era tăbăcită

de vântul mării, ochii negri le străluceau ca țiteiul pe suprafața apei, iar inima le galopa în piept de dorul aventurilor. S-au despărțit de familia Ciancaglini cu sughițuri de plâns și promisiuni, au părăsit San Isidro și s-au dus la Buenos Aires, la gara Plaza Constitución, și dintr-o săritură s-au cățarat într-un vagon târât de o locomotivă neagră și beligerantă care i-a dus până la coasta sud-estică. Au ajuns la Mar del Plata zece ore mai târziu, în plină primăvară, și acolo i-a întâmpinat marea fără de margini cu albastrul vălurat al Atlanticului care se pierde în infinit.

La o zi după ce au pus piciorul în Mar del Plata, au început munca la imensa bucătărie a hotelului Bristol. Luciano și Ludovico au dovedit în scurt timp că nu erau oameni de duzină: amabili, plini de imaginație, de carismă și de ambiție, la hotel au lucrat cu bucătari experți angajați de la mari restaurante din Nisa și Viena, care erau adevărați artiști, lucrând pentru gusturi perfecte ca rubinele, și de la ei au învățat tot felul de tehnici și mistere culinare, folosite apoi la inventarea propriilor lor rețete. Frații Cagliostro au descoperit în bucătărie însăși piatra lor filozofală: un mod absolut particular de a combina gusturile și aromele necunoscute până atunci milionarilor care veneau să-și petreacă vara în stațiunea balneară.

Clientela hotelului Bristol era formată din oamenii aceia pe care îi tot vezi pe la Paris, Biarritz,

Ostende sau Londra, erau mari latifundiați cu averi imense, politicieni în culmea gloriei, fermieri cu blazoane dobândite în războaiele de independență, magnați îmbogățiți datorită exportului masiv, avocați și medici de succes, proprietari de bănci. Bărbați și femei cu o sete de plăceri opulente, care călătoreau în Europa și Statele Unite în transatlantice luxoase ca diademele de smaralde, își luau cu ei servitorimea, cuferele de piele fină ticsite de haine, casetele de bijuterii care le tăiau răsuflarea oamenilor de rând.

Iar acești bărbați cu mustăți emfaticе și maniere impecabile, care fumau trabucuri cubaneze cu aromă de vanilie și ciocolată în timp ce-și beau coniacul, aceste femei învăluite în mățasuri și voaluri fine, care se îmbrăcau la cei mai mari creatori de modă din străinătate, toți aveau gusturile educate de guvernante englezoaice și franțuzoaice. Credeau că viața e o sărbătoare fără motiv de supărare, din zori și până-n noapte se scaldau în fericire, se simțeau membri plenipotențiați ai paradisului, așa că numai ce au gustat delicatesele pregătite de frații Cagliostro, sosurile lor parfumate cu ierburi exotice, fripturile aseasonate cu mirodenii orientale sau supele dulci-acrișoare cu fructe de mare, și i-au declarat pe loc bucătarii lor favoriți.

De pe o treaptă pe alta, mai sus: în mai puțin de un deceniu au devenit faimoși, au strâns o avere înfloritoare, cu numele lor erau botezate cele mai delicioase feluri de mâncare ale bucătăriei

locale. Din acei ani provine *Sosul Ludovico* pe care îl știm și astăzi, o capodoperă a fraților Cagliostro, care combină somon afumat, arpagic tocat, smântână groasă și caviar de somon, care se folosește la paste. Când gloria le-a dat în clocot, au hotărât să prindă rădăcini și să-și pună pe picioare propriul lor local: așa s-a născut Almacén Buenos Aires. Frații au ales numele ca un omagiu adus orașului care i-a primit cu brațele deschise numai bine ce au coborât de pe puntea vaporului. La început și-au făcut planurile în secret, apoi i-au povestit despre visurile și năzuințele lor lui Carlos Alzuet, arhitect din Buenos Aires școlit la Beaux Arts de Paris, și în mai puțin de un an și-au construit frumoasa clădire în care urmau să lucreze și să trăiască de atunci încolo.

El Almacén a împlinit deja nouăzeci de ani de existență, dar formele lui își păstrează încă nobila frumusețe: cele două etaje cu demisol, mansarda în stil francez, misterioasa cupolă cu capitel. La parter funcționa restaurantul și la etajul de sus erau camerele, băile și camerele de serviciu. Nu-i ușor totuși să-ți imaginezi cum se transformă locurile, pentru că acum încăperile astea adăpostesc un hibrid de bancă străină, sunt bancomate acolo unde pe vremuri erau bufete din lemn de nuc pentru veselă și fețe de masă brodate, sunt birouri din metal negru și pereți funcționali din acrilic acolo unde au stat laolaltă mesele și scaunele din cedru

lăcuit, afișe din hârtie imprimată cu laser atârna de pereții obișnuiți timp de decenii cu pânzele în ulei și tapiseriile din alpaca.

Privind din stradă, distingi cele unsprezece balcoane franțuzești și balconul propriu-zis de la colț, în formă de turelă încununată de o cupolă. Sus de tot e mansarda, largă și luminoasă datorită celor zece lucarne care ies în relief din acoperișul decorat cu plăci de zinc dispuse în diagonală. Maeștrii orfevri din oraș își amintesc că inginerul Carlos Alzuet, fiindcă nu era doar arhitect, ci și inginer constructor, a conceput clădirea inspirându-se din setul de porunci al curentului pitoresc (sau *pintoresquista*, cum i se mai spunea) care pe vremurile acelea de risipă nebunească era moda respectată riguros în Mar del Plata.

Impecabila bucătărie era la parter, lângă salonul unde funcționa localul. Podelele originare erau din pin lustruit cu ceară spaniolă și existau trei scări: cea principală, din lemn nobil, și încă două, mai mici și nu la fel de perfecte, pe care le folosea personalul de serviciu. Iar în pivniță, la adăpost de tentații, depozitul, camera de alimente și mica crâmă în care erau adăpostite cu grijă băuturile.

Când au terminat construcția și au fost gata pentru inaugurare, gemenii au serbat împreună nebunia destinului lor strălucit. Singuri, așezați la una dintre mesele din centrul salonului, la lumina candelabrelor, au luat o cină cu fructe de mare la grătar pregătite cu sosuri de ierburi și ghimbir,