



Camera *de povestit*





Camera *de povestit*



Traducere din engleză de
Anca Bărbulescu

MICHAEL PATERNITI

 **Narator**



The original title of this book is:

The Telling Room: A Tale of Love, Betrayal, Revenge, and the World's Greatest Piece of Cheese by Michael Paterniti

Copyright © 2013 by Michael Paterniti

© Publica, 2015, pentru ediția în limba română

Toate drepturile rezervate. Nicio parte din această carte nu poate fi reprodusă sau difuzată în orice formă sau prin orice mijloace, scris, foto sau video, exceptând cazul unor scurte citate sau recenzii, fără acordul scris din partea editorului.

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

PATERNITI, MICHAEL

**Camera de povestit : o istorie despre iubire, trădare, răzbunare și cea mai
formidabilă bucată de brânză din lume** / Michael Paterniti ; trad.: Anca Bărbulescu. -

București : Publica, 2015

ISBN 978-606-722-156-5

I. Bărbulescu, Anca, trad (trad.)

821.111-992=135.1

637.3(460)

NARATOR este o marcă înregistrată a editurii PUBLICA

EDITORI: Cătălin Muraru, Silviu Dragomir

DIRECTOR EXECUTIV: Bogdan Ungureanu

DESIGN: Alexe Popescu

REDACTOR: Tudorița Șoldănescu

CORECTURĂ: Silvia Dumitrache

DTP: Răzvan Nasea



*Lui Marianne și Richard,
mama și tatăl meu,
cu dragoste, mare admirație și recunoștință.*





„Să fim siguri că nu va fi adevărat nimic din ce gândim.”

Antonio Machado





cuprins

<i>partea I</i>	13
<i>unu</i> 1991	15
<i>doi</i> OFRANDA	29
<i>trei</i> CAMERA DE POVESTIT	45
<i>patru</i> PĂRAMO DE GUZMÁN	71
<i>cinci</i> TRĂDAREA	97
<i>șase</i> FLORILE-SOARELUI	111
 <i>partea a II-a</i>	 119
<i>șapte</i> SATUL	121
<i>opt</i> ÎNTUNERIC PE DINĂUNTRU	153
<i>nouă</i> MAREA MISIUNE	167
<i>zece</i> RĂZBUNARE ȘI ALTE MĂRUNȚIȘURI	185



<i>unsprezece</i>	AMBROSIO AL MORII ȘI AL CÂMPULUI	201
<i>doisprezece</i>	PROCESUL	217
<i>treisprezece</i>	EL CAMPEADOR	231
<i>paisprezece</i>	CRIMA	253
<i>cincisprezece</i>	CINSTIȚI STRUGURII	267
<i>șaisprezece</i>	DISPĂRUT PENTRU TOTDEAUNA	273

partea a III-a 297

<i>șaptesprezece</i>	MINCIUNI DIN JUMĂTĂȚI DE ADEVĂR ȘI ALTE DELICTE	299
<i>optsprezece</i>	ÎNCEPUTUL SFÂRȘITULUI	313
<i>nouăsprezece</i>	IERTARE (PARTEA I)	331
<i>douăzeci</i>	MON VIRGO	347
<i>douăzeci și unu</i>	MORTUL VORBITOR	355
<i>douăzeci și doi</i>	SE VOR REPARA TOATE	375

partea a IV-a 387

<i>douăzeci și trei</i>	LEGENDE ȘI BRÂNZĂ	389
<i>postfață</i>	IERTARE (PARTEA A II-A)	407
<i>mulțumiri</i>		419







partea I

Imaginația mărește lucrurile mici cu o exagerare fantastică, până ce ne
umple tot sufletul...

Blaise Pascal, *Despre vanitatea rațiunii umane*



13

Camera de povestit







unu

1991

„Stătea liniștită și își păzea secretele.”

Povestea aceasta începe în cotloanele umbroase ale lui 1991, ținut minte ca un an absolut mizerabil de toți cei vii, morți sau nenăscuți. Sunt sigur că au fost și câțiva care au dus-o bine, poate chiar au făcut milioane de pe urma nenorocirii altora, dar pentru noi, ceilalți, nu se întreve-dea nici urmă de speranță. Ianuarie a debutat cu gloanțe trasoare pe cerul Bagdadului, cu războiul din Golf. A fost un an prost pentru Saddam Hussein și pentru agricultorul israelian (rachete Scud, recoltă slabă), pentru Politburo-ul Uniunii Sovietice (dizolvat) și pentru exploatările forestiere din Columbia Britanică (creșterea taxelor de tăiere etc.). În Bangladesh au murit, conform estimărilor, 150 000 de oameni într-un ciclon. IRA a lansat asupra clădirii de la numărul 10 de pe Downing Street un atac cu rachete care au spart ferestrele și au carbonizat peretele încăperii în care prim-ministrul John Major se întâlnea cu cabinetul. („Cred că cel mai bine ar fi să reluăm discuția altundeva“, a spus prim-ministrul.) În Filipine, erupția vulcanului Pinatubo a aruncat în aer 30 de miliarde de tone de magmă și aerosoli, a așternut pe sol un strat gros de acid sulfuric, a determinat scăderea temperaturilor și a ars stratul de ozon.



Narrator

15

Camera de povestit



Narator

16

Michael Paterniti

A fost un an crâncen pentru stratul de ozon.

Nici la noi, în America, n-a fost mai bine: creșterea popularității lui Jack Kevorkian,* diagnosticarea cu HIV a lui Magic Johnson, șubrezierea imperiului lui Donald Trump. Viol, crime în masă și masturbare“. Țara se târa înainte prin recesiune și nici eu nu mă simțeam prea bine.

Pentru început, în ianuarie m-a părăsit prietena. Aveam 26 de ani și câștigam cam 5 000 de dolari pe an, minus impozitele. Locuiam într-un apartament cu trei camere din Ann Arbor, Michigan, pe care-l împărțeam cu Miles, și el student participant la programul de ficțiune creativă, cunoscut sub numele de Storytelling School. Aveam fiecare o saltea subțire, pusă direct pe jos, și un casetofon stereo – plus diverse alte lucruri (două canapele, un televizor alb-negru, un aparat de făcut gofre) pe care le adunaserăm de prin grămezile lăsate în fața caselor în ziua când se ridică deșeurile mari.

Tot anul am purtat cu mine peste tot o carte cu titlul *The Great Depression of 1990*, pe care o cumpărasem cu un dolar la o lichidare de stoc și care prezicea o prăbușire globală totală... în 1990. Dar eu, unul, n-aveam de gând să mă fac de râs dacă venea cu un an, doi întârziere. Avantajul meu față de aproape tot restul populației planetei era că nu contribuam la economie altfel decât prin declarațiile despre politicile care ar fi trebuit adoptate, emise de pe canapea, cu ochii la televizorul nostru în care parcă era furtună și ningeau cu pixeli alb-negri. Știrile de la ora 11 ni-l aduceau pe Bill Bonds, prezentatorul de la WXYZ-TV Detroit, și tot valul de declarații vitriolice și perversiuni ciudate din anul acela (procesul lui William Kennedy

* Doctor american, susținător al dreptului la sinucidere asistată al pacienților aflați în stadiu terminal (n.t.).

** Mike Tyson, Jeffrey Dahmer, Pee-wee Herman (n.a.).



Smith,* audierile de la numirea judecătorului Clarence Thomas, agresarea lui Rodney King”) pe care ni le relatea de sub peruca lui parțială, parcă presărată cu argint încăș fin.

O mie nouă sute nouăzeci și unu a fost anul în care urma să terminăm facultatea și, pe măsură ce se scurgeau lunile care ne despărțeau de ritualul de maturizare din primăvară, se manifesta un fenomen bizar: noi, povestitori, nu reușeam să ne publicăm poveștile – nicăieri. Le băteam la mașină în accese de extaz demn de Kerouac, ne înfășam povestirile în plicuri de hârtie groasă, le trimiteam la publicații mărunte din toată țara. Răspunsurile de respingere veneau înapoi în plicurile cu adresa noastră, pe care le includeam, ca niște porumbei călători.

Ne marinam, deci, în propria obscuritate – în propria inutilitate. Eram Artiști. Lucram ca asistenți de curs și predam Bazele compoziției literare, curs la care citeam poemele lui Wallace Stevens în fața omușoarelor hoardei de studenți puși pe căscat și ne transportam în stări de inspirație, în timp ce membrii audienței vorbeau între ei. Munceam după program, într-un țarc în care mai erau încă șaisprezece profesori, după care ne duceam să bem bere ieftină la Old Town Tavern și făceam schimb de formulări din scrisorile prin care ni se anunța respingerea povestirilor. Pe măsură ce ne dădeam seama că ni se apropia sfârșitul aventurii academice, în timpul căreia viața ne menajase, tensiunea devenea atât de apăsătoare, încât am început să petrecem mai mult timp cu singurii oameni care erau invariabil mai nefericiți decât noi: poeții.

* Nepotul președintelui John F. Kennedy, acuzat (și declarat nevinovat) de viol în 1991 (n.t.).

** Șofer de taxi bătut de agenții de poliție, al cărui caz a dus la proteste și revolte în Los Angeles (n.t.).



Narator

18

Michael Paterniti

În pozele de la ceremonia de absolvire, arătam atât de inocenți (eu și gașca mea), chiar ca niște copii, copii cu părul des, subțiratici și cu o scânteie de teamă în ochi, care priveau spre lumea sălbatică și propriul lor viitor. În fotografiile de atunci, aproape că ne vezi creierele cum procesau, la doar câteva ore înainte de cea mai crudă revelație: culegerile acelea de nuvele și romanele imaginate cu atenție prețioasă, copiate și legate cu drag la Kinko's, cu titluri ca *Forma durerii* sau *Ce spunea spirala*,^{*} ne calificau pentru, în fine, aproape... mai precis... pentru *nimic*.

Așa am ajuns la un magazin de delicatese din zonă, Zingerman's, să văd dacă n-au nevoie de un angajat în plus care să facă sendvișuri în weekend. Zingerman's nu ajunsese încă la vremea când câștiga 44 000 000 de dolari pe an din vânzări și avea o jumătate de milion de clienți, dar în Ann Arbor era deja o legendă, un tărâm fabulos al mâncărilor fantastice, un magazin de delicatese clasic, puțin înghesuit, ca la New York, dar în Midwest, cu plafonul metalic, podeaua cu dale alb-negre și cele mai delicioase bunătăți din lumea întreagă. Rafturile gemeau de sticle cu limonadă italienească, marmelade exotice și tapenades^{**}. Domnea mirosul sățios al supei cu matzah^{***}. Sâmbătă dimineața, înainte să înceapă meciurile de fotbal american pe stadionul Michigan, era plin de lume, coada se întindea pe toată strada Kingsley. Sendvișurile erau de două ori mai scumpe decât în alte părți, iar în studenție,

* A mea se intitula *Necazul lui Augie Twinkle* și descria detaliat (chinuitor de detaliat, ar spune unii) evoluția unui pitcher dintr-o ligă mărunță de baseball până la ultimul lui joc, în care, după ce-i fuseseră interceptate toate aruncările, sare peste gardul din capătul terenului și se dezbracă de uniformă, bucată cu bucată, într-un striptease al suferinței. După aceea, doar în suspensor, se pune pe furat rufele oamenilor... iar restul, va trebui să mă credeți pe cuvânt, este sfâșietor, comic și absolut captivant (n.a.).

** Pastă provensală din măslina, capere și diferite mirodenii (n.t.).

*** Rețetă evreiască de găluște, asociată cu Pesah (n.t.).



când voiam să ne răsfrățăm, ne duceam acolo și ne așezam la coada cea lungă, de fapt, cu cât mai lungă, cu atât mai bine, ca să prelungim experiența. Apoi, comandam ceva de pe tablitele atârinate de tavan, pe care erau scrise în detaliu, cu cretă colorată, numele unor sendvișuri demne de cornul abundenței, ca „Gemini e cel mai tare“, „Și cine e Greenberg?“ și „Experiența Ferber“, cu pâine de fermă, frământată în casă, sau challah^{*} prăjită, sau pâine evreiască de secară, iar între felii, piept de pui din ferme amish, sau jambon cu piper, sau pastramă de casă, cu brânză Muenster de Wisconsin, sau șvaițer din Elveția, sau cheddar cremos de Manchester și cu topping de bacon afumat cu lemn de măr, sau germei organici de floarea-soarelui, sau muștar cu miere.

În vremurile dinainte de ascensiunea culturii gurmănde, înainte să devenim obsedați de puritate și pesticide, înainte ca cei mai fetiști dintre noi să ajungă să stea cu o farfurie de brânză Humboldt Fog în față și să povestească despre trufele preferate sau uleiul de măsline îmbuteliat direct la fermă, Zingerman's propovăduia o nouă perspectivă asupra mâncării: mănâncă ce-i mai bun, mănâncă doar ce e făcut în casă. De ce să te îmbuibă cu supă de pui plină de sare și procesată, când ai putea să sorbi bulionul de carne dens de la Zingerman's, cu morcovi moi și un iz delicat de rozmarin? De ce să te mulțumești cu orice ciocolată, când te-ai putea răsfrăta cu bucățele de clementine îmbrăcate în ciocolată, făcute în casă și aduse din cine știe ce sat pitoresc din nordul Italiei, delicate care-ți explo-dau în gură și lăsau gustul de citrice să-ți inunde și să-ți gâdile limba, în timp ce cacaoa topită se răspândea pe dedesubt, scoțând în evidență și învăluind din nou clementina, dar de data aceasta altfel, în cel mai dulce leagăn



Narrator

19

Camera de povestit

* Pâine împletită, preparată pentru sărbătorile evreiești (n.t.).



Narator

20

Michael Paterniti

din ciocolată și portocală, întru încântarea simțurilor? Rafturile înalte cu produse rare, de cinci stele, din lumea întreagă – gutui și capere, salam și gem de fructe, oțet balsamic de șaisprezece ani și lemn-dulce negru din Finlanda – sugerau că aspirația către extaze gustative tot mai elevate era neîncetată.

Zingerman's propovăduia o nouă perspectivă asupra mâncării, după metoda veche, încercând să facă latke* cum se făcea acum 100 de ani, revenind la rețetele tradiționale. Ideea era de a aprofunda experiența mâncării familiarizându-i pe clienți cu istoria și geografia culinară, de a pune întrebări ca: *de ce* sunt covrigii rotunzi?

În opinia mea, spiritul acesta iscoditor și setea de excelență mi se potriveau și, chiar dacă sarcina mea avea să fie să fac sendvișuri, aveam să-mi anunț mândru propria excelență prin aplicări perfecte de maioneză și muștar. În fond, aveam nevoie de un loc de muncă, iar la Zingerman's, mâncarea și karma erau atât de bune, încât îmi dădeau senzația că acolo mă puteam simți ca acasă o vreme.

Așadar, într-o bună zi de iunie, am urcat treptele înalte care duceau la biroul de la etajul magazinului și m-am prezentat drept soluția problemelor de la Zingerman's, indiferent care ar fi fost acelea. Venisem înarmat cu CV-ul care purta mândra monogramă MFA** și, în trei minute, dintre care două petrecute așteptând, una dintre matroanele magazinului m-a readus la realitate.

„Acum n-avem nimic disponibil“, a spus ea, în timp ce pe fundal sunau șapte telefoane în același timp, după care s-a întors la treabă.

* Chiftele de cartof ras, rețetă tradițională de Hanuca (n.t.).

** Master of Fine Arts, titlu de master asociat în general, în SUA, cu disciplinele umaniste (n.t.).



Câteva zile mai târziu, m-au sunat de la magazin. Ar fi vrut să ne întâlnim ca să discutăm despre o oportunitate specială. M-am dus glonț înapoi la birou și m-am înființat din nou în fața doamnei respective. „Am observat că ai făcut puțină corectură“, a spus ea nonșalant, în timp ce-mi scana CV-ul ca să-și reamintească detaliile. „Ari scrie personal toate revistele pentru abonați și ne-ar trebui cineva care să le verifice lunar.“ Nu era ceva sigur, m-a avertizat noua mea șefă. Și s-ar putea să presupună cam patru-șase ore pe lună. Putem încerca mai întâi cu un număr. Ca să vedem cum merge.

Mi s-a părut că aud ceva despre opt dolari pe oră. „Bun“, am spus eu.

Am plecat strângând bine un dosar sub braț și cu pasul mai vioi. Revista, revista lunară! Aveau teancuri întregi în magazin. O citea toată lumea cât aștepta la coadă, de la gurmanzii entuziaști în toată legea până la doctoranzii posomorâți, în primul rând fiindcă era în ea și meniul, iar scrisul de pe tăblițe nu se vedea de la o jumătate de kilometru. Dar era mai mult de atât: era ceva între o biblie a gurmandului și un jurnal de călătorie, în care Ari descria de parcă ai fi avut în fața ochilor vânătorile lui globale în căutare de bunătăți, cu el în rolul principal și palpitant de Indiana Jones. Din punctul de vedere al afacerilor, revista fusese de la bun început o lovitură de geniu de marketing, iar acum devenise trăsătura distinctivă a lui Ari, pe care adepții lui așteptau s-o citească cu aceeași înfrigurare cu care-și așteptau ultimul număr din *The New Yorker*.

Ari despre care vorbim era Ari Weinzwieg, coproprietarul universului Zingerman, un om dăruit cu vervă, îndrăzneală și papile gustative experimentate. Pe vremuri, studiasse istoria la Universitatea Michigan și colecționase literatură anarhistă; acum, înota în potopul de bani care curgeau din norii clienților care-i așteptau la ușă. Ari era



Narrator

21

Camera de povestit



Narator

22

Michael Paterniti

Înalt, atrăgător, cu părul brunet și cărlionțat, un Jeff Goldblum^{*} al omului supraeducat. Parcă nu exista individ pe lume care să nu vrea să stea de vorbă cu el. Era ARI, argonaut gurmand, Sherlock Holmes al gustărilor și gustărelelor.^{**} Îl văzusem de câteva ori în magazin, în pantaloni scurți de spandex, tocmai întors de la jogging. Întotdeauna avea după el un cortegiu de oameni care arătau bine. Înalt, zvelt, hipnotic, magicianul mâncării – AAAA-RIII.

Așadar, revista era, firește, o relatare amplificată a peregrinărilor lui Ari și deci nu era gândită ca un text literar. Avea un stil ușor, conversațional, plin de exclamații (*E cea mai bună!*) și explozii de entuziasm (*Trebuie să-l încercați!*), echivalentul majoretelor din liceu pentru cămara lui personală. Cel mai mare talent al lui era că avea darul de a-ți trezi foamea. La mine în apartament, în timp ce mi-l imaginam pe Ari zburând la clasa întâi spre Sankt Petersburg în căutarea celor mai bune icre de morun din lume, am scos câteva creioane din sertar, apoi am scos dosarul din rucsac, l-am pus pe birou și am început să-l analizez. Mai era câte o scăpare ici-colo, dar era de așteptat. Am făcut câteva semne, am șters câteva cuvinte, am adăugat o sugestie. M-am ridicat și mi-am făcut un sendviș cald cu brânză. M-am așezat iar. Am mai făcut câteva note. Nu ne entuziasmam cam prea tare legat de budinca evreiască de tăiței? N-am putea să adăugăm un detaliu mai apetisant la prăjitura cu cafea și smântână? Ce-ar fi să ne lărgim orizontul adjectivelor dincolo de „gustos” și „delicios”?

* Actor american, consacrat de rolul din *Jurassic Park* (n.r.).

** Într-un articol din 3 mai 2007 despre ascensiunea populistă a firmei Zingerman's, de pe pagina dedicată afacerilor din *The New York Times*, Michael Ruhlman, expert în industria alimentară și scriitor, a rezumat astfel succesul magazinului de delicatese de-a lungul deceniilor: „În fond, consumatorul nu prea are cum să facă rost de jambon iberic, dar Ari are cum” (n.a.).



Până să se lase seara, îl rescrisesem complet. Acum, stilul lui Ari era mai... *Cheeveresc*^{*}. De-abia așteptam să se întoarcă de la Sankt Petersburg sau de pe unde era, ca să-i rescriu cu totul revista următoare despre icrele de morun. Am dat deoparte dosarul și am mai făcut o trecere în revistă în aceeași seară, mâncând tăiței reci. Da. Perfect. A apărut în direct Bill Bonds: Boris Elțin se urcase pe un tanc în fața Kremlinului; căzuse regimul sovietic.

Situația începea să arate promițător.

Câteva zile mai târziu, când m-am întors la magazin, reacția la revoluție (prima mea editare) a fost surprinzător de rece. „Cred că noi încercăm să păstrăm intactă vocea lui Ari“, mi-a spus șefa, dându-mi înapoi paginile editate. *Mai bine să-l lăsăm pe Ari să decidă*, îmi venea să-i spun. Dar realitatea era că aveam nevoie de un loc de muncă. Așa că am pus paginile la loc în dosar și, întors la biroul meu, înarmat cu o gumă de șters roșie și durdulie, l-am readus la viață. Am mai adăugat semne de exclamare. Pe margine am scris: „N-ar fi un loc potrivit pentru un «delicios»?“. Mi-am amintit ce bucurie era nu doar să fiu plătit ca să citesc, ci să mai și citesc altceva pe lângă cărțile de critica literaturii cu citate masive din teoria reificării a filosofului Lukács.

Într-o vreme când floricelele de porumb făcute la microunde puteau fi considerate cină, subiectul mâncărilor fine îmi provoca o plăcere empatică. Nu-mi permiteam să mănânc bine, dar măcar puteam să *aspir* la așa ceva. Citeam, deci, textele lui Ari cu un entuziasm cu nimic mai prejos decât al lui. Simțeam gustul murăturilor și al peștelui afumat. Auzeam cum mugește vaca și cum se bate untul. Mă scufundam tot mai adânc în lumea lui

^{*} Referire la John William Cheever, autor american supranumit „Cehov al suburbiilor“ (n.t.).



Narator

24

Michael Paterniti

plină de arome, deși nu-mi uitam niciodată rangul de servitor mărunț. Adevărul e că Ari Weinzwieg nu m-ar fi recunoscut nici dacă ne-am fi izbit unul de altul la raftul cu pâine de secară.

Dar asta nu-mi domolea entuziasmul față de următorul nostru proiect: revista de octombrie, a doua sărbătoare anuală a gastronomiei spaniole la Zingerman's. Magazinul coopera cu departamentul de turism spaniol și cu producătorii de alimente artisanale de acolo; în cursul aceleiași an, Ari făcuse un tur gurmand al țării, în căutare de delicii. În jumătatea de an care a urmat, în timp ce plafonul jos de nori cenușii, veniți de pe lacuri, apăsa Michiganul, am rezonat cu ideea de soare cald, sangria și lăcomie; *eu, unul*, nu văzusem Spania decât o dată, în timpul unei excursii într-o Europă cam rece, în primul an de facultate, petrecut la Londra (*policia* cu pistoale Uzi pe străzile Madridului, la zece ani după moartea lui Franco, și o noapte complicată, în care am încercat să dau de Salvador Dalí în Costa Brava), dar acum revedeam țara prin proza lui Ari.

Revista aceea de octombrie a fost aria lui, capodopera lui, opus magnum al lui. Parcă scria alt om. Pasiunea era nestăpânită. ¡*Vaya!* Înălța laude măslinelor spaniole și vinului Rías Baixas, jambonului de Salamanca și unei suite întregi de brânzeturi, printre care Manchego, Cabrales, Majorero. Am mai tăiat prin el, am adăugat de câteva ori „delicios“. Am completat un articol despre sherry, am mai

* Am ajuns la vila lui Dalí de pe malul mării, de la Cadaqués, unde m-am furișat cu un prieten până la ușă, la miezul nopții, și am auzit melodia preferată a artistului, din *Tristan și Isolda*, la volum maxim. Când n-a răspuns nimeni la bătăile noastre în ușă, ne-am retras lângă gardul înalt din jurul grădinii lui Dalí și am băut două sticle de vin, care, împreună cu un vânt puternic și un stol de lilieci, au ațâțat flăcările nopții aceleia bântuite până când, îngroziți, am sărit de-un stânjen când am auzit un sunet și, estimând total greșit înălțimea, am ajuns plini de sânge și cu câteva entorse și am avut de mers kilometri întregi până să ajungem înapoi la hostelul nostru pentru turiști (n.a.).



clarificat altul despre uleiul de măsline. Am dat pagina – și dintr-odată, din senin, a apărut un articol care nu avea nevoie de nicio intervenție. Era despre o brânză specială pe care o vânase Ari și avea titlul „Nou și surprinzător“, trei paragrafe îngropate în șase pagini mari, cu text îndesat – înghesuie între un articol despre elementele de bază ale gastronomiei evreilor sefarzi și o reclamă pentru un curs de făcut paella.

„Am păstrat-o pentru final“, scria Ari, „dar nu vă lăsați induși în eroare. De fapt, este o brânză extraordinară [...] atât de anonimă, încât am descoperit-o întâmplător la Londra. Mai e și cea mai scumpă brânză din câte am vândut vreodată. Mă apucă emoțiile de cum o pun în vitrină.“

În continuare, textul povestea cum se face brânza aceasta „sublimă“ în Castilia, în partea de centru-nord a țării, și cum, când îl vizitase personal Ari, spaniolul care o producea îi împărtășise amintiri pline de culoare despre cum făcea bunica lui exact aceeași brânză și cum îl implorea să păstreze tradiția. Când îl întrebase Ari cum justifică faptul că face o brânză atât de scumpă, bărbatul răspunsese: „Fiindcă e făcută cu dragoste“.

Dar povestea nu se oprea aici: zi de zi, producătorul strângea laptele proaspăt de la „turma lui de 100 de oi din rasa churra“. Laptele se turna în cuve, se amesteca și, după ce se închea, masa se tăia manual în bucățele cât mai mici „ca să piardă cât mai mult lichid“. După aceea, fiecare roată de brânză se presa, ca să se elimine orice urmă de umezeală rămasă, și se ducea într-o peșteră din apropiere. După prima perioadă de maturare, brânza se scufunda în ulei de măsline extravirgin și se puneă iar la maturare, cel puțin un an. Caracteristicile muncii lui (detaliile, grija, importanța timpului) semănau, întâmplător, foarte tare cu ceea ce face un scriitor.



Narrator

25

Camera de povestit



Narator

26

Michael Paterniti

„E sățioasă, densă, intensă“, cânta Ari, „amintește de Manchego, dar are setul ei distinct de arome și caracterul ei.“

Era ceva în toate astea, nu doar în perfecțiunea prozei lui Ari, ci și în povestea pe care o spunea (săteanul care făcea brânza, rețeta de familie străveche, procesul de modă veche din care lua naștere brânza, cutia specială de tablă în care se ambala), care mi-a acaparat gândurile chiar și când am mers mai departe, să mă lupt cu niște adverbe puse greșit într-un pasaj despre marțipan. Mi-a venit în minte faptul că noi trăiam blestematul 1991, ne luptam cu o recesiune zdrobitoare (timp în care discursul public la nivel național se concentra pe cât de adevărat era că Clarence Thomas rostise întrebarea „Cine mi-a pus păr pubian în cola?“) și, poftim, apare brânzica asta scandalosă, excesiv de scumpă și îngâmfată, de o naivitate aproape angelică, de un caracter demn de o fabulă, făcută, din câte se părea, de un artist incoruptibil, care, aparent cu tot calmul din lume, afirmase că prețul ridicat se explica prin faptul că era „făcută cu dragoste“.

Serios?

M-am dus la magazin. Având în vedere că brânza costa 49 de dolari kilogramul*, nici prin gând nu-mi trecea să o cumpăr. Oricât de ciudat ar părea, venisem s-o privesc. Mi-am programat, deci, vizita între orele de vârf. Am luat de la intrare revista deja apărută și am rămas acolo o vreme, citind-o de parcă cuvintele din ea ar fi fost nu doar nou-nouțe pentru ochii mei, ci și cel mai fascinant lucru din câte-mi fusese dat să întâlnesc. I-am urmărit pe câțiva oameni bine îmbrăcați (geci matlasate, fulare multicolore) cum o citeau și le-am savurat

* Patruzeci și nouă de dolari, însemnând nouăsprezece hotdogi cu chili, sau cincisprezece porții de falafel, sau unsprezece porții de bibimbap, cu alte cuvinte, cina pe mai bine de două săptămâni (n.a.).



plăcerea. Apoi am plonjat, m-am luptat să înaintez prin locurile libere din coadă, am avansat pe podeaua cu pătrate albe și negre până am ajuns față în față cu brânzeturile din spatele sticlei ca de seră: erau acolo Manchego și Cabrales, Mahón și Garrotxa... și brânza *mea*. Parcă levita pe loc, izolată în propria lume mistică. Era într-o conservă albă, de tablă, cu textul negru PÁRAMO DE GUZMÁN. Ambalajul, de formă aproape ovală, avea pe el o emblemă în formă de medalie de aur pentru excelență supremă, mai presus de toate celelalte brânzeturi, o distincție câștigată la un târg agricol, se părea. Iar acolo, în vitrină, în fața unei piramide de conserve, se afla o bucată tăiată în trei felii triunghiulare. Spre deosebire de rudele ei mai palide, Manchego și Mahón, poseda o nuanță uniformă de caramel. Probabil sună ciudat să spui că arăta ca o brânză cu suflet, dar așa părea, era suficient să te uiți la ea. Bătuse atâta drum ca să ajungă aici, plecase de acasă de atâta vreme. Mi-am permis să-mi imaginez ce gust avea, din moment ce nu puteam decât să-mi închipui o viață de dandy, trăită în lumea gurmanzilor, în care aș fi putut scrie cuvintele „...am descoperit-o întâmplător la Londra“.

Și atunci s-a petrecut înăuntrul meu o schimbare ciudată: bucata aceea mică de brânză artizanală, în conserva ei de tablă, și lipsa ei sfruntată de cinism într-un an nenorocit mi-au dat un fel de speranță stranie. Simțeam prezența purității și a transcendenței. Mi se părea că, pe undeva, cunosc brânza asta, sau că urma s-o cunosc. Stătea acolo liniștită și își păzea secretele. Cât avea să aștepte până să vorbească?

Multă vreme, după cum aveam să aflu. Dar când a făcut-o, a avut multe de spus. Spre deosebire de ziua aceea din 1991, când mă grăbeam atât de tare să plec de la magazin ca să fac ultimele retușuri la încă o povestire



Narrator

27

Camera de povestit



exaltată de-ale mele din categoria „porumbel călător“, am ajuns în situația în care mi-a fost aproape imposibil să mă despart de ea.



Narator

28

Michael Paterniti



doi

OFRANDA

„Ambrosio Molinos, ți-a venit vremea să-i spargi pe toți!”

Odată ca niciodată, în ținuturile înalte, vaste, pustii ale Platoului Central al Spaniei... în regatul Castiliei... într-un sat de pe un deal... într-un pat dintr-o casă unde temperaturile de vară rar coborau sub 38 de grade... o femeie pe nume Purificación se zvârcolea în chinurile travaliului. De ore întregi, viitorul tată tot intra și ieșea din dormitorul întunecat, în timp ce femeia, învăluită în umbre, urca și cobora valurile fiecărei contracții. „A venit cineva?“, spunea bărbatul, zâmbind și bând din ceva rece. Soția lui, o femeie de o frumusețe care amintea de o bufniță și de un anume rafinament, îi spunea moașei: „Du-l de aici, cur de măgar ce e!”.

În cele din urmă, s-a născut copilul (în aceeași cameră, în același pat, sub același acoperiș ca străbunicul lui), cel mai mic dintre cei trei băieți ai soților. Avea ochii migdalați, trupul îndesat ca un sac de ovăz și, încă de pe atunci, niște plămâni imbatabili, care au scos un țipăt tare și răgușit. N-avea de gând să se lase trecut cu vederea. Mânca mai mult decât frații lui; dormea mai puțin. Și avea o pasiune ieșită din comun. Încă de la început, s-a făcut îndrăgit de părinți, iubindu-i cât de tare putea el, cu o ardoare superbă. Când a învățat să meargă, a început

N
Narrator

29

Camera de povestit



Narator

30

Michael Paterniti

să umble după ei peste tot; când a învățat să vorbească, le-a vorbit.

Tot timpul.

Bucurându-se de iubirea mamei lui, a ajuns să-și venerateze tatăl. Dar nu era vorba doar despre asta: încă de la început, a vrut să fie tatăl lui, un fermier de care toată lumea prindea drag pe loc, cu idei ferme, cu urechile mari și degete puternice și încovoiate, de culoarea roșcată a pământului din regiune, care știa câte o poveste pentru orice ocazie, care avea câte o glumă pentru orice clipă mohorâtă. În fiecare dimineață, tatăl lui își trăgea fermoarul la *mulo*, salopeta lui albastră de fermier, își puneu basca neagră și, fluierând mulțumit, parcurea cei 200 de metri până la grajd pe o cărare de pământ bătut de pe care, privind în jos, vedeai platoul înalt al Castiliei, stepele aspre și pustii ale Mesetei spaniole, care aduc rafale de vânt biciuitor și, după el, soare arzător. Castilienii, care trăiesc la 800 de metri peste nivelul mării, spun de multe ori că vremea din ținutul lor e nouă luni iarnă și trei luni iad.

Era Spania anilor 1950, vremuri grele pentru fermieri, vremuri grele pentru spanioli. În al doilea deceniu al dictaturii lui Franco, sărăcia era la ordinea zilei; zonele izolate duceau lipsă de hrană și electricitate*. Migrau mulțimi de oameni din Meseta semiaridă către marile orașe industriale – Bilbao, Barcelona, Valencia –, iar cei rămași în

* „Țară, religie, familie – aceasta este mâncare și băutură la noi”, spune Franco, într-o engleză poticnită, într-un buletin de știri dintr-o perioadă când, conform estimărilor, au murit de foame în Spania până la 200 000 de oameni. Franco, el însuși o enigmă bizară (după unii, cleptoman ucigaș, după alții, părintele noii Spanii), s-a îndrăgostit de planul Țicnit de a hrăni cei 30 de milioane de locuitori ai Spaniei cu sendvișuri cu carne de delfin pescuit din apele teritoriale. De-abia în 1959, când s-a luat cu forța controlul asupra economiei din mâinile ideologilor falangiști, s-au schimbat vremurile și s-au semănat semințele „miracolului spaniol”, o perioadă de dezvoltare intensă (n.a.).



urmă munceau pământul aproape la fel ca în secolele dinainte, arând, semănând și treierând manual. Pe câmp, până și limbajul era învechit. Uneori, tatăl băiatului îi dădea binețe câte unui prieten întinzând mâna și rostind un salut vechi care însemna „Hei, dă lopata“.

Satul lor purta numele familiei Guzmán, nobili de seamă (oameni de stat, generali, guvernatori) care avuseseră un rol important în treburile regatului Leónului încă din secolul al XII-lea. La un moment dat, un monarh de León le dăduse Guzmánilor 3 000 de hectare ca să-și facă o reședință la țară, în apropierea fluviului Duero. În secolul al XVIII-lea, Cristóbal Guzmán a pus să se ridice castelul (numit în sat *palacio*), a cărui construcție a durat 60 de ani, ca replică exactă (numai că de șaptesprezece ori mai mică) a castelului familial din León. În jurul lui, satul a prosperat, populat, în vremea lui de maximă înflorire, de mii de locuitori, clientelă pentru restaurante și baruri, frizerii și mai multe piețe. Tatăl (și tatăl lui, și tatăl tatălui lui, și așa mai departe) trăise toată viața în sat, dar nu se știa sigur cât de adânc era înrădăcinat arborele genealogic al familiei în regiune, nici măcar în vremea lui de înflorire. La apogeul influenței, familia lui ajunsese să dețină palatul. Dar în anii 1950, neamul deja se împuțina, lucrătorii de la câmp le plecau în număr tot mai mare la oraș și își vindeau, treptat, terenurile. Tatăl se pricepea formidabil de bine să zugrăvească ce era mai rău în cele mai frumoase culori. Indiferent de criză, își păstra fericirea neștirbită, cânta și bea vinul din via proprie. Juca cărți la mese îngheșuite și spunea povești cu nemiluita, unele despre indiscrețiile lui de tinerețe, când se întâlnea cu fetele pe câmp să facă *chaca chaca*, altele despre vremea când ajunsese în Maroc ca soldat în armata spaniolă și când principala activitate a militarilor părea să fie schimbatul cauciucurilor de camion sparte. Una pe care-i făcea mare



Narrator

31

Camera de povestit



Narator

32

Michael Paterniti

plăcere s-o povestească era din tinerețea lui, când Castilia fusese bombardată distrugător din aer, în timpul Războiului Civil. De câte ori se auzea avertismentul clopotelor din biserici, toată lumea dădea fuga să se ascundă în peșterile cu care erau presărate împrejurimile. În afară de el și de prietenii lui. Încălecau pe motociclete și, sub răgetul bombardierelor, aplecați peste ghidon, goneau la viteză maximă până în orașul din apropiere, Aranda de Duero, unde găseau toate restaurantele și barurile abandonate, cu mâncarea și băutura rămasă pe masă. *Comida*^{*} perfectă: o minune de *chuleta*^{**} cu vin roșu proaspăt turnat, o bucată de pește cu *cerveza*^{***}, un *flan*^{****} pe jumătate mâncat, cu un aperitiv. Dacă era și niște brânză pe masă, era și mai bine, fiindcă adora brânza. Mergeau din local în local până se termina bombardamentul, iar când orașul dădea semne de întoarcere la normalitate, fugeau iar și urcau în zigzag dealul până acasă.

Așadar, după bărbatul acesta – lacomul de viață care fluiera vesel, tată-fermier-pacoste – a fost botezat fiul lui: *Ambrosio*, care duce cu gândul la hrana zeilor, dar înseamnă „nemuritor“. După o vreme, sătenii au început să le spună tatălui și fiului „los dos Ambrosios“, cei doi *Ambrosio*, nume scurtat mai târziu și ajuns „los *Ambrosios*“, atât de puternică era amprenta pe care o lăsașeră unul asupra celuilalt și asupra orașului. Dacă vorbeai cu unul dintre *Ambrosii*, era de la sine înțeles că vorbeai cu amândoi, dar și cu toți *Ambrosii* anacestrali, chiar și cu bietul străbunic, a cărui cenușă se păstra într-un vas de porțelan în sufrageria de la parter, în parte *in memoriam*,

* Mâncare, în special prânzul (sp.) (n.t.).

** Antricot de porc (sp.) (n.t.).

*** Bere (sp.) (n.t.).

**** Cremă de zahăr ars (n.t.).



în parte ca să râdă, ceea ce și făceau, de inscripția greșită de pe urnă: *Ambrosio*.

Pentru un băiat de un anume soi, cum întâmplător și era Ambrosio cel tânăr (puțin neciopleit, pus pe pozne, plin de o bucurie nestăpânită și de energie fizică), Guzmán era un târâm al minunilor, cu ruine și locuri bune de ascuns, cu câmpuri mari și adâncituri numite *barcos*, perfecte pentru ambuscade. Strada principală șerpuia și urca printre case de piatră, pe lângă biserică, până la palat, unde trecea de *caseta* și de cotețul porcilor și ieșea într-o lume infinită, cu totul alta, lumea de sus – *arriba*, cum i se spunea aici, o calotă polară de sol fertil. Prin peisajul acesta alerga Ambrosio ca o sălbăticiune împreună cu copiii vecinilor și juca *talusa* și *linka*. Chiar și la școală, visa la libertatea de după-amiaza, când avea să se joace din nou, sau să lenevească pe lângă unul dintre izvoarele naturale sau pe lângă o fântână (unde lumea spăla, venea după apă, își umplea rezervoarele pentru irigații). Sărbătorea *fiesta* anuală a satului rămânând treaz cât de mult putea în timpul celor cinci zile din septembrie: ca să fie alergat de tau-rul care explodează (un bărbat costumat, cu focuri romane pe post de coarne), și ca să vadă artificii, și ca să cânte *jotas*, și ca să danseze cu oamenii mari.

A fost martor la minunile lumii dinafară, în rarele ocazii când ajungeau până la ei. La un moment dat, în anii 1960, niște ȣigani au adus pentru prima oară în sat cinematograful, cu filme vechi, în alb-negru, din anii 1930, proiectate pe zidul de la *palacio*. Altă dată, un magician pe nume Barbache Omul-focă ținuse în echilibru un plug enorm pe nas. Dacă ar fi strănutat, s-ar fi tăiat în două.

Mai presus de toate era *bodega*.

Partea aceea din Castilia e plină de *bodegas*, peșteri făcute de mâna omului pe când nu existau metode de



Narrator

33

Camera de povestit



34

Michael Paterniti

refrigerare. În Aranda de Duero, Bodega de las Ánimas, săpată în secolul al XV-lea, e un labirint de 300 de peșteri, care formează unsprezece kilometri de tunel subteran, în care se produc anual șapte milioane de sticle de vin. În Guzmán existau vreo două duzini de astfel de peșteri, în dealul de la marginea nordică a satului. Se spunea că unele din *bodegas* de acolo datau din vremea ocupației romane din peninsula iberică, cu puțină vreme înainte de nașterea lui Hristos. În fiecare toamnă se aduceau spre păstrare în peșteri roadele recoltei – banițe de cereale, legume și în special brânză și vin, cel din urmă în burdufuri din piei întregi de capră tăbăcite – care urmau să fie folosite în timpul iernii lungi și în primăvară. Legenda spunea că un bărbat stătea într-o încăpere construită deasupra peșterii și ținea socoteala a tot ce intra la păstrare. Camera a căpătat numele de *el contador*, sau camera de numărare.

Pe măsură ce-și săpau sau moșteneau *bodegas*, toate familiile ridicau și ele camere de numărare, ciopland uneori și un vestibul și chiar scări care duceau într-un spațiu mic, confortabil, cu vatră. N-a trecut mult, și lumea a început să se adune în *contador* ca să mănânce împreună și să-și mai treacă timpul. Odată cu scurgerea secolelor, pe măsură ce tehnicile de refrigerare s-au îmbunătățit și peșterile au căpătat un scop mai degrabă social decât utilitar, încăperea a adoptat cealaltă definiție a lui *contar*, „a spune”. *El contador* a devenit, deci, o „cameră de povestit”, o încăpere în care se spuneau povești. Era locul unde, în nopțile reci de iarnă sau în zilele nesfârșite de vară, sătenii făceau schimb de istorisiri, și secrete, și visuri. Cine avea o revelație importantă, sau avea nevoie de compania intimă a prietenilor, se ducea, de obicei, în camera de povestit și, la un vin cu salam *chorizo*, povestea ieșea la iveală în stilul marcat de minunate digresiuni al conversației castiliene.



La sfârșit de săptămână, întâlnirile informale puteau să dureze și o zi și o noapte, iar poveștile variau de la detalii despre recolta recentă până la dramele vieții sătești sau, într-un târziu, la întâmplările vechi din război, toate însoțite de cantități copioase de vin. Astfel, *bodega*, cu camera ei de povestit, a devenit, în egală măsură, loc fizic și stare de spirit mistică. Aici a căzut prima oară Ambrosio cel tânăr pradă farmecului poveștilor spuse de tatăl lui.

Poveștile acestea aveau în ele ceva ce rezona puternic în mintea băiatului, ceva ce la început n-ar fi putut pune în cuvinte, dar care s-a afirmat tot mai tare cu timpul. Era o senzație de uimire admirativă, un suflu de viață care se isca în liniștea și zarva fără vârstă a camerei de povestit, în prezența tatălui lui care povestea. Ambrosio cel tânăr era fascinat. Era în stare să asculte ore întregi, după care se tot gândea la povești, bântuit de vreun firicel de detaliu țesut de tatăl lui. Deși zvăpăiat, băiatul avea aceeași reacție pavloviană la orice poveste se spunea: tăcea și asculta, cuprins de o bucurie hipnotică.

Pe Ambrosio nu-l interesa școala, dar mama lui tot visa că, într-o bună zi, avea să ajungă doctor. Ca și frații lui, a fost trimis de la o vârstă fragedă la un internat catolic, aflat la vreo 80 de kilometri depărtare, în Burgos, capitala Castiliei. Dar educația adevărată și-a căpătat-o pe străzile și câmpurile de acasă, privind obiceiurile fermierilor, adunând poveștile care umpleau aerul vieții de aici. Petrecea tot mai mult timp sub cerul liber, departe de casele bulucite din sat, în peisajul acela care se întindea, neîntrerupt, kilometri întregi, ca un mozaic de vii și lanuri de grâu, umblând pe lângă tatăl lui sau bătrânii satului. Meseta era și ea presărată cu povești, stăteau acolo ca niște pietre care te așteaptă să le ridici. Ce s-a întâmplat în via numită *Matajudío* – Omorătorul de Evrei? Ce era cu grămada ciudată de pietre perfect rotunde, ca niște ouă de pterodactil,



35

Camera de povestit