

Libris.RO

Respect pentru oameni și cărți

Isabel Vincent



CINĂ CU EDWARD

Povestea unei prietenii remarcabile



CUPRINS

Cina din ajunul Crăciunului..... 9

CAPITOLUL I..... 13

Mușchi de vacă la grătar/Sos Bourguignonne
Cartofi noi/Sufleu de ciocolată /Vin Malbec

CAPITOLUL II 28

Cambulă fiartă în vermut/Sos din supă concentrată/
Cartofi Sarladaises/Spanac baby/Salată de avocado/
Sos de brânză albastră făcut în casă/Sufleu de caise/
Martini, vin Vouvray

CAPITOLUL III..... 41

Cod în sos de tomate San Marzano/Salată cu coji de
portocale/Tartă cu mere, înghețată cu vanilie/
Vin Pinot Grigio

CAPITOLUL IV 55

Pui copt cu ierburi în pungă de hârtie/
Legume coapte/Sos remulad cu fenicul și lăptucă/
Gogoși flambate/Martini, Pinot Blanc

CAPITOLUL V..... 63

Escalop de pui cu sos cu ciuperci /Cartofi prăjiți în
stil franțuzesc/Dovleac copt/Prăjitură cu migdale,
înghețată cu vanilie/Cocktail Bourbon-Pastis,
Chardonnay

CAPITOLUL VI 73

Pui de calamar umplut în „stil Lisabona“/Salată cu
vinegretă făcută în casă/Pepene galben, înghețată de
cafea/ Sauvignon Blanc

CAPITOLUL VII..... 84

Bourbon/ Fără gheață/Fără apă tonică/
Fără lămâie verde/Pur și simplu

CAPITOLUL VIII 90

Carne de vită cu sos Bordelaise/Cartofi fripți la
tigaie cu brânză Gruyère/Salată de verdețuri cu
vinegretă făcută în casă/Tartă cu mere și pere/
Vin Malbec

CAPITOLUL IX 98

Stridii Rockefeller/Salată de avocado cu sos
din brânză albastră făcut în casă/Tartă cu lămâie/
Pinot Blanc

CAPITOLUL X..... 117

Cod fript la tigaie pe pat de spanac fiert în aburi/
Roșii proaspete cu sos pesto făcut în casă/
Caramela cu sare de mare Fleur de Sel/
Cafea turcească/Vin Pinot Grigio

CAPITOLUL XI127

Crevete cu supă-cremă de porumb/

Midii cu remuladă/Prăjitură cu ciocolată și

glazură din cremă de unt/Vin Muscadet

CAPITOLUL XII 144

Cotlet de miel la grătar/Nap turcesc fiert

cu picioare de porc afumate/Turtă de mălai/

Macarons/Vin Malbec

CAPITOLUL XIII.....159

Linguini cu sos pesto/Salată/Ciocolată asortată/

Martini, vin Pinot Grigio

CAPITOLUL XIV 166

Chiftele de crab cu sos tartar făcut în casă/

Salată de roșii cu sos pesto făcut în casă/

Tartă cu prune uscate/Vin Pinot Grigio

CAPITOLUL XV182

Tartine cu roșii uscate la soare și brânză de capră

Chèvre/Supă-cremă de conopidă cu ulei din trufe și

ciuperci Porcini uscate/Friptură de coaste/Cartofi

noi cu fasole verde/Sufleu Grand Marnier cu frișcă

proaspătă/Cafea turcească/Cabernet Sauvignon

CAPITOLUL XVI 190

Pateu din ficat de pui, biscuiți/

Cambulă franceză pe pat de spanac fiert/

Cartofi dulci la grătar/Prăjitură cu ciocolată/

Vin Riesling

CAPITOLUL XVII..... 199

Biftec la grătar/Crochete din piure de cartofi/

Mazăre dulce sotată în unt/Diferite produse de

patiserie/Martini cu gin și cu infuzie de lămâie/Vin

Merlot

CAPITOLUL XVIII213

Ultima cină

Cina din ajunul Crăciunului

Am auzit despre promisiunea pe care Edward i-o făcuse soției lui muribunde cu mult timp înainte de a-l cunoaște.

Valerie, fiica lui Edward și una dintre cele mai vechi prietene ale mele, mi-a relatat povestea când am întâlnit-o la puțin timp după moartea mamei ei. Paula, care mai avea puțin până la a nouăzeci și cincea aniversare și era ținută la pat, pierzându-și și recăpătându-și cunoștința în ultimele zile, se ridicase în pat special ca să i se adreseze iubitului ei soț.

– Eddie, ascultă-mă. Paula vorbea ferm și categoric. Nu poți să vii cu mine acum. Ar fi sfârșitul micii noastre familii.

Paula știa că Edward se hotărâse deja că mai degrabă ar fi murit decât să înfrunte viața fără

ea. Îi spusese că era ceva greșit și-l îndemnase să continue să trăiască. Când, în sfârșit, fusese de acord, îi făcuse o serenadă bărbatului cu care fusese căsătorită timp de șaiszeci și nouă de ani. Începuse cu *My Funny Valentine* și continuase cu versuri pe jumătate amintite ale cântecelor și ale baladelor din spectacolele de pe Broadway care se aflau în fruntea topurilor în anii '40 și '50, când erau tineri și încă mai credeau că-și pot face intrarea în industria spectacolelor. Paula cânta cu o voce clară, neafectată de congestia care îi gâlgăise în piept cu câteva zile înainte și care îi făcuse vorbirea imposibilă. Terminase cu *All of You*, scurtând versurile pe parcurs: „Iubesc nordul tău, estul, vestul și sudul tău, dar cel mai mult iubesc la tine totul“.

Murise douăzeci și patru de ore mai târziu. Era octombrie, în anul 2009. Copleșit de jale în zilele și în săptămânile care urmaseră după moartea ei, lui Edward îi fusese aproape imposibil să-și țină promisiunea făcută Paulei. Rămăsese singur într-un apartament tăcut, la masa din sufragerie care fusese scena multor cine animate. În cele din urmă, Edward se internase în spitalul Lenox Hill, unde doctorii îi făcuseră o serie de teste. Nu îi putuseră găsi nicio problemă fizică și îl trimiseseră acasă a doua zi.

– Mă tem că cedează, îmi spusese Valerie, așezându-se lângă mine în salonul de așteptare al spitalului.

Era Ajunul Crăciunului și plănuiserăm să ne întâlnim pentru o cină. Valerie îmi sugerase un restaurant de după colțul spitalului, unde stătea cu tatăl ei.

Așezându-ne la o masă dintr-un bistrou banal de pe Third Avenue, am ciugulit dintr-un pește Lutjanus fără gust și am plâns amândouă. Era cu o zi înainte de ceea ce ar fi fost aniversarea Paulei, iar Valerie încă jelea pierderea ei. În plus, era acum profund îngrijorată în legătură cu abilitatea tatălui ei de a continua să trăiască.

Nu știu de ce am izbucnit în plâns atunci când Valerie mi-a descris serenada Paulei. Nu îl întâlnisem niciodată pe Edward până atunci și, deși era o scenă tragică, nu m-am putut abține să nu mă gândesc că era o aluzie puternică la propria mea nefericire. Mă mutasem în urmă cu puțin timp în New York pentru a lucra ca ziarist și urma să-mi petrec Crăciunul într-o misiune. Căsnicia mi se destrăma, în ciuda eforturilor mele de a pretinde că totul era în regulă. Și eram un pic îngrijorată de impactul acestui fapt asupra fiicei mele, care încă era mică. Când am lăsat să se înțeleagă situația mea neplăcută – nu voiam s-o împovărez pe Valerie cu

problemele mele când tatăl ei era bolnav –, mi-a sugerat să iau cina cu Edward.

– E un bucătar grozav, mi-a spus Valerie printre lacrimi, sperând probabil că acest lucru avea să îmi stârnească suficient curiozitatea încât să mă ofer să-l supraveghez pe Edward după ce ea urma să se întoarcă în căminul ei din Canada.

Sora ei, Laura, o artistă, trăia în Grecia cu soțul ei.

Nu știu dacă am cedat simțindu-mă ispitită de o masă bună sau fiindcă eram atât de singură că până și perspectiva de a-mi petrece timpul cu un nonagenar deprimat părea atrăgătoare. Probabil că o combinație de loialitate față de Valerie și de curiozitate în legătură cu tatăl ei m-a împins până la ușa lui Edward câteva zile mai târziu. Orice-ar fi fost, nu mi-aș fi imaginat niciodată că întâlnirea cu Edward avea să îmi schimbe viața.

Pentru prima noastră cină în doi, am ajuns la el purtând o rochie neagră din in și sandale. Am bătut încet în ușă, apoi am apăsât butonul soneriei, iar după câteva secunde, un domn înalt și în vârstă mi-a deschis brusc ușa, cu ochii zâmbitori în timp ce îmi lua mâna și mă săruta pe ambii obraji.

– Draga mea! mi-a spus el. Te așteptam.

CAPITOLUL I



Mușchi de vacă la grătar

Sos Bourguignonne

Cartofi noi

Sufleu de ciocolată

Vin Malbec

La început, soseam de fiecare dată acasă la Edward cu o sticlă de vin.

– Nu-i nevoie să aduci nimic, draga mea, îmi spunea el, deși deseori îi ignoram sfatul, fiindu-mi greu să apar la cină cu mâna goală.

Edward mi-a mai spus și că nu era nevoie să bat la ușă de fiecare dată sau să folosesc soneria. Întotdeauna știa când veneam, pentru că portarul suna la apartamentul lui când intram pe ușile din față ale clădirii în care locuia. Pe lângă asta, își ținea de obicei ușa descuiată. Totuși, la puțin timp după ce ne-am cunoscut, a insistat să am propria cheie,

doar în caz că ușa *era* încuiată și așa fi vrut să trec pe la el când ațipea dimineța sau după-amiaza pe canapea. Mi-a dat cheia atașată de un breloc violet din plastic. „EDWARD“ și numărul lui de telefon erau scrise cu litere mari și îngroșate pe inserția albă a brelocului. Amândoi știam că nu voi folosi niciodată cheia ca să intru în apartamentul lui, dar am acceptat-o recunoscătoare – era un gest de prietenie, un memento zilnic al faptului că Edward făcea acum parte din viața mea.

De fiecare dată când aduceam vin, Edward îmi scria numele pe etichetă și îl băga în pivnița lui improvizată în dulapul de pe hol, unde își ținea hainele de iarnă. Până când ajungeam eu, el deja își alegea cu grijă vinurile pentru masă și îmi păstra darul pentru o împerechere mai potrivită.

La una dintre primele cine am făcut greșeala de a-i aduce lui Edward câteva dintre crochetele sărate de cod pe care le gătisem după rețeta mamei mele. Nu ar fi trebuit să mă aștept ca el să le servească la masa noastră. Îi adusesem mâncarea fără niciun avertisment. În primele zile ale prieteniei noastre, nici nu mi-am imaginat câtă atenție și cât efort investea Edward în fiecare cină. Mi-am dat seama că am făcut o gafă de îndată ce i-am înmănat grămada de crochete pline de cocoloașe, împachetată într-o folie de aluminiu, și l-am văzut zăpăcindu-se pentru câteva clipe. Dar mi-a

acceptat cadoul cu eleganță, invitându-mă la cină mai târziu în aceeași săptămână ca să ne bucurăm de ele împreună.

Edward nu era nici snob și nici vreun gurmand insuportabil, ci doar îi plăceau lucrurile bine făcute. Ținea profund la tot ceea ce crea – fie că era mobila din camera lui de zi sau scrierile sale. Își realizase și își tapițase singur toată mobila și își scria poemele și scurtele povești de mână, copiind cu răbdare fiecare cioră pe hârtie albă fără linii, până când simțea că era suficient de bună pentru a fi dactilografiată de una dintre fiicele lui. Trata gătitul în același fel, chiar dacă începuse să-l practice târziu, abia după șaptezeci de ani.

– Paula a gătit timp de cincizeci și doi de ani și, într-o bună zi, i-am zis pur și simplu că a muncit suficient și că acum e rândul meu, mi-a spus el.

Edward învățase să aprecieze mâncarea rafinată de la o vârstă fragedă. Pe când avea paisprezece ani, după ce rămăsese repetent în anul acela la școală, părinții lui îl trimiseseră din casa lor din Nashville ca să-și petreacă vara cu mătușa și cu unchiul lui din New Orleans, care erau mai înstăriți. Mătușa lui, Eleanor, care era profesoară, se hotărâse să-l învețe ce e disciplina și să-l readucă pe calea cea bună. Dar și să-l instruiască în gastronomia franceză.

– Am fost introdus într-o lume despre care nici măcar nu știam că există, mi-a spus el, amintindu-și o masă din 1934 la legendarul Antoine's. N-o să uit niciodată cum am mâncat prima dată crabi cu carapace moale. Erau fripți în aluat subțire și serviți cu unt cald, topit. Au fost pur și simplu delicioși.

Când începuse să gătească, împrumutase rețete din meniul francez-creol de la Antoine's, dar – după cum îi plăcea lui să-mi spună – aprecia și lucrurile ceva mai simple. Încă-și mai amintea cum mânca varză fiartă pe când era copil, cu „un bulgăre de unt deasupra, care o ridică până la cer!” Și obișnuia să caute inspirație peste tot: pretindea că învățase trucul pentru o omletă reușită de la Sfântul Ioan.

– Sfântul Ioan?

Era un bucătar din Amtrak.

– Toată viața lui, oamenii îi spusese doar „Băiatul“, mi-a povestit Edward, care îl cunoscuse într-o călătorie de zece ore cu trenul pe care o făcuse cu Paula.

După ce se alăturase Bisericii Baptiste și fusese luat sub aripa protectoare a unei bucătărese numite Domnișoara Emma, începuse să-și spună Sfântul Ioan Botezătorul.

Sfântul Ioan era priceput la gătit ouă. Când Edward îl întrebase care era secretul lui la pre-

pararea omletei, Sfântul Ioan îi spusese că nu gătea niciodată toate ouăle deodată; o făcea în câțiva pași. Edward îi împărtășise Paulei acest truc, iar acum insista să mi-l arate și mie. Lua ouă proaspete de la fermă, cu gălbenușurile lucind portocalii în timp ce le spărgea într-un castron, apoi le amesteca energic cu puțin lapte sau puțină smântână, cu sare și piper. După aceea topea unt dulce într-o tigaie încinsă, adăugând doar jumătate din amestecul de ouă în tigaie, exact atunci când untul era pe punctul de a deveni maroniu.

– Niciodată totul deodată, îmi repeta Edward. Faci ouăle în doi pași.

După ce prima parte începea să sfârșie și să clocotească, Edward desprindea ușor ouăle cu o lingură, reducea flacăra și adăuga restul, gătind amestecul alunecos, de un galben-deschis, până când ouăle erau ușoare, pufoase și complet acoperite de unt.

Anii de greutate din copilăria petrecută în sud îl învățaseră pe Edward să devină descurcăreț. Păstra în frigider ierburi proaspete în pungi Ziploc, împărțea în patru bucăți untura pe care o cumpăra de la măcelarul lui din Queens și împacheta cu grijă fiecare bucată în hârtie cerată pentru a o depozita la rece. Lui Edward îi plăcea să cumpere din magazinele alimentare cu specialități, cum erau Citarella și Gourmet Garaje, dar se descurca