

Cină cu ficat și inimă

Prolog

13 mai 2018

Se tot învârtește pe lângă ea, gândindu-se că e ultima. Peste tot în jur este întuneric. Vâscos, greu de străbătut. Și în liniștea deplină așternută ca un covor gros și prăfuit, se aude din când în când înțărâitul unui telefon. Ecranul se luminează pentru câteva clipe, cu un nume clipocind pe el. Apoi din nou tăcere.

Îi place să stea aici, în liniște, ca un astronaut ieșit din nava lui spațială, privind Pământul. Fără sunete în jur, fără gravitație, fără timp. Dincolo de bârnele și țiglele acoperișului strălucesc stele, poate și o jumătate de lună.

Telefonul începe iar să sune. De curiozitate, se apropie și citește numele de pe ecran: *Mihai*. Băiatul ăsta suna neconitenit, de aseară. Oare cât timp îi trebuie unui om să înțeleagă că n-o să răspundă nimeni dincolo? Câte încercări, până acceptă și renunță? Mihai ăsta era teribil de încăpățânat. Probabil era iubitul frumoasei de lângă el: femeie înaltă, plină, cu sânii rotunzi și tari ca doi pepeni mici.

Respect pentru oameni săraci
Târâitul a încetat. Mișcându-se greoi, strânge într-un sac negru de plastic sticluțele cu poțiuni și esențe. În timp ce le adună de pe jos, le numără. Zece. Se făcuseră zece, chiar dacă patru rămăseseră nefolosite. Leagă sacul la gură și îl îndeasă într-un colț. Apoi mai rămâne câteva clipe lungi în întunericul pătos, să-l savureze ca pe-o cremă de prăjitură. Se simte schimbăt, devine alt om, se transformă. Ei îl transformaseră, cu toții. Așteptase atâția ani fericirea și acum este aproape-aproape, după colț. Mai are un singur pas, iar fata asta putea să-i îndeplinească dorința.

Iese în vârful picioarelor spre scară, de parcă ei, toți cei care trecuseră pe aici, ar putea să-l audă. Dar nu mai pot auzi, bieții. Păcat. Aerul intră pe fereastra deschisă, miroșind a proaspăt. Undeva, departe, latră doi câini. Este rece și umed ca după ploaie, dar nu plouase, doar aerul se înmuia de la primăvară. Știe miroslul ăsta pe de rost, din spatele gardului de uluci pe care nu izbutise niciodată să-l sară, pentru că era prea gras. Dolofan de când se știe, doldora de pliuri moi, cu pielea roz de copil întinsă pe carnea umflată. Dincolo de gard se jucau copiii la care nu reușea să ajungă.

Târâitul ușor al telefonului îl ajunge din urmă și îi frângе gândurile. Nu se mai oprea, maniacul ăsta tămpit. S-a întors, a apucat cu furie telefonul și l-a aruncat de perete. Tânărul a amuțit.

Apoi a putut să se gândească în liniște la tot ce săvârșise până atunci și la ce mai rămăsese de săvârșit. Mai avea un singur pas. Unul singur. Ultimul. După asta, toate urmele vor fi sterse și nimeni n-o să mai poată dovedi vreodată că era vina lui. Că el îi ademenise în

bârlogul parfumat cu vanilie, rom și scortisoară, că el le dăduse să guste cele mai suave și nepământești arome, că aici își lăsaseră esența ființei lor.

Apoi, dintr-o dată, undeva la parter se aude o sonerie. Merge să deschidă, mișcându-și trupul greoi, știind că s-ar putea să n-o facă totuși, din moment ce n-are chef de musafiri. Prin geamul mat se ghicește o siluetă înaltă. Nu așteaptă pe nimeni, dar e curios. Cu mâna pe clanță, se gândește la cât de aproape se află de finalul unui drum greu și minunat.

Apoi deschide ușa, privindu-l cu mirare pe bărbatul din prag.

2 decembrie 2017

FACEBOOK. Status: Astăzi gătesc supă asiatică de creveți. Am un loc la cină. Nu veniți, dacă nu știți ce-i aia.

Prea brutal. Adaugă un *smiley face*. Mai bine.

Apoi trântește capacul laptopului și se ridică greoi de pe scaun. Ar fi trebuit să se cântărească și în dimineață asta, dar n-avea de gând să aducă supei o asemenea ofensă, mai ales că era invitația numărul unu. Astăzi începe Proiectul lui unic, perfect.

„Să vedem: creveți moi, albicioși, caramelizați roșiatic într-o bucată de unt norwegian, cu aromă de fiord... Apoi un fir subțire și crud de usturoi, fâșii transparente de ghimbir și suprema trinitate.“ Plescăind din buze, a scos o bucată roz de galanghal, cinci frunze de kafir și trei tulpini de lemon grass. „Plus doi–trei ardei mici și roșii, de te ustură ochii și când îi tai.“ Citea rețeta în memorie cu tot cu înfloriturile ei literare, nu-i trebuia nimic mai mult. „Ciuperci asiatice, Maitake (ciuperca dansatoare) și Himematsutake (ciuperca soarelui), lapte de cocos limpede.“ Asta-i semnătura sa, fiindcă Tom Yum nu se face

cu lapte de cocos, dar lui aşa îi place. Cine nu vrea, să nu mănânce. La sfârşit, pentru gustul sărat, o să picure sosuri de pește și de soia, peste care va stoarce o jumătate de limetă. Coaja, ciopârțită în bucăți, o să-o arunce la sfârşit în oală. Aștepta momentul când o să adulmece aburii groși și iuți și saliva strășnic.

A pus toate ingredientele laolaltă, apoi le-a decorat cu o crenguță pricăjită de leandru. Ingredientele arătau banal; n-ai fi zis ce bogătie ascund, dar el știa. „Gustul, ce comoară minunată. Nu-l înțelege nimeni cu adevărat. Singurul simț la care nu poți ajunge altfel decât prin experiență directă. De pildă, pot vedea un tablou și pe ecranul computerului, fără să fiu în galerie, pot vedea o piesă de teatru la televizor, fără să fiu în sală, pot simți un miros pe stradă, fără să am sticluța de parfum la mine. Numai gustul trebuie experimentat direct, mâncarea trebuie să ajungă la tine, în interiorul tău, înăuntru, să-o ai, să-o posezi cu toată ființa, să-o sorbi până la epuizare. Și apoi să-să sfârșit. N-o poți da și altuia, după ce ai consumat-o. A fost doar a ta, a gustului tău. Îmbucătura este unică, efemeră și irepetabilă. Gustul este suprem.”

Ingredientele sădeau aranjate în ordinea culorilor. Avea să gătească mai târziu, chiar cu o jumătate de oră înainte să-i vină invitatul. Ceașca de cafea aburea alături. A sorbit puțin, bucurându-se de gustul ei amar și delicat. Când mănâncă, simte totul. Apoi, îndată ce gustul s-a dus, senzațiile pier și porțile sufletului se zăvorăsc.

Își aduce aminte că mâine musai trebuie să se cântărească. Privește spre ușa băii. Nu vede cântarul, stă îngheșuit undeva, într-un colț, dar îl știe acolo, metalic, rece, cu cifrele alea nesuferite pitite în măruntaie, ca să i le scuipe mâine, câte trei deodată.

Încă o gură de cafea. Trupul i-a amortit, purtat de senzații.

De ce nu se făcuse bucătar? îl întrebaseră odată colegii de la galerie, când le duse bunătăți amestecate, ceva fusion din care nu înțeleseră mare lucru, dar îi impresionase aspectul, ca pe niște artiști ce erau. Parcă el știa de ce! Ar fi fost simplu dacă ar fi avut răspunsul la întrebarea asta. Dar nu-l avea. Bănuia că nu se făcuse bucătar pentru că-și imaginase că-l mișca altceva mai mult. Sau își dorise cu ardoare să-l miște altceva mai mult. Sperase că arta. N-a fost să fie.

S-a ridicat cu greu și a pornit spre locul unde își lăsase laptopul. Ca să-i fie mai ușor, toate scaunele, fotoliile și canapelele din casă erau făcute la comandă, foarte înalte, să se poată așeza fără să-și îndoie prea tare genunchii slăbiți de greutatea trupului pe care îl purtau. S-a lăsat ușor în pernele moi și a deschis laptopul, să facă selecția. N-avea emoții că n-are de unde. Se învățaseră, șapanii. Îi tot invita așa de un an, ca să-i obișnuiască, astfel încât, atunci când va veni momentul (adică acum), să aibă de unde alege. Își crescuse o pepinieră frumoasă, din care avea de fiecare dată cam douăzeci–treizeci înscriși pe listă. Destui pentru ce-i trebuia lui.

Ding! Aveți notificări noi. „Te cred și eu. Ia să-i vedem. Hm, nici rău, nici bine.“ Unsprezece pretendenți, dovdă că oamenii își băteau joc de gust. Simfonia din acest Tom Yum reinterpretat este pentru palate rafinate, cu papile plimbate prin lume. „Proștilor. Hai să vedem lista.“

Piguleala profilurilor e cea mai păcătoasă, dar și cea mai frumoasă, căci obții un om aşa cum îți dorești. Alesul de azi trebuie să fie curios, foarte curios, să i se vadă furnicătura din minte. „Ia să vă vedem noi, dragilor. Care

îmi oferă azi cea mai neliniștită curiozitate?" Gândul îi dă fiori, iar ochii îi fug din nou spre grămada de ingrediente de pe masă, aşezate pe culori. Le-ar ronțăi pe toate, de-a valma, s-ar repezi asupra lor ca un creier flămând să afle, să știe. Asta e Tom Yum, cu iutele lui dulceag; are gust de curiozitate. El, unul, o simte acolo, pe limbă, dar nu reușește să-o urce mai sus, în minte. Odată ce s-a terminat gustul, trece și sentimentul. De aia îi trebuie un curios.

FACEBOOK. Noutățile lui Iulian. Postarea lui Murki:
Astăzi gătesc supă asiatică de creveți. Am un loc la cină. Nu veniți, dacă nu știți ce-i aia :-).

„Ohoho, a înviat grasul. Dar cum să nu știm ce-i Tom Yum? Interesat. Hai, grăsane, că mă chinui de ceva vreme să ajung la tine la cină.“

A mai rămas câteva secunde în aşteptare, deși știa că grasul se decide greu; nu va da niciun răspuns în următoarea oră. „Dreptul lui, totuși. El gătește.“ În cele din urmă, a închis computerul și și-a tras haina din cuier. Mai avea un drum de făcut azi și era nebunie pe stradă.

Masiv, greoi, Murki s-a apucat să toace pe rând, cu dragoste, fiecare bucătică de condiment. Nu se găseau nicăieri în București, i le aducea un prieten din partea estică a planetei, un fel de contrabandă aromată, din Orient. „Așa trebuie să fi mers pe corăbii, cu saci plini de piper și cafea. Mmmm...“ Aroma de galanghal îi izbea nările. O să obțină ceva minunat. Nici măcar el nu știa dacă se referea la supă.

Creveții cenușii se înroșeau perpelți în unt. Crăița sfârâia și spatula se răsucea cu grijă, să nu-i rupă. Se

Rumeneau ușor, spre cărămiziu, aşă că i-a scos într-un castron și a turnat un belșug de supă moale, parfumată cu doi căței de usturoi și câteva feliuțe de ghimbir proaspăt.

„Trebuie să fii nebun să nu-ți placă aşa ceva. Doamne, cum mai miroase!“ Mare norocos, alesul din seara asta. A domolit puțin clocotele din oală cu zeamă de limetă și sosuri sărate, groase, negre. Picăturile bogate se prelingeau ușor, umplând bucătăria de mirosuri exotice. Aroma devenise insuportabilă, gura îi era plină de salivă. „Rezist.“ A băut un pahar mare de apă și a dat înainte. „Apa este cel mai anost și inodor lucru din lume. N-aș bea nici măcar un strop dacă aş avea de ales.“

Amestecă cu grijă, ușor. Maitake și Himematsutake mai întâi, apoi creveții. Laptele de cocos curge în șuvi Alb, ușor transparent, împlinind gustul.

Trage din cămară un castron transparent de sticlă verde și răstoarnă în el tot conținutul oalei. Creveții își înalță mustățile corai, care plutesc la suprafața lichidului cremos, alburiu. Pune capacul peste castron, aşază alături crenguța de leandru și chiar în clipa aceea aude sunând la ușă.

Ajунul Crăciunului

Sectia 3 de Poliție

Marc se învârtea cu disperare prin birou. Ceva nu-i plăcea, nu-i convenea, nu se potrivea. „Ce dracu' nu-mi iese la socoteală!“ Frunzărea cu disperare cele câteva foi din dosar, doar ca să se afle în treabă. Nu era nimic ascuns acolo. Așa cum scria și pe ultima pagină, cazul fusese închis din lipsă de probe. Cadavrul unei fetițe, atât. Singurul lucru consistent era raportul cutremurător al legistului; nu mai văzuse niciodată aşa ceva.

— Marc, vii?

Doina băgase capul pe ușă, o mutră asimetrică, cu un surâs strâmb. O sluțiseră niște țigani odată, în stradă, când îi legitimase. Era o polițistă bună, dar fusese luată prin surprindere când unul dintre ei scosese fulgerător un brici cu mâner verde-brotac (și-l amintea ca azi, căci el documentase dosarul și punga în care stătea, cu eticheta de „corp delict“, îi tot scăpa dintre hârtii, când le lua de pe raft) și o crestase pe Doina pe față, de la colțul gurii până spre ureche. O cususe profesorul Lazu

de la Universitar, dar mușchii fuseseră secționați până la măsele și, deși din tăietură rămăsese doar un firicel subțire, obrazul îi părea sugrumat de o ață și ravagiile se vedea și mai tare când râdea sau plângea.

— Aș mai sta puțin. Vrei să rămâi și tu, să ne uităm pe un dosar?

— Nu pot azi. Vorbim mâine-dimineață.

Chipul asimetric al Doinei a dispărut îndărătul ușii. Marc a rămas holbându-se la vopseaua scorojită, veche de cel puțin zece de ani. De fapt nici n-o vedea. Îi stăruia în minte chipul fetiței, obrajii supți și trupușorul uscat, ca și când cineva i-ar fi fost sorbit conținutul. „Stii cum trebuie să fi fost pe dinăuntru? Toate organele — ca mezeturile crud-uscate“, îi zisese legistul pe care îl rugase să-i traducă raportul pe înțeles. „Uscate, toate, pricepi? Cu toată apa din ele scursă, numai țesut deshidratat.“ Înțelese. Ceva o secase pe dinăuntru, un păianjen uriaș, uman, care îi lichefiase conținutul trupului și i-l supsește, ca să se hrănească.

Ieri venise un nou raport, care îl obligase să deschidă dosarul ăsta vechi: un mort, un Tânăr, cu unul dintre organe exact la fel. Mezel crud-uscat. Supt, deshidratat, sorbit de păianjen. Tocmai în Ajunul Crăciunului. Aruncă o privire pe geam, spre orașul pavoazat. „Ninge.“ Era frumos afară, zăpada albă și beculetele străluci-toare atârnate între firele de înaltă tensiune, peste bulevard. Femeile cără pungi de hârtie în care stau daruri alese probabil pe fugă, căci toate sunt „carieriste de corporație“, au bani pentru cadouri scumpe și impersonale. Fulgii cad din cer, în părul lor și în gene. O gașcă de puști gălăgioși traversează spre secție, împingându-se și strigând.