

ЖИВОТ ОТ НУЛАТА

Мемоари за храна,
семејство и опрощение



САША МАРТИН

Превод от англиски Анелия Янева



NATIONAL GEOGRAPHIC

Washington, D.C.



Националното географско дружество е една от най-големите научни и образователни организации с идеална цел в света.

Основано през 1888 г. с цел да „увеличава и разпространява географски знания“, дружеството работи, за да вдъхновява хората да се грижат за планетата. Нешънъл Джиографик отразява света в своите списания, телевизионни програми, филми, музикални и радиопредавания, книги, DVD, карти, изложби, мероприятия, образователни училищни програми, интерактивни средства за информация и стоки. Списанието „Нешънъл Джиографик“, официалното печатно издание на дружеството, което излиза на 33 езика, се чете от повече от 60 милиона души всеки месец. Телевизионният канал „Нешънъл Джиографик“ достига до 435 милиона домакинства, на 37 езика, в 173 страни по света. Електронните медии на Нешънъл Джиографик се посещават от 19 милиона посетители всеки месец. Националното географско дружество е финансирало повече от 10 000 научноизследователски, консервационни и проучвателни проекта и поддържа образователна програма, която насърчава географската осведоменост.

За повече информация посетете www.nationalgeographic.com

ЕГМОНТ

Всички права запазени. Нито книгата като цяло, нито части от нея могат да бъдат възпроизведени под каквато и да е форма.

Copyright © 2015 National Geographic Society.

Copyright Bulgarian Edition © 2016 National Geographic Society

Превод Анелия Янева

Редактор Петя Дочева

Коректор Павлина Върбанова

Издава „Егмонт България“ ЕАД

1142 София, ул. „Фритьоф Хансен“ 9

www.egmontbulgaria.com

Отпечатано в „Инвестпрес“ АД, София, 2016

Тираж: 1500 бр.

ISBN 978-954-27-1786-7

*На моя брат – падналата звезда,
която продължава да гори в сърцето ми*

Не ще спрем да търсим
и в края на нашето търсене
ще се озовем там, откъдето сме тръгнали,
и ще познаем мястото за първи път.

Т. С. Елиът

СЪДЪРЖАНИЕ



Бележка на автора... 11

Пролог... 13

ЧАСТ ПЪРВА

Конфликтно родословие

Глава 1: Всекидневна кухня... 16

Глава 2: Преди цяла вечност... 27

Глава 3: Постни години... 40

Глава 4: Просто десерт... 48

Глава 5: Окършени клонки... 58

Глава 6: Нови правила... 72

Глава 7: Бяло знаме за капитулация... 90

ЧАСТ ВТОРА

Различно меню

Глава 8: Глупаци в чужбина... 104

Глава 9: Почти цяла минута... 114

Глава 10: Солта на земята... 130

Глава 11: Живот назаем... 145

ЧАСТ ТРЕТА

Отцепване

Глава 12: Училищни дни... 154

Глава 13: Среца след дълга раздяла и възпоминания... 166

- Глава 14: Равносметка... 184*
Глава 15: Продължавам напред... 189
Глава 16: Обратната страна на кухнята... 196

ЧАСТ ЧЕТВЪРТА

Точка на кипене

- Глава 17: Моята Оклахома... 210*
Глава 18: Господин Злояд... 237
Глава 19: Всичко, което бих си пожелала... 247
Глава 20: Канелени очи... 260
Глава 21: Бебе и блог... 271

ЧАСТ ПЕТА

Истинска подправка

- Глава 22: Афганистан или банкрут... 282*
Глава 23: Светът на тесния... 294
Глава 24: Пътешествие около печката... 308
Глава 25: Светът отблизо... 320
Глава 26: 21 пласта спомени... 333
Глава 27: Прегорено пиле... 345
Глава 28: Едно голямо семейство... 368

ЧАСТ ШЕСТА

Пиршеството на народите

- Глава 29: Истинска глобална трапеза... 378*

- Благодарности... 395*
Списък на рецептите... 399



Бележка на автора

ДАЖЕ В ИДЕАЛНИЯ СЛУЧАЙ паметта е доста несъвършен съветник, ето защо на следващите страници събитията в моя живот са описани така, както аз ги помня. Все пак се постарах да бъда максимално обективна. В името на повествованието направих известни жертви: част от по-второстепенните персонажи са комбинация от няколко прототипове, а някои сцени бяха композирани отново или съвсем отпаднаха. Променени са имената и определени характерни черти на героите в тази история; изключение правят само моят съпруг и дъщеря ми.



Пролог

ТОВА НЕ Е КНИГАТА, КОЯТО СЕ КАНЕХ ДА НАПИША.

Тя трябваше да бъде вдъхновено животоописание на четирите години, през които пътешствах по света, без да напускам кухничката си в Тулса, Оклахома, като приготвях ястия от близо и далече. Страниците трябваше да преливат от мили и забавни истории за това как се справих със злоядия си мъж и как постепенно приручих него и нашата дъщеря да обикнат ястията от цял свят, представени в моя блог *Global Table Adventure*. Очаквах тази книга да се напише сама, без да ме кара да плача, нито да изнерви роднините ми до такава степен, че да се наложи да използвам псевдоними, когато разказвам за тях.

Колкото и да се стараех обаче, оказа се невъзможно да се придържам в рамките на подобен сюжет; премълчаната истина не е по-различна от лъжата. А и моята идея фикс да приготвя по няколко ястия от всички сто деветдесет и пет страни в света, едва ли може да се обясни само с любовта ми към кулинарията.

Повечето хора с нелеко минало биха се съгласили с мен, че има нещо смущаващо в това след дълъг период на трудности най-сетне да откриеш щастието – даже след като сме разопаковали този подарък, ние не знаем как да спрем да търсим, да ровим и да посягаме крадешком към нещо друго. Продължаваме напред, но с колебливи крачки,

готови да се препънем отново. И въпросът не е дали това ще се случи, а кога.

У мен има така дълбоко вкоренена жажда за покой, че не бих могла да определя в кой точно момент от живота ми се е появила. Затова ще трябва да започна от самото начало – от храната в моето опако и бурно детство, през ястията, с които укрепнах като тийнейджърка отвъд океана, до блюдата, които открих чрез блога си. Всички те ме научиха да обичам света, който обиколих, готвейки.

Всичко зависи от мига, в който подправката попадне върху нагорещения тиган: дали ще зацвърти с аромат, от който ти потичат слюнките, или ще стане на въглен. Навремето си мислех, че щастието е цвъртенето на тигана. Но не е така. Щастието е подправката – онова крехко и деликатно зрънце, което дължи всичко на горещината и е вечно зависимо от съпътстващите ни обстоятелства.

Ето моята история, която пожелах да споделя с вас.

ЧАСТ ПЪРВА

Конфликтно родословие



„Не размерът прави кухнята добра“

Найджъл Слейтър



Всекидневна кухня

ДВА ПРЪСТА НА ДЯСНАТА МИ РЪКА са без отпечатъци. Фините линии върху възглавничките на средния и безименния са се слели в гладки кръгове, разперени като опашка на паун. За първи път обърнах внимание на тия белези в четвърти клас, когато от училище започнаха да ни вземат отпечатъци за попълване на базата данни на полицията. Чудех се защо моите са толкова по-различни от тези на съучениците ми.

След часовете попитах мама. Но тя точно тогава шофираше. И нямаше как да огледа пръстите ми. Открих истината чак след десетилетия: на годинка, едва-що проходила, съм налетяла на горещата скара, където майка ми е приготвяла хамбургери. Изпуснала ме е от поглед само за миг, докато се обърне да вземе домакинската ръкохватка. Когато се прибрала от болницата – там лекарите се заели с моите изгаряния трета степен, а нея обвинили за насилие над дете, – открила върху все още отворената скара спаружените кюфтета за бургерите. Недопечени. Съсирени.

Оттогава никога повече не направи хамбургери.

Голяма част от нашето детство с моя по-голям брат Майкъл мина под кухненската маса, където разигравахме дървените фигурки на животни върху покрития с

линолеум под. Представяхме си, че отдолу се намираме в някаква пещера, докато горе мама поправяше чужди дрехи, опитвайки се да свърже някак двата края. Баща ни отдавна бе се изпарил: за нас майка ни бе единственият родител. Понякога Майкъл изучаваше дълго и внимателно обезобразените ми пръсти. „Ти трябва да си извънземно!“, възкликваше после сред монотонното тракане на дървната шевна машина „Сингер“ на мама. Все още виждам засмените му сини очи; блещукаха даже на тъмно.

Обичах да гледам Майкъл да се смее. Жилавото му тяло се превиваше от пристъпите на кикот, очите му се насълзяваха, а бузите с трапчинки се издуваха като корабни платна на вятъра. Щом започнеше да ме подкача, аз се цупех и забивах брадичка в гърдите, докато от мен останеше само едно квадратно чело с прави вежди и нито помен от ококорените като на бухал очи. Но тъй като беше по-опитен от мен с цели двайсет и един месеца – с толкова беше ме изпреварил на този свят, – Майкъл чудесно знаеше къде точно да ме погъделичка, докато се раззикотя.

Десетилетия по-късно, щом останех сама и погледнех обезобразените си пръсти, ме налягаше скръб и чувство за вина, защото според мен цялата верига от неволи и преждия в нашето несретно детство започваше именно от мига на безразсъдното ми любопитство като едва-що проходила. Тъкмо моето изгаряне бе причина да ни привикат социалните служби. Нищо че съдията после прекрати случая – вече нямаше как да изчистим името си, попаднало веднъж и завинаги в черните списъци на системата. Оттогава кухнята – мястото, в което и около което отраснах, все ме тегли както пламъкът – пеперудата. Сякаш пак там можех да възвърна детската си невинност, изгубена някога в това топло и уханно място.



По къшетата на всяка кухня има заровени тайни – коя да е трошичка, заметена под дюшето, е вече скрит спомен. Но в някои кухни има и нещо повече. Някои кухни са *всичко*.

Няколко години след като се изгорих (по онова време бях на четири, а Майкъл на шест), с мама се преселихме в едно от старите предградия на Бостън. Казваше се Ямайската равнина, макар че каквато и равнина да е имало някога, всичко вече беше покрито с бетон. Нашето жилище с една-единствена спалня се намиреше в паянтова триетажна сграда с кремава облицовка и жив плет. Тогава из парковете на квартала скитаха криминални банди, а покрай мостовете на издигнатата жп линия се прокрадваха съмнителни типове, но символичният наем беше единственото, което мама можеше да си позволи.

Още помня първата ни нощ – как кънтяха празните стаи, как върхът на носа ми замръзна от студения декемврийски въздух и как мама пусна фурната, за да се стопли по-бързо. Дватама с Майкъл седяхме върху голия дюшек – цялото ни обзавеждане, взето назаем от приятел. Наближаваше полунощ, но ние бяхме толкова ококорени от възнение, че сън не ни ловеше.

Мама стоеше наред стаята, с ръце върху широките си кокалести хълбоци, впила поглед в мастиленото отражение на прозорците и снега отвън. Миньонче, около метър и петдесет, с дребно кръгло лице, върху което бадемовидните очи и ситните къдрици изпъкваха още повече. За сметка на това обаче можеше да изглежда като колос във всяко помещение заради характерния, само неин поглед изпод тъмните, извити и склучени вежди, които я правеха да изглежда вечно намръщена.

Както стоеше до прозореца, отвън изсвириха спирачки на кола. Може и камион да е било. Помня само оглушителния клаксон, от който чак прозорците потрепериха, и смръщените вежди на мама.

– Мамо, защо си винаги ядосана? – прошепнах, втречена в нея.

Тя се обърна рязко към мен и перуанската ѝ трикотажна пола загреба въздуха.

– Не говори глупости – отвърна и челото ѝ се изглади. – Просто лицето ми е такова – после взе да рови из чантата си. – На това жилище му трябва пердета.

Излезе от стаята и секунди по-късно се върна с един чаршаф, който метна върху най-близкия от прозорците, гледащи към улицата.

Близко седмица тримата спяхме сгущени върху голия дюшек, завити с грубо вълнено одеяло. Скоро обаче всеки си намери собствено легло: мама – в спалнята, колкото килер, отатък кухнята, а ние с Майкъл – покрай две от стените на дневната. И тъй като той беше по-висок с половин глава, на него се падна дюшекът персон и половина, а аз спях на по-малко легло, сковано от дъски. Мама уши пердета за прозорците, а после от стара дантелена покривка направи завеска, която опъна между подпорните колони на леглото ми, наредени на равни интервали по цялата му дължина. И обяви, че това е моята крепост.

Сутрин всички се потъряхме към кухнята да се облечем. Помещението ни се виждаше огромно въпреки оскъдните размери на жилището, липсата на място за кухненски остров и недодяланата печка, щръкнала по средата. Колкото повече усядахме обаче, толкова повече място оползотворявахме. Кухнята служеше не само за готвене, а и като дрешник, шивашка стая на мама и поради липса на друго помещение – за всекидневна.

Тъй като леглата ни заемаха почти цялата стая, предвидена за всекидневна, скринът с дрехите се побираше единствено в кухнята. Мама не можеше да си позволи да остави нито сантиметър неизползван, затова изнамери отнякъде изостанало парче ламинат и го сложи върху скрина, превръщайки го по този начин в импровизиран кухненски

плот. От едната му страна заби кукички, на които да повеси чугунените си тигани, а на ръба завинти ръчна мелничка и ни показа как сами да си мелим брашно. Отупването на облаци брашно от чорапите ми се превърна в обичайна сутрешна процедура, независимо от деликатното напомняне на мама, че сигурно вместо това ще е по-добре просто да затварям чекмеджетата.

С течение на времето мама добавяше все нови и нови хитроумни изобретения в нашия дом. Веднъж, докато разглеждахме паметника на Банкер Хил, тя откри стара железопътна траверса. После, без да обръща внимание на хорските погледи и шушукания, я закара у нас в багажника на колата. Закова масивната талпа над скрина с дрехите и нареди отгоре кафявите стъклени бурканчета с подправките. „Подправките е най-добре да стоят на тъмно – обясни ни тя. – Така запазват качествата си.“ Последният детайл бяха няколко сребристи евкалиптови клонки, които повеси от импровизирания рафт. Те наситиха въздуха със своето дървесно-медно уханье.

Всяка сутрин след закуска мама вадеше старата шевна машина „Сингер“ и се захващаше да подгъва и поръбва вълнените панталони и копринените поли на юристи и буржоазни домакини, докато ние двамата с Майкъл си играехме в краката ѝ. Намираще си работа по обявите, закачени на таблата из града. Останеше ли без поръчки, шиеше дрехи за нас, преобразявайки панталон размер XXL, купен за 25 цента от магазин за дрехи втора употреба, я в рокля за Коледа за мен, я в сако за Майкъл. А от негодните за ползване парчета правеше тоалети на куклите. Моето задължение беше да обирам парцалчетата от пода и да вдявам иглата.

В ония години отношението на мама към храната беше същото като към материалите за шиене: всичко трябваше да влезе в употреба. „Бедняците не могат да придирят“, повтаряше, заплашвайки да изпрати останалата по

чиниите ни храна в Китай, ако час по-скоро не я изядем. Ето защо преглъщахме всичко, което ни сложи отпред: купчини спанак, поръсен с индийско орехче и зелен лук; пържен черен дроб; постни зелени сарми с ориз; царевична супа и изсъхнали парчета „здравословно сирене“, тъй като ръцете и бедрата ми бяха еднакво дебели. Всяка хапка от това сирене имаше вкус на тебешир, но тя все казваше, че се нуждаем от калций.

Мама прилагаше на практика всяка дума от своите поучения. И щом започнехме да мрънкаме заради подозрително мъхнатите филии в сандвичите с меласа, тя заявяваше, че малко мухъл не е навредил никому. А от покафенелите банани тутакси правеше плънка за своите прословути унгарски палачинки (рецептата беше научила от баща си), като после с Майкъл ни оставяше да ги завием с кисело мляко или кленов сироп. Полученото – нещо безкрайно сладко и сочно – беше едно от любимите лакомства в детството. То ни караше да вярваме, че нашият живот не е по-различен от живота на останалите хора.



Пренощували палачинки

Макар да беше наполовина унгарка, мама наричаше тези тънки бухти „палачинки“ вместо palacsinta. И те може би наистина бяха палачинки; обикновено унгарската „палачинта“ се приготвя с разтворена във вода сода, за да бухне тестото. Мама не прибягваше до този трик, а оставяше тестото да „пренощува“, за да добие копринена гладкост. И като по магия на сутринта в него не оставаше нито една бучка.

Но като всяка уважаваща себе си унгарка и тя превръщаше в истинско изкуство загъването на палачинките с разнообразни сладки и

ЖИВОТ ОТ НУЛАТА

пикантни пълнки. Най-простият вариант беше да ги намаже с конфитюр от кайсии и да ги поръси със смлени орехи, а после да ги покрие с дебел слой пудра захар. Друг път загъваше в тях недояденото пиле паприка и ги запичаше във фурната. На мен най-любим ми беше един унгарско-американски хибрид: нарязан на тънки филийки плод (какъвто има подръка), лъжица кисело мляко и няколко капки кленов сироп. И като стана дума за сироп – традиционалистите оставят тестото като средно гъста каша; то трябва да се точи като студен кленов сироп. Ако е необходимо, може да се разреди с още мляко.

- 2 големи яйца
- 1 чаша мляко
- 1 чаша брашно
- 1 ½ чаени лъжички бадемов или ванилов екстракт
- щипка сол
- масло за пърженето

За пълнката:

- сезонни плодове (банани, круши, ябълки, праскови, горски плодове), кайсиев конфитюр, кленов сироп, кисело мляко, пудра захар

В средно голяма купа разбийте яйцата, млякото, брашното, есенцията и солта. Покрийте купата и я оставете да пренощува в хладилника.

На сутринта разбийте маслото, докато стане на гладка маса. Загрейте на среден огън 25-сантиметров тиган с незалепващо покритие, намазан с малко масло. Когато започне да цвърти,

сипете $\frac{1}{4}$ чаша от тестото. Аз обикновено повдигам тигана няколко сантиметра от котлона и с бавно движение на китката го разклащам, та тестото да се разнесе равномерно по цялото дъно. После го връщам на огъня и го оставям, докато палачинката се стегне, после обръщам. Държа я още няколко секунди. Първата палачинка никога не става добре. Просто я хапнете и продължете с останалите. Готовите палачинки дръжете в топла фурна, докато приключите с пърженето.

Накрая загънете всяка една с предпочитаната пълнка.

За 8 палачинки

Макар да ѝ беше най-лесно да ни настани пред телевизора, мама смяташе, че това приспособление трябва да се използва предпазливо и с мярка. Оплачехме ли се, че ни е скучно, тя ни караше да пишем писма, да правим хартиени кукли или да четем нещо от богатата ѝ колекция детски книжки, сред които бяха и „Приказки и басни“ от Лев Толстой. Държеше „идиотската фуния“ в шкафа в спалнята си. И независимо колко имаше за шиене, веднъж седмично вадеше от шкафа черно-белия телевизор с две програми с „образователна цел“ – за сериали като *Mister Rogers' Neighborhood*, *Leave It to Beaver* или повторенията на култарното предаване на Джулия Чайлд. Понякога Майкъл успяваше да се вреди за някой стар уестърн или за полицейския сериал *CHiPs*.

Макар и да не съм сигурна защо го причисляваше към „образователните“ програми, на мен ми позволяваше да гледам сериала „Семейство Адамс“, където героите бяха – виждаше се от пръв поглед – вещици, една отделена от тялото ръка и огромно валмо ходеща и говореща коса със слънчеви очила. Част от тръпката беше, че даже непознати

ми казваха колко приличам на злокобната Уензди Адамс, малкото чернокосо момиче с огромни очи и малка сочна уста. Също като нея моят втренчен поглед и мълчанието ми смущаваха възрастните.

Но имаше и нещо друго: усещах тия странни птици от телевизионния екран като сродни души. Също като мама те смятаха общоприетите обществени норми за абсурдни и нелепи и искрено се учудваха, че техните съседи се гнусят и ненавиждат ексцентричния им начин на живот. Тези аутсайдери отстояваха своята територия, като демонстративно пренебрегваха критиките и неодобрението на съседите.

Много обичах да гледам и как Джулия Чайлд снове със смях из своята кухня. Трябва да съм била петгодишна, когато казах на мама, че искам да приготвя агнешко печено, както съм видяла да го прави Джулия по телевизията.

– Добре – отвърна мама, – напиши какво точно ни е нужно.

– Но аз не знам да пиша...

– Глупости – каза тя и ми подаде лист хартия и молив.

Изпълних парчето хартия с графитени завъртулки – моята първа рецепта. Мама седеше зад мен и нахвърляше основното за рецептата. За да купим продуктите, първо опразнихме дребните монети от касичката – стар буркан от конфитюр; после Майкъл ми помогна да огледаме тротоара за някое изтървано пени. Събрахме необходимата сума чак след няколко месеца, точно за Великден – стигна да купим агнешко и трийсетграмово бурканче ментово желе.

Вече съм забравила рецептата на Джулия и дали онова, което сготвихме, изобщо беше по нейната рецепта, но може би не това е най-важното. Смисълът бе да проявим въображението си в кухнята – точно това беше вдъхновяващото у Джулия Чайлд; тя винаги беше вдъхновение за

това. Напътствани от мама, натрихме агнешките котлети с масло и пресен розмарин, шпиковахме ги с едри чеснови скилидки и ги метнахме в нагорещената до 260 градуса фурна. Нямахме нито бели хартиени напръстници, за да предпазим оголените кости от прегаряне, нито красив съд за печене, какъвто използваше Джулия, но все пак оформихме неразрязаните докрай котлети като корона, а покритото с розмаринова коричка месо накрая се оказа крехко и сочно.

– Страхотна работа – кимна сериозно мама, докато разрязваше напоеното с масло месо, от което се вдигаше ароматна пара.

Думите ѝ ме накараха да се усмихна широко, разкривайки дупката между двата предни зъба.

Тримата мълчаливо ометохме до последната хапка празничното угощение върху масата на кухнята всекидневна, редувайки крехко месо с взрива от вкусове на ментовото желе. Не бяхме отделили дебелия слой бяла лой от печеното; мама каза, че това е най-хубавата част. Показа ни как да я съдвчем и как да изпием насъбралия се в чиниите кървав сок. Изтръпнали от ужас, наблюдавахме как вдига до устата си порцелановия ръб на чинията си, а червените къдрави струйки се стичат между устните ѝ. Сокът имаше едва доловим метален вкус.

– Не пилейте, за да имате. Това ще ви помогне да пораснете – намигна ни тя.

От този момент нататък мама винаги ми позволяваше да готвя заедно с нея, когато поискам. Уши ми престилка от парче яркооранжев плат и аз важно крачех из кухнята с царствена походка, издокарана с тази проста одежда, като размахвах дървената лъжица като скиптър. Благодарение на мама – моя пръв царски съветник, разбрах, че храната никога не бива да е делнична и банална.

Вместо да поднесе обикновени твърдо сварени яйца, мама пяхаше яйцата още сурови в плитките на козунака;

след като той се изпечеше, с Майкъл се надпреварвахме да открием и обелим тези ядливи съкровища. А вместо да ни натъпче с баналните купички готово желе, тя пробиваше дупка в суровите яйца и ни учеше как да изсмучем съдържанието им. След като изпразнихме черупките, ние се редувахме да пълним кухнята им с желе през фунийка. Същинска магия бе да обелиш черупката, за да откриеш вътре тресящото се малиново яйце, и тази магия беше дело на нас самите.

Поощрявано от изобретателните трикове на мама, моето въображение също се развихри. За мен не съществуваше невъзможно за изпълнение ястие. С времето, когато се научих да пиша, започнах да събирам рецептите на такива необичайни блюда като *rôté en croute* на Джулия Чайлд. Ако ни липсваше време или пък средства веднага да ги приготвим, мама просто ми подаваше молив и парче кафява опаковъчна хартия.

– Няма причина да го пропускаме – усмихваше се тя. – Нарисувай го и изостри глада ми!

Щом приключех, тя впиваше поглед в моята груба рисунка, сякаш следите от молива по листа бяха истинско угощение. Неизменното ѝ одобрение винаги се изразяваше с едно-единствено възклицание, което тя произнасяше с такъв апломб, че чак подскачах: „Ммм!“.



Преди цяла вечност

ПРЕЗ ГОДИНИТЕ Майкъл от време на време питаше за баща ни.

– Е, и за какво ти е да знаеш за него? – сопваше се мама, разтърсвайки кестенявата си грива. – Това беше преди цяла вечност.

Ние обаче прекарахме дълги следобеди в догадки как ли изглежда нашият баща, докато се люлеехме на люлките в парка отатък улицата. Според Майкъл той беше пожарникар или ченге като Понч от сериала *CHiPs*. Аз обаче тайничко се надявах той да е господин Роджърс от *Mister Rogers' Neighborhood*.

И тъй като си нямахме истински баща, Майкъл стана мой закрилник и покровител. Ако както си играем, край нас започнеше да се навърта някой подозрителен тип, брат ми плъзгаше заплашително тояжка – *trrrrrrrrrrrrrrrrrrr* – по парапета на гърбавото мостче, докато натрапникът се разкара. А щом някое от съседските деца се заядеше с мен на кикбол, той веднага му даваше да се разбере и даже го изритваше от игрището, ако се наложеше.

Мама продължаваше да пази упорито мълчание за предишния си живот, но децата обикновено схващат много повече от онова, което възрастните са склонни

да признаят. Затова ние бяхме наясно: преди майка ни е имала всичко – същинска американска мечта. А после се появил баща ни, измамникът, който я разрушил.

Сега, разбира се, си давам сметка, че животът никога не е толкова прост. Всеки от нас храни някакви мечти – те разцъфват или пък повяхват по причини, които са много по-сложни от това да се обяснят само с един човек или едно обстоятелство. Такъв беше и случаят с моята майка.



Мама е отраснала в Бостън, в дом на емигранти католици; под един покрив живеели няколко поколения и няколко клона от рода. Тя ни разказваше за кухнята на своята баба италианка и къкрещите там сладки сосове със захлас, с какъвто изследователите говорят за Римската империя. В нейните детски очи тази кухня е предлагала главозамайващи изживявания като някоя древна гладиаторска арена и е притежавала не по-малко забележителни акустични качества от древногръцки амфитеатър.

В неделя мама и нейната най-добра приятелка Патриша – стройна червеночоса мажоретка от жилищните блокове надолу по пътя – често се настанявали край кухненската маса, за да наблюдават как бабата на мама кара кухнята да пее. Представлението започвало с *клик-кляк-клок* на готварската печка, следвано от хълцащите тигани, жужащия хладилник и шумния брътвеж на език, който момичетата така и не научили.

Ала истинските звезди в това представление били продуктите, докарани от пазара в старата плетена бебешка количка на мама. Мама я побивали тръпки от възбуждение всеки път, щом баба ѝ започвала да разтоварва от тази необичайна колесница напъханите в торба отпуснати тела на пернатите или отсечените глави на артишока. А пък дядо ѝ, за да не остане по-назад, пристигал с дневния си улов, увит в кафяв хартиен плик от неговата кръчма на

Атлантик авеню – толкова прясна риба, че сякаш сама скачала в тигана. Обедната трапеза представлявала същински рог на изобилието: пълен артишок; зучини пай – аламинут от бъркани яйца, тънко нарязани тиквички, пармезан и магданоз; домашно приготвените равиоли на баба; спанак, поръсен с щипка индийско орехче, или меки топки от варени картофи в гнезда от спагети. (Последното го приготвяла бърбривата леля на мама – Фина, която помнела ястието още от детството си в Генуа.)

А после идвала *torta di riso*.

Обичах да си представям тази сцена: как запържените в свинска мас лукчета на баба танцуват в горещата мазнина, докато съвсем омекнат, така че да ги разбърка с престоялия едно денонощие варен ориз, яйцата, пармезана и шепа накъсан магданоз. После тя хвърляла шепа моркови и картофи при къкрещата на огъня кокошка. Всеки път, когато връщала в тенджерата и краката на птицата, Патриша питала: „Ама това някой ще го яде ли?!“.

А мама ѝ отвръщала със силния си бостънски акцент: „Не, но те са ароу-мат“.

Бабата на майка ми винаги слагала на всяко момиче по три парчета *torta di riso* и по няколко порции от често жилавата кокошка. „Mangia, mangia! – пропявала тя. – Яжте, яжте – много КЛЪОЩАВИ!“ С времето Патриша се закръглила, но апетитните оризови парчета така и не успели да покрият с плът тънките и кокалести крайници на мама.

Мама гледала на този ритуал като част от семейната традиция; Патриша го приемала като любопитен спектакъл. Италианските кулинарни авантюри били толкова далече от нейните ирландски корени. Майката на Патриша била с разклатени нерви и момичето често търсело утеха при словоохотливата и с гореща кръв рода на своята приятелка.



Като навършили петнайсет години, момичетата открили друг вид забавления: ходенето по срещи. Всяка събота вечер в залата на кварталната църква танцували туист с момчета с кожени якета и тънки вратовръзки. Момчетата стояли подпрени на едната стена, момичетата – на срещуположната. И всеки път минавала цяла вечност, докато някое момче се престаши да престъпи невидимата разделителна линия. Една вечер мама, прекалено нетърпелива за тези официалности, направила тур из залата и попитала дали някой иска да танцува с нея. Момче на име Джеймс, единственото с нормална подстрижка сред морето от перчеми, излязло напред. Оттогава винаги той я придружавал на танците в събота вечер.

След пет години мама и Джеймс вече били женени.

Мама взела диплома за бакалавър по математика и точни науки с кредити за магистърска степен по педагогическа психология от Бостънския държавен колеж. Започнала работа като учителка по математика в близкото училище, а той станал архитект.

В средата на 60-те, когато тя навършила двацет и пет, двамата вече имали три деца – Конър и близнаците Тим и Грейс. След раждането на близнаците мама напуснала работа. Виждала съм снимки от онова време – малкия Конър с вталена жилетка и облак черни къдри около главата, Тим, ухилен до уши, и Грейс, русокосо ангелче в розов крепон. Но винаги мама приковаваше погледа ми най-дълго на тия снимки. С изрядно подредените си къдри и малките шапки „пилбокс“ – овални и с плоско дъно – тя беше същинска Джаки Кенеди.

Въпреки че Конър, Тим и Грейс бяха над десет години по-големи от нас с Майкъл, още помня как мама чак се задъхваше, щом чуеше да ги наричаме наши полубратя и полусестра. „Това са пълни глупости – сопваше ни

се. – Няма такова нещо като *полусемейство*. Просто им казвайте каквито са – ваши братя и сестра. Другото са подробности.“



В онези дни приятелството между мама и Патриша било едно от най-важните неща за тях. Плетели си еднакви пуловери, и двете взели пълна стипендия в програмата за сертификат на Музея за изящни изкуства и поред били шаферки една на друга. А когато Патриша и нейният нов съпруг Пиер си народили три дъщери, двете се редували да гледат децата и да готвят.

Отначало яденето било лесна работа – тенджера спагети, зелена салата, кана с лимонада. Но щом Патриша се преместила в предградията, гостуването у тях се превърнало в официални вечери на маса с ленени салфетки и гравирани стъклени чаши на столче. Когато усвоила непознати дотогава рецепти от френската рода на новия си съпруг, Патриша се развихрила в приготвянето на кадифени мусове от съомга и суфлета със сирене. Веднъж мама ми сподели, че макар храната да била отлично приготвена, по едно време белият порцелан взел да ѝ идва в повече. „Или чиниите на Патриша станаха по-големи – каза ми тя, – или порциите ѝ се смалиха.“

Малко след това заради кариерата на Пиер Патриша и нейните момичета напуснали щата, а към края на 60-те – и страната. Двете жени продължили да си пишат, но голямото разстояние между тях разредило срещите.



Следвайки повика на времето и последния моден писък, мама се превърнала в същинска дивачка: плетените пуловери и малките шапки „пилбокс“ били заменени от препасани туники и толкова огромна коса, че заприличала на африканка.

Някой сигурно ще каже, че двамата с Джеймс са се оженили твърде рано. Някой може да смята, че е трябвало да поживеят по-дълго заедно, преди да създадат семейство. Но така или иначе, през 1970 г. Джеймс и мама вече вървели към развод. Когато бракоразводното дело най-сетне приключило, мама била на двацет и девет, а децата – на седем и на по четири годинки. За ужас на своя баща моряк мама успешно се преборила да анулира и църковния брак. „Как може да искаш такова нещо? Вие имате три деца!“ възмущавал се баща ѝ.

Мама обаче държала на своето: според нея двамата с Джеймс били твърде млади и зелени, когато се вrekli един на друг пред Бога, така че брачната им клетва не се брояла. Тя искала да е напълно свободна, за да може да се омъжи повторно, и то не само според законите на щата, а и по Божиите закони.

Макар че при развода на нея отредили попечителството над децата, тя се съгласила да го прехвърли на Джеймс, защото бил добър баща и имал стабилна работа. Знаела, че за децата ще е по-добре да са осигурени. След горчивата и бурна раздяла Джеймс решил да се премести в Ню Джърси, за да ги отгледа заедно с майка си и сестра си и нейните четири деца. Мама все още говори за това с пяна на устата. Казва, че той все едно ги отмъкнал на другия край на света, защото вече ѝ се налагало да шофира шест часа в едната посока, за да ги види. Оттогава се събирала с тях само за седмица-две годишно.



Мама все повтаря, че нещастieto никога не идва само. През 1973 г. само за месец починали и брат ѝ, и майка ѝ: той – убит от своя квартирант наркоман, а тя – от рак. Водена от някаква сляпа, машинална решителност, каквато само огромната мъка може да породи, мама отворила магазин за кожени изделия в Кейп Код заедно с

новото си гадже Ед. Вложила всичките си спестявания и взела назаем от брата на Ед още няколко хиляди долара, които успяла да върне след два месеца. Шиенето е истинската дарба и страст на мама – научила го е покрай баба си. Навремето чрез него давала воля на своята творческа същност и въображение, без да се съобразява със строги правила, които неизменно съпътстват учителската професия. Но математическото образование продължило да ѝ помага в определянето на цените, изчисляването на режийните и воденето на счетоводството.

Заради ниските цени и създадените с въображение модели бизнесът потръгнал почти веднага: само след няколко месеца мама и Ед вече имали осем работници. Дайте ѝ само пет минути – и мама веднага ще ви разкаже как самият Джон Ленън си поръчал навремето при нея кожен костюм. Ако задълбаете в тази история обаче, тя ще си признае, че наетите за лятото работници го отпратили, защото искал костюма за следващия ден, неделя. Шестнайсетгодишният касиер информирал Ленън, че в неделя не работят, и обяснил, че така ушиването на костюма ще отнеме повече от един ден.

„Не може да отказваш на *Джон Ленън*, да затваряш магазина заради знаменитост като него!“, разкрещяла му се мама и хукнала по улицата с надеждата да догони Ленън, но той вече бил изчезнал.

Мама успяла да задели достатъчно от печалбата и купила няколко жилища, които да дава под наем. Лятно време пускала в тях курортисти, а през зимата пътувала с парите от наема. Двамата с Ед обиколили построеното от инките Мачу Пикчу в Перу, амазонските тропически гори, Еквадор, Колумбия и Галапагоските острови. Даже за два дни се отбили на гости при Патриша и Пиер, които по онова време живеели във Венецуела – първата им среща след цяла година, откакто най-добрата приятелка на мама напуснала Щатите.

Докато пътувала из чужбина, мама попивала всичко за храната на местните. Южна Америка беше останала завинаги в сърцето ѝ. Вдъхновена от *agua fresca* – напитки от смлени в блендер плодове, популярна в Централна и Южна Америка, – тя правеше смутита много преди трикотаждът и калцуните да омагьосат жените през 80-те. У нас винаги се намираше авокадо подръка и веднъж седмично задължително се приготвяше риба. А из потайните кътчета в кухнята на мама имаше скрит шоколад.



Три години по-късно, в едно ослепително пролетно утро към средата на 70-те, мъж на име Оливър влязъл в магазина и се представил за художник и изобретател. Поискал от мама да му ушие мехове за вино от най-фината кожа. Показал ѝ свои рисунки и казал, че от това ще паднат милиони.

Седмици наред върлинезият Оливър, бос и гол до кръста, демонстрирал пози от бойни изкуства на моравата срещу магазина. Скоро мама вече му носела от прочутите си смутита и в замяна била възнаграждавана с леко кривата му усмивка.

На Ед никак не му се нравело вниманието, с което мама обсипвала Оливър, но се оказал безсилен пред чара на своя съперник. Три месеца по-късно Ед и мама скъсали. Общият им бизнес също бил по жертван заради раздялата.

Щом Ед се изнесъл, Оливър предложил услугите си да превърне гаража на един от апартаментите под наем в самостоятелно жилище, като облицова стените с кедрови дъски, останали от някакъв строеж. Скоро двамата заживели заедно. И тъй като Оливър смятал, че мъждът не е създаден за работа, те се препитавали някак от наемателите на мама.

Майкъл се родил година по-късно.

Мама неведнъж молила Оливър да се оженият, но нямала

никакъв шанс да задържи до себе си този човек без корени. Неспokoйната му природа го карала да се запилява безследно с дни, понякога даже със седмици или месеци. Един ден взел техния бус „Фолксваген“ да иде за мякo до бакалията и накрая се озовал на близо 1900 км, чак във Флорида. Друг път изчезнал за три месеца, а после обяснил, че му се прищяло известно време да живее на палатка сред планинските мъгли. Мама често казваше, че той сигурно е наплодил деца по цялата страна. Връзката им била експлозивна и също като пощенска картичка от 70-те – изпъстрена с наркотици и безпорядък.

През 1979 г. мама забременяла с мен и няколко пъти успяла да си върне Оливър. Той най-накрая някак я придумал да продаде жилищата, които давала под наем, за да имат заделена суха пара. А когато после духнал с всичките им средства и не се видял повече, мама грабнала Майкъл, извадила скътаните бели пари за черни дни, които криела зад печката в кухнята, и забягнала чак на другия край на света, на тихоокеанския архипелаг Самоа.

Години по-късно попитах мама защо е заминала за чужбина бременна в седмия месец, вместо да избира детско креватче, да трупа памперси и да плете терлички. Тя първо замълча, после ми даде три отговора. Първият гласеше, че искала да положи цветя на гроба на Робърт Луис Стивънсън*. Вторият беше, че искала да види в каква среда културният антрополог Маргарет Мийд е изследвала младежите на Самоа. А третият – за да избяга от зимата на Кейп Код. Аз обаче много скоро и съвсем интуитивно почувствах, че мълчаливите паузи между нейните три отговора бяха свързани с моя баща и тяхната хаотична връзка.

По време на странната си авантюра майка ми успяла да хвърли в почуда туземците. Тя не само била неомъжена, бременна и с малко дете, но успяла да се впише в местната

* Шотландски романист, поет, есеист и пътешественик, автор на „Островът на съкровищата“ и „Странният случай на д-р Джекил и мистър Хайд“. – Бел. прев.

среда, като наела фалата на плажа за шест седмици. Фалата е нещо като навес без стени, където шурците, паяците и хлебарките свободно се разхождат. Единствената защита срещу огромните комари нощем били белите тюлени завеси.

Въпреки това мама и до днес твърди, че животът без стени е най-ефикасният и хармоничен начин на съществуване. Това е и единственият начин да издържиш на Самоа, където слънцето хвърля такъв огън и жупел, че прониква чак до костния мозък. Когато няма стени, даже най-лекият бриз стига до теб и носи краткотрайна прохлада.

Всеки път, щом мама минела през селото, жените ѝ задавали един и същи въпрос: „Накъде си тръгнала?“ – и без да си поемат дъх продължавали: „Къде е мъжът ти?“. Още преди да успее да отговори, те гушвали Майкъл, чиято руса коса ги омагьосвала, и тръгвали редом с нея. Скоро разбрали, че около мама няма нито баща, нито съпруг.

Жените се умилявали от растящия корем на мама, носели ѝ печено свинско, плодове от хлебно дърво, грудки таро, кокосов крем в листа от таро и всичко това – приготвено на външна пещ или в огнище. Благодарение на тях мама станала част от общността. Дватамата с Майкъл прокарвали тези дарове със самоанско какао, докато аз съм растяла в корема ѝ.

Майка ми възнамерявала да остане завинаги на островите и да ходи покрита само с традиционната препаска лава-лава. Ала колкото повече приближавал терминът, толкова повече реалността надделявала. Родена съм на Кейп Код, където мама наела малко държавно жилище. Ето какво написала на моята пралеля тогава: „Плащах данъци на държавата през всичките тези години. Когато се роди това бебе обаче, ще трябва да бъда майка 24 часа в денонощието“. Тя определено не можела да разчита на Оливър и нямала никакво намерение да ни дава на ясли и детска градина, за да продължи да работи като учителка.

„По-нататък ще имам достатъчно време за кариера – добавила, – но чак *след като* отгледам Майкъл и това бебе.“ Звучи така, сякаш е опитвала да си навакса пропуснатото с първите три деца.

Щом като си намерила жилище и се задържала на едно място, Оливър пак взел да се навърта, но се изпарил за пореден път три седмици преди моето раждане. Когато започнали родилните мъки, мама разпратила всичките си приятели да го издирват. Най-накрая някакъв негов стар познайник го върнал. И докато през нощта тя раждала, а Майкъл си играел на кубчета върху стар дюшек край нея, Оливър цакал карти с приятеля си в съседната стая. Мама усещала присъствието му само по цигарения дим, който се просмуквал в нейната спалня, и по залповете смях от другата страна на облепените с тапети стени. Понякога гласът на баща ми прогърмявал заплашително, когато приятелят му изпуснел бирена бутилка. Друг път надавал викове „Измамник!“, ако онзи изиграел съмнителна ръка.

Появила съм се на бял свят около полунощ; в стаята били само мама, една нейна приятелка от магазина и акушерката. Мама си спомня, че след като двете си тръгнали, показала на съннения Майкъл новата му сестричка. В безмълвието на нощта той се надвесил и ме целунал по бузата. Мама очаквала Оливър да се умили от вида ми, но той така и не се появил. Когато ме регистрирала няколко дни след раждането, него вече отдавна го нямало. В моя акт за раждане графата за бащинство не е попълнена – там има само зачертано с кръст празно място.



Мама ме кръстила Мусаши – в чест на легендарния японски самурай, безстрашен и съобразителен воин, който така майсторски въртял меч, че нямал нито един изгубен двубой (дори първия, когато бил едва тринайсетгодишен). А тия двубои се водели до смърт – загубата означавала

край на живота.

Когато попитах мама защо е избрала толкова древно, при това мъжко име за новороденото си дете, тя просто завъртя очи и отвърна: „Мислех, че на баща ти ще му хареса“.



Жената може по няколко пъти да напуска един мъж, но пак да не събере кураж да разсече здравите въжета на своята привързаност към него. Мама умеела някак да контролира зависимостта на Оливър от наркотиците, неговото пиене и кражбите; справяла се с резките промени в настроението му и с редовните му бягства. Но в крайна сметка грижата ѝ за нас с Майкъл я принудила да скъса окончателно с баща ни. Не можела повече да понася нашето разочарование, когато той изчезвал в неизвестна посока, а и нямало как да ни обясни неговия характер.

През зимата на втората година от моето раждане мама напуснала Кейп Код заедно с нас, оставяйки зад гърба си живота и приятелствата, които старателно градила цели осем години. Искала да ни осигури възможност за ново начало в Бостън. Взела със себе си само онова, което успяла да натъпче в една стара кожена чанта, останала от магазина. „Рано или късно човек трябва да се изправи лице в лице с фактите – казала на тръгване. – Тук нищо няма да се промени. Също както в математиката две и две е четири и така ще си остане завинаги. Чак сега си дадох сметка, че трябва да се махнем.“

През следващите години мама рядко споменаваше Оливър. Започнехме ли да питаме настоятелно за него, от очите ѝ се разхвърчаваха искри и крайчетата на устните ѝ увисваха. Опитваше се да крие чувствата си, като отвръщаше поглед и сменяше темата, но за нас с Майкъл тя беше като отворена книга. Живяла бе с Оливър пет трудни и смутни години – достатъчно време да ѝ останат не един и

два белега.

Мама повече не допусна мъж до себе си и се постарала никога да не видим баща си – унищожи всички снимки и сложи край на познанствата си от онова време. Понякога, както се разхождахме из града, тя внезапно ни издърпваше в някой вход, мърморейки под нос: „Защо тоя не се *разкара*?!“. Когато я питахме кой, тя само бързо поклащаше глава.

Не знаех името на баща си (нито че навремето съм била кръстена Мусаши), докато навърших двайсет и една; видях снимка на Оливър едва на двайсет и девет годишна възраст. Познавах го само по описанието на мама – „чаровен измамник“.

Дълго време даже през ум не ми минаваше, че баща ми може да е някъде наблизо. Денят на бащата идваше и си отиваше непочетен, сякаш нямахме нищо общо с него – като китайската Нова година или еврейската Рош-а-Шашана (Нова година). Тя ни беше и за майка, и за баща, единственият родител, когото познавахме. Аз даже мислех, че съм италиано-унгарка, също като нея, без да си давам сметка, че всъщност съм само по четвъртинка от двете.

Години по-късно, когато Майкъл написа „татко“ най-отгоре в списъка си с коледни желания, преди „мир по света“ дори, набъбналата у мен болка ми се стори също толкова чужда и непозната, колкото беше и тази дума.