

ТАЙНАТА РЕЦЕПТА НА ЛЮБОВТА

LA RICETTA SEGRETA PER UN SOGNO

© 2016 by Valentina Cebeni

License agreement made through Laura Ceccacci Agency S.R.L.

Bulgarian edition published by arrangement with Laura Ceccacci Literary Agency through Agentia Literara Livia Stoia.

© Росица Николова, *превод от италиански*

© Фиделия Косева, *адаптация на корицата*

© Сиела Норма АД

София • 2019

ISBN: 978-954-28-2799-3

ВАЛЕНТИНА ЧЕБЕНИ

ТАЙНАТА РЕЦЕПТА
НА ЛЮБОВТА

Превод от италиански:
Росица Николова

 ciela

На жените и тяхната невероятна сила

ПРОЛОГ

Лятото на 1940 г.

Шумолене на листа някъде в далечината, във вятъра – обещанието за приближаващо вече лято.

– Жозефин, погледни, тази вечер облаците са червени и големи като нарове.

Две светли очи проследиха тънкия показалец, сочещ нависоко, към светлина, която възпламеняваше небето в яркочервено.

– Вярно. Наистина приличат на нарове.

– Или на зрели праскови, като онези сочните, които тази вечер сложих да киснат във вино, докато помагах на сестра Ан. Истинска наслада, трябва да ги опиташ – каза момиченцето, цъкайки с език.

– Разбира се – отговори приятелката ѝ с приглушен глас.

След което настъпи тишина, нарушавана единствено от песента на щурците, които предвещаваха задушна нощ. Някакво радио, далече в рибарското селище, свиреше старинна песен за измамена любов; гласът на жената достигаше като кадифе до ушите на двете млади момичета, излегнали се на терасата на манастира, бленуващи ново лято.

– Жозефин?

– Да?

Еда се обърна на една страна и се подпря на лакът, за да пази равновесие. На лицето ѝ беше изписано сериозното изражение на човек, който се кани да изрече важни думи.

– Според теб възможно ли е да обичаш някого като сестра, дори и да не е твоя истинска сестра? Искам да кажа, дори и да нямате едни и същи родители?

Приятелката ѝ се изправи, за да седне, и обгърна с ръце болящите я колена. Вечерните измъквания с Еда им бяха кост-вали назидателно наказание и затваряне в килиите за цял ден. Разделени и без храна.

И въпреки това пак би го направила. Откакто Еда беше пристигнала в манастира, не се чувстваше вече сама.

Намота ръкава на памучната си рокля и ѝ показа полуме-сеца върху светлата кожа на китката си.

– Разбира се, че е възможно. Ние двете си обещахме, пом-ниш ли?

Еда кимна и откри и тя малката си рана, показвайки я като трофей.

– Приятелки завинаги – каза тихо, сякаш беше някаква ма-гическа формула.

– Сестри завинаги – поправи я Жозефин, докосвайки я нежно, докато вечерта в рибарското селище се обливаше в светлини.

ВИНЕНИ ПРАСКОВИ

*6 жълти праскови,
по възможност от сорта „Прекока“
3 лъжици захар
10 листа пиемонтска мента
бяло сухо вино*

Обелете и нарежете прасковите на малки кубчета. Изсипете ги в купа, добавете захарта, разбъркайте и ги залейте с бялото вино, докато не ги покрие напълно, накрая добавете ментата. Оставете ги да престоят на прохладно място поне един час. Сервирайте в купички със сладолед с вкус на забайоне или с бита сметана.

1.

Елетра стоеше със скръстени ръце пред затворената врата, докато табелата „ПЕКАРНА НА МЕЧТИТЕ“ се поклащаше пред очите ѝ. Едната панта се беше разкачила, но да се опита да я поправи, вече беше безсмислено.

Събра смелост и влезе за последен път. Беше от онези сутрини, които непременно трябваше да забрави. Би дала какво ли не само и само да я заличи от календара, но нямаше начин. Слънцето беше изгряло както обикновено. Доносяйки със себе си обичайния багаж със спомени.

– Кухнята никога не е била за мен и ти го знаеше – каза, обръщайки се към снимката на майка си Еда, която се открояваше на вече голите стени на магазина.

Снимката на онази тайнствена жена, която наричаше с кръщелното ѝ име, а вече не „мама“, от деня, в който беше изпаднала в кома, сякаш за да подчертае отчуждението, което съдбата беше предопредила за тях. Снимката, на която Еда приличаше на нея, с мургавата ѝ кожа и дългата тъмна коса. Единствено зелените очи на Елетра бяха наследство, което тя не знаеше откъде произлиза.

– Ако бях поне наполовина добра колкото теб в печенето на сладкиши и хляб, сега нямаше да съм в това положение. Хората щяха да се редят на опашка да купуват моите изделия точно както правеха, когато в кухнята беше ти, но никога не пожела да се примириш с факта, че аз не бях като теб, че изобщо не исках да стоя затворена между четирите стени на фур-

ната. Ти настоя да последвам твоите стъпки, макар да знаеше много добре, че мечтаех за друго, че исках да отида в Ню Йорк за проклетата магистратура по журналистика, от която трябваше да се откажа, понеже нямаше достатъчно пари, когато не спечелих стипендията. Но ти – не – каза, поклащайки глава, търкайки очите си, навлажнени със сълзи от толкова неща, за които съжаляваше. – Ти беше абсурдно убедена, че трябва да ми предадеш таланта си, и че ако се науча да готвя, ще мога да лекувам хората, както правеше ти. В продължение на години ми повтаряше, че хлябът е магия, че дори и най-обикновената бисквита може да излекува разбито сърце. Опитах се да ти обясня, че аз нямам твоя дар. Но напразно. И ето ме сега тук. Пекарната фалира и аз съм сама, защото винаги съм имала единствено теб. Никога не си ми говорила за баща ми, казваше, че за теб е приключена история. Че миналото е минало и че всичко онова, което се е случило в живота ти преди раждането ми, както и детството ти, са спомени, които принадлежат единствено на теб.

Когато излезе отново на улицата, Елетра закри лицето си с яката на якето и тръгна нанякъде без определена цел. Без никакви мисли в главата, а в краката – единствено желание да отиде някъде далече. Представи си, че се обажда на Валтер, бившия ѝ приятел. Наскоро приключила връзка, която все още я изгаряше отвътре. Той беше поставил на преден план желанието на родителите си пред любовта си към нея. Да набере номера му, щеше да е лесно, но не можеше.

Имаше нужда от някоя приятелка. Насочи погледа си към телефонната кабина в центъра на площада и пусна в малкия сребърен процепа всички монети, които намери из джобовете си.

– Ало?

В гърлото ѝ заседна буца, гласът ѝ се процеждаше с усилие през плътния мрак на страховете ѝ.

– Естер?

Достатъчна беше само една дума, онзи съкрушен тон на гласа и приятелката ѝ подскочи веднага на стола.

– Кажи ми къде си, ще дойда при теб.

– Не, недей. Късно е, а и Сара има нужда да бъде малко с майка си.

– Не започвай да се правиш на супержена пред мен, знаеш, че не минава. Кажи ми къде си – настоя Естер от другата страна на линията. Познавах се от деца.

– Чувствам, че се задушавам, Естер, струва ми се, че ще полудея – промълви. – Пекарната затваря, увеличаващите се медицински разходи за Еда сега, когато докторът иска да опита нова терапия. Правят всичко възможно да я държат жива, но нищо не се променя, нищо, и не зная още колко дълго мога да си го позволя.

– Елетра...

– Нямам вече работа, Естер, не зная какво ще правя утре, как ще плащам сметките, нямам дори смелост да отида при майка ми да видя как е, самата мисъл да я видя пак в онова легло, обградена от тръби, ме парализира. Вече не знам какво да правя... аз... не знам, Естер, не знам. Искан ми се единствено тя да ми каже какво трябва да направя, да е тук с мен, но няма никой. Няма никой, Естер.

– Аз съм тук – отбеляза отново приятелката ѝ. – И Еда също, тя е с теб, Елетра, майка ти те чува, когато ѝ говориш. Една майка никога няма да изостави детето си, затова отиди при нея, а после ела право у нас, трябва да говоря с теб.

Елетра избърса разтеклата се по бузите ѝ спирала в маншета на якето. Познаваше добре този тон.

– Не мога да приема повече пари от теб, знаеш.

– Гордостта ти може да бъде спокойна. Продадох голяма част от оборудването благодарение на контактите, които баща ми имаше, когато работеше в същата сфера, и съвсем скоро парите ще пристигнат.

Една въздишка изпълни мълчанието в телефонната връзка.

– Наистина ли?

– Да, но трябва да ми обещаеш нещо.

Елетра извади от джоба си последната монета и я пусна в процепа.

– Какво?

– Че ще използваш част от парите за някакво пътуване.

По линията се разнесе смях.

– Останах без работа, майка ми има нужда от лекарства, които струват цяло състояние, а аз съм на ръба на нервно изтощение. Извинявай много, но не смятам, че моментът е подходящ за круиз до Карибите – каза с ирония.

– Нямам предвид, че трябва да идеш кой знае къде – отвърна Естер обидено. – Както ти казах, следващата седмица ще започнат да пристигат първите суми, така че засега парите не са проблем. И освен това при всички случаи е по-добре ваканция, отколкото да плащаш на психотерапевт в продължение на години, не е ли така?

– Естер... – възрази Елетра, но приятелката ѝ я спря.

– Моля те, поне веднъж направи каквото ти казвам – повтори нежно.

Елетра се усмихна, напълно убедена, че решението, предложено от приятелката ѝ, съвсем не е най-доброто, но като се замисли за настоящия момент, единственото ѝ желание беше да избяга възможно най-далече. В крайна сметка Естер имаше известно право.

2.

Седнала в чакалнята на клиниката, където беше настанена майка ѝ, Елетра отново си даде сметка, че дори няма смелост да стои в стаята заедно с нея. Стискаше в ръка медальона с образа на света Елизабета Унгарска – покровителката на пекарите, в която Еда вярваше толкова силно, че вкъщи ѝ беше посветила малък олтар. Не знаеше защо този ден го беше взела със себе си. Беше го видяла на нощното шкафче и беше изпитала нужда да го вземе със себе си. Светицата в дланта ѝ имаше замечтано изражение, което вдъхваше спокойствие, такова, каквото за трийсет и три години Елетра не беше изпитвала никога. Обърна го с пръсти и се вгледа в надписа на ръба: *Île du Titan*. Никога не беше му обръщала внимание. Това име не ѝ говореше нищо особено, но предположи, че е част от тайните от нейното минало, които Еда не беше споделила с нея.

– Една от многото – каза с изпълнен със съжаление глас. Всичко си беше отишло заедно с нея, погълнато от белия ѝ сън – дни, облаци, усмивки.

Грабна чантата си, решена да се прибере вкъщи, но когато се изправи, почувства, че я обгръща топлината на силен, познат аромат.

Сбърчи чело, съсредоточена в усилието си да потърси този аромат в някой спомен. Познаваше този мирис на брашно, примесено със захар, но не разбираше каква е досадната нотка, която се явяваше като фон. След това един лек полъх на вятра ѝ върна спомен, който подкоси краката ѝ. Ароматът не можеше да се сбърка, нямаше съмнение – анасоновият хляб на Еда.

Тя беше луда по онези необикновени хлебчета и още си спомняше как като дете обичаше да ги топи в горещото мляко, докато глазурата, която ги покриваше, не ставаше прозрачна. Спомняше си отлично плътността на анасоновите семена, които, подобно на фойерверки, отделяха целия си аромат на лято. Елетра очакваше с нетърпение вечерта, в която Еда замесваше тестото, лекия мирис на алкохол на втасалото тесто, мириса му на хубаво, на чисто.

– Боже мой! – прошепна, притискайки с пръсти устните си. – Явно наистина съм полудяла – помисли си, поглеждайки притеснена претъпкания с колички с чаршафи и медикаменти коридор. Във всичко онова, което беше доловила, нямаше нищо реално освен разпазената фантазия на изпълнено с носталгия момиче.

– Не, дете, всичко е истинско – поправи я някакъв дрезгав глас зад гърба ѝ.

Елетра преглътна недоловимо. Кръвта ѝ замръзна. Не беше отваряла уста, а въпреки това явно някой я беше чул.

Пое дълбоко въздух и се обърна. Зад нея седеше жена в инвалидна количка, някаква възрастна госпожа, която се вираше в нея с безцветни очи.

Елетра се опита да превъзмогне нарастващото смущение с усмивка, но макар и сляпа, жената сякаш долови нещо.

– Казвам се Ева, приятелка съм на Еда. Радвам се да се запозная с теб, Елетра – добави с прегракнал глас на пушач.

– Познавате ли ме? – отвърна тя, чувствайки се неловко пред това малко тяло, завито в синьо одеяло.

– Няма как другояче, Еда не спира да говори за теб!

Всички мускули на Елетра мигновено се напрегнаха. „Ето какво цели“, си помисли.

Много пъти беше чела за измамани и обрани жени от самозвани ясновидки. Мародерите са неизчезващ вид.

– Вижте, ако търсите начин да вземете пари от мен, бъркате – предупреди я, но госпожата поклати глава. Сви ръце

в скута си, без изобщо да се смути от заплашителния тон на Елетра, и изпусна дълга въздишка.

– По-добре престани да приказваш и ме изслушай. Майка ти се притеснява за теб, скъпа – подхвана наново, галейки въздуха с малката си ръка. – Не иска да умуваш за пекарната, и без това нямало как да се спаси. По-скоро би искала да обърнеш повече внимание на здравето си, каза, че ѝ се струваш малко заляиняла.

Елетра отстъпи назад. „Залиняла.“ Еда винаги използваше този израз. Все пак не свали гарда.

– Съжалявам, мисля, че сте ме объркали с някой друг – отсече накратко. – Майка ми е в кома от една година и не е в състояние да води разговори. Колкото до мен, чувствам се отлично, благодаря.

– Не бих казала, приличаш на градинско плашило.

Елетра понечи да отговори, изумена от непочтителния тон на жената. Дойде ѝ до гуша от безсмислиците ѝ.

– Съжалявам, трябва да ви оставя – притисна чантата си до хълбока и ѝ обърна гръб, но когато понечи да си тръгне, жената се размърда в инвалидната количка.

– Почакай! – ѝ извика. Удари с юмрук по облегалката и пое дъх, целия, който сякаш ѝ беше останал в белите дробове. – Еда ме помоли да ти кажа да приготвиш анасоновите хлебчета, но да не прекаляваш, както правиш обикновено, с портокаловата кора! – извика след нея.

Предупреждение, което закова Елетра и съпротивата ѝ на сред коридора; само тя и Еда знаеха тайната съставка в рецептата.

– Вие как... – каза, обръщайки се, но възрастната госпожа заглуши гласа ѝ.

– Запомни, Елетра: само две кафени лъжички за доза. След като приготвиш хляба, завий го в ленената кърпа, която стои в шкафа в кухнята, онази, която изцапа със сос, когато беше на осем години, и го занеси в манастира на света Елизабета на остров Титано. Ако не греша, у себе си имаш нещо на майка

ти, което ще ти посочи пътя – каза, докосвайки се леко по врата. – Един много специален компас.

Елетра облещи очи. Тази жена не можеше да знае за медальона на Еда, беше невъзможно, откакто беше влязла в клиниката, го беше свалила. „И все пак...“, си помисли с тревога и любопитство, докато жената продължаваше да говори невъзмутимо с насочен към нея показалец.

– На острова ще откриеш всички отговори, които търсиш, които винаги си търсила, дете, но не позволявай на нищо и на никого да те уплаши. Остани глуха за историите, които се носят из онзи враждебен край и неговите хора, и сложи хляба в краката на светицата. Поднеси ѝ го като дар и се моли за майка ти, Светицата ще те чуе. И не се страхувай! – добави. – Всичко ще си дойде на мястото. Абсолютно всичко.

Елетра я слушаше, без да продума. Пред тази малка жена цялата ѝ съпротива беше сломена.

– Трябва да вървя, дете – каза ѝ Ева тихо.

– Почакайте! – възкликна Елетра, хвърляйки се в краката ѝ, докато завеждащата отделениято, която се беше показала в коридора, поемаше инвалидната количка. – Ева, кажете ми, за какво точно трябва да се моля, какво има на този остров? – попита, но медицинската сестра ѝ хвърли огнен поглед и с две движения ѝ обърна гръб. Тогава Елетра скочи на крака и я сграбчи за рамото, стискайки я силно. – Моля ви, моля ви, позволете ми да говоря с нея. Важно е.

Медицинската сестра се освободи с едно движение, оглеждайки я от глава до пети.

– Господжата е тежко болна, затова проявете малко уважение и бъдете така любезна да я оставите на мира – смрази я, отдалечавайки се. Инвалидната количка се плъзна мълчаливо, отнасяйки със себе си жената и нейните тайни.

Отговорите, миналото – всичко се отдалечаваше от нея, отново.

Елетра остана безпомощна напред коридора, загледана в завеждащата отделениято, която отвеждаше Ева в стаята ѝ.

Магията беше развалена, ароматът на анасон беше изчезнал.

АНАСОНОВ ХЛЯБ

1 кг брашно
200 г захар
25 г мая
600 мл прясно мляко
1 суп. л. мед
1 жълтък
1 суп. л. олио
4 суп. л. анасоновы семена
1 портокал (кората)
щипка сол

За глазурата: 1 белтък, захар, лимонов сок

Разтворете маята в малко хладко мляко заедно с една лъжица мед и оставете да почине поне 10 минути. На работна дъска направете фонтан в брашното, захарта, солта, анасона и портокаловата кора; сипете вътре жълтъка, олиото и малко по малко останалото мляко, добавяйки накрая разтворената мая. Месете енергично тестото в продължение на няколко минути, докато получите еластична смес. Поставете в голяма, намазана с олио купа и оставете да почине, докато не удвои размера си. Оформете топчета, големи колкото портокал, и ги поставете в тава. Покрийте с кърпа и оставете да почине един час. След като това време изтече, намажете питките хляб с белтък, сложете във фурната на 170 градуса и печете около 30 мин., като във фурната поставете и тенджерка с вода.

Пригответе глазурата: разбъркайте белтъка и захарта, докато не получите светла и гъста смес, добавяйки няколко капки лимонов сок. Намажете изстиналите питки хляб и оставете да изсъхнат напълно.