

БРАЯН О'РАЙЛИ

ЕРГЕНИТЕ НА АНДЖЕЛИНА

Превод от английски: Таня Гарабедян, 2014

chitanka.info

1. МЕЧТАНИЕ В ЧЕРЕН ШОКОЛАД

— Идеално — прошепна Анджелина.

Застанала сама в топлата, обляна от лунна светлина кухня, тя нежно погали всеки от блатовете и ги натисна леко с опитна ръка. Вече бяха изстинали, надигнали се равномерно от всички страни, с еднаква форма и консистенция, подредени спретнато на захабената дървена маса. Наситеното ухание на черен шоколад витаеше във въздуха и полепваше по пръстите ѝ.

Дочу лекото просъскване на изстиващ метал зад себе си. Бе оставила фурната включена с полуотворена врата и топлината се разнасяше из стаята. Пристъпи, обути в дебелите си вълнени чорапи, и я изключи от копчето. Когато затвори вратата, фин аромат на какао облъхна лицето и раменете ѝ. Вдиша дълбоко, отметна непокорната си черна коса и попритегна колана на халата си.

А сега да се заеме с настоящата задача: торта Шоколадова мечта с „Франджелико“^[1].

Докато репетираше наум предстоящите стъпки, както винаги, когато усъвършенстваше приготвянето на някоя нова рецепта, Анджелина се замисли за тази „мечта“. Не ѝ бе присъщо да кръщава рецепта с такова екстравагантно име. Предпочиташе практични наименования, които общо взето подсказваха какво е нужно за приготвянето им. Редовно правеше торти за рождени дни и празнични поводи, но тази за двадесет и първата годишнина на племенницата ѝ Тина бе специална. Тя щеше да се запомни.

Представи си как Франк ще се смее, когато сервира голямо парче пред него и обяви причудливото ѝ име. Щеше да се смее, тъкмо защото не ѝ бе присъщо. Харесваше ѝ да вярва, че след петгодишен брак все още може да го изненада от време на време. Помисли си как той опитва първата хапка. Едва сдържаше нетърпението си.

Това щеше да му е за урок.

Анджелина знаеше, че с тази торта отправя послание — по възможно най-любящ и апетитен начин, но все пак достатъчно

категорично. То нямаше нищо общо със суетата. Просто искаше да се увери, че съпругът ѝ може да долови определени нюанси, да разбере, че при готвенето не става дума само за храната, а за характера ѝ.

Няколко седмици по-рано двамата с Франк бяха поканени на вечеря в дома на Винс Кунио. Винс беше преуспяващ местен предприемач, който през последните четири години осигуряваше доходоносна работа на семейството — на Франк като дърводелец по довършителните работи, а на Анджелина като офис мениджър и почасов счетоводител.

Винс наближаваше шестдесет, а жена му, Ейми, бе едрогърда и по-млада с двадесет години. Не беше нужно човек да я познава дълго, за да забележи нейното подплатено от пластичната хирургия предизвикателно поведение. Напусна квартала на седемнадесет и замина за Невада в преследване на два пъти по-възрастен женен мъж. Преди четири години се завърна без обяснение и на бърза ръка замъкна Винс пред олтара. Тя едновременно се вписваше и не беше на мястото си, като зряла жена, принудена да се нанесе отново в тийнейджърската си стая, кроейки женски номера, докато лежи сред момичешки плюшени играчки и трофеи от училищния шампионат.

Четиримата се държаха приятелски и се познаваха доста добре, тъй като бяха израсли в същия квартал на Южна Филадельфия. Но Анджелина все си напомняше, че няма смисъл да се самозаблуждаваш, като разчиташ твърде много на близки лични отношения с шефа си. В един миг сте голямо щастливо семейство, а в следващия случайно си пристъпил някаква граница, която постоянно се мести, и също толкова бързо се озоваваш на улицата. Никога не можеш да бъдеш равен с онзи, който подписва чека за заплатата ти.

Беше приятно, мило събиране в онази съботна вечер — Винс и Ейми, Анджелина и Франк и още две двойки. Започна невинно с питиета, бухтички с раци и коктейлни хапки от щанда за замразени храни, чипс и сос. Вечерята беше доста обикновена — голяма купа салата, хубави пържоли, печени картофи със заквасена сметана и див лук и задушени в плик броколи, плувнали в предварително приготвен сос със сирене чедър. Отвориха няколко бутилки вино, които бяха твърде скъпи за случая, и прекараха приятно вечерята в разговори за времето, хората от квартала и забавянето на разрешителното за

огромната веранда, която Винс искаше да построи около крайбрежната си къща.

После дойде ред на кафето и тортата. Тя беше красива, с бяла глазура, декоративна спирала от шоколадов топинг отгоре и потопена в шоколад ягодка в средата, а отстрани бе поръсена с филирани бадеми. Анджелина знаеше, че ще е вкусна, още преди да я е опитала. Веднага разпозна стила. Бе купена от пекарната на Толерико, а старият господин Толерико си разбираше от работата. Мъжете се нахвърлиха лакомо.

— Леле, Ейми — каза Франк, който винаги гореше от желание да направи искрен комплимент — едно от качествата, които Анджелина обичаше у него. — Каква е тази торта?

— Италианска торта с ром.

— Сама ли я направи? — попита Франк.

— Разбира се — отвърна тя.

„Лъжкия“ — помисли си Анджелина.

Нямаше никакво съмнение, че тортата е от Толерико. Разпозна я толкова лесно, като че ли старецът я беше подписал. Познаваше украсата, вкуса, вероятно би могла да напише рецептата и в съня си. Всъщност можеше да напише по-добра рецепта в съня си.

Анджелина усети как топлината плъзва нагоре по тила ѝ. Заради принципите си не можеше просто да остави случката да се размине, но да разобличи Ейми пред всички останали бе изключено. Може би просто ѝ бе нужно леко насърчаване, за да си признае. Без да сваля очи от тортата, тя заговори:

— Масленият крем е много хубав. В сироп ли пошира^[2] яйцата, или първо приготви млечния крем?

Всеки сладкар щеше да знае кой е по-стабилният емулгиращ метод, онзи, който придава по-голяма трайност на крема в хладилника, ако го приготвяте ден-два предварително. Съвсем сигурна беше, че Ейми не знае.

Анджелина имаше тъмни, пронизващи очи. Неведнъж ѝ бяха казвали, че често изнервя хората, които едва познава, като ги гледа твърде настойчиво, затова умишлено сведе поглед към чинията си в очакване на отговора.

— Направих го по обичайния начин — отговори Ейми след явно колебание.

— О! — възкликна Анджелина, а после си помисли: „Разкрита си!“.

Беше толкова присъщо на Ейми да си припише заслугите за торта, която не можеше да приготви, ако ще животът ѝ да зависеше от това, и която вместо това бе *купила*. Би изрекла същата лъжа пред първия човек, който я попита. По случайност това бе Франк. Но начинът, по който го каза — перчейки се, флиртувайки, сякаш едва ли не правеше шоу за съпруга ѝ пред самата нея и при това с преструвка — беше като да галиш котка обратно на посоката на косъма. Именно това подразни Анджелина.

Или, може би, помисли си тя, ако трябваше да е напълно честна, просто ревнуваше. Не ревнуваше от Ейми — това би било повече от нелепо и несправедливо спрямо мъж като Франк. Но ревнуваше, че съпругът ѝ може да хареса прекалено много тортата на друга. Може би фактът, че ставаше дума за тортата на лъжливата Ейми преля чашата.

Докато шофираха към дома си след партито, тя подпита Франк за измамата, а той реагира лековато, както и очакваше от него.

— Значи, ако се нуждаеш от сърдечна трансплантация, а Ейми е твойт лекар и ти съобщи, че може да я извърши, но всъщност е педикюристка, няма да имаш нищо против? — възрази Анджелина.

— Скъпа, да ми кажеш, че Ейми не е сладкар, е все едно да ми кажеш, че не е лекар. Изобщо не ме изненадва — отвърна Франк.

Анджелина изви очи в престорено раздражение.

— Мъжете не разбират нищо!

Тя се наслаждаваше на пресиленото си морално негодувание, както и Франк. Харесваше ѝ чувството, което изпитваше всеки път, когато успееше да го разсмее.

И все пак щеше да му даде да разбере. Защото го обичаше и трябваше да се увери, че никога повече не ще забрави разликата между купешка и домашна торта, особено пък нейната. Тя щеше да е неустоима.

Когато слезе в кухнята след душа, нарочно не светна лампата. Харесваше ѝ как ще изглежда тортата на ярката лунна светлина, която струеше през прозорците. В малка тенджерка на кухненската маса имаше дървена лъжица, с натрошени лешници, накиснати и загреети във „Франджелико“, точно до купата гъста, кадифена сметана, която бе приготвила по-рано. Освободи един от блатовете от формата му и го

постави в чинията за торта. Още докато бяха топли, ги беше сиропирала със същия ликьор, затова сега излъчваха хармоничното благоухание на цариградски лешник и шоколад. Умело размаза сметаната върху първия блат и поръси една супена лъжица от натрошените ядки отгоре му. Постави втория блат, още сметана и ядки.

Когато създаваше някоя рецепта, винаги се стремеше да добави още един нюанс, нещо, което да допълни и подсили доминиращия вкус на ястието, нещо, което галеше небцето и въображението. Тук бе избрала землистия аромат на лешници, за да придаде още едно измерение на текстурата и вкуса. Някъде бе чула, че според някои композитори в музиката са важни паузите между нотите. И в готвенето бяха важни малките детайли.

Всеки слой от плътната торта покриваше предишния като тъмни дискове от шоколад, прихлупващи пълни бели луни, направени от пухкав крем англез. Съвсем скоро и последният блат бе умело положен на мястото си. Тя се отдръпна леко назад, за да провери симетрията и баланса, после се зае с глазурата.

Изля в купа сместа от масло, мляко и шоколад, която чакаше на печката, добави щипка сол и съвсем мъничко ванилова есенция и започна да я разбива заедно с пудрата захар, която пресяваше на порции, за да е сигурна, че ще се поеме напълно.

Отнесе купата до плота и включи електрическия миксер.

„Твърди връхчета“ — помисли си тя, когато бъркалките се задействаха в ръката ѝ.

Първия път, когато майка ѝ Емалин ѝ бе позволила да използва миксера сама, бе на седем.

— Върти го леко, чак до дъното, докато получиш твърди връхчета — каза майка ѝ.

Като малко момиче Анджелина нямаше представа какво означава това, но упорстваше в работата и започна енергично да разбива сметаната, приемайки, че майка ѝ ще ѝ каже точно кога да спре, както винаги.

— Мамо, вече има ли твърди връхчета? — попита след минута-две.

Майка ѝ погледна небрежно и отвърна:

— Не още.

Половин минута по-късно.

— Ами сега?

— Не още.

После таймерът на фурната звънна. Когато Емалин отиде да извади тортата от нея, не покри ръката си с кърпата и се изгори. Не беше голяма работа и бързо го изплакна под студена вода, докато Анджелина продължаваше да бърка. Миг по-късно Емалин посегна и изключи миксера.

Наведоха се над купата заедно. Майка ѝ топна пръста си и опита.

— Опа. Избила си масло.

Анджелина също бръкна с пръст и опита. Беше сладко, но не беше бита сметана. По чудо бе *направила* масло.

Докато приготвяха нов крем, Емалин обясни мистериозната връзка между сметаната и маслото по начин, който бе разбираем и лесен за запомняне за седемгодишно дете. Емалин беше францужойка, ухажвана и доведена в Америка от бащата на Анджелина след войната, и чудесна готвачка. Хранеше дълбока и трайна почит към кулинарута, която бе предала на дъщеря си, подобно на цвета на очите и замислеността.

Докато бе потънала в спомени за майка си, глазурата се бе сгъстила. Придърпа висок дървен стол към масата и леко приседна с кръстосани крака — навик от юношеските години. Притежаваше усета на художник с шпатулата за глазиране и скоро тортата засия царствено, с гладко тъмнокафяво покритие.

Посегна за блокче бял шоколад и започна да стърже тънки светли лентички с белачката за зеленчуци. Когато пред нея се натрупа обилно количество, тя остави белачката, вдигна две шепи от стърготините и поспря за малко, оглеждайки повърхността на тортата така, както играч на голф хладнокръвно преценява разстоянието. С едно-единствено грациозно движение прекара ръце над произведението си и завеса от бели завъртулки се посипа по повърхността, подобно на дъжд от конфети, като всяка попадна точно там, където Анджелина бе искала.

Едва тогава изпусна облекчена въздишка и започна да почиства. От всички щедри дарове на живота, тя чувстваше, че сътворяването на торта трябва да е един от най-удовлетворяващите, ако си достатъчно вещ сладкар.

След като върна всичко на правилното му място, отвори дневника си с рецепти.

Когато беше на петнадесет, майка ѝ ѝ подари екземпляр от „Искуството на френската кухня“ от Джулия Чайлд и „Ларус Гастрономик“. Анджелина ги бе изучила систематично и задълбочено и скоро след като завърши гимназията, бе започнала да си води собствени бележки в дневника — занятие, което упражняваше прилежно до ден-днешен. Натрошените лешници бяха ново изобретение и искаше да се увери, че ще го запише на датата, когато ѝ бе хрумнало за пръв път, както правеше отдавна.

Сложи стъкления похлупак над поставката на тортата и я пренесе в хладилника. Наля малко „Франджелико“ в две миниатюрни чаши за аперитив и ги понесе със себе, когато се отправи обратно към горния етаж.

Франк влезе в спалнята, навличайки чиста бяла фланелка. Анджелина обичаше да го гледа как се облича, как се движат гърдите и раменете му, докато опъваше фланелката надолу, или още по-добре — докато я събличаше. Той прокара пръсти през леко посивяваща си коса, все още влажна от душа. Беше по-възрастен от Анджелина с почти шест години. Красотата му се бе запазила и дори с възрастта ставаше по-красив, защото беше по-уверен в себе си. Изкарваше прехраната си с много труд, но работата като че никога не го изтощаваше. Тя го успокояваше, поддържаше го във форма, учеше го колко ценно е да си способен да се концентрираш върху живота си стъпка по стъпка и му показваше, че постоянството се отплаща с времето.

Франк беше най-малко суетният мъж, когото бе срещала. Тази вечер обаче, той се увери, че го наблюдава, после направи малко шоу, като се завъртя да огледа тялото си в огледалото и потупа корема си.

— О-ох — каза, — мисля, че напълнявам.

Анджелина се засмя и се включи в играта.

— Някое допълнително килце ще ти дойде добре, твърде много се тревожиш.

Посегна и му подаде чашата от нощното шкафче. Чукнаха се и отпиха. Той се приближи и седна на ръба на леглото.

— Не бива да продължавам да се храня като тази вечер. Но не можах да спра. Ако продължавам така, ще стигна двеста килограма. Ще трябва да дойдеш да ме посетиш, когато стана дебелакът от цирка.

Тя застана на колене и пропъзля по леглото към него.

— О, не се бой, скъпи, ще си пусна брада и пак ще можем да бъдем заедно.

Той се засмя и тя го прегърна откъм гърба.

— През петте години, откакто сме женени, не си качил и три килограма — успокои го Анджелина. — Освен това аз си знам работата. Да не мислиш, че бих рискувала да съсипя хубостта ти?

— Еха, добра готвачка с омаен език, а? Как съм имал късмета да те убедя да се омъжиш за мен?

— На мен ми провървя.

— И на двамата.

Целунаха се и както ставаше повечето пъти, Франк задържа целувката малко по-дълго и я остави да реши кога да я прекъсне.

Тя въздъхна. В началото това бе едно от нещата, които я накараха да се влюби лудо в него. Анджелина се отпусна отново върху възглавниците си. Франк се изтегна по гръб на леглото и замислено разтри гръдния си кош.

— Днес в работата получих странно обаждане — каза Анджелина.

— Как така странно?

— Позвъни една жена от банката, търсеше Винс. Когато попитах за какво става дума, преди да я прехвърля, тя отвърна, че някакъв „депозит“ от фирмената сметка се е оказал без покритие.

— Е, и? — попита Франк. — Вероятно не е прехвърлил навреме всички пари, които има, в правилната сметка.

— Не става дума за върнат чек, поне аз не мисля така. Тя каза „депозит“. Това означава, че може да е бил директен депозит от строител. Би било зле.

— Защо?

— Ако Винс има строител, който пропуска депозити, може да фалира. Сериозно. Виждам счетоводните книги веднъж на четиримесечие, той ръководи бизнеса на ръба. Прекалено много му харесва да купува крайбрежни къщи и да води Ейми на почивка.

— Може да е имала предвид „чек“.

— Може би. Бих била по-спокойна, обаче, ако имахме повече спестени пари, в случай, че стане нещо.

— Ако наистина се тревожиш, вероятно трябва да пропуснем празненството.

Тя го погледна и видя искрената му загриженост за нея. Толкова ѝ беше лесно да прочете мислите му.

— Не, имаш само една племенница — нежно го сгълча тя. — Ти си ѝ като втори баща и тя те обожаваш. Тина ще навърши двадесет и една само веднъж. Аз съм се заела изцяло с готвенето, така че няма да струва скъпо. Освен това вече купих всички необходими продукти.

— И все пак, ако се чувстваш напрегната, може да ти помогна. — Пресегна се назад, накара възглавницата си да бухне и се ухили.

— Не зная, май по-добре да се обадиш на Ейми. Може би тя веднага ще пристигне с хубаво парче торта за теб.

Франк се засмя.

— Не искам парче от нейната торта. Искам парче от...

— Не ставай груб! — сгълча го тя, а по страните ѝ изби руменина.

Анджелина прокара пръсти през косата му. Франк посегна край нея и угаси нощната лампа. Плътнаха се под завивките, притиснаха се нетърпеливо един към друг и се сляха нежно и чувствено, както винаги.

2:00 сутринта

Франк се въртеше вече повече от час. Сега лежеше и се взираше в тавана. Жена му бе сгушена до него, обърната с гръб, и спеше тихо, а краката ѝ леко докосваха прасеца му под завивките.

— Анджелина — прошепна той.

Тя се обърна и стисна завивката в юмрука си под брадичката.

— Не мога да заспя.

— Ще ти приготвя топло мляко.

— Не, не се буди, аз ще го направя. Заспивай отново, чу ли?

— Добре. Не докосвай тортата, тя е за празненството — добави тя. — Обичам те.

— И аз те обичам.

Анджелина се сгуши още по-дълбоко в топлината, която остана в леглото след него. Беше абсолютно сигурна, че той ще се опита да си вземе парче торта, и мисълта за това я накара да се усмихне. Докато заспиваше, му прости предварително. Нямаше начин Франк да устои на такава торта.

Франк потръпна леко, докато вървеше по коридора. Лявата му ръка се беше схванала и той разтвори и затвори дланта си няколко пъти, за да раздвижи кръвта отново. Цял ден усещаше болка в кръста и около рамото, което бе странно, защото не помнеше да си е разтягал мускул скоро. „Чукнеш ли четиридесетте, край“ — помисли той.

Мина по коридора и слезе по стълбите, без да светне лампите. От опит знаеше, че ярката светлина в коридора ще събуди Анджелина по-сигурно, отколкото шумолене в мрака.

Франк спеше леко, а през последните няколко месеца бе усетил, че това състояние се влошава. На старини баща му постоянно имаше проблеми със съня, а Франк помнеше как като дете го чуваше да крачи из къщата нощем, когато всички други бяха в леглата. Крушата не пада по-далече от дървото, предполагаше той.

Влезе в кухнята. През прозореца все още проникваше достатъчно лунна светлина, за да не се налага да пали лампата. Сякаш включването на осветлението в къщата посред нощ щеше да попречи на повторното заспиване. Включеше ли го, бе въпрос на време да пусне и телевизора и тогава край — на сутринта щеше да се събуди с болки в гърба и премръзнал на дивана.

Отвори вратата на хладилника и застина благоговейно, когато видя тортата в цялото ѝ великолепие, стъпила здраво на ярко осветения рафт, върху своя пиедестал. Във въздуха долови нежния аромат на шоколад, който го примамваше и съблазняваше. Отвори широко вратата и възхитено вдигна тортата в ръце.

Постави я на масата и внимателно свали похлупака. Наведе се, разпери длани на плота и вдъхна. Ако все още имаше някаква воля и самоконтрол, този невероятен аромат ги довърши.

Франк си имаше способ, който използваше при тортите на Анджелина, и понеже го бяха хващали само веднъж (или поне така си мислеше), се чувстваше доста уверен в ефективността му. Щеше да вземе големия кухненски нож, да си отреже тъничко, съвсем тъничко парченце, а след това щеше да затвори празнината и да я прикрие с

останалата глазура, която Анджелина винаги пазеше в хладилника за поправянето на малки дефекти.

Отиде до шкафа, безшумен като дива котка, после плъзна малка чинийка и една чаша на масата. Взе каната мляко и непохватно я постави до тортата с шумно тропване. За малко да я изпусне. Ръката му все още беше полусхваната. Трябваше да внимава или щеше да събуди цялата къща. Отиде до чекмеджето за големия нож и за вилица. Вилницата му се изплъзна и той се сгърчи, когато тя изтрополи на пода.

— Това е нелепо — промърмори на себе си. Наведе се да я вдигне.

Тъкмо тогава сякаш усети експлозия и в гърдите му се забиха горещи, остри метални парченца.

Стаята притъмня като при затварянето на блендата на фотоапарат. Болката, парещ железен шиш в ребрата му, го повали и той силно се удари в земята, опитвайки се да се задържи на ръце и колене. Докато зрението му бавно се проясняваше, единствената му мисъл бе да се изправи.

Беше загазил. Имаше смазващото чувство, че ако остане на пода, може никога да не се изправи отново. Стигна до един от кухненските столове, който все още бе подпъхнат под голямата маса. Опита се да вдигне дясната си ръка до седалката. Пробва да се оттласне до изправено положение.

Втората шокираща вълна отметна главата му назад и той с трясък се удари в масата. В мъглата изригнаха проблясващи светлинки и щеше да извика, ако можеше да си поеме въздух.

Изведнъж някакво яростно и неочаквано спокойствие го обзе и вдигна на крака. Беше изтощен от напрежението и безчувствен от липсата на кислород, от острите убийствени болки в гърдите, а сега и от току-що преживяното сътресение. Нищо не му изглеждаше познато, нищо не му се струваше реално и той залитна, опитвайки се отчаяно да намери нещо, за което да се хване.

Съсредоточи се върху тортата.

Тортата на Анджелина, окъпана в ореол от лунна светлина, му махаше, глазурата ѝ блестеше и го зовеше. Франк залитна несигурно с подгъващи се колене и се отпусна на един стол на една ръка разстояние от нея.

Подобно на дете в столче за хранене, той се протегна и изпъна два пръста чак до масата, загреба трошаца се, сладка и сочна лешникова хапка и инстинктивно я насочи към устата си. Усмихна се блажено.

Истинско шоколадово удоволствие.

Последният му дъх бе въздишка на чиста наслада.

[1] Ликьор от лешници и билки с бледозлатист цвят. Използва се за коктейли и в сладкарството. — Б.пр. ↑

[2] Варене на продукт във вода или друга течност на температура около 70-80°C без кипене. — Б.пр. ↑

2. ЖИВОТЪТ ПРОДЪЛЖАВА

Анджелина се събуди изведнъж от празнотата в леглото, сякаш я бяха сръчкали силно в ребрата. Навън бе тъмно. Луната се бе преместила. Първата ѝ мисъл бе, че ще намери Франк, заспал на дивана пред телевизора. Трябваше да се промъкне и да го завие, защото той самият винаги забравяше да го направи. Когато видя празния диван, веднага се запъти към кухнята. От вратата съзря тортата на масата и почувства пристъп на раздразнение, което се засили, когато погледна по-внимателно и забеляза дупката отстрани.

Какво си е мислил? Когато влезе в кухнята и видя силуета на съпруга си в мрака, с клюмнала на една страна глава, заспал до тортата, тя се размекна. Изглеждаше така спокоен. Трябва да е задрямал на стола, което означаваше, че ще се наложи да го разбуди внимателно, само колкото да се облекне на нея, за да го отведе обратно на горния етаж.

Някъде в мъглявината на паниката, която я обзе през следващите няколко минути, тя някак си успя да се обади на 911 и да каже нещо за „моят съпруг“. Никога нямаше да може да си спомни точно какво.

Времето, докато чакаше линейката, изобщо не ѝ се струваше реално. Можеше да са били двадесет минути или двадесет часа. Знаеше, че в някакъв момент заплака толкова силно, сякаш нещо в гърдите ѝ се скъса и сълзите никога нямаше да свършат. Престана да плаче и почувства, че ще повърне.

Чувството се уталожи, докато стигне до банята. Наплиска лицето си със студена вода, но не можа да понесе да се погледне в огледалото.

Върна се в кухнята. Искаше да го докосне, не за да се сбогува, а за да се увери. Нежно избърса трохите от тортата от устните му и усети лекото сутрешно боцкане по брадичката му. Прокара пръсти през косата му. Чувството беше болезнено познато и истинско. Отпусна ръка на рамото му за момент, после отиде до мивката и вцепенено погледна през кухненския прозорец. Не искаше да го остави сам.

Скоро след това пристигна линейката. В къщата дойде полицаи на име Кени Дивайн, съученик на Франк, който бе чул обаждането. На пръв поглед Кени изглеждаше твърде пълен и тромав за полицаи, но всеки, който бе играл футбол с него в гимназията, знаеше, че е неподозирано бърз и жилав. Той нежно хвана Анджелина за ръката и я изведе от стаята, докато преместят тялото. Пригответи ѝ чаша чай, която тя не изпи, и остана с нея до изгрева на слънцето. Кени познаваше семейството, обади се на майката и брата на Франк и им съобщи новината. Изчака, докато Анджелина се облече, а после я откара у свекърва ѝ с патрулката.

Мама Джия, майката на Франк, я предпази от твърде много посетители, щом вестта за смъртта на Франк се разнесе. Единствените хора, които пусна в къщата, бяха по-малкият ѝ син Джо, отец Ди Тучи, погребалният агент от „Ди Грегорио“ и няколко близки стари семейни приятелки, жени на нейните години, които инстинктивно знаеха кога да снишат гласове, кога да влязат в стаята и кога да изчакат отвън. Джо и съпругата му Мария се заеха с цялата подготовка за погребението. Мълвата бързо се пръсна из квартала и Джия се ангажира с приемането на съболезнования и предложенията за храна и помощ.

Това, че бе заета, ѝ помагаше да се справи със собствените си чувства на скръб и загуба. Тя разчиташе на вътрешната си сила, на вярата си и на жизнения си опит, които да я подкрепят при невъобразимата мъка да загуби детето си. Повече се тревожеше за Анджелина, отколкото за себе си, защото младата жена бе твърде вгълбена и безмълвна. Страхуваше се, че онази Анджелина, която можеше да седи и разговаря с нея буквално за всичко над купичка минестра^[1] след литургията в неделя следобед, бе изчезнала и можеше никога да не се върне.

На следващата вечер Анджелина се чувстваше изнемощала и крехка, сякаш се топеше, докато седеше облечена и забулена в черно и чакаше колата да я отведе с Джия в траурната агенция на Ди Грегорио.

„Животът те връхлита — мислеше си тя. — Животът те връхлита със своите земетресения, наводнения, пожари и с внезапна смърт. Колкото и да се стараеш да го удържиш, няма значение.“ Но ако знаеше, че съпругът ѝ ще слезе на долния етаж посред нощ и никога няма да се върне при нея, тя щеше да падне на колене и да се моли с

всички сили да я сполетят земетресенията, наводненията или пожарите, вместо това.

Животът и преди ѝ бе нанасял неочаквани удари. Тъкмо след като я приеха в кулинарното училище, майка ѝ се разболя и Анджелина трябваше да промени плановете си и да я обгрижва в продължение на три години, докато Емалин накрая тихо и милостиво издъхна в съня си. След шест месеца баща ѝ Ралф започна да страда от някаква сърцераздирателна деменция, а две години по-късно го повали удар. Никога не съжаляваше за времето, което отдели в грижи за родителите си, защото ги обичаше и ценеше спомените за тях. Но след тяхната загуба, бе загубила нишката на амбицията и желанията си. После срещна Франк, установиха се в съвместния си живот и това ѝ бе повече от достатъчно.

На бдението Грегори ди Грегорио старши, собственикът на траурната агенция, се приближи и почтително седна на дървен стол до Анджелина. Наближаваше деветдесетият му рожден ден, но той щеше да го посрещне с изправен гръб, ясен поглед и гъста коса, подстригана спретнато и сресана на път назад, както обичаше да я носи като млад. Синовете му, Грегори младши и Дейвид, винаги неизменно любезни и усърдни, бяха настанили Анджелина в малка ниша със свекърва ѝ и един от по-младите енорийски свещеници. Господин Ди Грегорио обичаше да скътва в паметта си историите на различните семейства, които прекрачваха прага на погребалната му агенция.

— Госпожо Д'Анджело, може ли да поседна до вас за малко?

Докато се обръщаше към него, Анджелина придърпа по-плътно около раменете си черния шал, който носеше.

— Разбира се, господин Ди Грегорио. Благодаря ви. Всичко изглежда красиво.

— Благодаря ви, че го казвате. Съжалявам за загубата ви. Съпругът ви беше чудесен човек и познавах добре семейството му. Ще липсва на всички ни.

Анджелина забеляза не за пръв или последен път, че никой не използва името на Франк, докато разговаря с нея. Сякаш всички инстинктивно знаеха колко я боли да го чува.

— Загубих съпругата си Флорънс на младини — каза той. — От четиридесет години съм сам. Така и не се ожених повторно. Когато ми липсва, казвам молитва и веднага ми става по-леко. Не мога да твърдя,

че я чува, но мисля, че тя има принос за това чувство. Любимите хора никога не напускат сърцата ни, но животът продължава. Животът продължава. Ако се нуждаете от нещо, госпожо Д'Анджело, нали ще уведомите мен или синовете ми?

— Да. Благодаря ви.

В този момент Анджелина изпитваше благодарност към възрастния човек. Като ѝ разказа за жена си и живота си след загубата ѝ, той я измъкна от мъката ѝ за миг, което явно бе и намерението му.

Старецът кимна и се върна на поста си до вратата. Искаше да му извика и да му каже, че наистина се нуждае от нещо. Би ли могъл той или някой от синовете му да уреди да я върнат около седмица назад в миналото? Така може би щеше да заведе Франк на медицински преглед, може би щеше да го последва на долния етаж и да повика линейка навреме, да промени нещо.

Имаше чувството, че витае извън тялото си, както хората описваха преживяванията близо до смъртта. Все още беше жива, но си мислеше, че ако с Франк наистина бяха слети в едно, онова, което изпитваше точно сега, може би е неговото усещане за смъртта. Ако беше така, то смъртта бе студена, мрачна и самотна.

От мястото, където седеше, виждаше господин Ди Грегорио да се ръкува с брата на Франк, жена му Мария, и дъщеря им Тина. Тина беше красива девойка с дълга черна коса и дълги мигли, обрамчващи тъмнокафявите ѝ очи, които обикновено блестяха оживено и попиваха всичко. Двете бяха близки от край време, още откакто Тина беше малко момиче. Анджелина не я бе видяла в къщата, затова се изправи и отиде до предния салон, за да поздрави нея и родителите ѝ. Още щом очите им се срещнаха, девойката се хвърли в обятията ѝ.

— О, боже мой, лельо Анджелина... — Нови сълзи се търкулнаха от вече зачервените ѝ очи.

— Знам, миличко.

Мария остана мълчалива и попи очи с кърпичка. Джо се приближи и прегърна едновременно Анджелина и Тина. Снаха му си помисли, че изглежда блед и уморен. Тя притисна момичето силно и после отметна косата от очите ѝ.

— Просто не мога да повярвам, че вече го няма.

— Зная, Тина, скъпа, зная.

Джо отстъпи назад и пхна ръце в джобовете си.

— Държиш ли се, Анджи?

— Да. — Анджелина отмести поглед встрани. Боеше се, че ако заплаче, няма да спре. Съсредоточи се да утешава Тина, която вече ридаеше достатъчно силно и за двете.

— Така е, откакто научи — обясни Джо.

Анджелина притисна момичето по-силно.

— Тя го обичаше — каза и целуна косата ѝ.

— Всички го обичахме. Той беше най-добрият брат на света. — Гласът на Джо потрепери леко.

— Тина просто искаше да те види, това е всичко, но вероятно трябва да се връщаме вкъщи — каза Мария с просълзени очи. — Ще се видим ли сутринта на литургията?

— Разбира се, нека ви изпратя.

Анджелина хвана Мария за ръка и ги съпроводи до фоайето. Обхвана лицето на Тина с двете си ръце и я целуна по бузата. След като ги изпрати, се върна отново към главния салон. Вдясно от нея, в малка ниша на стената, забеляза портрет на стария господин Ди Грегорио и жена му Флорънс. Приблжи се и спря пред него.

На снимката изглеждаха толкова млади, може би около настоящата ѝ възраст, и толкова щастливи. На лицето ѝ грееше широка сияйна усмивка и Анджелина предположи, че той може да е казал нещо, за да я разсмее точно преди да бъде направена снимката, нещо, което знаеше, че само тя ще намери за смешно, и си помисли какъв прекрасен момент е бил увековечен.

Двамата с Франк си пишеха бележки. Веднъж, докато се готвеха да излязат, тя му остави различни по цвят пуловери, от които да си избере, и бележка върху тях, която гласеше: „Изборът е твой“. Той бе обърнал бележката и написал: „Мисля, че е и *твой*“. Тя пазеше листчето в чекмеджето на нощното си шкафче. Сега ѝ се искаше да ги бе запазила всичките. Очите ѝ отново се напълниха с горещи сълзи.

Тъкмо тогава две по-млади жени от квартала, Ана и Натали, се спряха до вратата, която скриваше Анджелина от погледа им. Нещо в тона им възпря сълзите ѝ и нямаше как да не подслуша.

— Умирам за цигара — заговори Ана.

— След малко си тръгваме — отвърна Натали. — Моят Дани разговаря с Майк де Николас и ще се забави само минута-две. Казах му да побърза.

— Мразя да ходя на такива събирания. Толкова ме натъжават.

— Да, но се налага — каза Натали.

— Толкова е тъжно, че мъж като него трябваше да си отиде толкова млад. Беше толкова хубав, а тя е много красива.

— Красива? Бих казала, че е симпатична, не красива. Но той беше сладур. — Натали сниши гласа си заговорнически. — А виж какво ѝ остана сега?

— Какво имаш предвид? — попита Ана.

— Помисли си. Женени от пет години, а нямат деца.

— Може би просто не им е провървяло.

— Да, ама може пък да му е излязъл късметът някъде другаде... нали ме разбираш? Със сигурност можеше да направи по-добър избор... — Натали заговори тихо, но не достатъчно, че Анджелина да не може да я чуе. — Знаеш ли какво? Наясно съм, че моят Дани не е светец. Но едничкото, което имам у дома, е любовта на децата ми.

— Ти си им майка.

— Сега, след като Франк си отиде — продължи Натали, — какво ѝ остана на Анджелина? Нищо.

Ана хвърли разсеян поглед над рамото на приятелката си и ченето ѝ увисна. Сграбчи Натали за ръката, за да я накара да млъкне, но бе твърде късно.

— Saccente... donnaccia^[2]!

Анджелина не беше единствената подслушваща. Набита, внушителна възрастна жена, приятелката на Джия Мери, стоеше във фойето и гледаше гневно към Натали и Ана като божи съдник, разкрачила крака заплашително, стиснала ръце в каменни юмруци на едрия си ханш.

— Анджелина — обърна се към нея Мери, протягайки ѝ ръка.

Младата жена излезе иззад вратата. Страните на Ана се обагриха в алено, а ръката на Натали се стрелна към устата ѝ, зяпнала от ужас.

— О, боже мой! — възкликна тя.

Анджелина закрачи към нея с пламнал поглед, едва удържайки импулса да я зашлеви силно през лицето. Стаята потъна в абсолютна тишина.

Когато най-сетне заговори, гласът ѝ беше спокоен и леденостуден.

— Защо си дошла? — попита тя Натали.

Жената замръзна. Дори и да бе хранила мисли за бягство, нямаше надежда да се промъкне покрай Мери.

Анджелина се приближи с още една крачка. Емоциите бяха стегнали гърлото ѝ, но гласът ѝ не трепна.

— Защо изобщо си дошла тук, щом можеш да говориш за мен и съпруга ми по този начин? За коя се мислиш?

Натали сведе очи и погледна встрани.

— Отговори ми — настоя Анджелина.

— Не зная... аз... съжалявам — изрече тя тихо.

Опечалените бяха започнали да се събират около тях и Натали силно пребледня. Мълвата за онова, което бе казала на погребението, щеше да се носи с дни, може би с години. Анджелина бе сигурна, че „най-добрата ѝ приятелка“ Ана ще се погрижи за това. За някои момичета възможността да разкажат компрометиращата история винаги потъпква лоялността. Уверена в това, тя усети гневът ѝ да стихва, но не и преди да има последната дума.

— Погледни ме — настоя.

Натали срещна очите ѝ, доколкото можа.

— Мислиш ли, че съпругът ми и аз не сме искали да имаме дете? — В съзнанието ѝ неволно проблесна картината на Франк с повито в бяло бебе, което държи на сигурно място в силните си ръце. — Повече от всичко на света, но вече го няма... — Гласът ѝ пресекна. Окопити се, поемайки си дъх бавно. — Но знаеш ли какво имахме? Любовта си един към друг. Това ти *никога* няма да имаш, Натали.

Приятелките на Джия, по-възрастните жени в черно, инстинктивно се бяха събрали зад гърба ѝ и я съпроводиха вътре. Удовлетворена, че Анджелина е имала последната дума, Мери се задейства и избута Натали към вратата.

— Sparisci — изръмжа. — Мърдай!

Щом Натали се измъкна през двойната врата, Мери пренесе вниманието си върху Ана.

— Аз пък какво съм направила? — попита младата жена.

Мери нави десния си ръкав над свития си юмрук и Ана бе достатъчно осведомена за избухливия характер на италианските баби, за да се втурне бързо към изхода.

Докато се отдалечаваше, Анджелина съзнаваше, че изричайки на глас простата истина за живота си с Франк, която Натали *никога*

нямаше да разбере, си бе дала повод за дълъг размисъл.

Съпругът ѝ щеше да одобри. Умираще да му разкаже за случката.
Но него го нямаше.

[1] Зеленчукова супа с доматиен сос в гърне. — Б.ред. ↑

[2] Всезнайка... уличница! (ит.). — Б.пр. ↑

3. СТРАЧИАТЕЛА И БУРЕНОСНИ ОБЛАЦИ

Погребението мина, сякаш се случваше на друг човек. Джо и Тина произнесоха речи, отец Ди Тучи изнесе прекрасна проповед, от която Анджелина не помнеше почти нищо. На гробището дойде военна гвардия, тъй като Франк бе освободен с почести от армията като ефрейтор. В края на церемонията тя започна да трепери, когато един от младите войници ѝ връчи флага от ковчегата, сгънат с голямо почитание, точност и дисциплина. Когато най-младият мъж, почти момче, изсвири погребалната мелодия на тръбата си, Анджелина се боеше, че ще се срина напълно. За щастие и под давлението на Мама Джия, докато се връщаха към колата, семейният лекар, доктор Витале, ѝ даде леко успокоително за нервите, което, в комбинация със стреса и дълбоката ѝ умора, я накара да се носи безцелно като в мека мъгла през остатъка от деня.

Сервирах я тържествения обяд у Джия, но Анджелина почти не хапна. Легна и спа през по-голямата част от следобед и вечерта. Когато се събуди, бодна малко студена салата с паста, пийна чаша джинджифилово пиво и с безразличие гледа стари филми по телевизията. Джо изчака, докато тя се приготви, и я откара обратно в къщата късно след полунощ. Двамата с Тина се увериха, че си е легнала благополучно, после заключиха и я оставиха да потъне в упоен, празен и необезпокояван сън.

На сутринта Анджелина седеше сама по нощница, халат и чехли и се взираше немиждащо във вдигащата пара чаша кафе. Денят беше слънчев и хубав, но тя не можеше да се стопли. Часът беше единадесет и ѝ бе струвало много усилия да преживее тази част от деня и да стигне до кухнята. Направи кафе по навик, но се отпусна тежко, потъна в мисли и осъзна, че автоматично е приготвила достатъчно количество за двама.

Франк беше голям любител на ободряващата напитка. Навикът му винаги включваше две чаши силно кафе сутрин, преди да излезе с големия си термос в ръка, който Анджелина знаеше, че пресушава до обед. На какъвто и терен да работеше, следобед си вземаше пластмасова чаша кафе. Ако в събота работеше из къщата, следобеда си приготвяше голяма чаша и я допиваше преди залез-слънце. Щом стигна до неделя, Анджелина се възпря. Не можеше да понесе да мисли за него в минало време.

След тихо почукване на задната врата в ключалката се завъртя ключ и Мама Джия влезе с две платнени чанти, сгънати прилежно под мишница. Никога не използваше предната врата — тя беше запазена за гости, не за семейството, а задната врата я отвеждаше точно където обикновено искаше да бъде — в кухнята, където кипеше животът. Безмълвно отиде до прозорците и вдигна щорите, пускайки слънчевата светлина в стаята. Беше приятно пълна жена с тъмна коса, прошарена от все повече сиви кичури, и очила със златни рамки, които прищипваха носа ѝ. Докато вървеше, леко се клатушкаше, тъй като преди няколко години ставите започнаха да я болят. Синовете ѝ я насърчаваха да помисли за подмяна на ставите, но подобна мисъл изглеждаше чудата и напълно непрактична за нея, щом ѝ беше нужно само да промени малко походката си, в сравнение с онази, с която бе свикнала.

Кой бе чувал за остаряване без някои наложителни промени? Леко я наболяваше при влажно и студено време, но дори и да мислеше, че малко е позабавила темпото, гордо демонстрираше силата и решителността на жена, на половината от нейните години.

— Хайде, скъпа — каза Джия. — Защо не си облечена?

Двете с Анджелина си бяха създали навика да пазаруват заедно в съботните сутрини, в хубаво и лошо време.

— Не зная, мамо. Предполагам, че съм уморена. Искаш ли кафе? — изрече меко Анджелина. Дори говоренето ѝ струваше доста усилия.

— Не ставай. — Джия си наля чаша кафе, седна и си сложи обичайните три лъжички захар. — Е, ще идваш ли на покупки или не?

Младата жена подхвана дръжката на чашата си с палец.

— Не.

— Защо?

— Нямам желание.

— Защо?

Анджелина пусна чашата и се изправи в стола си. Раздразнението, което изпита при въпроса... не, при повтарянето на въпроса... разсея мъглата. Изведнъж се почувства така, сякаш се заяждаха с нея.

Джия съзнаваше какво започва, но бе решена да го доведе до край. Анджелина стисна и отпусна зъби, преди да заговори.

— Защо не ли? Не зная, може би защото съпругът ми току-що почина. Може би затова.

— За теб съпруг, а за мен син.

Анджелина отново потъна в стола си. Беше ли изразила съболезнования на Джия, задето синът ѝ, нейният красив най-голям син, е починал? Не бе сигурна, че го е сторила.

— Зная, мамо. Съжалявам, не исках да бъда груба.

Джия свали очилата си и ги остави на масата. Разтри червените следи, които останаха след тях.

— Бащата на Франки почина млад. И моят баща, дядо му, също умря млад. Плачеш, казваш си някоя молитва, скътваш ги в сърцето си и продължаваш с живота си.

Анджелина не можеше да повярва какво чува от по-възрастната жена с този спокоен, премерен и отегчен от живота тон. И тя ли трябваше да очаква същото — уморено негодувание срещу житейските проблеми, просто „да каже молитва“ и да продължи? Към какво? Трябваше ли да посрещне всичко с безмълвно кимване, да приеме с достойнство загубата, да се изправи и почисти къщата? Как щеше да скъта Франк в сърцето си, щом то бе разбито? Кълнеше се в бога, че дори не може да определи дали ще преживее днешния ден, или не, камо ли следващата седмица или година, или *изобщо*. Преди ѝ бе мъчно за Джия. Сега съжаляваше себе си.

— Какво, нима трябва вече да съм превъзмогнала смъртта на съпруга си? — попита тя, присвила устни. — За бога, та ние току-що го погребяхме. И няма да дойда на покупки, защото къщата е пълна с храна заради партито, което сега очевидно няма да се състои, така че мога да нахраня цяла армия.

Джия разбърка кафето си.

— Кажи, Джия, наказана ли съм? Какво съм сторила? Твърде щастлива ли бях? Нима никой не бива да бъде толкова щастлив? Защо

се случи това?

Възрастната жена отпи глътка и отново сложи очилата си.

— Защо? — повтори Анджелина.

— Е, не нужно да идваш на покупки, ако не искаш.

Младата жена се успокои. Знаеше, че свекърва ѝ само се опитва да ѝ помогне. Не бе сигурна, че самата тя би била способна на такова усилие, ако ролите им бяха разменени.

— Не ме е грижа, мамо — отвърна изтощено. — Не ме е грижа дали някога ще готвя отново.

— Закусила ли си?

— Пия кафе.

— Ще ти сготвя нещо. — Джия се оттласна от масата и столът изстърга шумно назад по пода.

— Не съм гладна.

Джия отиде до бюфета, намери престилка и я върза около талията си, докато се отправяше към печката.

— Гладна си, само че не го знаеш. Само малко супа, малко brodo^[1].

При споменаването на супа от стомаха на Анджелина се изтръгна доловимо къркорене.

— Добре.

Джия включи котлона и посегна към една тенджера. Леко смачка две скилидки чесън със страничната част на ножа, после ги накълца и задуши в зехтин и бучка масло. Разбърка малко брашно, за да се запържи в мазнината, добави щипка сол, после увеличи температурата, добави и разбърка чаша домашен пилешки бульон от хладилника, докато супата започна да се сгъстява. Разби две яйца в една купичка, заедно с малко настърган пармезан и ги прибави внимателно към супата, където те се свариха на златисти и бели конци от вкусни, меки яйца и сирене.

Джия избра керамична купа, сипа супата, смля малко пресен черен пипер и я постави пред Анджелина със салфетка и лъжица.

— Страчиатела. За теб.

Анджелина се наведе над купата и усети ароматните струйки пара да се издигнат към лицето ѝ, притворила очи. Взе лъжицата и мрачно си гребна парченце от яйцето. Джия се върна към чашата си

кафе с пълното безразличие на опитен родител, който нехае дали ястието, което бе приготвил, ще бъде изядено или не.

Анджелина я погледна крадешком и загреба от купата, съблазнена от аромата на препечена филийка, гарниран със сладък и вкусен чесън, примесен с успокояващата питателност на хубав пилешки бульон. Сръбна и усети гальовната топлина да се разпростира в стомаха ѝ, по носа и тила ѝ.

Джия добави още една лъжичка захар в кафето си.

— Не зная дали ти е известно, но бях омъжена преди бащата на Франки.

Очите на Анджелина се разшириха.

— Била си омъжена преди Джак?

Джия се усмихна, докато се потапяше в миналото.

— Да, така е. Може да се каже, че бях от военните булки. Казваше се Дани. Не беше толкова красив, колкото моя Джакомо, но бе много мил човек. Имаше голямо сърце. А и беше страхотен танцьор. Никога не можах да накарам Джак да ме заведе на танци.

— И какво се случи?

— Замина на фронта, и не се върна. Загина при моста на Анцио. Погребяха го там, така че никога повече не го видях.

— Защо не си го споменавала?

— Така беше по онова време — отвърна делово Джия. — Толкова много момчета не се върнаха. Беше обичайно. Момчетата се справяха по два начина — или говореха за това постоянно, или никога.

— Много съжалявам, Джия.

— Недей да съжаляваш. Изживяхме почти осем месеца, преди да го мобилизират, а това е повече, отколкото повечето хора имат. После срещнах Джак и отново се влюбих. Беше различно, но също толкова хубаво. Родиха ни се момчетата и той видя как израснаха и възмъжаха. След това Джо намери Мария и се роди Тина, а ти се появи в живота на Франки. Сега може и да не изглежда така, но хубавите неща не свършват завинаги. Овдовявала съм два пъти, така че, ако ти се говори с някого, който го е преживял, може да поприказваш с мен.

— Благодаря ти, Джия. Просто в момента не мога да мисля за това.

— Разбирам какво имаш предвид, мила. Но това не означава, че няма да се облечеш.

Нещо в историята на Джия накара Анджелина да почувства, че е способна да посрещне деня. Може би историята ѝ означаваше, че утрешният ден, колкото и да е смътен, все пак е някаква възможност.

Анджелина кимна, докато ядеше.

— Добре, ще се облека. Обещавам. Но първо ще си изям супата.

Джия седеше кротко, кръстосала ръце на масата. Едно от истинските удоволствия в живота ѝ бе да гледа как някой друг се храни.

— Вкусна ли е?

— Много.

— Не мога да идвам да правя това всеки ден — каза възрастната жена. — Нали няма да умреш от глад?

— Ще се оправя. Минаха само два дни.

Анджелина обра с лъжицата остатъка от питателния бульон.

— Обещавам да дойда с теб следващата седмица, става ли?

— Става. Отивам си. Нужно ли ти е нещо?

— Имам си всичко. Благодаря ти, че ме навести. — Пресегна се и стисна ръката ѝ.

Джия се изправи, обхвана страните на снаха си и я целуна по двете бузи.

— Mi raccomando^[2], облечи се и се раздвижи. Не се излежавай постоянно.

Анджелина си взе душ и се облече, въпреки че ѝ отне известно време. Избра си плисирана тъмносиня ленена пола и чиста бяла блуза с брошка, твърде хубава за размотаване в неделя. Подобно облекло би подбрала за работа, ако очакваше сериозен клиент в офиса. Дрехите правят жената, помисли си тя. Не искаше да рискува да я обвинят, че е повлекана, щом Джия се върнеше.

Когато минаваше покрай телефона на малката масичка в подножието на стълбището, забеляза, че лампичката за съобщения светеше. Изненада се да чуе гласа на Винс. Двамата с Ейми бяха на едно от безбройните си пътувания и пропуснаха погребението. Може би се обаждаше, за да се извини.

— Анджелина, зная, че е неделя, но можеш ли да дойдеш до офиса, веднага щом чуеш това? — изрече пресипнал глас на

високоговорителя. — Трябва да те видя веднага. Имам пари за теб, затова те моля да дойдеш веднага. Благодаря.

„Е, по-странно от това не може да бъде“ — каза си тя.

От смъртта на Франк не бе и помисляла за работа. Отец Ди Тучи се бе обадил на секретарката на Винс Сюзън, за да обясни отсъствието на Анджелина. Сюзън удържаше крепостта, докато Винс и Ейми бяха в Сейнт Братс. Не се очакваше да се върнат до късно предишната вечер, така че изобщо не ѝ бе хрумвало да позвъни отново.

Хвана автобуса до офиса на Орегон авеню, седна до прозореца и опря пулсиращата си глава на студеното стъкло, докато пътуваха. Задаваха се буреносни облаци.

Автобусът се луташе по обиколния неравен път надолу по Пасиунк авеню към стадионите. Ако сте от южната част на Филадельфия, както често бе обяснявала на хората, го изговаряте „Пашунк“ авеню, а не „Пасиунк“, което бе названието на разпространяната, криволичеща подигравка с доброто планиране на инфраструктурата, която бе решена да пресича и кривва поне веднъж на всяка улица във всеки квартал. Докато минаваше покрай „При Джино“ и „Патс Стекс“, средище на най-продължителната война за територия в историята на бързото хранене, на Анджелина ѝ хрумна, че хората по тези места вземат толкова на сериозно стековете със сирене, колкото други хора вземат Уест Банк. Всички наоколо трябваше да имат собствено мнение за всичко и да знаят вашето. Майка ѝ произхождаше от френската провинция и никога не свикна напълно с това, дори и след всички онези години.

— Мъниче — казваше тя на дъщеря си, — в Южна Филадельфия трябва да знаеш коя си, иначе някой с най-голямо удоволствие ще го реши вместо теб.

Слезе от автобуса и влезе в сградата, отправи се към стария асансьор и мина през старовремската стъклена врата с надпис „Кунио Кънстракшън Лимитед“, която винаги ѝ напомняше за врата към офиса на частен детектив в някой от екшън филмите по телевизията.

В стаята цареше бъркотия. Четирите бюра и голямата работна маса бяха заринати от кутии, папки и книжа. Купчина жълти пликове беше паднали на пода и те се бяха разпилели навсякъде. Чу пускането на водата в тоалетната и вратата на банята в ъгъла се отвори. Винс излезе, подсушавайки ръцете си с хартиена салфетка.

Едно нещо се набиваше на очи повече от всичко друго — той изглеждаше ужасно.

— Съжалявам, че се наложи да ти се обадя така, Анджелина. Не съм спал цяла нощ. Не можех да намеря сметките, които имаме да събираме, затова звъннах, но ги открих. Пробвах на пейджъра на Франк, но не ми отговори. Цяла нощ съм на крак и предполагам, че не мисля рационално. Фалирахме.

Анджелина откри, че е невъзможно да помръдне.

— Какво? — прошепна тихо.

— Изпързяха ме. Не ми платиха за втората половина от най-големия обект, който някога сме изпълнявали. И според гениалния ми адвокат не мога да направя абсолютно нищо по въпроса.

— Не разбирам. Защо не плащат?

— Това копеле пренасочва всичките си авоари към нов проект в Атлантик Сити. Мога да го съдя през следващите петдесет години, но въпреки това няма гаранция, че някога ще ни платят.

Взе един бял плик и ѝ го подаде.

— Какво е това?

— Обезщетение. Съжалявам, само толкова мога да ти дам. Франк е член на профсъюза, ще си стъпи на краката. Двамата ще се оправите.

Тя пое плика автоматично и безмълвно погледна Винс в кървясалите му очи.

— Винс, Франк почина.

Той бе вдигнал гарда си. Раменете му бяха свити и бе напълно подготвен да му се развика или да се разстрои, затова думите ѝ не достигнаха до съзнанието му.

— Моля? Какво?

Анджелина се почувства сама и гола наред стаята.

— Франк почина. Получи сърдечен удар посред нощ. Погребяхме го преди два дни. Никой ли не се свърза с теб?

Винс тежко се отпусна на скърцащия си въртящ се стол.

— Аз... имаме неприятности, Ейми и аз. Искан да избегаме от всичко, само ние двамата. Мястото, където бяхме отседнали, дори нямаше телефон. Значи е мъртъв?

— Да.

Нямаше какво повече да каже.

Винс стоеше сковано и се взираше в пода, затова Анджелина отвори плика. Вътре имаше сто долара в измачкани десетачки и двадесетачки, които трябва да бяха излезли право от джобовете на панталона му.

— Сто долара? Винс, какво трябва да си мисля, когато ми връчиш сто долара в брой след четири години?

Ейми незабелязано бе влязла през отворената врата на офиса и бе дочула последния въпрос на Анджелина.

— Не са ли ти *достатъчно*? — попита тя.

Анджелина се обърна и я погледна. Носеше светлосиня блуза без ръкави и имаше силен хавайски тен, който се белеше по скулите и луничавите ѝ рамене.

Винс уморено вдигна поглед.

— Престани, Ейми.

Жена му продължи, все едно изобщо не го бе чула.

— Животът ми е съсипан. Бизнесът ни фалира, бракът ми се разпадна, а ти се тревожиш за сто долара? Можеш да си намериш друга работа, Анджелина!

Винс се изправи с усилие.

— Казах ти да престанеш, Ейми!

Приблужи се до нея, сграбчи я за раменете и я побутна през стаята. Хвърли поглед обратно към Анджелина, после заговори на съпругата си с напрегнат шепот.

Ейми погледна към Анджелина, изхълца силно и задавено веднъж и избяга от стаята, а тропотът от токчетата ѝ ехтеше, докато се загуби по коридора.

Винс стоеше неподвижен, навел глава, същинско възмущение на поражението.

В този момент Анджелина не желаше нищо друго толкова силно, колкото да се намира на друго място. Пъхна плика в чантата си, леко докосна Винс по ръката, минавайки край него, а после си тръгна, без да погледне назад.

Докато се върна вкъщи, силите ѝ бяха напълно изцедени. Над главата ѝ се носеха мрачни облаци, но надвисналата буря все още се бавеше. Тя вдъхваше на квартала усещането за задушавашо и

напрегнато очакване. Анджелина все още усещаше горчивия вкус на разигралата се неприятна сцена. Остави палтото и чантата си на дивана с тежка въздишка и се отправи нагоре по стълбите. Чувстваше се дезориентирана, сякаш по грешка бе влязла в чужда къща.

Ако предишната седмица се бе притеснявала за пари, нямаше съмнение, че ситуацията тази седмица е много, много по-лоша. Смътно си спомняше нещо за някаква застрахователна полица и пакет бонуси от профсъюза и по пътя обратно бе решила, че няма избор, освен да се насили да прегледа документите — колкото по-скоро, толкова по-добре. За момент застана до дрешника на Франк с ръка на топката на вратата, пое си дълбоко въздух, отвори я и включи осветлението.

Всичките им документи и лични книжа бяха складирани в кутии за обувки, някои в нейния, други в неговия дрешник. Тя прерови всичко и откри пет кутии. Миризмата на кожа, усещането и аромата на якетата и панталоните му, които докосваше по време на търсенето, бяха предупреждение за сърцето ѝ да не прекарва твърде много време там.

Първата кутия не съдържаше нищо интересно, освен сантиментални спомени на Франк — стари билети за мачове, монети, плътно загънати в хартия, швейцарско ножче, каишката на кучето му от детинство. В ъгълчето на кутията намери разписка за годежния ѝ пръстен. Беше написана на ръка и пръстенът бе определен като „1-каратов год. пръстен“.

След като се бяха оженили, Франк ѝ бе споделил как веднъж дочул две секретарки да разговарят за пръстени в офиса. Едното момиче казало, че нейният е „три четвърти карата“, и той обясни колко неподобаващо му се е сторило, сякаш е отбиване на номера. Смяташе, че не бивало да има дробни, свързани с единственото нещо, което жена му ще носи през целия си живот.

Втората кутия се оказа скривалището на документите, които търсеше — книжата за ипотеката, брачното свидетелство, полица за малка застраховка, свързана със синдиката, която беше на стойност около 8000 долара. Отдели всеки документ с видима юридическа стойност и ги натрупа на купчина, която по-късно щеше да прегледа по-методично.

„До това ли се свежда всичко? Пет кутии от обувки и купчина документи?“

Анджелина надникна в последната кутия и откри купчина снимки. Облегна се на рамката на леглото и започна да ги разглежда. Започна от най-долните и обръщаше всяка откъм гърба, сякаш искаше миг покой между две снимки. Имаше семейни фотографии, кадри от рождени дни и отдавнашни Коледи. Имаше и снимка на колата на Франк. На гърба бе написал: „Моята първа кола“, което я накара да се усмихне. Бе застанал гордо до нея, облечен в дънки и бяла тениска, и тя си помисли, че изглежда строен и готин, но мил. Можеше да забележи наченките на мъжа, в който щеше да се превърне. Когато стигна до средата на купчинката, откри още една снимка с надпис на гърба: „Момичето, за което ще се ожения!“.

Обърна я. На нея бяха Франк и тя, преди повече от шест години, по бански костюми на плажа в Авалон. Спомняше си деня, защото това беше първият път, когато бяха отишли заедно на едневна екскурзия, след като започнаха да излизат сериозно. Бяха помолили две тийнейджърки да направят снимката, за да може и двамата да са на нея. Ядоха миди и спагети, а по-късно същата вечер пиха божоле в някакво рибно ресторантче, чието име не успя да си спомни. Тогава, както и сега, не можеше да свали очи от Франк. На снимката главите им бяха доближени, а той бе обгърнал раменете ѝ с ръка и Анджелина буквално усещаше топлината на слънцето по кожата си там, където се бяха навели един към друг и се докосваха. Бе написал датата на гърба, както винаги правеше, за да отбележи някой паметен ден.

Започна да диша отново, едва когато осъзна, че се звъни на предната врата. С раздразнено пухтене тя се изправи и се втурна надолу по стълбите, за да отвори. Когато дръпна вратата, се изненада да види съседката Доти от тяхната улица, мило усмихната, държаща в ръце малка тенджерка с две домашно изработени ръкохватки.

— Здравей, Анджи. Донесох ти нещо за ядене, скъпа. Заета ли си?

Доти беше закръглена и приветлива, малко по-възрастна, за което свидетелстваха белите кичури в червеникаворусата ѝ коса. Бе вдовица, бездетна и смятана от всички за добра душа, която никога не клюкарства и би дала ризата от гърба си, ако я помолиш. „И аз съм

вдовица — помисли си Анджелина. — Две вдовици, застанали на прага.“

— Не, не съм заета, Доти, влез.

Съседката се шмугна през прага и посочи тенджерката със свиване на рамене.

— Мога ли да я отнеса в кухнята? Още е гореща.

— Разбира се, влизай направо.

В кухнята Доти остави съда на печката и включи котлона на ниска степен, така че синьото пламъче едва мъждукаше. Анджелина безшумно се отпусна на един стол.

— Ще я оставя на слаб огън, за да е топла за по-късно.

Доти се присъедини към домакинята на масата и придърпа стола си по-близо. Анджелина отново гледаше снимката, която все още държеше в ръка, но я обърна с лицето надолу, когато гостенката седна, защото не искаше да ѝ се налага да говори за нея.

Доти се пресегна и нежно докосна ръката ѝ.

— Как се чувстваш, скъпа?

През първите пет секунди не последва реакция.

После стената рухна и Анджелина започна да хълца неконтролируемо.

— О, боже, горкичката, ела тук. — Доти се поизправи на стола си и привлече главата на Анджелина на рамото си, после придърпа стола си още по-близо и силно я прегърна. По-късно извади смачкана кърпичка от джоба си и я подаде на младата жена.

— Давай, поплачи си. Излей си мъката. Точно така.

Говореше ѝ, както се говори на малко момиченце, но в момента Анджелина се нуждаеше тъкмо от това и ѝ бе благодарна, затова плачеше ли, плачеше.

— О, Доти, толкова ми е тъжно. Толкова ми е тъжно! Дори още не мога да усетя, че ми липсва, защото мисля, че всеки момент ще влезе през вратата. — Думите се изтръгваха на пориви между сълзите и хълцането. — Толкова тъжна ли ще бъда през остатъка от живота си? Защото не мисля, че... някога ще мине. Просто казвам... ако трябва да се чувствам така вечно, ще скоча от моста.

— О, господи!

— Може просто да се хвърля в океана...

— О, боже мой!

— Ще си пхна главата във фурната.

— Духай — нареди Доти. Взе кърпичката от ръцете на Анджелина и обхвана носа ѝ с нея. Анджелина духна силно, после се засмя, докато и двете седяха и се чудеха какво да правят с нея.

Анджелина отново заплака, но по-тихо, без сърцераздирателните хълцания.

— О, господи!

Доти взе няколко салфетки. Младата жена ги пое и попи очите си.

— Ето — каза гостенката. — По-добре ли се чувстваш сега?

— Да, така мисля.

Доти я хвана за ръката и я поведе обратно към дневната.

— Слушай, миличка — каза тя. — Ще ти дам три аспирина и топла кърпа за очите и ще легнеш на дивана.

Анджелина се движеше покорно зад нея и кимна.

— Ще постоя тук, докато заспиш. Ще оставя супата на котлона похлупена и когато се събудиш, може да хапнеш, без да се налага да готвиш.

— Добре.

Доти я нагласи на дивана, намери одеяло и я зави плътно. Дръпна предните завеси, даде ѝ аспирина и влажната кърпа и изчака, докато погълне таблетките и изпие водата.

— Зная, че е тежко, но не се тревожи за нищо, ще си стъпиш на краката за нула време. — Оправи възглавницата под главата ѝ и постави кърпата върху очите ѝ.

— Каква е? — попита Анджелина.

— Кое, скъпа?

— Супата. Каква супа ми донесе?

— Ескароле^[3].

— Благодаря ти, Доти.

След няколко кратки минути Анджелина заспа така, сякаш угасиха светлина. Доти тихо вдигна кърпата от пода, където бе паднала, когато Анджелина се обърна на една страна. Включи малката лампа на масата в коридорчето, което отвеждаше към кухнята, за да не се събуди домакинята ѝ сама в мрака. Нужно ѝ беше да се наплаче и да си поспи добре.

Промъкна се на пръсти до входната врата, завъртя дръжката, така че да се заключи след себе си, и остави Анджелина да спи дълбоко.

[1] Бульон (ит.). — Б.пр. ↑

[2] Съветвам те (ит.). — Б.пр. ↑

[3] Супа от сорт къдрава маруля, наречена „Ескарола“. — Б.пр. ↑

4. В МАЛКИТЕ ЧАСОВЕ

Когато Анджелина се събуди, нощта се бе спуснала. Одеялото ѝ бе подпъхнато плътно под брадичката, а краката ѝ бяха измръзнали. Бавно се изтръгна от съня си, припомняйки си събитията, довели я на дивана. Беше кошмарно. Неделя. Целият ден ли бе проспала? Беше гладна. Какво щеше да готви за вечеря? Къде беше Франк?

Придърпа одеялото по-плътно. Главата ѝ пулсираше, усещаше очите си подути, а устата ѝ бе пресъхнала. Не ѝ оставаше друго, освен да стане. Загърна се с одеялото и се повлече към кухнята.

Супата на Доти беше още на печката. Анджелина усили котлона, наля си голяма чаша вода от чешмата, после се качи на горния етаж, за да си измие зъбите. Облече стар пуловер и панталон и увеличи термостата, когато се върна долу. Щом супата стана готова, напълни купичката си и седна. Сръбна.

— О!

Наведе се ниско над нея и помириша. Взе мелничката за пипер в ръка и щедро поръси супата. Опита я отново. Ако изобщо бе възможно, пиперът я направи още по-неприятна. Изпита внезапен порив да остърже езика си с лъжицата.

— О, Доти. Благословено да е сърцето ти, но, о, боже!

Изми купата в мивката. Останките от супата в тенджерата я последваха веднага. Вместо нея си направи сандвич — ръжен хляб, тънки резени *soppressata*^[1], домати и малко майонеза. Това бе най-мълчаливата вечеря, която помнеше.

Прекара дълго време под душа. Горещата вода — толкова гореща, колкото можеше да изтърпи — падаше приятно по тила и раменете ѝ. Когато бойлерът най-сетне бе източен, тя завъртя крана със скърцане, излезе от старата лята вана с крачета и се уви в голяма бяла хавлиена кърпа.

Понякога, ако Франк се къпеше след нея, тя му рисуваше усмихнато лице на запотеното от парата огледало. Прокара пръста си

по огледалото, докато напускаше банята, просто линия, която никога нямаше да види.

Чувстваше се отмаляла, но стоплена и отпусната, докато седеше по халат и сресваше косата си на стола до леглото. Напълно съзнаваше, че това е първата ѝ истинска нощ сама в къщата и се подготвяше да се сблъска с факта, че всичко, което поглеждаше, докосваше или за което помислеше, щеше да ѝ напомня за него.

Угаси лампата и се пъхна под завивките. Докато лежеше с отворени очи, нищо не ѝ се случваше. Не идваха нито сънят, нито сълзите, нито тъгата, нито облекчението, нито спомените от детството ѝ или от живота ѝ с Франк, никакви идеи за нова работа или тревоги кога ще свършат парите, нито нова идея за ястие или рецепта.

Слушаше тиктакането на будилника, после стана и дръпна завесите плътно, за да препречи лунната светлина. След още едно почти ненужно изпъване на завивките, тя се опита да затвори очи.

Тик-так. Тик-так.

Гребна будилника и го отнесе в банята, където го пъхна под купчината кърпи върху коша. Върна се в леглото, но пак го чуваше, дори и през затворената врата. Отметна завивките и седна. После я осени идеята.

Скочи от леглото, слезе в кухнята, светна лампата и я видя. Бяха я преместили на плот, но още си седеше там, блестяща по ръбовете, предложена и изоставена, с грозна дупка отстрани. Тази глупава, красива, предателска торта, за която бе кроила такива големи планове. Повдигна стъкления похлупак и хвана подноса в основата.

Отвори с ритник мрежестата врата на задния вход и ядосано се отправи към бетонната площадка, където държаха кофите за боклук. Махна капака на първата кофа, която ѝ попадна. Злощастните останки от шоколадовата торта с „Франджелико“ полетяха към дъното. Анджелина тръшна капака на мястото му с цялата сила, която успя да събере, и се втурна обратно през мрежестата врата.

Огледа се. Главата ѝ гореше.

Вече започваше да ѝ се изяснява истинското количество храна в къщата — чушките, патладжаните, доматиите, прошутото, пилето, baccala^[2], пресните зеленчуци, салатите, сирената — всичко за партито, партито, което никога нямаше да се състои.

Отменено. Без повече празненства. Всичко щеше да замине на боклука.

Анджелина прерови хладилника. Грабна пакет риба, прясна треска, и я стовари на масата. Търкулна и пет патладжана, като хвана последния, когато за малко не падна от ръба. Последваха ги пакети говеждо, свинско и наденици, цяло пиле за печене, опаковани в чиста бяла хартия от месарницата. Стоварваше всичко с пълна сила. Издърпа и двете чекмеджета за плодове и зеленчуци от хладилника и изсипа съдържанието им. Лавина от чушки за пълнене, лук, моркови с пухкави зелени стръкове, тиквички, домати, целина, розово-бели скилидки чесън, връзки магданоз — всичко се изсипа като пъстър водопад.

Потърси в килера, докато не откри голяма зелена найлонова торба за боклук. Тя изплющя като камшик, когато я отвори с тръсване на ръката. Започна яростно да пъха храната в торбата — искаше да я махне от живота си завинаги.

Дочу тихо тупване. Голям пакет брашно в килера бе бутнат и се бе свлякъл уморено на пода. Ленивият, нахален начин, по който бе паднал, я подразни. Грабна го и го премести на масата с останалите продукти. Отгоре пакетът беше леко отворен и когато го стовари, в очите, по лицето и косата ѝ избухна бял облак брашно.

Изненадана, тя кашля и ръкомаха, докато облакът се разсея.

Видя отражението си в стоманената врата на хладилника, която поддържаше педантично лъсната до пълен блясък.

И се разсмя.

Този смях бе като издърпването на въженцето на парашут. Смееше се дълбоко, коремът, гърбът и раменете ѝ се разтресоха, изпълниха очите ѝ със сълзи и тя се преви на плота в тиха капитулация. Бе забравила, че умее да се смее.

Взе чиста кърпа за съдове, попи очите си и се изтупа, доколкото успя. Все още смеейки се, тя внимателно върна на плота храната от найлоновата торба.

Наближаваше полунощ, но Анджелина съзнаваше едно нещо. Нямаше да се върне в леглото.

Искаше ѝ се да готви.

Взе голяма метална купа и огромна мерителна чаша, използва я, за да налее вода в купата, после прибави лъжичка захар и разбърка

пакетче мая.

Минути по-късно се върна в кухнята, облечена в дънки и суичър с навити ръкави, обута в кецове, с прибрана коса, готова за работа. Потопи пръстите си в сместа с маята в купата и опита. Доволна, тя премери с метална лопатка голямо количество брашно от пакета и го смеси с малко сол и водата с мая. Започна да меси с две ръце, наслаждавайки се на топлия аромат на хляб, докато тестото се уплътняваше. Месеше го, удряше го в познатия приятен ритъм, който бе усвоила като дете, докато челото ѝ леко заблестя, оросено от пот.

Всеки път, когато стискаше тестото, тя използваше цялата си сила, за да пропъди спомените за Франк. Щеше да си ги припомня и да ги скъта нежно по-късно, но точно сега бяха твърде болезнени.

Скоро оформи тестото като топка, която постави обратно в купата. Покри го със суха кърпа за съдове и го остави настрана. Отдръпна се и хладнокръвно прецени печката, като мислено прехвърляше стъпките, чрез които щеше да заеме шестте котлона и двойната фурна.

Свали голямата тенджерата за сос. Извади ножовете. Запали печката.

Наричаше огромния уред „Старата Надеждна“. Баща ѝ Ралф бе открил и инсталирал този гигант, творение от желязо и бяла керамика на компанията „Надеждните печки“, в кухнята на майка ѝ преди тридесет и няколко години, точно преди да се роди Анджелина, когато с Емалин се бяха преместили в къщата си, за да започнат съпружеския живот. Имаше шест мощни котлона, две стандартни по размер фурни, грил, самостоятелна скара и отделна фурна за претопляне. Фирмата бе престанала да произвежда готварски уреди през тридесетте, но онези, които бе произвела, бяха вечни. „Старата Надеждна“ никога не се проваляше. Тя вдъхваше доверие.

Печката, единственото наследство, останало ѝ след смъртта на родителите ѝ, бе преместено в тази къща от склада, когато се нанесоха с Франк. Ех, ако родителите ѝ бяха получили шанса да опознаят Франк! Той беше така прекрасен, въведе я в семейството си, показва им явно колко много я обича и уважава, даде ѝ възможност да ги опознае. Спомняше си първия път, когато готви за тях и колко нервна беше, приготвяйки доматиен сос за майката на италианец.

Съсредоточи се.

Доматеният сос беше отправната точка. Взе голяма жълта глава лук, два стръка целина, дебел морков и шепа магданоз — quattro evangelistas — „четиримата светци“ на италианската кухня.

Наряза на кубчета първо лука, целината и моркова, а след това сладка червена чушка и наситни магданоз като зрънца пясък, прокарвайки ножа през листенцата отново и отново. Отдели пет скилидки чесън, обели ги, и ги накълца небрежно, за да овкусят соса, без да доминират.

Три големи лъжици зехтин се изляха в загрятата тенджерка, последвани от „светците“, сол, пипер и едва тогава от чесъна, за да не прегори. Разтвори малко количество доматино пюре. Докато къкреха, тя смъкна шепа сушени билки от колекцията, която държеше окачена — розмарин, босилек, риган — после ги разтри с ръце над съда и загледа как пращинките се носят надолу като мънички зелени снежинки.

Вдъхна аромата, който оставиха по пръстите ѝ. Той ѝ напомни за родителите ѝ — как помагаше на майка си за соса, когато беше момиченце, как прегръщаше баща си, когато той се връщаше от работа, уханието на пресни билки, примесено с афършейва му.

Наля малко червено вино, което зацвърча приятно, когато попадна в тенджерката, добави водопад от пюрирани домати, подправи отново, доведе соса почти до завиране, после намали котлона до къкрене.

Баба ѝ Нона, по бащина линия, консервираше домати от собствената си градина. Носеше от готовите буркани на Емалин и двете с часове седяха, хапвайки корнишони със сирене едам и пиеха бира. Нона беше единственият човек, с когото Емалин пиеше бира.

Анджелина се развихряше. Започна да приготвя канелони за класическата си тосканска супа от бял боб. После взе червени и зелени чушки, срязва ги на половинки, махна семената и леко ги поръси с мазнина, после ги остави във фурната, за да се опека. Можеше да ги запече направо на газовите котлони, но бавното печене извличаше и най-дребния нюанс на вкуса, а тя се чувстваше така, все едно разполагаше с всичкото време на света.

Защо да не сготви и пилето сега? Разполагаше с голямо, угоено пиле за печене, което бе отишла да купи чак от пазара на амишите. Внимателно пяхна кубчета масло, поръсени с магданоз, салвия,

машерка и зърна пипер под кожата на птицата. Докато се печеше, маслото щеше да се разлее и просмуче в месото, помагайки ароматът на билките да проникне дълбоко, чак до костите. Обля вътрешността на пилето с бял вермут и изсипа малко количество от него в тавата за печене.

Когато Емалин я учеше на тайните на печеното пиле, което е сладостно сочно и нежно отвътре, но с коричка, кафява като орехова черупка и хрупкава като картофен чипс, тя на шега каза: „Никой мъж не може да устои на добре опечено пиле. Когато пораснеш, ако решиш, че искаш съпруг, можеш да си хванеш такъв с хубаво пиле“. И съвсем вярно, три седмици, след като приготви това ястие за Франк, той ѝ предложи.

Щом птицата се озова във фурната, Анджелина си наля чаша вино.

— Тук е твърде тихо — изрече високо, само за да чуе гласа си. — Твърде тихо! — изкрещя.

Бутна вратите на трапезарията и решително отиде в ъгъла, където стоеше стереоуредбата. Порови и измъкна една плоча в опърпана обложка, стара любимка на баща ѝ, онази, на която той обичаше да танцува с нея, когато стигаше едва до коляното му: „Избрани хитове на Луис Прима“.

Постави плочата върху диска на грамофона, нагласи игличката и увеличи звука, за да може да го чува в кухнята.

Анджелина, обожавам те... — напяваше монотонно Луис. После оркестърът подхвана ритъма и Крал Луис продължи: — *Изядох два ордъовъра, само защото тя е толкова прекрасна, Анджелина...*

Беше време за прясна паста. Анджелина счупи три яйца в средата на купчина брашно в такт с музиката и започна да го омесва към лепкавия център. С ръчна машинка за паста разточи тестото на дълги, копринено тънки листа, разположи ги така, че покриха цялата маса, после използва *mezza luna*^[3], за да изреже внимателно широки ивици за новата рецепта, която искаше да изпробва — лазаня „Провансал“ — комбинация от италиански и френски сирена, сушени на слънце домати, билки от Прованс и пресен босилек. Възлагаше много големи надежди на това ястие.

Започна да приготвя лазанята. Смеси кремообразно сирене „Ньофшател“, рикота и пикантно, настъргано „Пармиджано Реджано“

с цяло яйце, за да ги обедини. Разстла корите в тавичката, покри ги със сместа от сирена, поръси малко пресен босилек, риган и сушени домати. Работеше бързо, но с непоколебима концентрация.

Аз съм просто жиголо, където и да ида... — пееше Крал Луис.

За втория пласт тя използва още кори, покрити с Грюер и сирене „Бурсен“ с билки. Третият слой беше същият като първия. За четвъртия използва остатъка от „Бурсен“ и топки крем фреш, след това отгоре наля с черпак гъст и топъл доматен сос от печката и довърши, поръсвайки с едро настърган Грюер. Остави я настрани, за да я опече по-късно, и почувства прилив на гордост заради добрия резултат.

Не ѝ бе достатъчно.

Наряза на кубчета, оваля в брашно и запържи големи парчета плешка от говеждо, докато ги карамелизира идеално от всички страни. Нарочно бе махнала алармата за дим от кухнята заради подобни случаи, когато мазнината цвъртеше в тигана. Започна да приготвя задушеното за нула време, като маринова говеждото с бургундско вино а ла буржиньон — още един поклон пред Емалин.

Сега Анджелина се бе распалила и крачеше из кухнята. Плочата на Прима бе свършила, но тя и не се нуждаеше от нея повече. Залови се с плетения хляб.

Свали кърпата за съдове от купата с тестото. Беше се надигнало и утроило обема си. Удряше го отново и отново с удоволствие, после го нарязва на части и започна да го усуква и сплита. Сплитането бе едно от най-ранните умения, които помнеше, че е усвоила от майка си, защото като момиче винаги имаше дълга коса. Скоро оформи тестото в три огромни плетени самуна. Когато приключи, забележителната картина бе достойна за парижка пекарна. Щеше да им даде малко време да бухнат, после да ги пъхне във фурната точно преди да съмне, както би сторил всеки уважаващ себе си пекар.

Направи наполеони от патладжан, прекрасно многослойно ястие с пушена „Моцарела“. Обели печените чушки и ги подреди със свежи топки солена „Моцарела“, чери домати, пресен босилек и малко балсамов оцет. Пригответи смес от мляно говеждо, телешко и свинско за кюфтетата с розмарин и чесън, пържени в лят тиган и оставени да плуват в червения доматен сос.

По принцип Франк беше безпомощен в кухнята, но по някаква причина настояваше да ѝ помага с оформянето на кюфтетата. После се

хвалеше, че той ги е направил, когато пристигнеха гостите и седнеха на масата.

Анджелина осъзна, че до края на живота си ще мисли за Франк всеки път, когато готви кюфтета, и с изненада установи, че поне в този момент това я радваше.

Следваше *baccalà marechiara* — риба треска със сос от домати, каперси, маслини, чесън и магданоз, по-лека версия на нейната *puttanesca*. Сложи прясната треска в тава, заля я със сос *marechiara* и я остави във фурната, докато рибата се сготви напълно и стане ронлива. Щеше да я сервира в плато върху лингуини, с дресинг от хубав зехтин и млян черен пипер.

Когато слънцето се показва, тя извади прясно опечения хляб и ароматът му обгърна стаята. Бе направила плата със салати, топчета от пъпеш, обвити в прошуто, огромни ордьоври с осолени сушени меса, сирена, маслини и поднос с пресни плодове, които представляваха цветна експлозия. Извади пилето да отпочине, опита буржиньона, сложи лазанята да се пече, а после да изстине на голямата маса, разбърка супата и намали котлона.

През следващите четиридесет минути сервира. Когато банкетната ѝ маса стана готова, изложбата приличаше на кулинарна фантазия, достойна за централните страници на „Бон Апети“.

Скоро след това Анджелина свърши с миенето, спря и спокойно огледа онова, което бе сътворила. С въздишка се загърна с вярното си одеяло, изпи остатъка от виното и потъна в доволен и дълбок сън на дивана, с петно от брашно на скулата и успокояващия аромат, пропил се в косата ѝ след една нощ на хубаво домашно готвене.

За секунда, тъкмо преди да се унесе, се почувства отново като себе си.

Анджелина бе потънала в дълбок сън преди повече от час, когато Мама Джия и Тина дойдоха да я навестят. Предишната вечер момичето бе отпразнувало рождения си ден тихо, с приятели, а тази сутрин взе Джия, за да отидат на литургия. Сега се бяха отбили да видят Анджелина.

Джия бе решена да помогне на снаха си да се върне в нормалния ритъм и рутината на живота си. Днешният ден бе по-важен от

вчерашня. Просто не беше практично да седиш и непрекъснато да размишляваш за миналото. То се бе стопило, също като хранителните продукти, закупени миналата седмица.

Възрастната жена намери задната врата отключена и пристъпи в кухнята, а Тина я следваше по петите. Когато мрежестата врата щракна тихо, затваряйки се зад тях, поразяващата гледка на угощението на масата ги закова на място. Тина зяпна. Джия застана наред стаята с ръце на кръста.

— Cos'è tutto questo? — прошепна тя. — Какво е всичко това?

— О, боже — възкликна Тина.

Приблжиха се бавно към масата, както туристи се приближават към национален паметник, оглеждайки внимателно всичко.

Джия повдигна капака на тосканската супа с канелони и подуши одобрително.

— Ухае доста добре.

— Шегуваш ли се? Тук ухае невероятно — каза момичето.

— Доматен сос и кюфтета... — Джия продължи списъка си.

— Виж това пиле. Прекрасно е. Кой ще изяде всичко това?

— Не зная. Къде е Анджелина?

Нагледаха я, спяща кротко на дивана, и внимателно затвориха кухненската врата. Джия свали палтото си и запретна ръкави.

— Ела, скъпа — каза тя. — Двете с теб ще приберем всичката тази храна. После ще направим кафе и ще изчакаме Анджелина да се събуди.

В два часа трите — Анджелина, Тина и Джия — седяха около кухненската маса. Джия пиеше обичайната си чаша кафе с три захарчета и току-що бе сервирала на масата пред Анджелина и Тина късна закуска от бъркани яйца, пържени филийки, наденички и задушени домати. Двете се нахвърлиха лакомо.

— Умирам от глад — каза малко виновно Анджелина, — май апетитът ми дойде от работата.

— Изглежда трябва да идвам да ти готвя всеки ден, за да не умреш от глад — отбеляза възрастната жена.

Тина схвана шегата и се разсмя.

— Никога не съм виждала толкова много храна — възкликна тя. — Едва успяхме да затворим вратата на хладилника. Сигурно си готвила цяла нощ.

Джия седна при тях на масата.

— Какво стана, да не би да забрави, че празненството е отменено?

Анджелина се усмихна глупаво.

— Не можах да заспя. Трябваше да върша нещо и тъй като имах всичките тези продукти, просто започнах да готвя.

— Не можа ли да почетеш някое списание? — попита Джия.

— Май се поувлеках.

— Поувлече се? — повтори свекърва й. — Толкова много храна няма и в закусвалня.

— Лельо Анджелина, какво ще правиш с всичките тези ястия? — попита Тина. — Ще се развалят.

Джия рязко вдигна глава.

— Не хабете храната!

Тя си бе казала думата.

— Не искам да я хабя, Джия — отвърна младата жена, — но какво да сторя? Можеш ли да вземеш част от нея?

— Мога да отнеса една част у дома — предложи момичето.

Джия бутна кафето си настрана и се изправи.

— Ще я раздадем на съседите. Ще отнеса онова голямо пиле на дребничката госпожа Сантагуида. Горкото момиче, има пет деца и новородено.

— Искаш ли да занеса супата в ректората? — попита Тина.

— Добра идея — отвърна старата жена. — Но отдели малко в един буркан, за да си взема вкъщи. Ухаеше много приятно.

Анджелина стана, отвори хладилника, сложи ръце на кръста си и хладнокръвно прецени претъпканите рафтове, така както генерал оглежда бойното поле, преди да се впусне в атака.

— Добре, приключвайте закуската, момичета — каза тя. — Имаме доста работа.

[1] Пача (ит.). — Б.пр. ↑

[2] Риба треска (ит.). — Б.пр. ↑

[3] Извит нож с дръжки в двата края. — Б.пр. ↑

5. ПРЕДЛОЖЕНИЕТО НА ГОСПОДИН КУПЕРТИНО

Тина вървеше по пресечката покрай училището и църквата и зави надясно през портата от тънко ковано желязо на мъничкия двор на ректората „Сейнт Джоузеф“, като бутна резето с ханша си, за да го отвори, тъй като ръцете ѝ бяха заети с голямата тенджерата супа. Помисли си, че моравата се нуждае от щателно плевене. Когато беше ученичка, монахините подбираха добри момичета сред петокласничките, за да им помагат с градинарството, и добри момчета, които да плевят.

Натисна звънеца с лакът и надникна през дантелените пердета, докато отец Ди Тучи, в своя дебел черен плетен пуловер и чехли, се дотътри по коридора до вратата. Разпери широко ръце, когато я видя, и засия, когато му подаде тенджерата. Благослови я, докато тя се прекръстваше, после момичето се втурна да извърши следващата доставка.

При семейство Сантагуида Джийни, стопанката на дома, тъничко момиче, майка на шест деца на възраст от десет месеца до дванадесет и половина години, не беше на себе си от радост, когато Джия пристигна неочаквано, носейки голям поднос с печено пиле, пластмасова кутия сос, купчини ризото и зелен боб — повече от достатъчно за цялото семейство, и тъкмо когато беше крайно време да вечерят. След кратко обяснение Джийни започна да се смее, като че ли е уцелила джакпота, и покани Джия да влезе на кафе, докато тя покрие пилето с голям лист фолио и го постави да се стопли във фурната.

Джия пое бебето Роузи от високия му стол и го гушна на пищния си скут. Две от по-малките момчета се сборичкаха в краката ѝ, а тригодишното момиченце я дръпна за полата и протегна ръце, за да я вдигне до бебето. Джия помоли Джийни да не бърза с кафето. Беше в стихията си.

Тина отиде до втората си спирка. Изкачи стръмните стълби към входа на семейство Капучио с дълбокия съд, готов за фурната, и

натисна звънеца. Госпожа Капучио бе приятна старица, която живееше в къщата с внука си Джони, чиито майка и баща бяха починали преди няколко години.

Джони отвори вратата. Беше строен, висок и с нежни сини очи, малко мълчалив, но красив, поне според Тина. На заден план се чуваше някакъв мач.

— Здравей, Джони.

— Здравей, Тина.

Срамежливо му подаде платото.

— Това е за теб и баба ти. Говеждо задушено, което леля ми Анджелина приготви. Тя е много добра готвачка. Трябва само да го пъхнете във фурната и готово.

— Наистина ли! Еха, благодаря! Изглежда страхотно. Предай на госпожа Д'Анджело, че ѝ благодарим, става ли?

— Става.

Тина бавно се извърна и слезе по стълбите.

— Довиждане, Джони.

Обичаше да изрича името му, а той обичаше да го чува.

— Довиждане.

Младежът се облегна на вратата и двамата успяха да задържат погледа си един върху друг, докато Тина зави зад ъгъла.

През следващите няколко часа ястията на Анджелина се разпространиха из квартала като електричество, докато остана само лазанята. Тя си спомни добрината на Доти от предишния ден и я запази специално за нея. Облече си палтото, внимателно взе тавичката и се отправи към отсрещната страна на улицата.

— Анджелина, какво носиш? — попита Доти, когато отвори входната врата.

Младата жена пъхна тавичката в ръцете ѝ и се усмихна.

— Доти, ти беше така добра да ми донесеш ескарولة вчера, затова ти изпекох лазаня.

— О, боже мой, много мило! Нямаше нужда. Как беше супата?

— Вече свърши.

— А, хубаво. Искаш ли да влезеш?

— Не, трябва да тръгвам, но отново много благодаря, Доти.

— Добре, скъпа. — Надникна навън над рамото ѝ. — О, чакай, ела. Трябва да те представя — каза тя, докато бързаше надолу по

стълбите с тавичка в ръка.

Анджелина се обърна и видя по-възрастен мъж, който се приближаваше по улицата, четейки сгънат вестник. Оплешивяваше благородно, имаше среден ръст и телосложение, бе облечен простичко, но с вкус, от кафявите кожени обувки до светлосинята кашмирена жилетка, която се подаваше под самото му от кафяв туид. Докато вървеше, наместваше нагоре-надолу очилата си за четене, сякаш се опитваше да намери съвършения компромис между желанието да чете вестника и необходимостта да се придвижва по тротоара, без да се препъне или блъсне в нещо. Беше така погълнат, че за малко не подмина верандата, но после усети, че го наблюдават и вдигна очи навреме, за да забележи двете дами, които чакаха да го поздравят.

— Базил — каза Доти. — Искам да те представя на някого.

Базил погледна покрай нея към Анджелина.

— О, здравейте — поздрави я той.

— Анджелина, това е брат ми Базил Купертино. Току-що се пенсионира и ще живее с мен. Това е Анджелина, съседката от отсрещната страна, за която ти разказвах.

Младата жена подаде ръка.

— Как сте, господин Купертино? Добре дошли в квартала.

— Очарован съм да се запозная с вас, млада госпожо. Също така много съжалявам за загубата на съпруга ви.

Анджелина отмести очи за момент. Споменаването на думата „съпруг“ я накара да потръпне. За миг съжали, че е дошла. После отново погледна към възрастния мъж и откри, че не ѝ е неприятно да срещне погледа му, и мимолетното чувство премина също така бързо, както се бе появило. Изглеждаше приятен господин.

— Благодаря ви — отвърна тя. — Той беше страхотен човек.

Купертино се усмихна съвсем бегло.

— Бил е и мъдър, за да се ожени за такова хубаво момиче. Какво има в тавичката?

— Анджелина ни донесе лазаня — обясни Доти.

Брат ѝ огледа преценяващо блюдото, а след това и Анджелина.

— Много мило от ваша страна — отбеляза той.

— Дреболия — отговори младата жена. — Надявам се да ви хареса.

— Ще останете ли на чаша кафе? — попита той.

— Трябва да тръгвам. Но ви благодаря. Може би друг път?

— Много добре — каза той с любезно кимване, докато пъхаше очилата си за четене в джоба.

— Е — каза Доти, — ще отида да сложа това във фурната. Благодаря, Анджи.

Базил последва сестра си вътре и се обърна, за да помахва сърдечно за последен път с вестника си, преди да затвори вратата. Докато се насочваше към къщи, Анджелина си помисли колко ли е доволна Доти, че може да разчита на компания за вечеря.

Няколко дни по-късно, след първата ѝ нощ на относително отморяващ сън, Анджелина наваксваше с домашните си задължения. Гордееше се, че винаги поддържа пода на кухнята достатъчно чист, че да се храниш от него. Много държеше на това и се стараеше никога да не се задържа прах. Беше застанала на ръце и колене и прилагаше тази философия с твърда четка и кофа гореща сапунена вода, когато на вратата се позвъни.

Забави се няколко секунди, за да доизчисти едно упорито петно, и звънецът иззвъня повторно. Изправи се, пусна четката в кофата и отвори вратата рязко, по престилка и с жълти гумени ръкавици.

Там стоеше Базил Купертино с празната тавичка от лазанята в ръце.

— О, здравейте, господин Купертино.

Свали ръкавиците и ги пъхна в джоба на престилката си. Гостът стърчеше безмълвно. Тя не можа да прогони чувството, че някак си мълчаливо я преценява.

— Здравейте, Анджелина. Сестра ми ме изпрати с това — посочи тавичката с очи, но не ѝ я подаде. — За да я върна — добави след дълга пауза.

Анджелина не бе сигурна дали трябва да се пресегне за нея, или не. Изглежда той нямаше желание да я пусне.

— Ето я — каза накрая, после неохотно ѝ я подаде.

— Благодаря, господин Купертино. Нямаше нужда да идвате. Щях да се отбия за нея.

— Е, вече не е необходимо.

Пъхна ръце в джобовете си, като човек, който чака автобуса, или нещо подобно.

— Повярвайте ми, не е проблем.

Анджелина постави ръката си на касата на вратата.

— Е, благодаря отново.

— Удоволствието беше мое.

— Добре тогава.

— Радвам се — отвърна той.

Не показваше с нищо, че ще си върви, и по всичко личеше, че си е наумил нещо. Анджелина, под трайното влияние на доброто си възпитание, нямаше друг избор, освен временно да изостави намерението си да изтърка до блясък пода.

— Искате ли да влезете на чаша кафе, господин Купертино?

Той наклони глава стеснително при тази покана.

— Да — отвърна, докато старателно бършеше краката си в изтривалката. — Да, бих желал. Много ви благодаря.

Мина покрай нея и влезе в дневната. Тя затвори вратата и го последва.

— Тъкмо приключвах с почистването на кухнята.

— О, готвите ли нещо? — попита нетърпеливо Базил. В гласа му прозвуча надежда.

— Не. Но имам прясно кафе, ако желаете...

— Би било чудесно.

Той взе най-прекия път към кухнята. Плътено подредените в редица къщи нагоре и надолу по улицата на Анджелина имаха практически едно и също разположение, затова той знаеше точно къде отива. Франк беше внесъл някои подобрения, бе направил извит прозорец отпред и бе разширил кухнята с няколко фута, за да даде на съпругата си място за килер и да отвори пространство за старата печка и голяма дървена фермерска маса. Но къщите на Доти и Анджелина си приличаха дотолкова, че господин Купертино незабавно се почувства съвсем като у дома си.

Докато тя прибираше принадлежностите си за чистене, той крачеше, не нервно, но като човек, който ще купува нова къща и взема мерките на кухнята в предложения му дом. Прокара ръка по плотовете, одобрително коментира разнообразните билки, които Анджелина бе окачила да съхнат, и зададе някои интелигентни въпроси за несъмнено впечатляващата печка, за произхода и капацитета ѝ и прочее. Щом зае мястото си до кухненската маса, домакинята постави димяща порцеланова чаша пред него.

— Как го обичате? — попита тя.

— Черно.

Тя седна с лице към него в отсрещния край на масата.

Изведнъж той потупа чашата с показалеца си.

— Размислих, има ли мъничко мляко за кафето?

— Разбира се.

Преди още да се е размърдала, за да стане, Базил бе скочил на крака и се отправяше към хладилника, като я умоляваше:

— Моля, позволете на мен.

Отвори вратата и главата му изчезна под горния му ръб.

Минаха секунди. Анджелина наклони глава въпросително и каза:

— На най-горния рафт е.

След още няколко секунди Базил отвърна:

— Да. Да, виждам. Мили боже!

Главата му се появи отново. Изглеждаше доволен.

Върна се с еднолитрова бутилка мляко в ръка и наля малко в чашата си. Отпи, преди да каже:

— Кухнята ви е много чиста. — Това бе по-скоро присъда, отколкото мнение или комплимент.

Анджелина отпи от своята чаша и се усмихна.

— Майка ми винаги казваше, че е по-лесно да готвиш хубава храна в чиста кухня.

Искреността в признанието ѝ като че го накара да се отпусне още повече. Въздъхна одобрително:

— Прекарах цялата си кариера в същия строг ред.

— С какво се занимавахте? Ако нямате нищо против, че любопитствам — добави тя с лека ирония.

Той кръстоса ръце и я погледна хладнокръвно, с делови маниер.

— Работих като статистик четиридесет години, почти до ден-дневен. През последните десет бях шеф на отдела. Работата ми беше да изчислявам рисковете за голяма застрахователна компания. Често можех да определя с точност до месец колко дълго ще живее човек след пенсия. Или дали изобщо ще стигне до нея.

— Нима? — кимна впечатлено Анджелина.

— Да. Винаги разполагах с много добри данни, но мисля, че притежавах и инстинкт. Статистическите таблици не са вездесъщи. Човешкият фактор е много важен. Ако един човек е имал страстно

хоби или внуци, ако е имал ясно изразена вероятност за по-дълъг живот, винаги прибавях време към преценката си. Няма спор, наличието на причина да живееш оказва влияние от практическа гледна точка.

— Звучи много разумно.

Базил сведе очи.

— А сега и аз се пенсионирах. И дойдох да живея при сестра си.

Анджелина се канеше да му каже колко харесва Доти и каква добра съседка е била тя през годините, но той я изпревари и заговори пръв, като най-сетне мина на темата.

— Имате ли нещо против, ако ви споделя за какво аз бих желал да живея сега?

— Какво е то, господин Купертино?

Той бутна чашата си настрана и се приведе напред.

— За страстта. Точно така, Анджелина. За страстта.

Тя се раздвижи на стола си, леко стъписана, но пленена от неочакваната му разпаленост.

— Четиридесет години — продължи той, — почти до ден-дневен, усърдно залягах над цифрите. Четях предимно вестници и тем подобни, от време на време гледах някой филм, но никога нещо, което истински да развълнува душата ми. Ала сега съм решен да опитам изкуството на живота. Искам да чета поезия — епична поезия, която е устояла на времето. Искам да посещавам музеи и да разглеждам картини — Пикасо и Ван Гог, да прозра отвъд платното и боята, в душата, която се крие зад тях. Искам да слушам симфоничен оркестър, да ходя на опера и да се наслаждавам на Майлс Дейвис и Луис Армстронг, да си купя плоча на Бийтълс. Всички онези неща, които съм пропуснал, тях искам да изпитам сега, ако мога. Искам да усетя страстта на сетивата.

Той изчака, претегляйки реакцията ѝ. Очите ѝ се бяха разширили, докато той говореше.

— Нима? — бе единственото, което тя успя да изрече.

— Да. — Базил се наведе още повече. — Да, исках да поговоря с вас, Анджелина, защото вярвам, че благодарение на вас започнах да изживявам тази страст.

— Господин Купертино, не съм съвсем сигурна за какво говорите, но не смятате ли, че съм твърде млада за вас?

Той избухна в дълбок, непринуден смях, изпълнен с истинско забавление.

— Не става дума за вас, скъпа, а за вашата лазаня.

— За моята лазаня?

Базил притвори очи.

— Лазаня. Досега не съм си давал сметка каква прекрасна дума е това. *Ла-за-ня*. Само като я изрека и, кълна се, отново усещам вкуса ѝ. Ядох от нея три дни. Три дни на екстаз. Всяка хапка събужда сетивата ми отново и колкото повече ям, толкова по-хубаво става. Лазанята, която вие приготвихте, беше едно от най-вълнуващите преживявания в живота ми.

— Радвам се, че ви е харесала.

Базил извади очилата си от джоба на ризата и си ги сложи.

— Така е. Та да говорим делово. Анджелина, как сте с финансите след кончината на покойния ви съпруг?

Тя изобщо не очакваше подобен обрат, но отговори също толкова професионално.

— Не мисля, че е ваша работа.

— Простете — каза Базил. — Беше неделикатно. Моля, позволете да започна отначало. Всъщност дойдох да ви отправя предложение.

— Не зная как да тълкувам всичко това, господин Купертино, но честно казано ме заинтригувахте.

— Надявах се да го възприемете така. — Той надникна над очилата си. — Ето предложението ми — бих искал да ми готвите срещу заплащане. Сестра ми Доти е чудесен човек, но е ужасна готвачка.

Анджелина го изглежда съчувствено.

— Съжалявам.

— Дори по-лошо, ако сте опитвали нейната *pasta fagioli*^[1]. Та да продължа, бих искал да ви възложа да ми приготвяте закуска и вечеря шест дни седмично, с един почивен ден според предпочитанията ви. Ще идвам у вас, така че не се налага да пренасяте ястията. Менюто винаги ще бъде изцяло по ваш избор.

— Ще идвате у дома?

— Разбира се. Ако е приемливо?

— Звучи разумно.

— В замяна ще ви плащам ежемесечно, авансово, сумата, която съм написал на това листче.

Той извади сгънато листче с редове от джоба си и го плъзна по масата. Анджелина го разгърна, прочете го, сгъна го отново и го остави пред себе си.

— Няма да отрека факта, че ми е нужна финансова помощ, за да свържа двата края, господин Купертино. И бих могла да ви нахраня изключително добре за сумата, която е написана на този къс хартия. Но какво мисли Доти за тази идея? Не искам да засегна никого.

Базил кимна, явно подготвен за въпроса.

— Започна да работи нощна смяна в магазина, така че при повечето хранения без друго ще бъда сам. Обсъдих го с нея и тя е напълно съгласна.

Анджелина седеше неподвижно, давайки си време да осмисли идеята. Базил я изчака търпеливо, после, когато сметна, че моментът е подходящ, попита:

— Договорихме ли се?

— Да, договорихме се.

Господин Купертино се изправи и се ръкуваха, за да скрепят споразумението.

След като успешно уговориха деловата част, той взе сакото си от облегалката на стола и го облече, после Анджелина го изпрати до вратата. Базил спря, когато излезе на тротоара, и ѝ подвижна жизнерадостно:

— До утре сутрин на закуска? В осем часа?

— В осем. Не закъснявайте.

— Никога.

Анджелина се усмихна неволно, докато се облягаше на затворената входна врата, потънала в мисли. Твърде бързо ли се бе съгласила? Сумата, която господин Купертино бе записал на листчето, бе изключително щедра. Дори и да не бе загубила работата си, можеше да се окаже невъзможно да откаже. Усети прилив на гордост и вълнение. Той действително харесваше готвенето ѝ, нали?

„Вече е твърде късно да се отметна — помисли си тя. — Сделката си е сделка.“ Трябваше да отиде да напазарува. Докато се приготвяше да излезе, в ума ѝ бързо се мяркаха картина след картина, идеи за закуски и вечери, все едно прелистваше кулинарна книга.

Трябваше да започне с нещо малко по-специално, нещо класическо за закуска.

И вероятно трябваше да иде да купи рамка за онази рецепта за лазаня.

[\[1\]](#) Макарони с боб. — Б.пр. ↑

6. ЯЙЦА ПО БЕНЕДИКТИНСКИ С БАЗИЛ

Базил Купертино беше взискателен човек, обсебен от педантичния си подход към живота. Старателно се бе погрижил за финансовата страна на пенсионирането си, но знаеше, че за да се възползва изцяло от новооткритото свободно време, се искаше планиране от съвсем друг вид. Бе обмислил възможността да пътува, може би до Италия, Флоренция и Рим, но доста бързо реши, че в най-добрия случай подобен род приключения могат да се предприемат откъслечно. Познаваше себе си достатъчно добре, за да разбира, че пътуването не му се отразява много добре, и никога не гореше от желание да наруши удобния дневен режим, като започнеше със събирането на багажа и тътренето до някоя неизследвана страна. Не би го изключил, но и не би се посветил на превръщането му в основна част от плановите си. С достойна за възхищение усърдност бе заключил, че вместо това би се задоволил с интелектуални приключения.

Филадельфия разполагаше с музеи от световна класа, симфоничен оркестър и чудесна библиотека, а Ню Йорк и Вашингтон бяха достатъчно близо, което означаваше „Метрополитън“, Националната галерия, Центърът „Линкълн“ и „Смитсониън“. Щеше да има време да вкуси и да се наслади на всичко това — като започне с храната, която имаше пълни основания да вярва, че ще се окаже най-хубавата, която е ял през живота си, и още по-добре, сервирана редовно, по график, два пъти дневно, шест дни в седмицата.

Що се отнасяше до останалото, нямаше по-хубаво време от настоящето. Щеше да започне четенето с признатите класици. Веднага след като си тръгна от Анджелина, отиде до обществената библиотека, направи си читателска карта и започна организираното си изследване на огромната ѝ сбирка. За начало не искаше някое твърде езотерично четиво. Постепенно щеше да стигне до по-сложни творби като „Ад“ или „Илиадата“, когато естетическият му усет укрепнеше. Шекспир не го вълнуваше. Искаше нещо стойностно, но вълнуващо, книга с

истински емоции, определено поезия, но и малко екшън. В края на краищата се спря на Сервантес. Така че, когато в осем без три минути на следващия ден излезе от къщи, за да прекоси улицата, носеше в джоба си издание на „Дон Кихот“ на „Пенгуин Класикс“. Измина първата си разходка за две минути и половина и почука на вратата с приятния аванс от тридесет секунди.

— Здравейте, господин Купертино — посрещна го Анджелина, отваряйки вратата. — Ау, съвсем точен сте. Влезте.

Базил пристъпи в топлото антре и веднага бе насърчен от аромата, който се носеше от кухнята. Последва домакинята до трапезарията и видя, че му е отредено място на масата, която бе застлана с чиста ленена покривка. В центъра ѝ бе поставена малка кашпа с африкански виолетки, а до неговата чиния имаше чаша прясно изцеден портокалов сок.

— Седнете — покани го Анджелина. Излезе и се върна с кана горещо кафе в ръка. — Искате ли да включа телевизора или да пусна някаква музика? — попита младата жена, докато се връщаше към кухнята.

— Не, благодаря, имам си книга.

— О, какво четете?

— „Дон Кихот“. Нали знаете, „Човекът от Ла Манча“.

Анджелина отново се появи на прага, като с вещина и сръчност бъркаше нещо в метална купа.

— О, господи, обичам тази книга! Неговата любима беше ненадминатата Дулсинея, нали?

— Да — отвърна той.

Таймерът за яйцата звънна и Анджелина изчезна. Базил опита кафето, което само по себе си си струваше цената на посещението. Домакинята бе сервирала малка порцеланова каничка мляко и захарница, но днес той го предпочете черно.

Анджелина бе станала в четири и половина и се чувстваше неспокойна. Въпреки че не бе отпочинала много, сънят по принцип ѝ се изплъзваше, когато на следващия ден ѝ предстоеше нещо важно, а тази работа бе такава. Рядко или почти никога не се съмняваше в уменията си в царството на храната, особено в собствената си кухня, но днес бе различно. Този път ѝ плащаха, за да готви за някого, когото всъщност не познаваше много добре — задача, много по-различна от

готвенето за приятели или семейството ѝ, които биха ѝ направили комплимент при всякакви обстоятелства. Този път нямаше представа какво да очаква. Цяла сутрин бе крачила и пила кафе, и започна да готви към седем и тридесет, а в осем без десет, когато бе твърде късно да се откаже, вече се самопорицаваше.

Защо, за бога, приготвяше закуска на човек, за когото не знаеше дали обича спанак? Ами ако го мразеше? Ами ако сосът „Холандез“ се пресечеше? Защо първия път просто не му сервира бекон, бъркани яйца и препечена филийка?

Потопи чисто кутре в соса в купата. Той обгърна пръста ѝ като жълто кадифе. Въпреки нервността си, сервира бързо и уверено. Извади яйцата от къкрещата гореща вода и с безгранично внимание постави всяко от тях на мястото му върху основата от английски мъфин и канадски бекон. Копринена струйка „Холандез“, малко пресен магданоз, млян черен пипер, и всичко това заобиколено от спанак със сметана, поръсен с червен пипер. Готово.

Базил не бе прочел повече от страница от книгата си, когато Анджелина се втурна в стаята със закуската му. Облачета уханна пара се издигаха, когато чинията благополучно се озова пред него.

— О, боже — възкликна той. — Това спанак ли е? Ами това какво е?

Сърцето ѝ прескочи.

— Яйца по бенедиктински „Флорентин“.

Той се наведе и пое по-дълбоко аромата.

— Не обичате ли яйца по бенедиктински? — попита тя.

— Не зная. Никога не съм ял такива. Какво има в ястието?

Анджелина бързо си пое дъх.

— Поширани яйца върху английски мъфин с канадски бекон и сос „Холандез“. Освен това приготвих малко спанак с индийско орехче, сметана и пармезан. Майка ми ме научи как да ги приготвям. Правеше ги за баща ми в неделя на Великден. Надявам се да ви харесат.

— Ухае великолепно. Благодаря ви.

— Да ви е сладко — каза тя и напусна стаята.

На стената на трапезарията висеше малко огледало, сувенир с орнаментирана рамка, който бе купила импулсивно в Ню Хоуп, и

Анджелина изведнъж осъзна, че е бил поставен на идеалното място, за да шпионира господин Купертино от убежището си в кухнята.

Базил взе ножа и вилицата си и срязва яйцето и бекона надолу до хрупкавия, идеално зачервен мъфин. Златистият жълтък, нито прекалено твърд, нито пък прекалено течен, се процеди, криволичейки, в богатия сос „Холандез“, който бе деликатно поръсен с пушен червен пипер. Набоде яйцето, шунката и хляба, добави с ножа върху вилицата си малко от спанака, който ги заобикаляше, и вдигна тази изкусно аранжирана хапка към устните си.

Съсредоточи се върху вкуса ѝ в продължение на дванадесет секунди, преди да въздъхне.

Анджелина бе чувала този звук и преди. Баща ѝ го издаваше на Великден, а Франк — когато за пръв път опита това ястие.

— Великолепно! — извика Базил. — Всеки ден ли ще бъде така?

Анджелина погледна право в сиянието на слънцето, проблясващо през прозореца на кухнята. Това беше трик, до който винаги прибегваше като дете, за да не се разплаче. Не можеше да си го позволи — никога нямаше да успее да му обясни защо.

— Искате ли още кафе? — извика му тя.

— Да, моля.

Погледна се в малкото огледало, върна се до масата и отново напълни чашата му.

— Много се радвам, че ви харесва — каза почти самоуверено. — И не, ако всеки ден се храните така, ще се разглезите. И ще напълнеете. Утре ще закусите овесена каша. С малко сладко от френско грозде.

— Нямам търпение. — Очите му се присвиха блажено от хапката.

Анджелина го остави насаме с ястието му и се зае с работа в кухнята. Базил изостави всяка преструвка, че чете, защото му бе невъзможно да се концентрира върху каквото и да е друго, освен блюдото пред себе си. Наслади му се без да бърза, но само за няколко минути то свърши.

На Анджелина ѝ бе нужно съвсем малко време, за да приключи с миенето, докато Базил се бавеше над остатъка от кафето си. Тя заяви намерението си да отиде на пазар, след като той, верен на думата си, ѝ подаде чека за първата месечна такса по сделката, която сега повече от

всякога бе сигурен, че ще бъде дългосрочна и успешна. Помогна ѝ да облече палтото си и заедно напуснаха къщата.

Едва бяха слезли до тротоара, когато едно петгодишно момченце изтича към тях, задъхано. Беше изпратено с куриерска мисия от майка си, която водеше оживен разговор с пощальона надолу по улицата, но помахна на Анджелина и посочи към момчето, когато то изведнъж подскочи с два крака и се закова пред тях.

— Здравейте, госпожо Д'Анджело!

— Здравей, Доминик. Много си пораснал!

— Зная. Това баща ви ли е? — То посочи въпросително с показалец към Базил.

— Не, сладурче, не ми е баща. Това е моят приятел господин Купертино от нашата улица.

— Добре — каза момчето, — мама ме помоли да ви предам, че госпожа Капуцио иска да идете да я посетите.

— Веднага ли? — попита Анджелина.

— Да.

— Добре, кажи ѝ, че идвам. Но не тичай.

Той хукна да достави съобщението на майка си, а Анджелина се обърна към Базил.

— Е, господин Купертино, искате ли нещо специално за вечеря?

— Мислите ли, че някога изобщо би ми хрумнало нещо подобно на яйцата по бенедиктински?

Тя се засмя и го потупа по гърба.

— Ще се видим в седем часа — извика, докато той се отправяше към дома си.

Минута по-късно Анджелина почука на вратата на семейство Капуцио. Джони ѝ отвори и я въведе. Взе палтото и чантата ѝ и внимателно ги закачи в коридора. Винаги се държеше малко срамежливо с нея. Беше мило момче и тя обичаше да го закача, но обикновено изчакваше няколко минути, за да свикне с присъствието ѝ в стаята.

— На работа ли си днес, Джони? — попита.

— Не. Тоест, да, отивам след малко. Мога ли да ви предложа нещо?

— Не, благодаря, миличък. Малкият Доминик каза, че баба ти иска да ме види.

— Качете се горе, тя е в стаята си — отвърна той. — Ще ѝ предам, че сте тук.

Той пристъпи към подножието на стълбите и извика:

— Бабо! Госпожа Д'Анджело е тук!

Далечен женски глас отвърна от мрака в юрната част на стълбището:

— Крещи по-силно, та да те чуят чак в Сицилия!

Джони се обърна към Анджелина целият поруменял.

— Съжалявам — каза тихо. После извика с всичка сила: — Отивам на работа!

Баба му отвърна: „Довиждане!“ с игрив тон, в който сякаш се съдържаше „и прав ти път!“, което накара гостенката да се усмихне.

— Анджелина, ще се качиш ли да ме видиш?

— Здравейте, госпожо Капучио, идвам след малко.

Джони облече якето и се отправи към вратата.

— Благодаря, че се отбихте, госпожо Д'Анджело. Трябва да вървя.

— Тръгвай. Ще заключа след това. Върви и приятен ден.

Джони се втурна през вратата. Анджелина я затвори след него и се заизкачва по стълбите. Много пъти бе идвала в къщата, но никога не се бе качвала горе в стаята на госпожа Капучио. Знаеше, че милата жена остарява и ѝ е все по-трудно да се справя със слизането до първия етаж. Един от недостатъците на къщите в Южна Филадельфия беше стръмното стълбище, което беше голяма мъка за хората в напреднала възраст.

Стаята на старицата излъчваше неизменната старческа миризма на застоял парфюм, камфор и потпури, които се смесваха в успокоителен мускус, особено след като отоплението беше постоянно засилено. Из цялата стая, заковани за стената или подредени на малки лавици, стояха икони и религиозни картини на Святото сърце на Исус, Богородица от Фатима, на Мария и Йосиф, наведени в захлас над новородения Исус.

Госпожа Капучио седеше изправена в леглото. Изглеждаше стара и твърде слаба, но косата ѝ все още бе почти черна, с ярки сиви кичури и хваната на дълга красива плитка, която се подаваше от черно-

оранжевото ѝ одеяло. Усмихна се на Анджелина и потупа завивките до себе си.

— Здравей, Анджелина. Ела да седнеш до мен.

Гостенката се приближи, седна на края на леглото и попита:

— Как сте?

— Добре съм, скъпа. Съжалявам, че не можах да дойда на погребението.

— Няма нищо. Не се чувствате добре. Беше мило, че Джони дойде.

Старицата се облегна, настанявайки се удобно. Анджелина виждаше, че самото споменаване на името на внука ѝ я радваше.

— Където е вашата Тина, там е и моят Джони — каза тя вещо.

— Да, мисля, че сте права.

— Това е лош момент — продължи възрастната жена, — но е добре да се получи хубаво погребение. Идват всички, виждаш ги, става ти по-леко. Когато Бил почина, погребението продължи три дни. Беше пълно с хора.

— Три дни! Леле!

— Моят Бил много тачеше църквата. Виждаш ли всичките тези боклуци из стаята, разпятията и статуетките? Всичките бяха негови. Беше луд по Исус Христос и Богородица. Аз, лично, харесвам картини с кучета и птички.

— Кучетата и птичките са приятни — съгласи се Анджелина. — Е, за какво искахте да поприказвате с мен?

Госпожа Капучио се сгуши удобно и се наслади на пълното внимание на гостенката, преди да заговори.

— Значи готвиш за брата на Доти?

Анджелина се зарадва, когато видя леко тържество да преминава по лицето на възрастната жена, изражение, което говореше, че въпреки възрастта си и принудителното затворничество, тя все още беше добре осведомена за събитията в квартала.

Младата жена отвърна с любезно удивление:

— Откъде знаете? Започнах едва тази сутрин.

Госпожа Капучио продължи небрежно, като че ли подобни неща стават всеки ден:

— Доти ми носи малко от нейната пилешка супа с фиде веднъж-дваж седмично. Тя ми каза. Смята, че идеята е добра. Не обича да

готви, освен супи.

— А как е пилешката супа?

— Налага се да я ям, тя се качва до стаята ми, не мога да се измъкна. Е, както и да е, щом си се нагърбила с готвене, искам да вземеш и моя Джони. Има добра работа, не е проблем да ти плаща.

Анджелина се стъписа. Това беше последното, което бе очаквала, но веднага съзря примамливостта на идеята, предвид настоящото ѝ състояние. Госпожа Капучио бе подготвена за следващия ѝ въпрос, преди да го зададе.

— Ами вие?

— О, не се безпокой за мен. Ще се преместя в „Небесния хотел“. Вече не мога да се катеря по стълбите, така че отивам в дом „Свято сърце“. Всичко съм уредила.

— О, съжалявам.

— Недей. Светското име на игуменката беше Маргарет О'Хийли. Бяхме най-добри приятелки в училище. Гонехме всички момчета, но само аз можех да ги хвана. Вероятно затова тя стана монахиня. — Старата жена се засмя весело на спомена от младостта си. — Сега се нарича „Сестра Бартоломю от Огнения меч“. Маги изкарва акъла на всички, но ще се погрижи да се отнасят добре с мен.

Ето, всичко се нагаждаше повече от добре.

— Разбира се, че ще се погрижа за Джони — отвърна Анджелина. — Изпратете го у нас и ще го нахраня.

Госпожа Капучио се ухили и сделката беше сключена. Джони щеше да дойде на вечеря същата тази вечер, точно в седем.

— Ти си добро момиче, Анджелина. Би ли ми направила една услуга, преди да си идеш, скъпа?

— Разбира се, каква?

— Направи ми един сандвич и чаша чай. И изхвърли проклетата супа.

Анджелина слезе, прерови хладилника на госпожа Капучио и намери малко ръжен хляб, парче пушено свинско и малко швейцарско сирене. Замисли се коя храна ще ѝ липсва най-силно, ако бе прикована на легло цял ден, и веднага се сети за деликатесите. Огледа рафтовете в хладилника и откри малко индийски сос, който смеси с кетчуп и майонеза, за да направи импровизиран дресинг. Когато намери малко бурканче с кисело зеле в шкафа, вече знаеше, че е отговорът е ясен.

Изпече сандвич „Рюбен“ в лят тиган и свари силен чай с две лъжички захар и малко мляко, и ги качи в стаята на поднос, гарнирани със стръкче маринован копър.

През следващия час бърбиха като стари приятелки и Анджелина използва възможността да проучи какви гозби харесва Джони. Когато забеляза, че старицата се уморява, тя се сбогува и обеща да я посети отново същата седмица, за да види как е. Остави я да дреме доволно, почисти кухнята набързо, преди да си тръгне, и заключи вратата след себе си.

Отпрати се към банката, като докато вървеше, попипваше чека на господин Купертино в джоба си. Почти не можеше да повярва, че едва вчера се бе съгласила да готви за него и тази сутрин бе проумяла какъв риск е поела. Парите, които се бе съгласил да ѝ плаща, бяха щедро предложение, щяха да ѝ позволят закупуването на качествени продукти и приготвянето на отлични ястия за него, и въпреки това да ѝ остане печалба, но и дума не можеше да става да се издържа с тях. Дори и с малката застрахователна полица на Франк нямаше да успее да оцелее сама с подобна сума. Като се замисли за това, ѝ прилоша.

Минало ѝ бе през ума още миналата вечер, че положението би било далеч по-добро, ако готвеше за повече от един човек. Беше ѝ трудно да откаже на госпожа Капучио, независимо от всичко, а Джони беше сладур, но също така съзнаваше, че този скорошен обрат подпомага финансовата ѝ кауза.

После ѝ хрумна, че преди да се е впуснала и приела още един „клиент“, може би трябва да се посъветва с господин Купертино, първият ѝ и най-важният клиент, за да се увери, че той няма нищо против.

Ами ако идеята го разочарова? Мислено си обеща да не отлага и да повдигне въпроса пред него възможно най-скоро.

Навън бе хладно, но слънцето грееше, така че след като направи депозита в банката, тя се запъти към италианския деликатесен магазин на Сако. Докато вървеше по тези познати тротоари, остави ума си да блуждае и си помисли: „Сардините в консервна кутия имат повече пространство, отколкото къщите на Таскър стрийт“.

Върна се в спомените си при приятелката си от осми клас Линда Спинели, която някога живееше на улица Таскър. Двете с Анджелина мажеха бял хляб с масло, загреваха тиган и си приготвиха шоколадови

сандвичи с блокчета шоколад „Хърши“, после си ги поделяха, докато притискаха уши към електрическия контакт на общата кухненска стена и слушаха как съседите се карат след вечеря. Всеки в Южна Филадельфия си вреше носа в чуждите работи, но общо взето се гордееха, че са почитена общност. Всяка веранда, покрай която минаваше, блестеше от чистота. В този квартал домакинята третираше стъпалата пред къщата си като огледало на дома си.

Като влизаше в „При Сако“, звънецът над вратата звънна. Семейният магазин предлагаше чудесни сирена и колбаси, прясна паста и хляб, приготвяни всеки ден. Магазинът си беше на този ъгъл, откакто тя се помнеше. Старецът и жена му стояха отзад, готвеха супи и салати, сладкиши и джелато, а техният син, който беше минал шейсетте, и когото знаеха като господин Сак, въпреки че не му го казваха в лицето, обслужваше щанда и приготвяше сандвичи с двамата си синове, Дони и Сал. Анджелина си взе номерче и докато чакаше, се загледа в изложените на рафта видове зехтин. Скоро Дони извика нейния номер и тя го остави в мъничка плетена кошничка на плота.

— Здравей, Дони.

— Как сте, госпожо Д'Анджело?

Преминаха направо към познатия ритъм на поръчване. Дони можеше да запомни до около четиринадесет артикула, без да се наложи да записва, но непрекъснато държеше малко моливче зад ухото си, просто за всеки случай.

— Нужно ми е сирене. Дай ми двеста грама сирене „Проволоне“.

— Добре, какво друго?

— ... Двеста грама моцарела...

— Добре, какво друго?

— „Капикол“, четиристотин и петдесет грама, двеста грама прошуто...

— Добре, какво друго?

— ... маслини „Калабрезе“, от онези дребните чушлета... май майка ти ги правеше?

— Точно така. Това ли е всичко?

— И един голям самун хляб — каза тя, посочвайки го. — Точно така, благодаря ти, Дони.

— Готово. — Докато говореше, първият пакет сирене, опакован в бяла хартия, се появи на плота, и той отиде да подготви останалите й

поръчки.

Анджелина помахна леко на господин Сако, който гледаше ядно иззад щанда.

— Здравейте, господин Сако.

Гледаше я ядно, но по приятен начин, не по начина, по който обикновено гледаше всички други.

— Здравей, скъпа, как си? — избоботи той.

Звънецът на вратата зад нея дрънна и за нейна изненада влезе Джери Манчини. Видя го първа и неволно се усмихна. Двамата се познаваха от началното училище „Сейнт Тереза“, преди да го съборят и всички да се преместят в „Сейнт Джо“. Беше с една година по-възрастен от нея, един от онези, които никога не ти стават гаджета, но неизменно са наоколо, неизменно са забавни и неизменно те разсмиват. През цялото време, докато бяха в училище, той бе с няколко сантиметра по-висок от Анджелина, а и сега също, тъмнокос, с кафяви очи. Имаше приятно телосложение, никога не се бе занимавал със спорт, никога не си загащваше ризата, никога не си решеше косата, но така му беше добре и му се разминаваше, защото учителите го харесваха. Той определено имаше високо мнение за себе си, поне по онова време. Анджелина не помнеше откога не го е виждала. Но Джери изглеждаше добре.

Той се отправя към щанда.

— Здравей, Дони.

Докато работеше, Дони вдигна поглед съвсем за кратко, сякаш едва забеляза поздрава.

Джери се ухили.

— Здравейте, господин Сак.

Ако човек можеше да убие с поглед, господин Сако щеше да го е сторил. Джери беше съвсем наясно какво прави, когато го каза, и явно се наслаждаваше на презрението на стареца, когато се обърна и забеляза Анджелина.

— О, господи, Анджелина!

— Здравей, Джери.

Той се приближи и я прегърна сърдечно.

— Как я караш? — Простичкото, искрено съчувствие в гласа му й показва, че е чул вестта за Франк.

— Добре... съм.

— Научих едва вчера. Не можах да повярвам. Съжалявам. Държиш ли се?

— Оправям се. Скърбя.

— Франк — каза Джери, — беше от онези мъже, които уважавах, разбираш ли ме?

Анджелина кимна.

— И не само защото те убеди да се омъжиш за него.

Тя се усмихна и сведе поглед. Джери разбра, че вероятно за момента е най-добре да не продължава, затова извика през рамо:

— Ей, Дони, помниш ли онова число?

— Да, какво за него? — Дони стовари още един пакет на плота.

— Ами, уцелих го.

— Провървяло ти е — отвърна Дони.

Джери остави Анджелина и взе пакет чипс от рафта. Отвори го и започна да дъвче.

Господин Сако изръмжа:

— Ей, баровец! Ще купуваш ли нещо или само ще правиш реклама?

— О, ще купувам, господин Сако — отвърна Джери. — Но трябва първо да обслужите госпожа Д'Анджело.

Тя се приближи и започна да прибира продуктите в пазарската си кошница.

— Вече поръчах. Твой ред е.

Джери дъвчеше и размишляваше.

— Добре, ъм... може ли половин килограм салам и един хляб? И една кола.

Господин Сако поклати глава, сякаш току-що му бе поискал телефонния номер на дъщеря му, и започна да реже колбаса.

— Това за закуска, обед или вечеря е? — попита Анджелина.

— И за трите. Зависи по кое време ще го ям.

Тя прибра последните си покупки в кошницата.

— Възрастен мъж си, а след всичките тези години още не си се научил да си готвиш?

— Ей — каза Джери, — мога да готвя, но не зная нищо за приготвянето на храна.

Господин Сако плесна последното парче от салама, сякаш пляскаше муха.

Анджелина изведнъж видя една картина в главата си, Джери, прегърбен на стола, осветен само от печалното сияние на телевизора, обут в чорапи, да дъвче жалко окаяно прост сандвич със салам, да пие кола и да гледа „Колелото на късмета“ съвсем сам.

— Нужна ти е жена, която да ти готви — каза тя, изненадвайки себе си, докато се отправяше към касата.

Джери се повлече след нея.

— Нима?

— Да.

— Сериозно?

— Да, сериозно.

Изведнъж той засия в усмивка.

— Не се вълнувай толкова — порица го тя. — Приемам малко поръчки за храна, това е всичко. Просто казвам, че може да си помислиш дали да не идваш да се храниш у нас.

— Анджелина Кучината, да не би да ме каниш на вечеря?

— И на закуска. Сервирам две ястия дневно, но срещу заплащане. Има такса.

Джери вече бе сериозно заинтригуван.

— Всеки ден?

— Всеки ден, освен събота.

Той се подпря на плота. Правеше се на срамежлив, но Анджелина виждаше, че е налупал кукичката.

— Колко ще ми струва?

Тя дръпна въдицата.

— Слушай какво, ела довечера, виж дали ще ти хареса храната, после ще ти кажа колко ще ти струва.

— Чухте ли това, господин Сако? — каза Джери. — Безплатна мостра, чудесна идея.

Старецът бе приключил с таксуването на поръчката на Анджелина и пъхаше всичко в една торба. Ако разполагаше с по-голяма, щеше да натъпче вътре и Джери.

— Е? — попита тя.

— Ами, ако наистина ме каниш на вечеря, след всичките тези години, какво друго да кажа, освен да приема?

Хвърли триумфиращ поглед към Дони, който изви очи нагоре, докато подаваше рестото на Анджелина.

— Значи ще те очаквам довечера в седем? — каза тя, вземайки торбата си от щанда.

— Срещата е уговорена — отвърна той.

— Довиждане, момчета — каза Анджелина.

Докато вървеше към вратата, почувства неочакван прилив на вина, сякаш бе флиртувала с друг мъж зад гърба на съпруга си. Джери трябва да го бе усетил, защото я изпрати до вратата и почтително ѝ отвори. Докосна я успокояващо по рамото, когато минаваше покрай него и каза:

— Много се радвам, че те срещнах, Анджелина. И много съжалявам за Франк.

— Благодаря, Джери. Доскоро.

Когато затвори вратата, тя леко се просълзи, но докато стигне средата на пресечката, вече се чувстваше по-добре. Като че ли току-що бе взела първото си самостоятелно бизнес решение.

Джери затвори зад нея. Погледна към господин Сако.

— Какво мислите за *това*, господин Сак?

Старецът протегна дланта си.

— Млъквай и ми дай парите.

7. ГЛАДЪТ Е НАЙ-ДОБРАТА ГАРНИТУРА

Анджелина малко изоставаше от графика.

Останалата част от сутринта прекара в прелистване на кулинарния си дневник, като осъвременяваше рецепти, търсеше добри идеи, които може да са ѝ убягнали, водеше си бележки в полетата и после ги преписваше на старата си пишеща машина. Имаше навика често да рисува скици с молив или диаграми на ястията, с които се гордееше особено, и ги прикрепяше към дневника си. Харесваше ѝ да рисува и дори бе изкарала няколко курса по изобразително изкуство в обществения колеж. Скицирането на фините детайли по ръбовете на корите за лазаня или улавянето на лъскавата повърхност на някой патладжан върху хартията ѝ помагаше да мисли за тях по различен начин. Неведнъж рисунките я бяха вдъхновявали за нови прийоми или рецепти, за които иначе не би се сетила.

За днешната вечеря се бе спряла на ястие, което баща ѝ обичаше — брачиола от телешко месо със сос „Пиката“. Представляваше тънки резени телешко, навити на руло с малко пармиджано, магданоз и прошуто, а след това запържени до зачервяване в зехтин. Бе купила онова хубаво прошуто от магазина на Сако и това изглеждаше идеалният начин да го използва. Искаше да му придаде и малко допълнителна свежест, така че в добавка към лимоновия сок и каперсите, възнамеряваше да обогати соса със сух вермут и да го поръси отгоре с прясно настъргана лимонова кора. Щеше да сервира телешкото върху лингуини с дресинг от зехтин и масло, с много счукал пипер и гарнитура от бейби аспержи.

Анджелина искаше да им поднесе първо супа, която приятно щеше да контрастира с телешкото. Спря се на рецепта със сладки картофи и мента, чудесна крем супа, леко сгъстена с ориз, с акцент от златисти стафиди и освежена от прясната мента. А за десерт трябваше да има пай. За пръв път Джони и Джери сядаха на масата ѝ, а в случая

с Джери беше почти маркетингов трик, затова всичко трябваше да бъде страхотно. Прибави круши, черни череши, бахар на зърна и малка бутилка уиски към списъка за пазаруване. Паят щеше да бъде финалният щрих.

Оказа се трудно да намери мента и черни череши. След четири спирки и никакъв успех, накрая хвана автобуса до фермерския пазар в съседния квартал. И дума не можеше да става да направи компромис със сушена мента и череши от компот. Накрая всичко се подреди, защото намери онова, което търсеше и дори успя да се вмъкне в алеята на подправките и да купи бахар на зърна за пая, испански шафран (защото имаше разпродажба), кардамон на шушулки (който бе невъзможно да открие другаде) и кора от индийско орехче (защото не я беше опитвала досега).

Докато стигне у дома и се захване със супата, вече изоставаше с графика. Забърка пая и го пяхна във фурната навреме, после се зае с брачиолата, като изтъни месото, за да стане толкова крехко, та да се топи в устата. Работеше бързо, както винаги, и когато пристигна господин Купертино, беше отметнала доста от задачите, но не беше сервирала масата.

— Господин Купертино — каза тя, втурвайки се да го посрещне. — Радвам се, че сте тук. Трябва да ви попитам нещо. Влизайте.

Базил я последва с маршова стъпка в кухнята, докато тя бързаше да извади пая от фурната.

— Ето за какво става дума — продължи, оставяйки пая да изстине. — Какво мислите за идеята да имате компания за вечеря?

Базил спря и погледна към Анджелина, после към пая, после отново към нея, сякаш най-сериозно обмисляше предложението.

— Компания в смисъл на гости ли? — попита хитро той. — Или компания в смисъл на, как да се изразя, разрастване на клиентелата?

— В смисъл на още няколко клиенти. Ергени като вас. Да, както казахте, разрастване на клиентелата.

— Чудесно! — Базил изглеждаше очарован.

— Наистина ли? — попита Анджелина облекчено.

— Разбира се. Никой не обича да се храни сам. Колкото повече, толкова по-весело.

Анджелина се разсмя.

— О, слава богу, защото ще дойдат тази вечер. — Започна да поставя една върху друга чиниите, в които щеше да сервира.

— Кой ще идва?

— Ами, Джони от нашата улица и Джери Манчини, много приятен човек от квартала. Беше ми съученик.

— Доти ме запозна с Джони онзи ден — каза Базил. — Добро момче. Сигурен съм, че ще се разбираме страхотно. А и ще има с кого да разговарям за ястията ви. Като стана дума за това, какво приготвяте?

— Крем супа от сладки картофи — отвърна тя, сочейки към печката. — Телешко със сос „Пиката“, лингуини, и пай с череша и круши за десерт. — Направи пауза. — Нали ядете телешко?

— Сърцето ми се разтуптя!

На вратата се чу тропане.

— Това вероятно е Джери... — предположи Анджелина.

— Аз ще отворя — предложи Базил, излизайки от кухнята. — И не се безпокойте за мен, ще ям всичко, което сготвите. Умирам от глад. А както е казал Сервантес, гладът е най-добрата гарнитура.

— Хубаво, защото съм сготвила от всичко по много.

Базил въведе Джери и Анджелина ги представи един на друг. Отвори бутилка „Кианти“ и ги остави да си бърбят дружелюбно в дневната. Разбърка супата и аранжира чиниите, чашите и приборите на бюфета, готови за отнасяне на масата. Брачиолата бе опечена и си почиваше във фурната. Оставаше ѝ да свари пастата и да сервира храната в чиниите, но почти бе приключила с всичко.

Извика към дневната:

— Джони пристигна ли вече?

Джери скочи и погледна през прозореца.

— Не още. Не, чакай, за малко да те излъжа.

Силуетът на младежа се появи на външната врата. Базил я отвори и го въведе.

— Влизай, Джони.

— Благодаря, господин Купертино.

— О, здравей, Джери — продължи Джони.

Свали якето си, сгъна го и го постави на страничната облегалка на единия от столовете в дневната.

— Идваш тъкмо навреме, млади човече — каза Базил.

Джери тупна Джони по гърба.

— Вечерята е почти готова. Изми ли си ръцете?

— Да, измих ги у дома — отвърна сериозно Джони.

— И зад ушите ли се изми?

Момчето се замисли малко по-дълго от нужното и Джери се ухили.

— Млъквай, Джери — каза Джони с дръзка усмивка.

— Само те занася, хлапе — каза Базил. — Приготви се за пиршество.

Анджелина се засуети в трапезарията с красиво плато предястия от студени меса, сирена, маслини и чушки, което постави на масата.

— Здравей, Джони — поздрави го тя. — Ако искате да седнете, момчета, ще сложа масата.

— Всичко ухае невероятно — отбеляза Джери.

Базил зае вече обичайното си място, а той издърпа срещуположния стол.

Джони се готвеше да седне начело на масата, но Джери леко докосна ръката му и каза:

— Ей, Джони, не заемай този стол. Той е на Франк. Ела да седнеш до мен, приятел.

— О, съжалявам.

Младежът почтително върна стола на мястото му и седна до Джери. Анджелина сервира храната им и много скоро започнаха с предястията.

Звънецът на вратата иззвъня. Домакинята извика от другата стая:

— Кой би могъл да бъде? Бихте ли отворили, господин Купертино?

Базил стана от масата, остави сгънатата си салфетка до чинията и отиде до вратата. Когато я отвори, видя огромен млад мъж, скръстил ръце отпред като необикновено едър хорист, гладко избръснат, облечен в спретнат и евтин на вид костюм с вратовръзка. Беше толкова грамаден, че закриваше по-голямата част от фона и любезно изчакваше да се обърнат към него, преди да проговори.

— Мога ли да ви помогна? — попита Базил.

— Добър вечер, господине. Казвам се Филип Розети. Това ли е домът на госпожа Д'Анджело?

— Да.

Фил кимна и хвърли поглед назад през рамо към дълъг черен кадилак, паркиран на улицата. Усмихна се и направи знак с вдигнат палец на един едва виждащ се зад черния прозорец мъж, който му махна сърдечно.

Младият човек прочисти гърлото си и пристъпи напред-назад с масивните си крака.

— Джентълменът в колата, чичо ми, дон Еди Франджипани, би желал да се осведоми дали госпожа Д'Анджело има нещо против да се присъедини към него в колата за малко.

Базил го изслуша, а след това също толкова тържествено отговори:

— Ако изчакате, ще попитам.

— Мога да почакам. Благодаря ви.

Базил затвори вратата. Филип не помръдна и на сантиметър. Джери и Джони вече бяха напуснали масата и надничаха през завесите на прозореца.

Анджелина се присъедини към тях, изтривайки ръце в престилката си.

— Кой беше, господин Купертино?

— Имате посетител — отвърна той с нотка на забавление.

— Мили боже! Знаете ли кой е? — попита Джери. — Това е дон Еди.

— За какво говорите? — попита Анджелина, леко подразнена. — Кой идва така по времето за вечеря?

— Никога ли не си чувала за дон Еди? — поинтересува се Джери. — Откога живееш тук, Анджелина?

— Шегуваш ли се? Супата е готова. Кой е този човек?

— Ами — отвърна Джери, — много специален човек.

— Като казваш „човек“ — намеси се Базил, — нали нямаш предвид един от онези „хора“? — Побутна носа си и го сплеска на една страна.

Джери разбра намека му.

— Не. Не е от онези хора по същество, но е много почитан човек, което означава, че онези хора го обичат и затова го наричат „дон“, въпреки че не е.

Търпението на Анджелина се изчерпваше.

— За какво говорите, за бога?

— Слушай — каза Джери. — Този тип отвън, Еди, е израсъл с Шефа, нали разбираш?

Джони, Анджелина, и дори Базил кимнаха.

— Добре — каза Джери. — Очевидно Еди е спасил живота на този човек някога, когато са били деца, или поне така разправят. Затова Шефът винаги се е грижил за Еди. Той самият никога не е искал да се забърква в неприятности, нали разбирате, винаги е бил на чисто, но въпреки това всички го обичат — той ги изслушва, разбира нещата, дава добри съвети и просто им харесва да се навърта покрай тях. Вярват му. Той е... специален.

— И... какво иска от мен? — попита Анджелина с лека загриженост в гласа.

— Иска да разговаря с вас — каза Базил.

— Трябва да отидеш — настоя Джери.

— Къде? — попита тя.

— Иска да отидете до колата и да поговорите с него — обясни Базил.

— Трябва да отидеш — каза убедено Джери. — Много е необичайно. Отваря ти се възможност.

— За какво? — попита тя.

— Точно защото не знаеш каква — обясни той, — затова трябва да отидеш.

Анджелина погледна разтревожена към входната врата, после към кухнята, където вечерята чакаше да бъде сервирана.

Джери постави успокояващо ръка на рамото ѝ.

— Просто иди. Ще наблюдавам от прозореца.

Джони и Базил я гледаха в очакване. Тя изви очи нагоре от силно раздразнение. Смъкна престилката си и я подаде на Джери.

— Добре де! Ще отида — заяви накрая. — Господин Купертино, бихте ли намалили котлона на супата?

— Разчитайте на мен — каза той.

Базил отвори вратата и Филип все още стоеше неподвижно там, на същото място, а вратата беше само на няколко сантиметра от носа му. Кимна, щом видя Анджелина да се приближава, и я поведе по стъпалата.

— Успех — прошепна Базил, докато тя излизаше.

Анджелина последва Фил към автомобила и се качи, когато той вежливо ѝ отвори вратата. Плътна се на синята седалка от кожа и плюш и се озова лице в лице с доната. Стори ѝ се, че е прехвърлил осемдесет и пет. Гладката му бяла коса бе идеално подстригана, изглеждаше сякаш току-що е станал от стола на бръснаря. Носеше красиво палто от камилска вълна с бяла гардения на ревера. Очите му, забеляза тя, бяха в свършения нюанс на безоблачно небе.

Когато заговори, тонът му бе успокояващ и вдъхващ доверие.

— Здравей, Анджелина. Как я караш, скъпа?

— Здравейте.

Изобщо нямаше намерение да му прости, че е прекъснал вечерята.

— Казвам се Ед Франджипани и много се радвам най-сетне да се запозная с теб.

— Здравейте, господин Франджипани — каза тя, като едва разтърси протегнатата му ръка.

— Моля те, Анджелина, наричай ме дон Еди. Така правят всички.

— Извинете, господин Франджипани, не искам да ви пришпорвам, но къщата ми е пълна с хора и се опитвам да сервирам яденето. Така че...

— О. Чух, че си добра готвачка.

— Нима? — Тя кръстоса ръце.

— Да. Чувам много неща. Но и без това имах намерение да дойда и да те посетя за кратко.

За пръв път Анджелина изпита любопитство.

— Защо да ме посетите?

— Заради съпруга ти, Франки.

— Какво за него? — попита тя подозрително. Опита се да прикрие напрежението в гласа си, но то пролича.

Дон Еди се размърда леко на седалката си, за да я погледне по-директно.

— Познавах го бегло. Много го харесвах. Беше усърден работник, добър член на профсъюза. Навъртам се там, нали знаете? Разговарям с мъжете след работа или докато обядват. Приказват с мен за разни работи.

Приятната топлина на колата, упойващият аромат на гардения и мелодичният му глас я привличаха.

— Какви работи? — попита меко тя.

— Искях да споделя една история за теб, която Франк веднъж ми разказа.

— История за мен?

Тези сини очи като на Синатра се възряха право в нея.

— Веднъж, преди няколко години, си преживяла малък инцидент с колата нали?

Анджелина поклати леко глава.

— Всъщност не. Беше с автобус. Отидох в спешното, но в действителност не бях ранена, само малко разтърсена. Никой не пострада истински. Защо Франк изобщо го е споменал?

Дон Еди се усмихна.

— Обичам да слушам истории за семействата на мъжете, знаеш ли? Така и не се ожених, нямам и деца. Един път всички си говорехме за лошите дни, онези, които никога не забравяш. „Кой е най-лошият ти ден?“ Един разправяше едно, друг — друго. А Франки се умълча, но аз го забелязах. Затова преди да си отида, го дръпнах настрана и той ми разказа следната история: Когато получил обаждането, че си претърпяла катастрофа и тръгнал да те търси в болницата, видял жена, която приличала на теб. Носела подобно палто, кървяла, лекарите се занимавали с нея, защото била зле ранена. Отначало си помислил, че ти си тежко ранената. И мисълта, че те губи в онзи ден, го направила най-лошият в живота му.

Анджелина едва успя да прошепне:

— Никога не ми го е казвал.

Той също се умълча.

— Работата е в това, че той заплака, докато ми го разказваше. И когато чух, че е починал, почувствах, че трябва да дойда и да ти кажа, че съпругът ти те е обичал толкова много, че е проронил сълза пред един старец, докато му е разказвал тази история.

Дон Еди взе ръката ѝ, когато очите ѝ се наляха със сълзи. Предложи ѝ чиста бяла кърпичка и тя си поплака тихо на рамото му, върху безупречното му палто, докато той потупваше ръката ѝ.

Анджелина подсмръкна, съвзе се и го погледна с благодарност.

— Искате ли да влезете на вечеря. Сготвила съм много храна.

— Радвам се, че ме покани. Двамата с Фил имахме готвач, доста добър, но той ще отсъства през следващите няколко години. Чух, че си добра готвачка, та си помислихме, че може да опитаме услугите ти. Получих добри отзиви. Имаш ли нещо против?

Анджелина се засмя, а дон Еди потропа по стъклото. Фил, който търпеливо бе чакал отвън и им бе осигурил уединение, обиколи и отвори вратата на Анджелина. Съпроводи я до стълбите, после стори същото и за дон Еди.

За нула време бяха подредени столовете и приборите и дон Еди и Фил хапнаха остатъка от предястията. Супата бе сервирана гореща. Докато всички се захванаха с нея, отначало сърбайки силно, за да не се изгорят, стаята потъна в тишина, като изключим лекото потракване на лъжиците. Анджелина спря и се наслади на момента, на звука и гледката на всички тях, които с удоволствие поглъщаха нейните ястия. Джери, който тактично бе успял да постави дон Еди до себе си, завърза разговор с него, сякаш бяха стари приятели, и чувствата им изглеждаха напълно взаимни. Дори Джони се включи в диалога. Големият Фил не каза и дума преди финалната си реплика: „Благодаря, госпожо Д’Анджело, и лека нощ“, но Анджелина виждаше, че е харесал яденето. Паят се оказа решаващият фактор. Домакинята ги изпрати до вратата, когато си тръгваха и ѝ благодариха един по един. Джери ѝ помогна да разтреби и си тръгна последен. Докато го съпровождаше до вратата, тя бръкна в джоба на престилката си и извади стодоларова банкнота.

— Виж какво намерих под чинията на дон Еди, когато раздигах.

Джери подсвирна.

— Браво.

— Не мога да я приема. Прекалено много е. Трябва да му я върна — настоя тя.

— Не! Не можеш да го направиш. Слушай, той ще ти плаща по този начин. Не е от онези, на които връчваш сметката. И не се тревожи, няма да ти оставя стотачка всеки път. Просто го остави да действа по своя начин. Вярвай ми, всичко ще се нареди.

Анджелина не бе убедена.

— Сигурен ли си?

— Да. Гарантирам ти. Но никога, ама никога не му връщай парите. Моля те, обещавай ми.

Тя се засмя, виждайки колко сериозно го приемаше.

— Добре, добре. Всъщност той е много мил човек. Е, ще дойдеш ли отново утре?

— Със сигурност.

Тя му отвори вратата.

— Ей, Джери, приятно ми беше, че те срещнах отново. Благодаря ти, че дойде.

— Благодаря ти, че ме прие. — Той пхна ръце в джобовете на кафявото си кожено яке и слезе по стълбите. Прокара ръка през косата си, после махна и пое нагоре по улицата. — Лека нощ, Анджелина!

Докато го наблюдаваше как се отдалечава, тя почувства леко присвиване отвътре и едва когато измина целия път до кухнята, успя да определи причината.

Вероятно просто бе гладна. През целия ден не беше хапнала нито залък.

8. НИЩО НЕ МОЖЕ ДА СЕ СРАВНИ С КАШОН ПЪРЖОЛИ

През следващите няколко седмици Анджелина беше толкова заета, колкото не си спомняше да е била отдавна, и се изненадваше колко цялостно новооткритите ѝ задължения изпълват дните ѝ. Вече имаше петима мъже, които я посещаваха шест дни от седмицата на вечеря, а повечето от тях и на закуска. Базил бе толкова надежден, колкото старата ѝ печка — точно в осем на закуска, точно в седем за вечеря. Бе приел като свое неофициално задължение да взема и изпраща Джони, тъй като живеела само през пет врати, а младежът веднага усвои неговата точност. Джери твърдеше, че по отношение на закуската е по-скоро от типа „Кафе“ и „Колгейт“, но винаги се осведомяваше дискретно и се появяваше, ако имаше специално ястие. Забавно бе как удобно успяваше да се окаже в квартала в Деня на белгийските гофрети. Дон Еди и Големия Фил също започнаха да идват на закуска и скоро спряха да я пропускат.

Закуската се оказа по-голямо предизвикателство, отколкото Анджелина бе очаквала, най-вече защото още в началото бе решила да се грижи за индивидуалните нужди на „клиентите“ си. Винаги слагаше на котлона голяма тенджерка с овесена каша и с удоволствие забъркваше няколко палачинки за нула време, но останалите блюда приготвяше основно по поръчка. След първата седмица доби добра представа не само кой какво харесваше за закуска, а и какво му бе нужно. Господин Купертино все още обичаше омлет от време на време, а веднъж му приготви яйца „Мюрет“ — поширани яйца в червен винен сос, сервирани с комат хрупкав френски хляб — ястие, което пожъна голям успех. Разнообразяваше закуските му с горещи зърнени храни, пресни плодове с кисело мляко или селско сирене. Джони си падаше най-вече по купичка корнфлейкс, залята обилно със студено мляко, затова Анджелина поддържаше добро разнообразие от видове, но избягваше твърде сладките. През остатъка от живота си дон Еди с удоволствие би похапвал рохко яйце и препечена филийка с масло, но

тя неизменно го караше да изяжда по една малка купичка овесени ядки, непосредствено преди или след кафето. Големия Фил получаваше специални питателни свръхпорции — понякога бъркани яйца, препечени филийки, картофи и бекон, а друг път — пържени филийки и резен шунка. Анджелина реши да започне сама да досипва в чинията му, когато разбра, че се срамува да си поиска допълнително.

В неделя, в десет часа, след като всички са били на църква, сервираше голямо угощение, което включваше пушена съомга и гевреци, наденички, печени домати с пармезанова коричка, свински пастет (единственият ден, в който го предлагаше), бекон, пресни топли бисквити и плодови мъфини, или домашен плодов щрудел. Правеше омлети по поръчка за Джери и господин Купертино. После отново се събираха в пет за неделното печено и всичките му гарнитури.

В делничните вечери поддържаше трескаво темпо на креативността си и се гордееше, че никога не е сервирала два пъти едно и също, поне досега, въпреки че господин Купертино я молеше да приготви отново любимите му ястия. Парите в края на всяка седмица бяха дар от бога. Джони и Джери й плащаха в брой и тя прилежно им връчваше разписка. Дон Еди плащаше повече от щедро за себе си и Фил и Анджелина си водеше сметка за всички постъпления от него, но просто за всеки случай, ако той я попиташе.

Започваше да си мисли, че ако има още няколко редовни посетители, никак няма да е зле финансово. В мазето държеше допълнителните крила за масата в трапезарията, разполагаше със столове с прави облегалки в спалнята за гости и можеше лесно да ги пусне в употреба, а готвенето за двама-трима повече нямаше да се отрази на друго, освен на приходите ѝ.

Дните се скъсяваха, все още имаше добър запас от мащерка, салвия, риган, лавандула и други билки в градината на двора. Предишната седмица бе внесла на закрито босилека, а розмаринът щеше да го последва скоро. Дворът имаше приятно южно изложение и в него вирееше почти всичко, което засаждаше. Дафиновият лист не би трябвало да е устойчив на климата във Филаделфия, но откакто го бе засадила, всяка зима оставаше жизнен и вече достигаше размерите на малък храст. За днешната вечеря Анджелина бе купила два големи обезкостени агнешки бута, които щеше да навие на руло и да ги обтрие с бахар, сол и пипер, а после да ги опече с пресни билки, сред които

преобладаваше лавандулата. Като допълнение планираше „Рататуи Фритата“ — ястие с жълти и зелени тиквички, задушени с шалот, кориандър и чубрица, запечено с бъркани яйца като гигантски разтворен омлет, и декорирано с цвят от тиква.

Стаята бе изпълнена с упойващия аромат на бахар, когато приключи със стриването му с чукчето в големия хаван. Взе ножиците си, закопча жилетката си върху престилката и излезе в градината. Прокара ръце по растенията. Обичаше начина, по който се изправяха отново и изпускаха уханието си. Беше отрязала здрави стръкчета лавандула, зимна чубрица и малко кориандър, когато оттатък двора, откъм улицата, отекна силен трясък.

— Боже господи! — извика някакъв мъж.

Анджелина пхна билките в джоба на престилката си и се втурна навън. На улицата имаше русокос мъж, застанал до обемист старомоден куфар, разтворен върху тротоара. Панталони, ризи и най-различни принадлежности бяха разхвърляни навсякъде, а разпилени страници се опитваха да избягат на свобода с ветреца надолу по улицата. Изглежда куфарът буквално бе експлодирал.

Горкият човек изглеждаше слисан, като че не знаеше накъде да се обърне или кое да опита да догони и улови най-напред. Докато прекосяваше улицата, за да му помогне, Анджелина не можеше да не забележи, че той е необикновено красив. Следващият порив на вятъра отнесе още няколко листа. Тя се втурна да ги гони, но забеляза по-дребен мъж, спретнато облечен в дрехи от туид, чевръсто да ги сграбчва, докато се търкаляха по тротоара в неговата посока. Беше бърз като котка. Представлението беше забележително. Анджелина стоеше омагьосана за момент, докато го наблюдаваше как намушка последния лист с върха на чадъра си.

Русокосият мъж изръмжа, опитвайки се да натъпче дрехите обратно в счупения си куфар.

— Какво се случи? — попита Анджелина, когато той я погледна смаяно.

— Истинско бедствие.

— Без майтап. Какво направихте, да не го метнахте от покрива?

Мъжът посочи вратата на къщата на Доти.

— Пристигнах един ден по-рано. Търсех скрития ключ и подпрях куфара за секунда. После той се плъзна по парапета и сякаш

излетя в космоса. Когато се удари в земята, направо експлодира.

Ухили се и разпери ръце широко в почуда и недоумение. Стояха и се взираха един в друг. За миг изглеждаха странно, като двама души, които са отишли на среща с непознат. Анджелина разруши магията, когато се наведе, за да вдигне един черен пуловер и чифт чорапи, и ги хвърли в куфара.

Добре облеченият джентълмен от долния край на улицата вече се приближаваше към тях, като подреждаше непокорните страници, докато вървеше.

— Господине — каза той с официален тон, — смятам, че събрах вашите книжа.

— Благодаря ви — отвърна русокосият.

Взе купчината, постави я в куфара и я притисна с черен бръснарски несесер. След няколко минути тримата бяха натрупали всичко на камара в средата на разполовения куфар.

— Много благодаря за помощта и на двама ви. Наистина я оценявам — каза русият мъж, докато другият му помагаше да затвори закопчалките.

— Определено имате много черни пуловери — отбеляза Анджелина.

— Ами те ме вталяват. — Той се усмихна. — Аз съм Гай Мариано. — Протегна ръка.

Тя се протегна, за да се ръкува.

— Аз съм Анджелина.

Беше малко по-висок от нея, с широки рамене, гладко избръснат. По-ранното ѝ впечатление, че е хубав мъж, се потвърди още повече отблизо. Щеше да е дори твърде красив, ако не бе носът му, който вероятно бе счупен един-два пъти в детството му. Имаше приятни бръчици от смях в ъгълчето на очите и неловка, очарователна усмивка.

— Радвам се да се запознаем — отвърна Гай, после протегна ръка и към другия мъж.

— Казвам се Петибоун. Приятно ми е. — Ръкува се и с двамата, после изневиделица се появиха две визитки, по една за всеки.

Анджелина прочете: Д. Уинстън Петибоун, главен снабдител, „Джон Уонамейкър“.

— А защо се опитвате да влезете в къщата на Доти? — попита Анджелина. — Ако не възразявате срещу въпроса ми.

Той пхна ръце в джобовите на черното си палто.

— Доти ми е леля. Ще отседна у тях за известно време.

— Това е необичайно — отбеляза господин Петибоун.

Гай и Анджелина го погледнаха. Той вдъхна свежия есенен въздух само веднъж, като куче, подушило следа, после насочи очи към тях и обясни бързо:

— О, извинете. Не исках да кажа, че е необичайно да отседнеш у роднини. Разсъждавах на глас. Усещам свежа лавандула. И кориандър, и, струва ми се, бахар?

След няколко секунди на учудване Анджелина измъкна от джоба на престилката си китката билки, които бе отрязала по-рано.

— Надушвате всичко това?

— Да. Но изглежда съм пропуснал зимната чубрица.

— Не сте изпуснали много. Току-що набрах тези билки, но бахарът е в кухнята.

— В кухнята? — каза Петибоун. — С прясна лавандула ли готвите?

— Канех се.

Петибоун леко почука с чадъра по тротоара. Тънките мустаци под издадения му орлов нос помръднаха от любопитство, а сивите му очи се оживиха под тъмните аристократични вежди.

— Кълна се, аз съм малко нещо аматьор ценител на изисканата кухня. Много бих искал да зная какво възнамерявате да пригответе с тази лавандула.

Анджелина забеляза проблясваща възможност у този елегантен на вид джентълмен.

— Ако разполагате с няколко минути, мога веднага да ви покажа рецептата.

— Ще намеря време — отвърна той.

Тя се обърна към Гай.

— Защо не донесете куфара си у дома? Господин Купертино идва на вечеря, така че в най-лошия случай той може да ви отвори тогава.

— Добре — съгласи се Гай. — Сигурна ли сте, че не се натрапваме?

— Ни най-малко.

Господин Петибоун пхна чадъра си под мишница.

— Да хванем от двете страни? — предложи той на младия мъж.

— Моля?

— Куфарът. Вие хванете от едната страна, а аз от другата.

— О, да.

Разпределиха товара помежду си като носачи и последваха Анджелина до отсрещния тротоар.

Скоро Гай седеше на кухненската маса с чаша кафе. Господин Петибоун бе застанал на пост до Анджелина, хванал ръце зад гърба си, докато тя умело мариноваше втория агнешки бут.

— Обичам да използвам ароматни билки — обясни тя, — като розмарин или лавандула, особено с агнешко, защото придават аромата си на месото и му вдъхват изцяло нов нюанс, още преди да сте го вкусили.

— Вече ухае прекрасно — отбеляза той, прехласнат от възхищение. — Това е истинска френска провинциална кухня. Чудесно приготвена.

Гай наклони глава на една страна.

— Ей, чухте ли нещо?

— Какво по-точно? — попита Анджелина.

— Някакво тупване.

— Не.

— Добре. — Гай стана и се присъедини към тях край плота. — И така, господин Петибоун, как познахте какво носи Анджелина в джобовете си?

— О, не съм никакъв ясновидец — отвърна той. — Аз съм парфюмер, наред с другите си интереси. Купувам парфюми. Имам изключително развито обоняние. — Потупа носа си отстрани. — Надушвам добре, нали се сещате.

Анджелина се усмихна с разбиране.

— Досега не съм ви виждала в квартала, господин Петибоун.

— Странно стечение на обстоятелствата. Промениха маршрута на автобуса и моят ме води право на тази улица. Радвам се, че го направиха.

Гай вдигна чашата си с кафе към него.

— И на мен ми провървя днес. Щеше да ми е неприятно да загубя онези страници.

Анджелина приключи със завиването на билките в агнешкото и овързването на месото, после си изми ръцете.

— Какви бяха те? — попита тя Гай.

— Работя над една книга.

— О, значи сте писател? — полюбопитства тя.

Младият мъж сведе поглед и завъртя крака си по пода.

— Не съвсем. В момента съм безработен.

— Чувството ми е познато — отвърна тя, тъй като, технически погледнато, също бе безработна, въпреки че всъщност се справяше добре, поне за момента. Издърпа един нож от поставката. — Колко дълго ще останете?

— Още не зная — отговори той. — Мисля, че за известно време.

Анджелина започна да реже тиквичките, първо по дължина, после на тънко, напречно.

— Знаете ли, господин Мариано...

— Гай.

Тя кимна.

— Гай. Като заговорихме за вечерята, трябва да обмислите дали да не се храните тук.

— Наистина ли?

— След като сега леля ви Доти работи нощна смяна, чичо ви, господин Купертино, закусва и вечеря у дома, шест дни в седмицата.

Гай се засмя, внезапно проумял причината.

— Опитвали ли сте супата „Минестроне“ на леля Доти?

Анджелина също се разсмя, с леко чувство на вина.

— Както и да е, цената е съвсем поносима. Готвя за някои от господата в квартала — нали разбирате, за да свързва двата края, след като съпругът ми... той... почина.

— Съжалявам да го чуя — отвърна Гай.

Анджелина се върна в спомените си няколко години назад, когато Франк се прибра неочаквано с двама гости за вечеря, братовчед му Ник и по-възрастен мъж на име Карлос, един от началниците на Ник. Франк излезе да купи няколко бутилки вино, а тя си припомни приятния разговор с Ник и Карлос на кафе в кухнята, докато приготвяше... какво приготвяше? Салата „Цезар“, маникоти и... малиново парфе.

За момент си представи, че Франк неочаквано е довел Гай и господин Петибоун на вечеря и просто е изтичал до магазина на ъгъла

за няколко бутилки вино. Те бяха тъкмо онзи тип мъже, които би му харесало да покани на вечеря.

— Моите съболезнования — каза искрено господин Петибоун.

— Благодаря — отвърна тихо тя. После насочи върха на ножа си към него. — Като отворихме темата, господин Петибоун... — закачливо започна тя.

— Клуб за вечеря? — каза той без секунда колебание. — Великолепно! Бих искал да се присъединя.

— Хубаво. — Тя се обърна към Гай. — Ами вие?

Той завъртя последната глътка кафе в чашата си.

— И аз бих искал — каза, накланяйки чашата. — Щом на чичо Базил му харесва...

— Отлично — заяви Анджелина. — Сега вече масата ми е пълна. Чу се силно почукване на задната врата.

През мрежата Анджелина видя набит мъж в униформа на доставчик да стои на стъпалата до четири големи бели кашона върху ръчна количка.

— Здравейте, госпожо. Доставка на месо.

Тя остави ножа и отвори вратата. Мъжът вкара кашоните право в кухнята и направи справка със списъка в огромните си лапи.

— Какво е всичко това? — попита тя.

— Просто трябва да подпишете, че сте получили месото, госпожо — каза делово той.

— Какво месо? — Анджелина надникна в листа.

Доставчикът прочете списъка.

— Имам свинско и телешко за печене, шунка, наденици, бекон, мляно телешко, свински пържоли, телешки подбедрици, телешки пържоли, няколко цели пилета. Той каза да ви докарам и един кашон хубави стекове.

— Сбъркали сте адреса. Не съм поръчвала никакво месо. — Анджелина провери списъка повторно. — А дори и да бях, къде ще го сложа, за бога?

Мрежестата врата се отвори с трясък и още двама мъже се вмъкнаха с усилие, хванали от двете страни огромен кашон. Бяха набрали инерция и влязоха, преди Анджелина да успее да изрече и дума. Оставиха кашона с тежко тупване.

— Съжалявам, не искахме да блъснем вратата ви, госпожо — каза запотения по-дребен мъж, който бе хванал задната част. — Фризерът за месо в мазето ли да бъде?

Кръвта започна да нахлува в страните на Анджелина.

— Кое? — извика тя.

— В мазето ли да сложим месото, госпожо? — попита набития мъж.

Звънец на входната врата иззвъня.

— О, боже мой, а сега какво? — възкликна тя.

Обърна се, после спря и разпери широко ръце като боксов съдия, който задържа бойците в края на рунда.

— Моля, никой да не мърда.

Прекося решително дневната с Гай, който я следваше по петите, и отвори.

На верандата стоеше дон Еди, сияещ. Наперено свали меката си шапка и я подаде на Фил, който бе застанал точно зад него. Възрастният мъж мина важно покрай Анджелина, потривайки облечените си в ръкавици ръце в радостно очакване.

— Всичко ли пристигна вече? — извика ѝ той, явно доволен, че е дошъл на време за голямото представление.

Докато тя затвори зад Фил, дон Еди бе вече в кухнята и поздравяваше доставчиците на месо като стари другари, които току-що са се върнали от войната. Докато се ръкуваше с Гай и Петибоун, сякаш щеше да се кандидатира за кмет, Анджелина се появи на прага на кухнята, скръстила ръце и потропваща с крак, и го изгледа с най-ледения поглед, на който бе способна за такъв кратък срок.

В ума ѝ проблесна картината на голям кашон с надпис „КУХНЕНСКИ УРЕД“, който изпадна от задната част на един камион.

— Какво сте направили? — настойчиво попита тя с леко обвинителен тон.

Дон Еди погледна всичките си бойни другари, строени около него, уверен в тяхната подкрепа.

— Какво? — каза той, самото възмущение на невинността. — Докарах ти малко безплатно месо, това е всичко.

— Ами фризера?

— А къде ще сложиш всичкото това месо? Анджелина, количеството е голямо — продължи той, като че ли можеше да не е

забелязала.

Кракът ѝ престана да потропва, но ръцете останаха скръстени строго.

Дон Еди се остави на милостта на съда.

— Моля, приеми го като подарък, купен и платен, кълна се. Подарък за новия ти бизнес. Става ли?

Тя сви устни, после се предаде и го прегърна като дъщеря.

— Става. Благодаря ти.

— Добре — каза старецът. — Сега вече се разбрахме. Какво ще кажеш за чаша кафе?

Чувствайки се като у дома си, господин Петибоун взе няколко чаши и каничка и започна да налива кафе на Еди, докато Фил услужливо предложи да отведе доставчиците до мазето и да намерят място за фризера.

Анджелина се обърна и забеляза, че Гай се е облегнал на хладилника с огромна усмивка на лицето.

— Е? Какво? — попита тя, готова да се нахвърли и върху него.

Той сви рамене и не ѝ остана друго, освен също да се усмихне.

— Ами — философски отбеляза той, — не можеш да откажеш кашон пържоли.

9. ИГРА НА СЪДБАТА

Времето и измитите чинии се нижеха, мъжете се чувстваха все по-уютно заедно, а малкият клуб на Анджелина заприличваше все повече на семейство. Дневният режим стана по-либерален и не всички успяваха да дойдат на трапезата всяка вечер (въпреки че никой не отсъстваше без предупреждение, за да знае тя за колко души ще готви). Гай и господин Петибоун се вписаха безпроблемно. Базил не само се радваше, че прекарва времето си с племенника си и има мъжка компания в къщата, но явно се наслаждаваше на дисертациите на Петибоун върху готвенето на Анджелина, тема, по която джентълмените се изказваха с много авторитет и детайлност на познавачи.

Когато дойде ноември, Анджелина се подготви за празничната вълна — Денят на благодарността, Коледа, Нова година, рожденият ден на Франк, нейният. Всички тях щеше да посрещне за пръв път без съпруга си. Очакваше ги с предчувствие за депресия и ужас. Не ѝ оставаше друго, освен да се моли и надява на най-хубавото. И да готви.

Кухнята ѝ се превърна в кулинарно ателие. Започна да приготвя свои собствени бульони, което обикновено ѝ отнемаше по цял ден, и прекарваше свободното си време в разработване и изпробване на нови сосове и рецепти в малки партии, преди да ги сервира за вечеря. Предишния ден молеше Петибоун или Базил да ги опитат, после коригираше подправките, за да усъвършенства вкуса за следващата вечеря.

Понякога ѝ се струваше, че готви денонощно. Но така ѝ харесваше. В кухнята си се чувстваше в свои води — разбъркваше, кълцаше, опитваше, миеше, поддържаше дневника си с рецепти, като педантично си записваше резултатите от експериментите си с научна точност. Тичаше от печката към масата. Задълженията я разсейваха от натрапчивия призрак на скръбта, чиято сянка никога не напускаше ума ѝ за дълго.

Ноември и приближаващата зима означаваха за Анджелина задушено — дългото, бавно, радостно готвене на жиливи, но красиво прошарени късчета в пикантни бульони, докато месото накрая се предаде и се откъсне от костите, за да заплува в богатия си собствения сос.

Osso buco беше едно от любимите ястия на Франк, но бе твърде скъпо, за да си го позволява често. Да, сега го приготвяше за маса, пълна с гости, но не можеше да не изпитва известна нелоялност, когато готвеше едно от любимите му ястия, а той не можеше да му се наслади.

Пропъди тази мисъл, напомняйки си, че Франк никога не би завидял на някого за менюто, което тя замисляше. Той би харесал тези мъже и би искал да опитат най-хубавите ѝ блюда. Реши, че тази вечер ще сложи най-добрата трапеза, на която е способна, в негова чест.

Но тъй като той не можеше да хапне от ястията, тя също нямаше да го направи, в знак на солидарност.

Анджелина вари телешките подбедрици цял следобед в домашен пилешки бульон и вермут, с шалот, чесън и сушени билки. Направи пресни спагети с яйца и предястие от пикантни мариновани зеленчуци, които бе приготвила предната седмица. Когато телешкото напълно бе придало деликатния си, но неповторим вкус на течността, и месото започваше да се къса от костите, Анджелина отдели, прецеди бульона и го редуцира, преди внимателно да добави яйцата и сметаната, за да се получи гъст светъл сос, който освежи с няколко капки лимонов сок, преди да го сервира в големи плата със спагети и да гарнира щедро чиниите с магданоз и каперси.

За десерт Анджелина сервира ябълков „Тарт Татен“ и кафе.

— Анджелина — поинтересува се господин Петибоун, докато му наливаше безкофеиново кафе, — ако не възразяваш, че питам, как приготви соса? Направи ли *liaison*, застройка?

— Да — отвърна тя, впечатлена.

— *Liaison*? Сериозно ли, господин Петибоун? — каза Базил. — Мислех, че това правех с Луис О’Донъл, когато бях на петнадесет и се промъквахме зад училището.

Джери за малко не се задави с кафето си. Анджелина се засмя и шеговито го удари по ръката.

— О, я млъквай — каза тя. — Господин Петибоун е напълно прав. Ако не внимавате и загреете всичко наведнъж бавно, ще получите сос, пълен с бъркани яйца.

— Да — потвърди Петибоун. — А киселината в лимона и каперсите — чудесен избор, между другото — тя балансира сметаната, така че да не е прекалено тежко на вкус. Беше фантастично.

— Както обикновено — добави Гай.

Джери би всички тях с леки аплодисменти.

— Господин Петибоун — започна Базил, — бихте могли да станете кулинарен критик. Как се научихте да цените храната? Много сте ерудиран, трябва да призная.

— Посещавах някои курсове. И, за щастие, израснах в домакинство, където хубавата храна бе на почит — обясни той. — Баща ми беше психолог и кабинетът му бе у дома. За съжаление майка ми често не се чувстваше добре, затова обикновено готвеше баща ми и след известно време това се превърна в негова страст. Особено му се удаваше азиатската кухня, макар да е необичайно.

— Китайска храна? — каза Джони. — Не знаех, че човек може да си я сготви, смятах, че трябва да си я купиш за вкъщи.

Това предизвика смях у всички, въпреки че последва оживена дискусия дали наистина не е прав.

През последната седмица Джони бе настоял да остава след вечеря и да помага с чиниите. Не бе продумал и дума, просто една вечер изчезна в кухнята и започна да ги мие. Анджелина бе достатъчно тактична да не привлича внимание към този нов развой на нещата, съзнавайки, че ще го накара да се чувства неудобно. Оценяваше помощта и се чувстваше донякъде виновна, задето му позволява да се нагърби с допълнителна работа.

Джони започна да почиства, след като всички, освен дон Еди и Фил, си бяха тръгнали.

— Анджелина — попита Еди, — би ли могла да ми приготвиш две препечени филийки и да ми сложиш в една чиния от кокалите с мозъка, скъпа?

Тя веднага разбра какво иска и се върна с две филийки и телешки кости в една чиния, леко затоплени. Еди потри ръце и започна да остъргва сочния мозък от тях в чинията си с обратната страна на вилцата. Размаза костния мозък върху филийките и се наслади на

всяка хапка. Фил търпеливо чакаше наблизо в дневната, разположил се на един стол с „Дейли Нюз“.

— Знаеш ли — каза Еди, докато се хранеше, — когато бях малък, майка ми, Роуз, бабата на Фил, готвеше телешки кокали и винаги ми ги запазваше за края на вечерята. Бях най-малкият и брат ми и сестра ми обикновено си изяждаха яденето по-бързо от мен, затова тя винаги ме глезеше накрая. Мисля, че не съм хапвал подобно нещо след смъртта ѝ.

— Как почина? — попита Анджелина.

— Рак. Фил бе единственият ѝ внук. Живееше с нея, докато завърши училище, през цялото време, откакто починаха майка му и баща му. Тя го боготвореше.

Анджелина забеляза, че докато Еди изричаше това, вестникът на Фил се бе снишил с няколко сантиметра. Сигурна бе, че го видя да изтрива сълза. Върна се в кухнята за момент, после отиде в салона и мина незабелязано откъм гърба му.

— Фил? Искаш ли и ти да ги опиташ?

Той се стресна, но тя просто постави салфетка на скута му и му подаде вилица и неговата чиния с препечени филийки и кокали.

— Благодаря, госпожо Д'Анджело. Много.

— Да ти е сладко.

Тя хвърли поглед назад и го видя да похапва със същия ентусиазъм като Еди. Гледката стопли сърцето ѝ. До тази вечер не бе осъзнала, че макар и мълчалив, Фил се вслушваше и размишляваше над всичко.

Когато двамата с Еди си отидоха, Анджелина изми съдовете, а Джони ги подсуши и подреди.

— Знаеш ли, Джони, всъщност не е необходимо да ми помагаш с чиниите. Това е част от сделката.

Той продължаваше усърдно да ги подсушава.

— Не мога просто да си тръгна и да ви оставя с всичките съдове, госпожо Д'Анджело. Освен това, ако баба ми разбере, ще ме погне. И с право.

— Как е тя в дома?

Джони се усмихна.

— Много добре. Чувства се като пчела майка.

— Понеже си толкова мил, ще изпека бисквити, за да занесеш от тях на нея и сестрите.

— О, много ще ѝ е приятно.

Той замълча, докато подсушаваше следващите три чинии. Анджелина се опита да зърне лицето му. Реши, че се опитва да събере кураж да каже нещо.

— Всъщност — започна Джони, — освен всичко друго, се опитвах да получа шанс да разговарям с вас насаме.

Анджелина се постара да се концентрира върху съдовете и да му даде възможност да се изкаже.

— Наистина ли? — попита мимоходом. — За какво?

— За романтични работи. — Очевидно дълго бе търсил правилните думи и ги изрече бързо, като отлепянето на лейкопласт.

Анджелина веднага разбра накъде бие, но не можа да се стърпи и впи очи в него, докато му подаваше следващата чиния:

— Джони, не мислиш ли, че съм твърде стара за теб?

Въпросът предизвика силно изчервяване и по двете му бузи. Анджелина го побутна игриво с ханша си.

— Не... не това имах предвид... — заекна той.

— О, не, виж каква физиономия направи! — каза весело тя. — Зная, миличък, съжалявам, просто те занасях. Разбирам точно за какво говореше.

— Да, да... за Тина.

— Разбира се, че за Тина. И какво искаше да знаеш?

Джони постави последната суха чиния върху купчината, погледна Анджелина с най-сериозно изражение и каза поверително:

— Наистина съм луд по нея.

Младата жена взе кърпата от ръцете му и подсуши своите.

— Мисля, че тайната ти е излязла наяве. — Засмя се. — Вие двамата се гледате влюбено от деня, в който се запознахте.

— Да, но ето въпроса ми. Излизаме заедно и чувствам, че Тина е подходящото момиче за мен, и че се разбираме, но кой е правилният момент за... за...

— Предложение?

Джони изглеждаше облекчен, че го е назовала вместо него.

— Да.

Тя скръсти ръце и се подпря на плота. Мислите ѝ се отнесоха самоволно към далечните светли дни на тяхното ухажване.

— Отговорът се подразбира. Ти сам ще разбереш кога е подходящият момент. Той просто ще ти се изпречи.

— Наистина ли?

— Франк ми каза, че преди да ми предложи, е носил пръстена в джоба си три седмици.

— Сериозно?

— Изчаквал, докато разбрал, че моментът е подходящ.

— И кой бе той? — попита Джони.

Когато видя милото, сериозно изражение на лицето му, Анджелина прозря у него качества, които Тина сигурно обичаше до смърт.

— Е — каза тя, — това е нещо лично. Но той го улучи. И ти също ще го направиш. Повярвай ми.

Джони разгъна кърпата и я простря на решетката да съхне.

— Добре, ще последвам съвета ви — отвърна той. — Просто ще го усетя.

Почти виждаше как плановите се оформят в главата му. Джони и Тина изглеждаха така подходящи един за друг. Какъв късмет, че се бяха намерили. Независимо от всичко, когато се оженеха, въпреки върховете и спадовете, хубавите и тъжните моменти, това щеше да бъде приключението на живота им. „Какво ли не бих дала, за да изживея още един ден от брака си с Франк!“

Прегърна Джони за кратко.

— Ще го усетиш. Довери ми се. Но пак ще ми помагаш за чиниите, нали?

— О, разбира се.

Следващия ден, слава богу, бе събота, и Анджелина спа до единадесет часа. Събуди се, чувствайки се силно замаяна, с тежест в ръцете и краката и ѝ бе нужен половин час, за да се измъкне от приятното си топло легло.

Рядко се успиваше, особено толкова до късно, но отдаде отпадналостта си на стрес и преумора — работеше непрекъснато, без почивен ден, и то след толкова години на готвене само за двама души.

Чувстваше се смазана чак до обед и се надяваше да не се разболява. Реши да не се тревожи, сложи тенджера супа с картофи и праз и лежа сгушена на дивана през по-голямата част от следобеда.

В около четири без петнадесет се почука на вратата и тя откри, че Гай стои на стъпалата пред входа.

— Здравей — поздрави я, усмихвайки се.

— Здравей. Нали знаеш, че е събота?

— Разбира се — отвърна той, сравнително сигурен във фактите.

— Тази вечер не готвя. Събота е почивният ми ден.

— Да — съгласи се напълно той.

Анджелина отдавна се бе примирила с феномена, че мъжете в нейния живот рядко или почти никога не пристъпват директно към въпроса.

— Е — каза тя накрая, — тогава до утре?

Следващата пауза продължи достатъчно дълго, за да стане неудобно, и тя почти бе затворила вратата, когато той заговори:

— Виж...

Отвори отново и вежливо попита:

— Да?

— Искях да зная дали си заета довечера.

— Аз?

— Тази вечер има вечеринка в залата на църквата. Базил ми каза.

Чудех се дали би искала да отидеш.

— С теб?

— Не като на среща или нещо подобно. Но аз... определено може да вървим до там заедно.

Анджелина се замисли. Можеше и да е приятно да излезе от къщата за разнообразие и да се срещне с някои хора.

— Да, добре — отвърна най-сетне.

— Чудесно.

След като получи отговор и изпълни мисията си, Гай слезе до средата на стълбите, после се втурна обратно нагоре.

— Добре. В колко часа?

— Не трябва ли ти да ми кажеш? — попита Анджелина.

Той потърси с очи часовника на китката си, осъзна, че не го носи и каза:

— В седем?

— Добре. Дотогава. Чао.

Тя затвори вратата и наблюдава през пердетата как Гай прекоси улицата. Анджелина постоя за момент и обмисли нещата. Щом не ставаше дума за среща, предполагаше, че всичко е наред, но в момента се разкайваше за прибързаното си решение. Може би трябваше да поиска време, за да го обмисли. Но пък какво лошо можеше да има, ако излезе от кухнята за разнообразие? Никакво, реши тя и влезе вътре, за да си сипе топла супа.

Залата в сутерена на „Сейнт Джоузеф“ бе облицована с ламперия от шперплат, а зеленият килим отдавна бе овехтял. Но беше топло и уютно, с няколко домашни допълнения като меките кресла, дарени от местни хора. С малко празнична украса ставаше чудесно място за провеждане на танцови забави или лотария за събиране на пари за поредната достойна кауза.

Анджелина и Гай влязоха заедно, бърбрейки непринудено, докато минаваха през двойните врати и слизаха надолу по стълбите към празненството. Присъстваха много от хората от квартала, стари познайници, които от край време подкрепяха църквата, децата и внуците им, домакини, които се грижеха за безалкохолните напитки и сандвичите, мъже от местния пенсионерски клуб, които държаха бутилки бира за гърлото и бистреха различни теми. Дани де Фино пускаше музиката — все едни и същи песни и в същия ред, както всякога, когато озвучителната му система и колекцията му от ретро плочи присъстваха на сбирките.

Базил ги забеляза веднага и поздрави Анджелина с радушна прегръдка.

— Ти дойде, Анджелина! — После тупна Гай по гърба. — Браво. Не мислех, че ще се справиш, момче.

Анджелина стрелна Базил с пронизващ поглед, докато по лицето му пробяга мимолетно изражение на вина.

— Какво трябва да означава това? — попита тя.

— Просто ми се струва, че твърде много се застояваш у дома в събота вечер — обясни той. — Не гледай нас, идеята беше на Доти — и си я биваше. Много се радвам, че дойде. — Топло стисна ръката ѝ.

— Защо да не взема нещо за пиене? Анджелина, искаш ли пунш?
— попита Гай.

— Предпочитам сода, благодаря.

Гай се отдалечи, като умело си проправяше път между няколкото двойки на дансинга.

Анджелина се приближи до Базил.

— Знаете ли — каза тихо, — вие, изглежда сте забравили, че наскоро загубих съпруга си. Не се интересувам от уговорени срещи, господин Купертино, особено с някой от сътрапезниците ви.

Базил се поклащаше в такт с музиката.

— Това не е среща, а излизане.

— Глупости.

— Имате проблем от етично естество ли? — попита той със забавление.

— Да, донякъде — отвърна тя, повишавайки леко тон, за да подчертае непоколебимостта си.

Базил не наруши ритъма си и добави:

— Като не броим етичните съображения, не смятам, че и той се интересува от вас по какъвто и да е начин.

— Какво трябва да означава това? Защо не? — попита тя, почувствала жегване от наранената си гордост, въпреки че току-що ѝ бе казал онова, което сама искаше да чуе.

— Не че не би могъл да се интересува. Просто го познавам от дете и не е от хората, които прибързано се впускат в нещо. Всъщност колебливостта е най-отявлена му черта. Колебаеше се дали да играе футбол, в кое училище да постъпи, колебаеше се дали да се посвети на службата, колебаеше се дали да остане на служба. Единственото, в което съм сигурен, е неговата колебливост.

— За какво говорите?

— Затова дойде тук — продължи Базил. — Защото се колебае.

— За кое?

Той се наведе и заговори малко по-тихо:

— За семинарията.

Анджелина се ококори.

— Той е свещеник? — прошепна.

— Не още. Учеше за свещеник в семинарията „Сейнт Чарлс“ на Сити Лайн. Оставаха му два месеца до завършването, но напусна и

дойде при нас.

— Защо е напуснал?

— И аз самият съм любопитен. Предполагам, че не е сигурен дали иска да бъде свещеник.

Тъкмо тогава Гай се появи с бира и бутилка сода с огъната сламка в нея.

— Кюфтенцата изглеждат доста добре. Искате ли да си вземем нещо за ядене? — попита той, подавайки ѝ напитката.

— Ти върви — отвърна Базил. — Аз вече изядох три сандвича с кюфтенца. В събота се храня, за да живея. През всички останали дни живея, за да се храня. — Поздрави Анджелина с лек елегантен поклон. — Ще си намеря партньорка за танци. Нали се сещате, да живна малко.

Отдалечи се от тях с изненадващо грациозна танцова стъпка.

Анджелина се поотпусна, след като Базил я увери, че намеренията на Гай към нея не бяха романтични. Похапна и пийна, послуша как старците разказваха глупави вицове и разговаря с няколко приятелки, които сякаш не бе виждала цяла вечност. През по-голямата част от времето Гай не се отдели от нея, въпреки че явно привличаше вниманието на доста жени.

Анджелина не знаеше как да тълкува факта, че някои жени бъбреха и хвърляха погледи към тях. Може би бе излязла твърде скоро, помисли си тя. Не бе емоционално подготвена за възможността ненужно да се подлага на клюки. Видимо се напругна, когато Тери Д'Орацио, която обичаше да одумва всекиго, се запъти към тях.

— Здравей, Анджелина. Изненадана съм да те видя тук — заяви тя, поздравявайки Гай с кимване. — Искях да те питам нещо. — Анджелина затаи дъх. — Мислиш ли, че можеш да ни направиш един чийзкейк с череши за следващата благотворителна кампания?

Анджелина въздъхна.

— О, ами да, естествено, щом е за благотворителност.

— О, добре. Много си мила — каза Тери.

После я прегърна, усмихна се на Гай с любопитство, обърна се и се отдалечи.

— Изглеждаш пребледняла, добре ли си? — попита той.

— Да. Съжалявам. Просто... Мисля, че толкова общуване ми беше достатъчно. Искате ли ти се да излезем?

— Разбира се, хайде.

Излязоха на свеж въздух. Още не беше късно, едва минаваше девет и половина, и много хора се разхождаха наоколо — двойки и групи хлапета, тръгнали към следващата си спирка или без определена посока. На Анджелина ѝ хрумна, че откакто Франк бе починал, не е ходила другаде, освен на покупки — имаше чувството, че почти не се е отделяла от печката.

Погледна към Гай. Вървяха в съвършен синхрон един до друг. Той имаше много хубав профил.

— Предполагам, че трябва да ти благодаря, задето ме изведе от къщи — каза тя.

— Идеята беше на Базил, но всъщност удоволствието беше мое.

— Странно ли се чувстваш, след като си бил в служба на църквата? — предпазливо попита тя.

Гай вдигна очи, за момент несигурен какво има предвид, докато не осъзна, че Базил трябва да бе изплюл камъчето.

— Защото напуснах семинарията ли?

— Да. Предполагам, че веднъж постъпили в нея, малко мъже я напускат.

— Би се изненадала.

— Е, защо напусна?

Той изглеждаше замислен, сякаш се надяваше, че може този път да открие лесен отговор на въпрос, над който размишляваше от известно време.

— Трудно е да се каже. Стар съм за семинарията, знаеш ли? Завърших колеж, бях в морската пехота и смених няколко работи, преди да постъпя там.

— И какво те накара да си събереш багажа и да дойдеш при Доти? Случи ли се нещо?

Той поклати глава.

— Ще ми се смееш.

— Няма. Обещавам.

— Ами — започна Гай, докато вървяха, — в семинарията доста те натоварват с ученето на латински и доктрините, и прочее. Доста тежко е и имах чувството, че се нуждая от почивка, затова взех влака и отскочих до Вашингтон за един ден. Искях просто да съм сам, да

разгледам музея на въздухоплаването и космонавтиката, да се поразходя и да си проясня ума.

— Става дума за музея „Смитсониън“, нали?

— Да. Та, беше слънчев ден и вървах покрай „Нешънъл Мол“, а една жена мина в син корвет кабрио. Не успях добре да разгледам лицето ѝ, но беше млада и хубава, а дългата ѝ коса се вееше от вятъра. Изчезна след няколко секунди, ускори и отмина, но образът ѝ някак си се запечата в ума ми. Продължавах да мисля за това. То се натрапваше в мислите ми, дори и по време на молитва. После започнах да се съмнявам в себе си, питах се дали наистина съм готов да се посветя по начина, който изисква полагането на обета. Сякаш чувствах бремето на предстоящите ми години, а дори не бях започнал все още.

— Ами, това е човешко.

Гай ѝ се усмихна замислено.

— Мисля, че църквата има малко по-високи изисквания. Затова и може да се каже, че все още се опитвам да си изясня въпроса.

— Кой въпрос?

— Дали животът не предлага нещо повече от онова, на което ще се посветя.

— Честно ли? — попита Анджелина. — И аз самата се питах същото.

Бяха забавили крачка и спрели. Гай погледна над рамото ѝ, после се усмихна като човек, осенен от внезапно вдъхновение.

— Може пък да разберем. — После направи театрална пауза. — Виж.

Оттатък улицата, на срещуположния ъгъл, на предния прозорец — на една от къщите близнаци имаше ръчно рисувана табела, обточена с коледни лампички. На нея пишеше:

Гадаене на длан — Карти — Ясновидство. Мадам
Сусатска.

На Анджелина би ѝ било трудно да обясни колебанието си на човек, който не принадлежи към квартала. От Саут стрийт, колкото по-нататък отиваш, толкова по-често можеше да видиш ръчно рисувани табели на гадателки, често работещи от дома си. Повечето хора гледаха

на това като на безобиден начин за иначе самотни жени да припечелват допълнително, но когато беше на около двадесет, една белокоса жена на име Лейла ѝ предсказа бъдещето и когато свърши, ѝ подаде бележка, на която бяха написани само три думи: „Мечтата се отлага“.

През следващата година Емалин се разболя и Анджелина трябваше да остане у дома да се грижи за нея, после и за баща си, и така нататък. Не беше чак толкова вярваща, но не приемаше подобни неща лековато. Но Гай изглеждаше толкова нетърпелив и заинтригуван, че влязоха.

Вътрешното разположение на къщата на мадам Сусатска съответстваше на познатия план на къщите от квартала. Салонът може и да не беше почистван от прах толкова често, както повечето, а напрако на дивана и столовете небрежно бяха драпирани множество пъстроцветни материи, някои боядисвани на ръка, някои бляскави като коприна, потопена в брокат. Впечатляваща колекция от ароматизирани свещи от различни марки и размери блещукаше по радиатора и на помощните масички, а смесеният аромат на пачули, жасмин, лавандула, бор и тиквен пай придаваха на стаята атмосфера, която бе същевременно загадъчна и безвкусна. В средата на стаята седеше голяма маса за карти, от онези със сгъваемите крака, които лесно се прибираха. Отгоре ѝ бе метнат шал с ресни, обсипан с луни и звезди.

Стопанката на дома влезе забързано в стаята с две различни чаши горещ чай. Едната беше с Гарфийлд, а другата с рисунка от „Далечната страна“. Отдавна бе преминала средната възраст, дребничка, облечена във флорален пенъоар върху сини джинси и пухкави домашни пантофи. Косата ѝ беше къдрава, с цвят на корк и улавяше отблясъците на светлината по странен начин. Не носеше никакъв друг видим грим, освен тежки зелени сенки, но имаше висящи обици, които сякаш бяха задигнати от полилей за трапезария. Зад нея се клатушкаше дебело куче, което се строполи тежко на плетения килим.

— Заповядайте, деца — изрече любезно с дълбок, дрезгав от пушене глас, — хубавата чаша чай създава подходящото настроение. Как се казвате?

— Това е Анджелина, а аз съм Гай.

Жената зае мястото си с ръкомахане, като че призоваваше ясновидските си способности.

— Можете да ме наричате Ясновидкова.

Тя се наслади на смаяните изражения на лицата им и се разсмя.

— Майтапя се! — изкиска се. — Просто исках да разведрия атмосферата. Ако всички сме в добро настроение, мога да се съсредоточа малко по-добре върху лъча. Аз съм Сандра. О, вие двамата сте големи красавци.

Анджелина подозрително подуши чашата си.

— Какво е това?

— Билков чай, сладурче. Дяволска уста и лайка. Ще ти помогне да се почувстваш по-добре.

— За кое? — попита разтревожено Анджелина.

— Наскоро си загубила някого, нали? — каза ведро Сандра. — Виждам, че имаш някакво облаче — потупа леко собствените си гърди — ето тук, около сърцето.

Анджелина усети ледени тръпки по ръцете си. Точно там го чувства най-силно.

— Е — продължи Сандра, — гадаенето струва по пет долара на човек или осем за двама ви като двойка.

Анджелина се съвзе и веднага възрази:

— О, ние не сме двойка.

Сандра я изглежда с леденостуден и всезнаещ поглед.

— Остави на мен да преценя това, мила. — Шумно стовари тесте карти „Таро“ пред Гай. — Цепи!

След повече от час празните чаши от чай и наполовина изпитите бутилки кола седяха забравени пред Гай и Анджелина, които гледаха нервно домакинята си.

Сандра обърна Кралицата на вълшебните пръчици и погледна към младата жена.

— Готвачка ли си, миличка, или градинарка?

Анджелина, която все още бе доста стресната, просто кимна.

Сандра въздъхна, поклати глава.

— Трябва да се поотпуснеш малко. Може би не бива да прекарваш цялото си време само в едно занимание. От много работа и малко забавления се затъпява.

Засмя се силно. Нито Гай, нито Анджелина се присъединиха.

Картите покриваха масата, разположени във формата на звезда, в колони, кръстове, Крале и Кралици на коне, Рицари със златни потири, Смърт и един беден човечец, вечно висящ с главата надолу, който все излизаше от тестето.

Сандра обърна картата с Шута и погледна директно Гай.

— Намираш се на кръстопът, нали, красавецо?

От известно време не беше продумвала, затова той се стресна.

— Може и така да се каже.

— Опитваш се да вземеш решение ли?

— Да.

— Е, не го прави. Не си готов.

— Добре, госпожо.

Скоро бележникът на Сандра, който бе изписан с драскулки и някакви дълги серии заплетени нумерологични бележки, видимо се покри с частици от гумата, остатъци от подострянето на моливи и цигарена пепел.

— Това е интересно — промърмори на себе си гадателката. — Тук определено става нещо интересно.

Продължи да трие и проби дупка в хартията. Облиза пръста си и залепи мъничкото парченце отново на мястото му.

— Какво има? — попита Анджелина, чиито нерви започваха да се изопват.

Сандра се почеса по главата и Гай бе сигурен, че забележа няколко пращинки брукат да падат от косата ѝ. Тя внезапно обърна на празна страница и започна да пише трескаво, като ученик, който се надбягва с времето на изпит.

— Бих ти казала, че ще срещнеш красив непознат — изрече тя, докато драскаше, — но очевидно това вече се е случило.

Вдигна очи и намигна на Гай, усмихвайки се широко. Довърши бележките си и откъсна страницата с такава сила, че накара Анджелина да подскочи.

— Ето какво се получи — каза Сандра, привела рамене, склонила вежди и присвила очи до непроницаеми цепки. — Обикновено пиша една страница с бележки за живота на всекиго и бих ви посъветвала да ги приемете сериозно. Нали затова вземам пари? Защото не се будалкам. И вие не се будалкайте със Сандра. Разбрахте ли?

Гай преглътна с усилие.

— Мисля, че да — каза той.

— Хубаво. Добро момче — отвърна тя. — Ето това получих за двама ви. Вземи го, миличка. — Сгъна листа на две, след това отново и отново, после го подаде на Анджелина. — Направете ми услуга, прочетете го заедно, точно преди да се приберете у дома.

Последното нещо, което Анджелина искаше от това преживяване, бе да ѝ връчат някаква бележка.

— Не можете ли просто да ми кажете...?

— Не. Моля ви, угодете на старата дама. Бъдете смели. Дължите ми осем кинта.

През целия остатък от пътя към дома това сгънато листче хартия прогори дупка в джоба на Анджелина. Беше много по-лошо, отколкото когато бе отнесла у дома бележка от директора, след като бе избягала от училище и отишла в библиотеката, за да вземе автограф на книгата си от Джулия Чайлд. Поне *това* наистина си бе струвало.

Докато изминат в мълчание няколко оставащи пресечки до тяхната обща улица, вече не издържаше на напрежението. Пристигнаха от горната страна на улицата, така че първо спряха до нейния дом. Тя се закова на място.

— Добре. Пристигнахме. Да го прочетем ли сега?

— Трябва — каза Гай. — Или сме се минали с осем долара.

— Добре, но трябва да го направим заедно. Става ли? Работата е сериозна.

— Дадено. Започвай, щом си готова.

Анджелина извади бележката от джоба си.

— Треперя — каза тя, тресейки се отчасти от студа, но отчасти и от неочакваната значимост на момента.

— Не се безпокой. До теб съм — успокои я Гай.

Тя я разгъна и я отдалечи на една ръка разстояние, за да внесе драматизъм.

— Ето — изрече задъхано.

Гай се приближи до нея под уличната лампа и заедно прочетоха бележката. Единственият ред бе написан със завъртания почерк на Сандра:

Може би държиш нов живот в ръцете си.

И двамата осъзнаха едновременно, докато четяха, че се държат за ръце. Погледнаха се, пуснаха се и бързо се отдалечиха на няколко крачки. Монахините в училището биха се гордели с тях.

— Е, вечерта беше много забавна — каза Гай.

— И аз също, тоест такава беше. Забавна.

— Значи ще се видим утре?

— Да, ще приготвя печено — отвърна тя.

Анджелина се хвана за парапета и постави крак на първото стъпало.

Гай се извърна наполовина към къщата на Доти.

— Ами лека нощ.

— Лека.

Когато стигна до собствената си врата, той погледна назад към улицата. Анджелина чакаше на най-горното стъпало и му помаха. Нощният ветрец праметна кичур коса пред бузата ѝ. Той имаше чувството, че още стои точно до нея.

Стори ѝ се, че го видя да се накланя в нейната посока, като че се канеше да слезе по стълбите и да прекоси отново улицата. Изчака още няколко мига.

Гай ѝ махна в отговор и двамата влязоха в къщите си.

„Не се будалкайте със Сандра.“

10. СЕДЕМ НЕЗАБРАВИМИ РИБНИ БЛЮДА

Анджелина влезе през вратата на магазина за морски дарове на Наполито, който бе пълен с дами, млади и стари, които поръчваха, обменяха клюки и се блъскаха да се прередят. Отвън магазинчето изглеждаше като всяко едно от стотиците такива в квартала. Отвътре бе от обикновено по-обикновено и не бе помислено за каквато и да е реклама или удобства. Нямаше маси, столове, нямаше щанд, меню, нито картини по стените, нямаше рибарски мрежи, окачени по тавана и украсени с бутаторни риби и миди, просто варосани стени, циментов под и стъклени витрини, пълни само с лед и възможно най-прясната риба.

Беше декември и Анджелина си бе обула топлите подплатени ботуши с равни подметки, защото краката ѝ се подуваха и напоследък усещаше болки в кръста, причинени според нея от стоенето в кухнята през цялата седмица. Опита да се справи с проблема с равни подметки и киснене на краката със соли „Елсом“ от време на време преди лягане. Най-практичните решения винаги действаха най-добре, казваше Емалин.

Анджелина спря до вратата и вдиша дълбоко, като всеки друг път. За нея това бе удоволствие и част от преживяването. Наполито продаваше риба, но никога не бе доловила каквато и да е миризма. Не бе усетила и миризма на дезинфектанти или почистващи препарати. Мястото просто ухаеше на чистота и може би лек нюанс на морски пръски.

Гай бе предложил да я съпроводи и да ѝ помогне с покупките, но тя бе извадила пазарската си количка и решила да отиде сама. Не бяха обсъждали срещата с гадателката Сандра. И двамата се отнасяха към цялата работа с добро чувство за хумор, а и в студената светлина на деня бе по-лесно да я омаловажат. Но тя тревожеше съзнанието ѝ. Държеше листчето в нощното си шкафче и се улови, че през няколко вечери го вади и поглежда.

Поклати глава. Слава богу, че успяваше да си намира работа. Наближаваше Бъдни вечер и трябваше да подготви пиршеството със седемте рибни блюда.

Те бяха традиция в дома ѝ, докато растеше. Баща ѝ бе благословен в живота си в много отношения, едно от които бе, че жена му и майка му обичаха да си правят компания. И двете обичаха да готвят и вместо да се съревновават в кухнята, се допълваха и учеха една от друга. И така Анджелина разполагаше с предимството не само на обединените им познания и умения, тъй като и двете бяха учителки по природа, но и на добрия им пример. Нона въведе практиката да празнуват Бъдни вечер с трапеза, която се състоеше изцяло от класически италиански морски дарове, обичай, наследен от майка ѝ, която бе израсла в Южна Италия. Тогава въздържанието от месо в петък и на католически празници бе основно правило, а седемте рибни блюда отдавна се бяха наложили като правилния брой заради седемте тайнства.

Анджелина и Франк винаги прекарваха Бъдни вечер у Мама Джия с брат му Джо, съпругата му Мария и Тина. Джия беше стратегът на пиршеството, а Анджелина и Мария се включваха с готовност, но нямаше съмнение кой е господар в кухнята ѝ.

Франк и Анджелина винаги пристигаха първи. Двете със свекърва ѝ се затваряха в кухнята, а Франк се подготвяше за играта с брат си Джо. Това беше единственото време на годината, когато вадеха шахматната дъска. Франк никога не можеше просто да седи и да гледа телевизия, затова докато играеха и замисляха следващите си ходове, двамата с Джо сменяха плочи на стария грамофон. Програмираха хубава селекция от коледни записи — разбира се, Синатра, Джони Матис и любимия на Джия Пери Комо, но винаги вмъкваша и по някоя песен на Евърли Брадърс, Отис Рединг и дори малко Елтън Джон, който караше Мария и Тина да танцуват в кухнята.

Анджелина и Франк винаги си запазваха Нат Кинг Коул за Коледа. Щом свършеха игрите на шах, Франк магически се появяваше до нея, докато тя готвеше, за да я „надзирава“, целуваше я по шията и си отмъкваше по няколко маслини от чинията с предястия. Можеше буквално да усети гъделичкането от брадата му и нежния аромат на хубаво вино в дъха му. Очакването на внезапната му поява в кухнята

до нея може би щеше да ѝ липсва повече от всичко друго на Бъдни вечер.

Тази година бе предложила всички да дойдат в дома ѝ на празнична вечеря — семейството ѝ, „Клубът на ергените“, Доти, госпожа Капуцио. Искаше къщата ѝ да е колкото се може по-пълна, а денят — възможно най-натоварен, тъй като нямаше представа как ще понесе да се събуди сама в леглото си в коледната утрин.

Пусна госпожа Скардузо пред себе си на опашката. Винаги се уверяваше, че ще има време да бъде обслужена от Анджело, дребничкият и престарял търговец на риба, който беше институция в магазина на Наполито, откакто бе пораснала достатъчно, за да вижда над щанда.

Веднъж, преди няколко години, бе поръчала цяло филе от съомга. Един нов младеж в магазина ѝ го бе опаковал предварително, за да е готово, когато дойде, но щом го отвори вкъщи, изненадващо долови миризма на престояла цял ден риба. Не беше вмирисана, но определено не бе толкова прясна, колкото бе свикнала да я получава. Докато стоеше в кухнята, размишлявайки какво да предприеме, на вратата се почука. Беше Анджело, който държеше ново филе от съомга, което тикна в ръцете ѝ с джентълменски поклон, характерен за стария континент, заедно с цялата сума и най-искрените си извинения, че поради небрежността на едно невежо момче рибата, която е възнамерявал да остави за храна на котките, е попаднала в ръцете на клиентка, и то такава, за която знаеше, че е отлична и внимателна готвачка. Тя му благодари многократно и се опита да му върне парите, но той просто вдигна ръка, поклони се отново и си тръгна. От този ден насетне, станеше ли въпрос за риба, за нея не съществуваше друг продавач, освен Анджело.

Пропусна още една клиентка, после видя, че се е освободил.

— Весела Коледа, Анджело! — поздрави го ведро, пускайки листчето с номера си в кошничката на щанда.

Той вдигна поглед и повехналото му, дълбоко набръчкано лице засия в широка усмивка.

— Buon Natale, Анджелина, buon Natale.

Беше му дала поръчката си предварително и той я бе изпълнил, нарязал и приготвил, но имаше обичай да изчаква и да опакова всеки артикул пред очите на клиентите. Анджело обичаше да има последна

възможност да огледа всяко парче риба, което продаваше, преди то да излезе през вратата.

— Пригответе ли моята bassala? — попита тя.

— Bassala е осолената риба, защото Божието слово придава вкус на света.

Всяка риба по традиция имаше специална религиозна причина да бъде сервирана на пиршеството и Анджелина прехвърли списъка с Анджело, сякаш рецитираха литургични въпроси и отговори на църковна служба.

— Миди и стриди? — попита тя.

— Защото Бог е твоят щит пред бедите — отвърна той.

— Калмари?

— Защото Бог може да протегне ръце и да те открие, където и да идеш.

— Пригответе ли ми змиорките?

— Защото Божието слово е като светкавица в ушите ти. — Големи бели пакети опакована риба се появяваха на плота с всяка благословия.

— Корюшките?

— Дори и най-малкото същество ще се изравни с най-големите при Пришествието.

— А камбалата?

Анджело я погледна и закачливо потупа едното си око.

— Божиите очи са винаги отворени.

Тя се пресегна, стисна ръката му и пъкна всички пакети в кошницата си.

— Благодаря, Анджело и весела Коледа!

Старецът ѝ прати няколко въздушни целувки, докато се оглеждаше за следващата клиентка.

— Ciao, скъпа. Buon Natale.

На Бъдни вечер Анджелина прекара по-голямата част от деня в приготвления, а Джия и Тина дойдоха към пет часа, за да ѝ помогнат с готвенето. Господин Купертино пристигна в пет и половина, за да подреди бара, а когато наближи седем, се бяха събрали почти всички: Джери, господин Петибоун, Доти, Джо и Мария, Фил и дон Еди.

Последни пристигнаха Гай и Джони и качиха госпожа Капучио по стълбите в инвалидна количка, която бяха заели от дома. За нея ставаше все по-трудно да се придвижва, но иначе изглеждаше здрава, добре обгрижвана и развълнувана да бъде в компанията на всички тях.

Анджелина и Тина ги посрещнаха на вратата.

— Как се справихте с пренасянето? — Анджелина попита Гай, докато Тина тикаше старицата към топлата дневна.

— Ами, честно казано, затруднихме се, докато я сложим в количката. Ъ, нали разбираш, докато измислим... къде да я хванем — обясни той.

На Анджелина ѝ бе интересно, но и леко се притесни.

— Шегуваш ли се? — попита тя.

— Боя се, че не — отвърна Гай. — Не беше най-доброто, на което сме способни. После се появи сестра Бартоломю и ме удари с бастуна си, накара ме да се наведа, госпожа Капучио ме хвана за врата и накрая я пренесох чак до таксито. Двамата с Джони ми се смееха през цялото време.

Анджелина се ококори.

— Запознали сте се със сестра Бартоломю? Как ви се стори? — попита тя любопитно.

Гай разтри ръката си и се замисли за минута.

— Страховита — отвърна и влязоха, затваряйки вратата.

Скоро в кухнята стана напечено. Първото блюдо бе вариация на френска рецепта, която съществуваше от времето на Огюст Ескофие, Baccala Brandade. Анджелина приготви смес от мляко, треска, зехтин, пипер и прясно настъргано индийско орехче. Изстиска две глави печен чесън, малко лимонов сок и доста магданоз, а след това я сервира като сос с квасен хляб и затоплени питки, придружени от чаши пенливо вино „Просеко“.

Второто блюдо бе любимо на майка ѝ и се наричаше „Яздеци ангели“ — прясно почистени стриди, обвити в тънки резени прошуто и запечени върху филийки хляб, намазан с билково масло. Когато стридите се запичаха, те се извиваха и заприличваха на ангелски криле. Анджелина подсили свежестта им с мъничко паста от аншоа и уасаби върху всеки ордъовър. Обичаше „Ангелите“ от дете, те представляваха божествени хапки.

Третото ястие бе печена маринована змиорка върху пирожки от ориз „Арборио“. Цял ден бе мариновала змиорките и ги бе изпекла точно преди да ги сервира с оризовите пирожки и сирене „Асиаго“.

Последва салата „Цезар“, гарнирана с горещи панирани корюшки. Баща ѝ хрупаше мъничките сребристи рибки като пържени картопки. Тази вечер тя ги аранжира изкусно около купчини салата „Цезар“ във всяка чиния и ги внесе през вратата.

Като пето блюдо от предишната вечер бе приготвила голяма тенджера от своята средиземноморска супа с миди, по-лека версия на манхатънската гъста мидена супа. Последните две ястия бяха поширани калмари, пълнени с пармезан, върху лингуини в доматен сос и специалитетът на вечерта — печена камбала със сос от кориандър.

Атмосферата напомняше трескавата вечерна работа зад кулисите в кухнята на добър ресторант.

— Тина, миличка — извика Анджелина, — можеш ли да донесеш чиниите от салатата?

— Вече го направих, сложих ги ей там — отвърна момичето.

Джия грабна голяма тенджера от печката и я пренесе с мъка до мивката.

— Изваждам пастата за калмарите с лингуини.

— Давай — каза Анджелина. — Тина, вземи две големи купи и се пригответи да разсипеш лингуините. Ще донеса калмарите.

— Готово — извика Тина, докато вземаше втората купа.

Джия разбърка лингуините и ги поръси със зехтин и черен пипер, докато домакинята сипваше калмарите и соса.

В кухнята ѝ се струваше по-горещо от обичайното, вероятно защото старата печка не спираше. Докато Джия и Тина сервираха супата, Анджелина си наля чаша ледена вода, подържа я до слепоочието си за минута, после я изпи на екс.

— Анджелина, двете с теб можем да пренесем купичките, става ли? — попита свекърва ѝ. — Тина, трябва да седнеш до Джони и да хапнеш нещо.

— И си свали престилката — напомни домакинята. — Сложи си хубавия бял пуловер.

Момичето избърса ръцете си и бързо целуна Анджелина по бузата, после каза:

— Отивам — и се втурна през вратата.

Джия дойде да ѝ помогне с разпределянето на калмарите и лингуините в двете купи.

— Няма ли да седнеш и да хапнеш нещо?

— Не, мамо, стомахът ми се обърна от готвенето на всичките морски дарове. Ами ти?

Джия довърши работата си и вдигна купата.

— Никога не сядам.

В трапезарията виното, храната и коледните песни бяха възцарили магията на празничното настроение на трапезата. Всички разговаряха, смееха се и аплодираха поредното пристигащо блюдо. Тина целуна Джони по бузата и седна до него на масата, докато господин Петибоун обиколи и ѝ наля чаша вино.

Когато Анджелина и Джия влязоха тържествено, всяка с голяма купа за паста с калмари и лингуини, изригнаха още одобрителни възгласи — „Хе-ей!“ от дон Еди и „Браво!“ от господин Петибоун, както и още аплодисменти. Анджелина се поклони шеговито, после се върна в кухнята, докато Джия и Доти започнаха да разсипват пастата по чиниите.

Случилото се след това се превърна в семейна легенда.

Доти старателно се придвижваше от лявата страна на масата и когато стигна до Джони и Тина, младежът услужливо отмести стола си на една страна, за да обслужи първо Тина. Доти загреба и когато лингуините попаднаха в чинията на девойката, една случайна капка от доматения сос хвъркна като искрица от ударен кремък и цопна върху белия ѝ кашмир пуловер.

Тина зяпна от изненада.

Без да се замисли, действайки инстинктивно, Джони извади кърпичката си от джоба на самото си. Когато я измъкна, годежният пръстен, около който бе обвита, литна и се завъртя във въздуха.

Всички проследиха летежа му във внезапна тишина. Пръстенът описа дъга и се приземи върху покривката, въртейки се като монета, а малкият диамант хвърляше отблясъци, преди най-сетне да потрепери и застане.

Като в сън Джони внимателно го вдигна и се взря в очите на Тина.

Джия светкавично надникна в кухнята и припряно прошепна на Анджелина:

— Ела веднага, Джони ще ѝ направи предложение!

Младата жена остави кърпата, втурна се в стаята и застана до свекърва си, и двете впиха очи в младата двойка, за която времето бе спряло.

Джони се обърна и огледа всяко от очакващите лица около масата, сякаш търсеше напътствия в последния момент. Джери улови погледа му и бавно направи жест с ръка, сочейки към земята. Джони падна на коляно.

Джия погледна Джери с категорично одобрение.

— Тина — изрече Джони с ясен, непоколебим глас, който тя нямаше да забрави никога, — обещавам да те обичам до края на дните ни, ако ми окажеш честта да станеш моя съпруга.

Със сълзи в очите и без миг колебание тя отвърна:

— Да, Джони.

Той плъзна пръстена на пръста ѝ, а тя се хвърли в обятията му. Избухнаха оглушителни аплодисменти и в стаята започнаха да се разменят прегръдки и потупвания по гърба. Лееше се вино, вдигаха се тостове и чашите кънтяха в спонтанно тържество.

Очите на Анджелина се обърнаха и тя се свлече на пода като мъртва, без да помръдва.

Очите ѝ потрепнаха няколко пъти, но тя не дойде напълно в съзнание, докато доктор Витале не пристигна след около двадесет минути, веднага щом Джия му се обади. Той живееше само на няколко преки и беше техен семеен лекар от толкова дълги години, че Джия знаеше, че може да разчита на доктор Ал да зареже всичко и да дойде веднага, дори и на Бъдни вечер.

С възможно най-голямо внимание мъжете бяха преместили Анджелина от пода на дивана в дневната, бяха поставили възглавница под главата ѝ и я бяха завили с одеяла, за да я затоплят. Всички се бяха струпали притеснено в предната стая, докато доктор Витале премери пулса ѝ, леко повдигна клепачите ѝ един по един и освети с фенерче зениците ѝ, после бръкна в черната си чанта и намери капсула амоняк. Счупи я под носа ѝ и очите ѝ веднага се отвориха, а тя се опита да се изправи до седнало положение.

— Някой да намали фурната — каза Анджелина.

Джери се засмя, не само защото се бе събудила, а защото продължи от момента, в който бе припаднала. Джони постави ръка на рамото на Тина, а дон Еди нададе шумна въздишка.

— Погрижих се за фурната, скъпа — каза Джия. — Как се чувстваш?

Анджелина все още бе дезориентирана и огледа всички, за да се окопити.

— Много съм замаяна. Зави ми се свят и... какво се случи?

— Припаднахте — каза Базил, който все още изглеждаше пребледнял.

— Изплаши ме почти до смърт — добави Гай, който пръв се бе притекъл до нея.

Известна руменина се върна по страните ѝ и погледът ѝ се спря на Джони и Тина.

— Тина — каза тя, протягайки ръка, — сгодихте ли се?

Момичето протегна своята ръка и Анджелина се надигна на лакът и се поизправи, за да разгледа пръстена.

— Вие двамата, веднага елате и ме прегърнете.

Тина се наведе и я прегърна силно, а Джони я последва. Анджелина стисна здраво ръката му, за да му покаже, че се е справил както трябва.

Доктор Витале бръкна в чантата си и извади стетоскоп.

— Можеш ли да се наведеш малко напред?

— Мисля, че да. — Тя седна и се наведе, от което се задъха.

Лекарят я преслуша внимателно за минута, после свали слушалките и ги хвърли обратно в черната си чанта. Оправи вратовръзката си, отдръпна се от младата жена и се приближи към Джия. Разговаряха тихо миг-два и Анджелина чу свекърва си да казва: „Да, разбира се“.

Джия се обърна към всички и размаха престилката си в посока на трапезарията.

— Tutti a tavola^[1] — каза тя, като плесна рязко с ръце. — Връщайте се на масата, хайде. Всичко изстина.

Когато заговореше с този тон, хората обикновено се подчиняваха. Всички бързо се придвижиха подред обратно към трапезарията, но разбираха и без да им казват, че докторът искаше да остане насаме с Анджелина.

Доктор Витале седна отново и нежно я потупа по рамото.

— Анджелина, кога за последно си идвала при мен?

Наложи се да помисли. Все едно я бяха попитали кога се е изповядвала за последно. Толкова бе трудно да си спомниш, освен ако наистина не си съгрешил или боледувал.

— Не зная, май миналата година, когато бях болна от грип?

Доктор Витале бръкна в джоба на жилетката си, погледна часовника си, после го пхна на мястото му.

— Възнамеряваше ли скоро да дойдеш на преглед?

За миг тя почти загуби нишката на разговора. Доктор Витале винаги гледаше да я накара да се отпусне, преди да премине към съществените въпроси за здравето на семейството. Имаше чувството, че си приказват за времето и той ѝ намекваше за лимонада и бисквитки с шоколадови парченца.

— Не. Просто бях уморена, това е — отвърна тя.

Той не отговори и Анджелина изведнъж стана подозрителна, леко уплашена и доста разтревожена.

Лекарят беше непроницаем.

— Нещо не е наред ли?

Доктор Витале се облегна в стола си и сложи ръце на коленете си.

— Не бих казал, че не е наред.

— Какво има? — попита тя, подготвяйки се за новината.

Той се усмихна.

— Ами, освен ако обичайно нямаш двоен пулс, ще имаш бебе.

— Какво?

Той изчака търпеливо и заговори отново едва когато се увери, че тя започва да проумява ситуацията.

— Не само това — продължи, — ами трябва да си в четвъртия месец.

Ушите ѝ внезапно пропищяха, а след това Анджелина дочу звъntenето на прибори в съседната стая. Беше благодарна, че доктор Витале бе изпратил всички отново в трапезарията и сега бяха останали само те двамата.

Полегна отново и ръцете ѝ се задвижиха колебливо по корема. Съзнанието ѝ трескаво прехвърли изминалите няколко месеца,

точичите се свързаха, звездите се подредиха и изведнъж почувства със сърцето си, че той е прав. „О, боже мой!“

В края на краищата, не бяха само те двамата.

— О, боже мой — промълви тихо. — Нося бебето на Франк.

[1] Всички на масата! (ит.). — Б.пр. ↑

11. В ПАЯ Е ИСТИНАТА

От детството си Анджелина помнеше едно много странно усещане. Всяко лято майка ѝ и баща ѝ я водеха на крайбрежието в малко бунгало край океана. То беше собственост на една възрастна стара мома, леля на баща ѝ, която го отдаваше под наем за седмица на туристи, но и съвестно оставяше време за ваканции на членове на семейството. Две седмици се печаха и плискаха в прибоя, ядяха раци, пържен лефер и дъвчащи бонбони, и Анджелина се прибираше у дома черна като циганче. Тогава сдържаше дъха си — в мига, в който баща ѝ завърташе ключа на входната врата.

След двуседмично отсъствие винаги имаше чувството, че отново вижда собствената си къща за пръв път. Беше вълнуващо. Докато родителите ѝ внасяха багажа, тя тичаше от стая в стая и отбелязваше всичко — картините по стените, на които никога не обръщаше внимание, свежия аромат на килима, който майка ѝ бе почистила с прахосмукачка, преди да заминат, огромните размери на вярната им стара кухненска печка, докато най-накрая се качваше на горния етаж и преоткриваше собствената си стая, хвърляше се на леглото и прегръщаше стария плюшен лъв, с когото спеше. В действителност нищо не се бе променило, но в онези безценни няколко мига познатият ѝ свят от ежедневието изглеждаше съвсем нов и различен.

Бе престанала да изпитва това усещане, когато навърши тринадесет, а скоро след това пралеля ѝ почина и къщата бе изгубена за семейството, но сега изпитваше същото и то толкова силно, че почти не можеше да говори. Всичко бе същото и все пак се бе променило.

Повика Джия, която обхвана лицето си с ръце, щом чу новината. Прегърна Анджелина така бързо и силно, че за малко и двете да паднат на дивана. Поплакаха си съвсем за кратко и Джия изрече набързо благодарствена молитва, а Анджелина и доктор Витале се прекръстиха, свели глави.

— На кого да кажа? — попита възрастната жена изведнъж. — Трябва да съобща на Тина. И да се обадя на Джоуи и Мария.

Анджелина се усмихна в съгласие и кимна, но все още изглеждаше бледа и отмаляла.

— Разбира се, мамо, моля те, кажи на всички, но мисля, че е най-добре да ида да си полегна за известно време.

Джия ѝ помогна да стане и я наметна с одеялото.

— Хайде, скъпа, ще те кача горе. Ще се погрижа за всичко, не се тревожи.

Доктор Витале се изправи.

— Доктор Ал, ще останете ли да хапнете? — попита Джия.

— Не, благодаря. Трябва да се прибирам у дома при съпругата си. Нали ще доведеш Анджелина на преглед вдругиден?

— Ще дойде — обеща тя.

— Благодаря ви, че дойдохте, докторе — добави Анджелина, все още смутена и залитаща.

Лекарят си сложи шапката и взе чантата си.

— Не се притеснявай, всичко изглежда наред. Почини си. Лека нощ.

Повдигна леко шапката си и излезе, а Джия енергично съпроводи младата жена нагоре по стълбите.

Анджелина спеше в леглото си, все още облечена под тежката завика. Беше тъмно, но в стаята се процеждаше лунна светлина. Очите ѝ се отвориха, когато дочу силен смях от долния етаж, последван от аплодисменти. Явно се вихреше голямо празненство. Не бе сигурна колко дълго е спала. Взе плетеното одеяло, метнато върху облегалката на стола пред тоалетката, загърна се и тръгна надолу боса.

Когато стигна до най-долното стъпало от трапезарията долетя нов смях. Джери трябва да бе казал нещо смешно с привичната си точна преценка на момента.

След като зави зад ъгъла, видя някой да седи начело на масата с гръб към нея. Това не се бе случвало преди. Докато се приближаваше, той се обърна и се усмихна.

Беше Франк, с риза и вратовръзка, и голямо парче торта пред себе си. Никой друг около масата не я погледна, когато влезе, просто продължиха да си бърбят приятелски помежду си.

— Какво правиш тук? — попита тя.

Франк се засмя и килна глава настрани, както правеше, когато се канеше да я закачи. Винаги можеше да го предугади.

— Как е възможно да не си знаела, че ще имаш бебе? — Тонът му бе нежно присмехулен, а лицето му излъчваше любов, но също и загриженост.

За Анджелина това бе като да разговаря със съкровена част от себе си.

— Не си забелязала всички промени в твоя... нали се сещаш — каза Франк.

— Моят какво? Нямах представа за какво говориш. Скъсах си задника от работа, не се хранех редовно, а и освен това, в случай, че не си забелязал, напоследък спя сама. Така че го отдадох на липсата на...

— Липсата на какво?

Харесваше блясъка в очите му, въпреки всичко. Вдигна очи към тавана, а после ги присви към него и каза:

— Бях... заета.

Франк знаеше кога да изостави една тема.

— Беше толкова заета да готвиш за другите, но сега не бива да забравяш да се храниш. Ядеш за двама, нали знаеш?

Той стана и тръгна към кухнята. Последва го и изчака, докато издърпа стола си и ѝ направи знак да седне.

— Седни. Ще ти приготвя нещо за ядене. Трябва да хапнеш.

Очите на Анджелина се отвориха с потрепване — отново беше в леглото си.

— Здравей. — Джери бе издърпал един стол до леглото и светнал малка лампичка в другия край на стаята. — Трябва да хапнеш — повтори той.

— Какво каза? — Тя се размърда под завивките, после се изправи и облегна възглавниците.

— Донесох ти нещо за ядене.

Джери стана и се върна с поднос. Върху него имаше купичка супа, чиния със солени бисквитки и чаша джинджифилова бира. Една от възглавниците падна на пода. Джери остави подноса на нощното шкафче.

— Аз ще я вдигна. Опитай това.

— Какво е?

— Нищо особено. Пилешки бульон, малко пипер и кускус. Правех го за малкия си брат, когато беше болен и не ходеше на училище.

— Не знаех, че имаш брат — отбеляза Анджелина, намествайки се удобно.

— Да, имах. Като малък се разболя от множествена склероза. Почина на тринадесет години.

— О, боже. Не знаех. Много съжалявам.

— Благодаря. Беше чудесно хлапе. Да можеше да го видиш как играе бейзбол, преди да се разболее! Беше страхотен! — Джери отново седна на стола до леглото.

— Как се казваше? — Анджелина духна бульона в лъжицата си.

— Кевин. Как е супата?

— Гореща. Идеална — изрече с благодарност.

— Трябваше да й сложа малко кубче лед, за да се охлади. Всички, освен Джия си отидоха, но ти изпращат поздравления. Как се чувстваш?

— Добре съм. Изненадана съм.

— И още как. Добре дошла в клуба. Започваме да шием ризки.

Анджелина се отпусна и стопли, докато горещата течност се спускаше в гърлото ѝ и затопляше тялото ѝ. Усещаше, че постепенно я обзема някакво чувство, отначало познато и сгряващо, сякаш се сгушва в удобен стар пуловер, но и някак обезпокоително. Беше странно и интимно да осъзнае, че в спалнята ѝ има мъж.

Поизправи се в леглото.

— Благодаря ти, Джери.

Той също се поизправи в стола си.

— Хапни си. Ще сляза долу. Джия ще се качи, тя ще остане да спи тук. Ще се повъртя малко, за да помогна с разтребването. Извикай, ако имаш нужда от нещо.

Стана и тръгна към вратата.

— Благодаря ти още веднъж — каза тя.

— Няма защо. Весела Коледа, Анджелина.

Гай седеше сам в трапезарията, когато Джери слезе. Джия бе сервирала три чаши за кафе, три малки кристални чашки и бутилка

мастика.

— Мислех, че си си тръгнал — отбеляза Джери, заемайки обичайното си място край масата.

— Джия ме покани да остана на питие — обясни Гай, докато наливаше по малко от аперитива за двамата. — Наздраве.

Чукнаха чашите си и отпиха.

— Наздраве — каза Джери.

— Как е тя? — попита Гай.

— Добре — отвърна му той с усмивка.

— Имах предвид как се чувства? Попита ли я?

— Разбира се, че я попитах. Нищо й няма.

— Ще се отбия на сутринта — каза Гай почти на себе си. — Сигурен съм, че ще й е нужно да поговори с някого.

Челюстите на Джери се стегнаха в неразгадаема гримаса.

— Убеден съм, че утре кухнята ще е затворена.

Гай срещна погледа му решително.

— Какво имаш предвид?

— Просто казвам, че тя е добре, това е. Не мисля, че са нужни ранни визити сутринта.

— Ей, желая й само най-доброто — обясни Гай.

— Аз също.

— Кафето е готово — обяви Джия. Стоеше на прага, обрамчена в светлина, с кана прясно кафе, и изгледа и двамата съсредоточено, преди бавно да отиде до масата и да започне да налива чашите.

Настани се на един стол срещу мъжете. Гай й подаде чашката с мастика, а Джери добави захар в кафето си, което им позволи да се занимаят с нещо друго, освен себе си. Джия леко подуха кафето си и изчака, докато й отдадат цялото си внимание.

— Израснах край двамата си братя и всичките им приятели — започна тя, — така че нека ви кажа, че мога да разпозная признаците, ясно ли е?

Двамата замръзнаха — леко виновни, и двамата малко понамусени — и заслушаха.

— Познавам Анджелина — продължи тя. — И ако някой може да се справи с подобно изпитание, това е тя. Но тялото преживява шок в много отношения. Моята и вашата работа е да се уверим, че тя

разбира, че не е сама. Но в момента се нуждае от приятели, а не от гаджета. Capisci?

— Просто искаме да помогнем — отвърна Гай.

— Всички това искаме. Няма от какво да се притесняваш, Джия — каза Джери.

— Не се притеснявам — отговори тя. — Но смятам да си лягам.

Разтребиха чашите и тя ги изпрати до вратата. Прегърна и двамата, пожела им за последен път: „Buon Natale“ и заключи за през нощта. Докато дърпаше предните завеси, видя как Гай и Джери разговаряха за минута, после се ръкуваха под уличната лампа, преди да се отправят в противоположни посоки.

Бяха достатъчно млади, за да й бъдат синове, но съзнаваше, че си има работа с двама зрели мъже с преживявания, за които не знаеше нищо. Нямахме как да разбере дали ръкостискането им бе знак за примирие или казваше: „Нека по-добрият спечели“. Обаче чувстваше, че ги познава достатъчно добре, за да прецени, че са джентълмени, и най-вече се надяваше, че дълбоко в себе си се бяха съгласили да се отнасят към ситуацията и Анджелина по начин, който стоеше над всичко — с уважение.

Минаха седмици, преди Анджелина да се приспособи към новото в своя свят. Закуските и вечерите продължиха точно по график, въпреки че станаха по-обикновени, не така авантюристични и попитателни — а и получаваше много повече помощ в кухнята. Нейните храненици джентълмени, винаги почтителни и учтиви, изведнъж бяха станали силно загрижени. Джия буквално щеше да се пръсне от гордост и нетърпение — между бременността на Анджелина и предстоящия брак на Тина тя бе в стихията си, готова да раздава съвети и помощ при най-малкия повод. Тина, която явно бе решила да смае своя годеник в кухнята, отчаяно искаше да научи тайните на доматения сос на Анджелина.

Избраха един неделен следобед наскоро след Нова година и Анджелина извади старата месомелачка с приставката за пълнене на наденички на майка си. Джия бе изразила желание да отиде до месарницата и донесе хубави свински черва, няколко килограма шарено свинско от бут и плешка, блестящи с чиста бяла мазнина, и

двукилограмова говежда плешка. Не всеки ден вадеха мелачката за пресни домашни наденици и кюфтета, както не се случваше често Джия и Анджелина да се съберат, за да предадат майчината рецепта на следващото поколение.

Джия търпеливо инструктира Тина за правилните техники на изплакване и приготвяне на червата, после ги остави настрана, докато Анджелина ѝ показваше как да направи соса — да започне с бял лук и ситно накълцана целина, свеж магданоз и тъмночервени, сладки чушки за пържене; да добави обилно количество чесън (ситно накълцан); да подправи с морска сол, счукан червен пипер и прясно млян черен пипер; да ги задуши на умерен огън в хубав зехтин; щедро да поръси сушени билки от градината (шепа риган, розмарин и босилек); след това да сложи голяма лъжица доматино пюре; да поври още малко, докато всички съставки напълно се хомогенизират; да изсипе големи кутии сурово консервирани намачкани домати и чаша червено вино (за предпочитане „Санджовезе“ или „Бароло“); отново да подправи с пресни билки; да усили огъня докато заври силно, после да намали и да се оттегли.

— Това ли е всичко? — попита Тина с приглушен тон, когато свършиха.

— Да. Прави го по същия начин може би... десет години — каза Джия.

— По-късно, когато усвоиш рецептата, може да я промениш и да я направиш своя собствена — добави Анджелина.

Джия и Тина смляха свинското за надениците, а после Анджелина ѝ даде указания за реда и пропорциите на подправките. Студеното време се бе отразило на артритата в кокалчетата на старата жена, така че двете по-млади започнаха да пълнят надениците и да ги прищипват на равни разстояния. Бяха стигнали до средата на второто черво, когато Анджелина неочаквано позеленя като полуузрял банан.

— Ъх-ох — каза тя и изтича от стаята, притиснала устата си с кърпа.

Тина и Джия чуха трясването на вратата на банята, после звуците от повръщането на обяда ѝ. Минути по-късно, бледа, изтощена и отпаднала, тя се върна полека в кухнята, подсушавайки ръцете си.

Плачеше.

— Не мога да се справя.

Джия я хвана за раменете, докато Тина припряно изми ръцете си в мивката зад тях.

— Не се тревожи, скъпа — успокой я възрастната жена. — Всичко ще бъде наред.

Анджелина се обърна с лице към нея, а очите ѝ бяха изпълнени с отчаяние и сълзи.

— Ами ако не мога, Джия? Бебето... Как ще се справя без Франк? — Задави се при изричането на името му.

Изхълца силно и сърцераздирателно и се свлече на един стол. Тина ѝ подаде няколко салфетки и я прегърна откъм гърба. Останаха заедно, докато Джия наля студена вода от чешмата в една чаша, добави щипка сол и малко лимонов сок, после я отнесе до масата и накара младата жена да отпие бавно.

Изчака търпеливо, докато се съвземе и добие малко по-здрав вид. След това се наведе и тихо каза:

— Можеш да се справиш. Всички ние сме до теб, за да ти помагаме с каквото е необходимо. Всички. Знаеш го, нали?

— Да, зная го. — Анджелина я потупа по рамото.

Гласът на възрастната жена стана още по-сериозен, когато продължи:

— Има и още едно нещо, което не бива да забравяш.

— Какво? — попита снаха ѝ и си издуха носа.

— Горките мъже. Никой от тях си няма жена. Ако спреш да им готвиш, ще гладуват до смърт и ще *умрат*.

Тогава Анджелина се разсмя, същото направи и Тина.

Джия се усмихна с мълчаливо удовлетворение. Криеше още няколко изненади в ръкава си. Никой не подозираше, но можеше да бъде много забавна, стига да пожелае.

На Базил му стана навик да се отбива у Анджелина веднъж-дваж седмично в ранния следобед с някое лакомство, което споделяха. Седяха и си говореха известно време, обикновено за някоя плоча, която бе слушал, или картина, която бе видял, или последната книга, която четеше. Тя започна мислено да го нарича „Гласът за култура на

господин Купертино“ и очакваше с нетърпение компанията му дори повече, отколкото сладкишите, които носеше. Появи се на вратата в един вторник по палто и шапка от туид, стиснал кафяв плик. Повдигна шапка за поздрав и тя го пусна в кухнята.

— Какво сте донесли? — попита, широко усмихната.

— Маслен брикъл — гордо отвърна той, докато вадеше изненадата от торбата. — Любимият ми вид сладолед.

— О, обичам го. Не съм го опитвала от цяла вечност... добър избор.

— Харесва ми името. „Маслен“, разбира се, с което не може да сбъркаш, и „брикъл“... каквото и да значи. Какво е „брикъл“, всъщност?

— Никой не знае — каза Анджелина. — Ще донеса купички.

Извади две големи лъжици, лъжица за загребване на топки и чинии, и се заеха с кутията, докато Базил въвеждаше темата на деня.

— Току-що дочетох „Сирано дьо Бержерак“. О, боже каква история! И какъв край! Знаете ли го?

— Онзи с големия нос ли? Разбира се.

— Да, онзи с големия нос. И въпреки че е влюбен в красива жена, Роксан, любовта на живота му, не може да се осмели да я заговори или да се доближи до нея, защото чувства бремето на носа си. Тоест чувства, че тя ще го отхвърли заради вида му. Или още по-зле за него, няма да го приеме на сериозно.

— Значи му липсва увереност, защото се срамува от вида си?

— Не. Ни най-малко. Тъкмо обратното. Оказва се, че е най-самоувереният мъж на земята. Бие се с меч, разбира от кулинария...

— Наистина ли? — попита тя.

— Да. Най-добрият му приятел е пекар.

— Значи няма начин да сбърка — вметна тя.

— А Сирано е страхотен писател. Казвам ви, поезията просто струи от него. И тъй като не иска Роксан да е сама, пише най-хубавите писма, с които най-добрият му приятел, младият и красив Кристиан, да я ухажва. И как я ухажва само!

— Тя се омъжва за Кристиан? — попита тя.

— Не — отговори Базил. — Кристиан го убиват във войната. А Роксан решава да го оплаква двадесет години, докато накрая открива,

че Сирано е бил онзи, който я е обичал през цялото време, и че тя също го обича. Но е твърде късно, разбира се, защото той умира.

— О, не. Тъжно е.

— Точно така е. Момичето е имало тази страхотна любов точно под носа си, можело е да посегне и да я сграбчи по всяко време. Но е предпочело да не я забележи. И така е направило избора си. Много завладяваща история.

Гребяха сладоледа мълчаливо.

— Е, как понасяте бременността? — попита Базил.

— Чудесно — отвърна тя, но той виждаше, че все още мисли за Сирано.

— Озовали сте се в много необичайно положение, нали?

— И представа си нямате — каза тя.

— Тежко е да сте сама.

— Не съм сама — възрази Анджелина и докосна опакото на ръката му.

— Знаете какво имам предвид. Не познавах съпруга ви, но всички ме уверяват, че бил прекрасен човек.

— Такъв беше.

— Просто казвам, че когато това прелестно бебе се роди и се поуспокоите, може би ще си позволите да започнете отново да мислите за този аспект от живота си.

— Кой аспект? — попита предпазливо тя.

— Просто ми хрумна въпросът дали допускате възможността да имате ухажори.

Анджелина се облегна на стола и скръсти ръце. Не й се говореше за това, едва бе свикнала с мисълта, че е бременна. Но когато видя колко искрен е Базил, осъзна, че го е предложил само от загриженост. Разговаряше с нея така, както би го сторил баща ѝ, ако бе все още жив, и беше достатъчно интелигентна, за да го оцени. Отново хвана лъжицата си.

— Възможно е да имате ухажори. Може би вече имате — настояваше Базил.

— Не мисля. — Тя се разсмя и потупа корема си.

— Казвам само, че не всеки мъж в живота ви е стар като мен и Еди, или хлапе като Джони.

В съзнанието ѝ проблесна мисълта за Гай, когото смяташе, че Базил има предвид най-вече, и тогава, странно, си представи как Гай тича наоколо, навежда се и се опитва да вдигне всичките си дрехи от улицата, което беше доста мила гледка. После решително пропъди представата от съзнанието си с голяма лъжица сладолед, смразяваща мозъка.

— Господин Купертино, оценявам загрижеността, но, повярвайте ми, тъкмо сега това е последното, за което мога да мисля.

— В момента, да. Вижте, казвам само, че понякога най-хубавите неща в живота са точно под носа ни, стига само да допуснем възможността.

— Може би — каза тя, — някой ден.

— Този някой ден никога не идва. Роксан и Сирано. Не забравяйте.

— Може би тези неща се подреждат от само себе си.

Базил се усмихна и мъдро поклати глава.

— Анджелина, очаквате ли идеалният мъж просто да се появи и да почука на вратата ви някой ден?

Тя лапна голяма лъжица сладолед и се засмя.

— Вие го направихте.

На следващия ден Анджелина наглеждаше тенджерата с доматиен сос на печката. Смяташе да приготви телешко „Пармиджиана“ за вечеря, придружено от паста, пресен хляб и салата. Остави соса да къкри и отиде да се погрижи за последните детайли на пая, който правеше. По-рано бе приготвила *vol-au-vent* — на френски думата означаваше „издухан от вятъра“ — сладкиш, който бе лек и пухкав като летен бриз, и който бе пригоден за сервиране като въздушен, нежно хрупкав пай с коричка.

Кората бе изстинала и образувала запечена червеникавокафява корона около ръбовете на тавичката. Взе купа с млечно яйчен крем англез от хладилника и започна да го прехвърля в шприц, който приличаше на голяма пластмасова спринцовка. С негова помощ инжектира обилни количества лъскав крем във вътрешността на пая, без да нарушава идеалната златиста коричка отгоре. След като приключи, загря шоколада и сметаната на котлона, за да направи

ганаш, който щеше да използва като глазура на сладкиша, за да му придаде разкошен вид.

Докато потапяше пръсти и облизваше шоколада от дъното на купата, дочу почукване на вратата. Беше Гай, който носеше малък опакован подарък. Махна му да влезе.

— Здравей — поздрави я той, — просто минавах оттук.

Моментално се стъписа, когато зърна готовия пай.

— Какво готвиш? — попита с доловима нотка на възхищение.

— О, онова ли? — каза Анджелина, видимо зарадвана от реакцията му. — Пай. Бостънски пай от парено тесто с млечно яйчен крем.

— О, боже! Изглежда невероятно.

Гай постоя смаян още малко, после си спомни защо се е отбил. Свали палтото си и ѝ подаде пакета.

— Имам подарък за теб.

— Нямаше нужда. — Тя избърса ръцете си в престилката и го взе. Седна и свали опаковката. Беше книга — „Какво да очаквате през първата година“ от Хайди Мъркоф. — О, много си мил. — Вдигна я и показа корицата, като че ли и двамата я виждаха за пръв път.

— Казват, че е най-добрата — обясни Гай. — Подарък за жената, която си има всичко.

Тя притисна подаръка до гърдите си за секунда, както правеше, когато Франк ѝ подаряваше нова готварска книга. Обичаше миризмата и усещането за чисто нова книга, преди да я е отгърнала. Беше ѝ хубаво да седи, изпъна ръце високо над главата си и се протегна като котка, докато вратът ѝ леко изпука. Усмихна се и отпусна ръце върху наедряващия си корем.

— Да си призная — каза тя, — аз нямам всичко. Очаквам бебе, но си нямам съпруг.

Гай издърпа най-близкия до нея стол и го обърна, после седна с ръце върху облегалката.

— Вината не е твоя, нито на бебето.

— С кого да се разправам по въпроса, тогава? Със стария ти шеф ли?

Гай сви рамене.

— С Господ ли? Странен тип е той. „Неведоми са пътищата Му.“

— Няма що, голяма утеха. Какво изобщо те накара да решиш да станеш свещеник?

Веднага щом думите се откъснаха от устните ѝ, Анджелина се уплаши, че ще бъдат изтълкувани погрешно. Не искаше да кара Гай да се чувства така, сякаш го напада или любопитства. Но внезапно осъзна, че иска да получи отговор.

— Имах предвид — продължи припряно, — след като си служил в армията и след всичко, което си правил, защо ти хрумна идеята да станеш свещеник?

Гай замълча непроницаемо за момент. След като приключи един от скритите разговори със себе си, започна да разказва историята си.

— В армията бях специалист в „религиозната програма“. Работех под ръководството на един капелан на име Стантън. Беше католически свещеник, наистина впечатляваща личност. Няколко пъти пътувах до Европа с него и веднага разбрах какво им е на войниците, които са далече от дома си и преживяват неща, за които нищо не може да те подготви, как нещо толкова просто като литургията може да значи толкова много. „Когато се появи капеланът, значи е неделя“ — казваше той.

Придружавах го на погребението на флотски лейтенант, който бе убит при акция. Хората му бяха устроили полева служба с пушката, ботушите, каската и табелките на кучето му. След това командир Стантън разговаря с всеки войник от подразделението му и, повярвай ми, те му задаваха много сериозни въпроси. Някак си той почти винаги намираще верните думи, а ако не можеше, се молеше с тях и това явно им стигаше. Виждах, че им помага. Затова когато напуснах морската пехота и се опитвах да реша какво да правя, все се сещах за него. Църквата има много проблеми, но сред организациите, към които можеш да се присъединиш, е една от малкото, които действително се опитват да творят добро. Затова си помислих, че може да пробвам в нея. Току-виж се окажа полезен.

— Но изпитваш съмнение — каза Анджелина.

— Да. Обаче съм сигурен, че накрая нещата ще се подредят.

— Господ ли ще се погрижи за това?

— Той си знае работата — отвърна Гай. — Поне така ми се ще да мисля.

Анджелина кръстоса глезените си и си пое дълбоко дъх.

— Ако това е вярно, защо Той взе Франк посред нощ, когато бебето, което толкова силно желаше, е било на път? Не изглежда справедливо, ако питаш мен.

Гай замълча за момент, докато обмисляше отговора.

— Може би му е дошло времето. А ти винаги ще имаш част от него. Не само в сърцето си, но и тук, в кухнята или на масата, и тази част ще яде спагети с всички нас.

Тя се усмихна при мисълта за стаята, пълна с чичовци, които бебето ѝ щеше да наследи.

— Може би това е Неговият дар за теб — продължи Гай. — Освен това, може би най-доброто, което можем да направим, е просто да вярваме; да вярваме, че там някъде някой наистина се грижи за нас.

— Е, радвам се, че ми изпрати вас. Не знам какво щях да правя иначе.

Гай се усмихна.

— Може би Господ харесва гозбите ти.

— Може би. — Тя се изправи и прибра пая в хладилника, за да се охлади.

Гай погледна часовника си.

— Рано е. Защо не се качиш да си полегнеш за час? Ще наглеждам соса и ще поразчистя. Обещавам да не подпаля къщата.

— Добре, благодаря. Ще ида. — Отвърза престилката, която не успяваше да прикрие корема ѝ, и му я подаде.

Тъкмо се канеше да тръгне, когато се спря.

— Гай?

— Да?

— Приятно е да се разговаря с теб. Още веднъж ти благодаря за книгата.

Анджелина се отправи към салона, мислейки, че това е най-близкото подобие на тържество в чест на бебето, което щеше да получи. Беше хубаво празненство.

Гай тъкмо бе пуснал водата в мивката, когато тя нададе лек вик и се втурна обратно в кухнята. Той хукна към нея.

— Какво стана?

— О, боже мой — възкликна Анджелина.

— Какво? Какво?

— Аз... той изглежда... мисля, че е мъртъв — изсъска със силен шепот.

— Кой?

Сграбчи го за ръката, повлече го към трапезарията и посочи към дневната, потъваща в здрача на късния следобед.

Неподвижната, застинала фигура на дон Еди бе странно подпряна на страничната облегалка на дивана. Тънките му старчески ръце лежаха край тялото, неестествено сковани. Кожата му изглеждаше пепелявосива в сенките, отпуснатата му челюст бе леко увиснала, а тялото се бе килнало под непривичен ъгъл, но оставаше напълно, напълно неподвижно. Малко й оставаше да заплаче.

Изглеждаше толкова по-стар, а нали последния път, когато го бе видяла, едва вчера, й се бе сторил много отпаднал? Откога седеше там? Дори не го бе чула да влиза. „О, господи, не може да е истина!“ Беше изпуснала и него.

— О, не — възкликна Гай.

Остави Анджелина и бавно прекоси дневната. Ръката й прихлупи устата й.

Гай я погледна безпомощно, после насочи очи към безмълвната и неподвижна фигура на приятеля им.

Анджелина захълца сърцераздирателно.

Дон Еди се събуди, накланяйки се, тя изпищя, а Гай се препъна и падна върху масичката за кафе.

— О, боже! — извика той.

— Исусе, Мария и Йосифе! — извика Анджелина.

— Какво стана? — попита дон Еди.

Обзета от отчаяние и облекчение, тя стовари новата си книга на масата в трапезарията.

— Кога, по дяволите, сте влезли? — попита.

Дон Еди намести вратовръзката си и се изправи на дивана до нормално седнало положение, опитвайки се да възстанови някаква малка част от липсващото си достойнство.

— Фил трябваше да отиде на зъболекар и ме остави на тротоара. Влязох през предната врата и нямаше никого, затова седнах. Изглежда съм задрямал.

— Трябва да съм била отзад, когато сте влезли — каза Анджелина.

Гай се изправи от пода и върна на място списанията, които бе съборил, когато се просна.

— Добре ли си? — попита дон Еди.

— Да, благодаря — отвърна младият мъж.

Анджелина влезе, когато старецът се изправяше на крака. Той се приближи до нея и я хвана за ръката.

— Разбирам какво се е случило, скъпа — каза. — Не си първата. Задряма ли, понякога изглеждам все едно съм мъртъв.

— За малко да ми докарате сърдечен удар — отвърна тя.

Сърцето ѝ бавно се спускаше на мястото си от гърлото ѝ. Еди изглеждаше отчаян, сериозен и ужасно се нуждаеше от прегръдка. Прегърна го и двамата се почувстваха по-добре.

Гай пхна ръце в джобовете си. Анджелина бавно тръгна по стълбите и погледна двамата със странен интерес.

„Как допуснах всичките тези мъже в къщата си?“

Всъщност, в този момент приличаха повече на непослушни момчета, които несъмнено щяха да се впуснат отново в някоя пакост, още щом напуснеше стаята.

— Добре. Не желая повече неприятности — обяви тя. — Отговаряте един за друг. Елате да ме събудите след час.

Когато излезе от полезрението им и чуха вратата на спалнята да се затваря, Гай и Еди се спогледаха.

— Да се почерпим, а?

— Определено.

По-късно мъжете дояждаха вечерята си. Разговорът вървеше гладко и непринудено, и както винаги, когато присъстваха всички, неизменно се въртеше около храната. Господин Купертино набоде последната си хапка телешко, уви малко спагети около вилицата, обра артистично за последен път соса от чинията си и пхна хапката в устата си.

— Кълна се — изрече, докато дъвчеше, — че никога не съм ял подобна храна. През целия си живот. Тази жена кара телешкото да стане на крака и да ти се моли да го изядеш. Винаги е свършено!

Изпрати лека въздушна целувка с пръсти и устни.

— А взаимодействието на вкусовете — каза господин Петибоун, — е така деликатно и същевременно толкова смело. Работата ѝ с подправките... казвам ви, тя твори поезия.

— Да — съгласи се Джери, — и храната винаги е в изобилие.

Това предизвика силен смях у Джони.

Гай се наведе съзаклятнически.

— Знаете ли — каза с тон на надменна самоувереност, — за десерт има пай. Пай с млечен крем.

— Не си играй с мен, моля те — обади се Базил с леко пресеклив глас.

— Да. Видях го със собствените си очи. Нарича го Бостънски пай от парено тесто с млечно яйчен крем.

Базил попи челото си със салфетката. Взе чашата си и я вдигна към другарите си.

— Господа, сигурен съм, че това ще е най-страхотният сладкиш, който някога сте опитвали през живота си.

— Така е — додаде Петибоун.

— Наздраве — каза Джери и чашите иззвънтяха.

Само няколко секунди по-късно Анджелина надникна през вратата на кухнята.

— Готови ли сте за десерта? — попита тя.

Сподавеното потвърждение бе примесено с осезаемо вълнение и тръпка на очакване. Анджелина изчезна съвсем за кратко и се върна с голям дървен поднос с чинийки желе. В напрегнатата тишина, която последва, тя чевръсто започна да ги сервира една подир друга.

— Какво е това? — попита Базил.

— Ягодово желе — обясни тя.

Фил и дон Еди взеха лъжиците си започнаха да се хранят съвсем невъзмутимо.

Накрая Гай събра смелост да попита:

— Какво стана с пая?

— Какъв пай? — каза тя.

Гай се почувства впримчен в свят, който вече му е непонятен.

— Паят. Пареният бостънски пай с парен крем — запелтечи той.

— О — каза тя. — Изядох го за вечеря.

Базил остана като попарен.

— Защо? — бе единственото, което успя да изрече.

— Бях гладна — обясни Анджелина.
Остави последната чинийка и се усмихна.
— Някой иска ли кафе? — попита.
— Изяла си целия пай? — попита Гай.
Тъмните ѝ очи проблеснаха заплашително.
— Заради бебето — заяви хладно.
— Остана ли нещо? — попита Базил.
— Едно парче.
— Може ли да го получа?
— Не.
— Моля!

Попита я любезно, но тя бе на косъм да изгуби търпението си към него.

— Господин Купертино, как мога да го дам на вас, като няма за другите? Освен това смятам да го изям за десерт.

След това изчезна.

Базил и Гай тържествено изгледаха тресящия се десерт в чиниите си.

— Питам се кой ли ще бъде кръстник? — каза дон Еди, докато си похапваше.

Всички седяха и размишляваха над този въпрос сред тракането на лъжичките с желе.

12. ЧАЙ И СЪЧУВСТВИЕ

В средата на февруари Анджелина се чувстваше като насред океан и копнееше да зърне далечните брегове на пролетта. Навън бе мразовито, при това от две цели седмици. Арктическият студ и състоянието ѝ я принуждаваха да стои затворена вкъщи и не бе излизала от пет дни. Спомняше си една книга от Джейн Остин, която бе чела в училище, в която една от героините бе семейна и всички говореха за нейното „затворничество“. Най-сетне разбираше какво означава това.

Нещата се подреждаха добре. Бебето растеше, риташе за поздрав по всяко време, денонощно. Бременността ѝ понасяше отлично, както всеки поглед в огледало или отразяваща повърхност биха я уверили, но днес не се чувстваше така страхотно. Чувстваше се нервна и огромна, сякаш влачеше топка за боулинг под пуловера си.

Бе преброила всяка пукнатина и всеки отлепен край на тапетите по четирите стени на всяка стая в къщата. На всичко отгоре беше събота, което означаваше, че никой нямаше да дойде, а и без друго не обичаше да гледа телевизия, беше гладна, но не знаеше какво ѝ се яде. Изгаряше от затворническа треска.

Анджелина отиде в кухнята, единствената ѝ надежда за убежище и започна да прави няколко сандвича. Препече малко италиански хляб, бекон на дебели филийки, наряза домати, накълца на кубчета твърдо сварено яйце, няколко свръхтънки резенчета червен лук, постави няколко сардини, покри ги с маруля и намаза щедро количество майонеза върху хляба. После си направи голяма чаша горещ ментов чай и седна на масата да обядва.

Тъкмо дояждаше последния залък от втория си сандвич, когато дочу почукване на вратата. Потърка ръцете си една о друга, за да събори трохите, и се втурна да отвори. Дори и да беше пощальонът, щеше да влезе на чаша кафе и ронлив сладкиш, независимо дали иска, или не.

— Джери! — извика тя, когато отвори.

— Здравей...

Тя го дръпна от студа за китката и тръшна вратата.

— Брр, о, господи, ама че е студено! — Пъхна ръце под мишниците си. — Кога ще се свърши това? Толкова се радвам, че дойде. Тъкмо пиех чай, но какво ще кажеш да ти направя кафе и да ти предложи парче сладкиш? Тъкмо го приготвих за закуска тази сутрин, но...

— Задръж — каза ухилен Джери. — Не искам сладкиш.

— Трябва да хапнеш. — Анджелина го улови за ръката и го задърпа към кухнята.

Той се засмя.

— Не, почакай! Заета ли си?

— Толкова съм *незаета*, че дори не е смешно.

— Хубаво. Вземи си палтото.

Блясъкът се върна в очите ѝ.

— Палтото? Защо? — попита нетърпеливо.

— Излизаме, ти и аз.

— Къде? — попита, като едва сдържаше нарастващото си вълнение.

Джери пъхна ръце дълбоко в джобовете на якето си и сведе нос в дебелия си шал, преди да отговори.

— Ами, събрахме пари, господата и аз, и ме избраха като представител.

Анджелина се раздвижи напред-назад в трепетно очакване.

— Представител в какво?

— Отиваме да пазаруваме за бебето.

Нужни ѝ бяха цели петдесет и седем секунди, за да се появи отново пред него, облечена в топло палто, обути в ботуши, с шал, шапка и ръкавици. Дори бе имала време да грабне овесени бисквити със стафиди от килера и му подаде една, докато минаваха през вратата. Отвън ги чакаше жълто такси с работещо отопление, за да поддържа приятна уютна температура вътре.

Анджелина бе развълнувана. Ужасният ѝ ден на затворничество магически се бе превърнал в експедиция.

Кратко пътешествие по Брод стрийт в центъра на града и покрай помпозните, натруфени балюстради на Градския съвет ги отведе до стъпалата на „Уонамейкър Билдинг“. Слязоха от таксито,

втурнаха се през вратите към главното лоби, подминаха големия златен орел и монументалния орган, но едва когато се запътиха към ескалатора, водещ до отдел „Бебешки и детски стоки“, Анджелина започна напълно да осъзнава, че ѝ остават само два месеца до термина и е безнадеждно неподготвена.

Избягваше закупуването на множество бебешки дрешки и бе взела няколко незначителни плюшени животни за детската, но сега рязко се бе сблъскала с неизбежния факт, че тъкмо тя бе пренебрегнала да се погрижи подобаващо за всичко, което щеше да ѝ е необходимо, за да обзаведе стаята на бебето. Това бе непростим пропуск.

Бебето се очакваше през април и бе решила, че ще изчака до раждането, за да разбере дали е момче или момиче. Докато търсеше по рафтовете дрешки в неутрални цветове (без камиони или феи и принцеси), с радост установи, че много от най-сладките артикули бяха в разпродажба и за нула време събра впечатляващ ансамбъл от миниатюрни панталонки, блузки, ританки, пуловерчета, долни ризки, мънички гащеризончета, бебешки чорапки с пискюлчета, поло фланелки и тениски, и ги натрупа в ръцете на Джери.

— О, Джери, виж! — Вдигна очарователна пижамка „Доктор Дентън“ с ританки в червен като пожарна кола цвят, със зайче отпред.

— Мислиш ли, че имат такава в моя размер? — попита той, кимвайки ѝ да я прибави към купчината.

Наредиха всичко пред касата и отидоха при мебелите за детска стая, където Анджелина веднага изприпка до красиво резбовано дървено кошче. По лицето ѝ премина непогрешима преценка за пълното му съвършенство... докато не видя цената.

— Това ще е — заяви Джери.

Тя побутна с пръст етикета и въздъхна.

— Не, прекалено скъпо е — каза със съжаление.

Джери се приближи, нежно взе етикета от ръката ѝ и го обърна.

— Ще ти кажа, когато стане твърде скъпо — изрече твърдо той.
— Имам нареждане да похарча и последния цент. Ще го вземем.

Анджелина извика от радост, преди да успее да се сдържи, и хвана решетката на кошчето, замаяна от въодушевлението на собственик. Намериха една продавачка, дадоха ѝ информация за доставката и замаршируваха нататък.

Когато стигнаха до играчките, Джери усети по-твърда почва под краката си. Анджелина прекара двадесет минути в редицата за образователни играчки, подбирайки подходящи за най-ранна възраст и книжки от дебел картон. Взе „Лека нощ, месечинке“, естествено, и една книжка за Мама Гъска с великолепни илюстрации с молив и туш, а сърцето ѝ прескочи, когато видя ново издание на класическата „Малкият принц“ от Екзюпери, книга, която майка ѝ трябва да ѝ бе чела хиляда пъти. Бе потънала в спомени за Емалин, когато Джери дойде иззад ъгъла с бейзболна бухалка, ръкавица, футболна топка, пушка играчка и каубойска шапка на главата.

— Обзалагам се, че ще е момче — каза той.

Анджелина се разсмя с глас.

— В такъв случай по-добре да се махаме оттук, преди да си открил стиховете за голф.

Джери понесе всички торби, пълни с дрешки, и уреди доставка за следващата седмица за кошчето, столче за хранене, масичка за преобличане, кошара за игра, ваничка, бебешка люлка, килим с Мечо Пух, чаршафи, калъфки, одеялца и биберони. Последната покупка бе смайващ бял плюшен полярен мечок, почти в естествен размер, с червена панделка, вързана около врата му, който се мъдреше на раменете му като спортна звезда след голям мач, докато шестваха към изхода.

— Анджелина — извика един глас.

Обърнаха се и видяха позната фигура да се приближава забързано към тях, безукорно облечена в костюм от три части, в комплект с верижка за часовник и бяла розова пъпка в бутониерата.

— Господин Петибоун — поздрави го Анджелина. — Забравих, че работите тук.

— Така е. Аз съм основният снабдител за отдел „Козметика“. Какво правите вие двамата?

Джери заговори изведнъж и хвана господин Петибоун за ръката.

— Хей, радвам се да те видя. Всъщност трябва да те помоля за нещо. Би ли изчакала тук за момент, Анджи?

— Разбира се — отвърна тя.

Джери издърпа господин Петибоун малко настрана, колкото да не ги чуват. Предимно говореше той, докато Петибоун кимаше, после двамата се върнаха при Анджелина.

— Не знаех, че ще идвате днес — каза приятелят им, — иначе щях да ви посрещна на входа. Анджелина, пазиш ли касовите бележки за всичко?

Тя потупа чантата си.

— Да. Джери ми каза да ги съхранявам, в случай че се наложи да върна нещо.

— Мога ли да ги взема, моля? Искам да използвам моята отстъпка от двадесет процента за персонала. Само ще отида до отдела за обслужване на клиенти и ще уредя всичко.

— Можете ли? — попита Анджелина.

— Определено. И това се отнася за всичко друго, което купите, млада госпожо. А къде смятахте да обядвате?

— Щяхме да си вземем по един голям сандвич от ъгъла — услужливо обясни Джери.

— Не и днес.

Петибоун моментално ги отведе до асансьорите и ги съпроводи до деветия етаж, до „Кристъл Тий Руум“. Спиращият дъха ресторант се помещаваше на огромна площ с множество маси, покрити с безупречни бели покривки, всяка украсена с великолепна цветна аранжировка в средата, с безукорни прибори и чаши, обиколени от златни столове с високи облегалки. Стаята гъмжеше от усърдни сервитьори с черни сака, движещи се с отличната прецизност на стария континент, които пренасяха от и до масите чинии, покрити с лъскави похлупаци, които биваха тържествено повдигани, за да разкрият обилни порции изкусителни предястия. Потракването на ножове и вилници и звънтенето на порцелан и стъклени чаши се сливаше с класическата музика, изпълнявана от струнен квартет на малък издигнат подиум в единия край на залата. Пространството, с цялото си великолепие, бе увенчано от най-огромния, най-внушителен кристален полилей, който Анджелина бе виждала някога — само като вдигнеше поглед към него и главата ѝ се замайваше.

Петибоун ги отведе до облечения в смокинг управител и каза:

— Гари, да ти представя Анджелина и Джери. Можеш ли да ги наставиш веднага? Те са мои гости.

Гари се усмихна и с почти едва доловим поклон отвърна:

— Разбира се, мога да ви настаня веднага. На обед ли сте дошли или на следобеден чай?

Очите на Анджелина се ококориха, а Джери се разсмя.

— Имам чувството, поправете ме, ако греша — започна той, — че сме дошли...

— На следобеден чай, моля — изчурулика Анджелина.

Докато Гари им даваше менюто и проверяваше схемата на масите, тя прегърна и целуна господин Петибоун.

— Много ви благодаря за всичко.

— Мисля, че е крайно време да започнеш да ме наричаш Дъглас.

— Благодаря ти, Дъглас — искрено каза тя.

Той протегна ръка към салона.

— Заповядайте. Приятно прекарване.

— Благодаря, Дъги — добави Джери. — Ти си номер едно.

— Дъги? — повтори Анджелина.

— Може би с теб е по-добре да се придържаме към *Петибоун*, а?
— отвърна по-възрастният мъж.

— Може би — съгласи се Джери, докато се ръкуваха и сбогуваха.

Когато стигнаха до масата си в центъра на салона и управителят отмести стола ѝ, разгъна салфетката ѝ и постави подвързаното с кожа меню до чинията ѝ, Анджелина вече не бе на себе си.

— Джери, това е толкова необикновено! Вие сте страхотни.

Един помощник-келнер се приближи и наля вода в чашите им.

Джери гледаше Анджелина, докато тя отпиваше първата глътка.

Младата жена сияеше.

— Заслужаваш го — каза той, — както и малчо.

— Откъде знаеш, че ще е момче? Може пък да е малка балерина.

— Смело боядисай всичко в синьо, гарантирано е. Имам предчувствие.

Тя се засмя.

— О, тогава трябва да е вярно.

— Казвам ти, имам ли предчувствие, никога не греша.

Сервитьорът дойде и взе поръчката им, а Анджелина се отпусна в сатенения стол.

— Значи си в строителния бизнес, Джери, така ли? Преди работех в офиса на строителна фирма.

Той се наведе напред и премести цветната аранжировка, за да вижда събеседничката си по-добре.

— Сериозно? Да, ремонтирам къщи. Идеята е, че ги купувам евтино, оправям ги и ги продавам с печалба. Поне така се предполага. През последната година направих три такива, та работата върви доста добре.

— Е-ха! Впечатлена съм.

Пристигна чаят им „Ърл Грей“ и известно време тя въртя лъжичката си в чашата, преди да заговори.

— Нека ти задам един въпрос — каза, впила поглед в очите му. — Днес беше толкова мил, но кога смяташ да си намериш момиче и да се ожениш?

Джери се изкиска, докато сипваше две пълни лъжички захар в чашата си.

— Не, това не е за мен. Прекалено много ми харесва ергенският живот.

— Да не би да имаш нещо против брака?

Той пресуши на един дъх елегантната си, но мъничка порцеланова чаша и посегна да си налее още.

— Всъщност не съм против брака като институция. Но... разбираш ли, родителите ми се разделиха веднага след смъртта на брат ми.

— Съжалявам — изрече съчувствено тя.

— Честно казано, изобщо не се погаждаха.

— Много жалко.

— Така е. Но знаеш ли кое ме плаши най-много? Вратовръзката. За момент тя бе озадачена.

— Каква вратовръзка?

— Онази на баща ми. Той беше търговски представител и всеки божи ден отиваше на работа с тясна черна вратовръзка. Слагаше си я щом станеше, и я сваляше, когато си лягаше. Носеше я дори през почивните дни. Доколкото си спомням всеки ден се събуждаше и правеше точно каквото всички останали искаха от него — носеше целия свят на раменете си, а това видимо го изтощаваше, и за мен онази вратовръзка бе равносилна на каишка.

Джери направи пауза, но в гласа му Анджелина бе доловила смесица от възхищение и разочарование.

— След като почина преди няколко години, разглеждах стари снимки на родителите си от времето преди да се оженият. Не носеше

вратовръзки. Нямам ни една снимка на баща си с вратовръзка от младежките му дни. За мен този факт беше много красноречив.

Анджелина си каза, че това е странна приумица, но виждаше, че Джери я възприема сериозно.

— Значи не обичаш вратовръзки?

— Просто не зная дали съм готов да си сложа такава за остатъка от живота си.

Тя разбираше, че доста е размишлявал над тази идея, но не можеше да не се запита дали е толкова сигурен в това, колкото се опитваше да го представи.

— Никой не казва, че трябва да носиш вратовръзка — разумно предложи тя.

— Добре. — Той отпи от чая си.

— Освен в деня на сватбата си. Тогава е необходимо.

Джери се разсмя.

— Може би. Може би ще си сложа вратовръзка за подходящото момиче. По това ще познаеш, нали?

— Добре. — Тя вдигна чаша към устните си, за да прикрие усмивката си.

Тъкмо тогава дойде сервитьорът, бутайки дървена количка с орнаментиран сребърен поднос, отрупан с разнообразни сандвичи за чай във всякакви форми и размери, с вкусна рибена и пилешка салата, с пушена съомга, сметана и малки стръкчета кресон, миниатюрни кифлички, разноцветни тарти и петифури. Сервитьорът постави на масата купичка с гъст каймак, прясно масло и фруктиера с потопени в шоколад ягоди.

— Приятен апетит — пожела той и се отдалечи.

— Мили боже! — възкликна Анджелина. — О, не са ли красиви?

Джери изглеждаше приятно объркан.

— Мислех, че ще ни донесат поднос със сандвичи.

— Та това са чаени сандвичи. — Тя взе миниатюрен сандвич с мус от съомга и краставичка върху черен хляб и го опита. — О, много е вкусно.

— Освен това не виждам никаква туршия или пържени картофи — добави той.

Анджелина се пресегна за мъничка хапка от ръжен хляб с пилешка салата и къри.

— Мъжете не ги разбират тези работи. Хапни това.

Той го изяде и кимна одобрително.

— Уха! Бива си го. Още осемдесет и три от същия и няма да се наложи да се отбиваме за сандвичи на път към къщи.

Тя се разсмя. После си помисли, че идеята за сандвичите на път за къщи не беше толкова лоша.

В края на краищата, се хранеха за трима.

13. ЗАТРУПАНА ОТ СНЯГ И НЕПОКОЛЕБИМА

Пясъкът между пръстите ѝ беше топъл и чист, а слънцето успокояващо галеше гърба ѝ. Седеше върху тясна ивица земя, не поширока от улицата пред къщата ѝ. Вляво се простираше кристалночиста лагуна, а отдясно — обширен небесносин океан. Гребените на вълните танцуваха и си съперничеха за вниманието ѝ с чайките, които лениво се носеха из простора. Главата на Франк се показва над вълничките, които се плискаха по брега, и той излезе от водата с устремена походка, гол до кръста, обут в подгизнали, навити панталони в цвят каки, а в ръцете му се мятеше яркочервен омар. Пусна го на земята. Животинката се затътри до някаква желязна тенджера, която висеше над пращящия наблизко огън, и два други омара го дръпнаха вътре.

Франк седна до нея. Бе загорял и ухаеше на сол, морски бриз и кокосово масло.

— Трябваше да го направим по-скоро, мила — каза той, отметна глава назад и изтръска водата от тъмните си коси. — Ако отлагаш твърде дълго нещо, накрая го пропускаш.

— Много си прав — отвърна Анджелина.

Наведе се да я целуне.

Часовникът извън пронизително като корабна сирена. Анджелина се събуди съвсем сама. Измъкна се от леглото с въздишка, повличайки отново със себе си острото чувство на разочарование и носталгия по Франк. Време бе да сложи овесената каша на котлона. Щеше да се почувства по-добре, когато дойдат мъжете и имаше с кого да разговаря.

След голямото пазаруване в „Уонамейкър“ Джери бе настоял да не изразява изрично благодарност към всеки индивидуално или да държи реч, защото едни от тях бяха дали повече от другите и той не искаше да карат някого да се засрами. Явно това бяха „мъжки работи“, според Джери. Въпреки че идеята да не покаже признателността си бе

в разрез с разбиранията ѝ, Анджелина обеща да бъде дискретна и да уважи желанието му. Мъжките отношения бяха извънредно объркващи.

Анджелина ходеше при гинеколожка, препоръчана от доктор Витале, която се казваше Ли Ан Фицпатрик, енергична, дребничка жена от азиатски произход, омъжена за ирландски радиолог. Притежаваше дарбата да раздава успокояващи, разумни медицински съвети, примесени с добронамерено чувство за хумор. Изпитваше особена съпричастност към положението на Анджелина, тъй като преди втория си брак бе отгледала дъщеря си сама, а младата жена скоро осъзна, че разчита на наставленията и разбирането на лекарката. Анджелина ревностно посещаваше курсове за бременни в продължение на няколко седмици, като в началото Джия ѝ бе треньор, но скоро бе заменена от Тина, когато упражненията се оказаха твърде натоварващи за коленете на възрастната жена.

През последния месец, осмият от бременността ѝ, Анджелина страдаше с часове от периодични контракции, крампи и внезапен тремор, които приличаха на родилни болки и ѝ причиняваха огромно безпокойство. Уверяваха я, че не са причина за тревога, но един от тези плашещи епизоди на мнимо раждане я бе изпратил заедно с доктор Фицпатрик с писъци в спешното отделение на болница „Ханеман“ в три часа през една леденостудена зимна нощ, след което бе разтърсена и разстроена. Лекарката отмина инцидента със смях и се кълнеше, че без друго смятала да излезе да потича, но след него Анджелина се чувстваше като паникьосано лъжливо овчарче.

Късно една сутрин с помощта на Джия „оправяше гнездото си“, почистваше и организираше и се готвеше за последната седмица готвене, когато Базил Купертино неочаквано позвъни на вратата. Анджелина отвори и отначало не успя да разбере защо има такъв меланхоличен израз на лицето.

— Здравейте — поздрави го тя.

— Здравейте — повтори глухо той.

— Наред ли е всичко?

Той погледна към ръцете си, в които държеше малка позната на вид тенджерата с капак.

— Какво е това?

— Супа.

— Най-добре влезте.

Мълчаливо отидоха в кухнята и Базил постави на котлона тенджерата, която все още бе доста топла, а Анджелина запали газта.

— Какво е станало? — попита тя.

— Ами — започна Базил и седна, — напоследък много говоря за храната, която готвите тук. Може би прекалено много. Нали ме знаете.

— И как се приема?

— Не много добре. Та тази сутрин сестра ми сготви тази... тази супа. И иска да знае какво мислите за нея.

Погледнаха към тенджерата, която издаде лек звук от загряването.

— Каква е? — попита Анджелина.

— Грахова супа с шунка.

Тя се изправи внимателно, отиде до шкафа, извади две съвсем малки купички, две лъжици и сипа по малко от граховата супа на Доти за всеки от тях. Постави внимателно купичките на масата, като че ли можеха случайно да избухнат, ако се отнесе небрежно, после седна.

— Не е нужно да го правите — каза Базил. — Просто ще ѝ кажа, че сте сметнали, че всичко е наред.

— Не желая да се налага да лъжете.

— А аз не желая да навредя на бебето.

— О, не ставайте смешен.

Анджелина се приготви с лъжицата си. Базил се изправи и започна нервно да пълни две чаши с вода и лед за спешно промиване на небцето.

Джия, която обираше праха горе, влезе в стаята и видя празния стол и малката купичка супа, затова веднага седна и вдигна лъжицата.

— Ах, зурра^[1]! — Загреба малко количество и духна.

— Почакайте — извика Базил иззад нея.

— О, здравейте, господин Купертино, кога дойдохте? — попита Джия, след това сръбна с апетит.

Анджелина и Базил зяпнаха. Джия гребна втора лъжица. А после и трета, преди да се опомни.

— Мамо? — каза Анджелина.

— Какво?

— Как е супата?

— Хубава е.

Анджелина я опита.

— Каква е на вкус? — попита я Базил.

— Ами грахова супа — отвърна тя.

Той седна и също я пробва.

— Права сте.

— А вие каква си мислехте, че е? — попита Джия накрая.

— Доти я сготви — обясни гостът.

Възрастната жена изгледа купичката си с новопоявило се подозрение.

— Знаете ли — услужливо заобяснява Базил, — гледах я, когато започваше да готви, и действително съблюдаваше рецептата на пакета грах. Никога преди не съм я виждал да го прави.

— Може би ѝ е било нужно известно насърчение — предложи Джия. — Нали разбирате, смятах, че на Доти може да ѝ е неприятно, че непрекъснато говорите за готвенето на друга жена, господин Купертино.

— Кой, аз ли? — попита той с пламъче в очите. — Аз съм олицетворение на дипломатичността.

— Ха! — извика Джия. — Говорите за Анджелина, все едно е изобретила спагетите.

— Е, понякога ми е трудно да удържам ентусиазма си.

— Да, но на всяка жена в живота на един мъж ѝ се иска да вярва, че никоя друга не може да му готви като нея — продължи Джия. — Анджелина разбира какво имам предвид.

Навеждайки се напред, скръстила ръце, младата жена авторитетно отговори:

— Силата на храната отстъпва само на силата на секса.

— Много смело твърдение — отбеляза Базил.

— Чувствайте се поласкан, че с Джия ви открехваме тази тайна. Това е нещо, което всяка жена знае, без да ѝ го казват, а никой мъж не подозира. Докато не стане твърде късно.

— Имам усещането, че съм обграден в тила на врага — отвърна той.

— Помислете си по въпроса — посъветва го Анджелина. — Ами ако срещнете някоя жена и се влюбите? Не смятате ли, че ще иска да ви готви? Ще трябва да ни изоставите заради нея. Може би тя ще ви накара да го сторите. Обзалагам се, че аз бих постъпила така.

— Аз също — обади се Джия.

— Не съм поглеждал на нещата от този ъгъл — отвърна Базил.

— Е, ще се моля за вас, господин Купертино — каза Джия. — Мисля, че вие, повече от всеки друг, бихте изпаднали в криза, ако се наложи да избирате между една жена и една лазаня.

Съвсем скоро настана вечерта на прощалната им вечеря. Анджелина я наричаше „Благодарствената вечеря“ и предполагаше, че всички разбират какво има предвид. Сервира им домашни наденички от пилешко и свинско месо, специален сорт издължени дребни картофи и задушено зеле в току-що опечени хлебни купички — boules. Сама приготви наденичките без обвивка, подправени с кимион и салвия, и довърши купичките, като ги облицова отвътре със сирене „Проволоне“. Храната вдъхваше дълбока наслада. Ястието пожъна голям успех и тя дори изпрати господин Купертино оттатък улицата с тавичка лазаня, чийто тръбен зов го бе привлякъл за пръв път на трапезата ѝ, за да му помогне да преодолее прехода, или, както той му казваше, „абстиненцията“.

На всеки няколко години март настъпваше с лъвска свирепост и засипваше града с лавина от сняг. С тесните си улички и гъсто наредени къщи Южна Филадельфия обикновено биваше блокирана след виелицата, но такъв обилен и дълбок сняг никой не помнеше от години. Около обед започна да прехвърча, продължи през вечерните часове, поспря за няколко часа до новия порив около полунощ, когато започна да се сипе, сякаш с лопати, чак до изгрев-слънце.

Анджелина будува цяла нощ. Отново я мъчеха нередовни контракции, буквално още откакто сложи глава на възглавницата в един часа. От четири до пет се кисна в топла вана, като от време на време се обливаше с гореща вода, която я облекчи донякъде и ѝ помогна да се отпусне достатъчно, за да успее да задреме около шест. Когато се събуди в седем, цялата околност бе затрупана. Погледна през прозореца на втория етаж и преспите стигаха до тавана на повечето паркирани коли, заровени на улицата. Предните стъпала на всички

къщи приличаха повече на обемисти люлеещи се столове от маршмелоу, отколкото на бетонни стълбища.

Усили отоплението, облече се и закуси с две рохки яйца и препечена филийка. Възнамеряваше цял ден да работи над стаята на бебето, а Гай любезно бе предложил да се отбие и да ѝ помогне.

Анджелина преустройваше работната си стая в детска. Бе боядисала едната стена и предишния ден дори бе сглобила кошчето, което сега бе изтласкано към единствената боядисана стена. Бе постлала найлон на пода, донесла стълбата от килера на горния етаж и остатъка от първата кутия боя седеше до краката ѝ.

В стаята бе шумно, защото бе пуснала вентилатор на пълна мощност, за да отвежда изпаренията от боята през частично отвореното горно крило на прозореца. Анджелина бе навлечена с две тениски и фланела, върху която носеше един от най-тежките стари суитшърти на Франк, за да ѝ държи топло. Дочу тропане от отваряне и затваряне на входната врата. Бе казала на Гай да не се церемони и да влезе директно, за да ѝ спести разкарването до долния етаж.

— Ехо! — извика той. — Има ли някой? — Чу как изтупа снега от ботушите си в антрето.

— Горے съм, в детската стая!

Гай влезе, облечен в дебел скиорски пуловер, с все още зачервено от студа лице.

— Мили боже! Пристигам от отсрещната страна на улицата, а вече загубих две кучета от впряга си.

Анджелина бе на второто стъпало на ниската стълба и държеше мече за боядисване в ръка.

— Благодаря ти, че дойде. Помощта ти наистина ми е нужна. Трябва да довърша стаята или бебето ще трябва да спи в чекмеджето на скрина ми.

— Радвам се, че ме повика. — Гай раздвижи пръстите си за момент. — Само да върна чувствителността на ръцете и ще грабна четката.

Анджелина слезе и му подаде мечето.

— Ще сваря чай.

— Не, не се разкарвай по стълбите. Аз ще го направя и ще го донеса.

Внимателно остави валяка във ваничката с боята на пода и тръгна. Анджелина притисна ръце към гърба си и се изопна назад, облекчавайки за момент напрежението в кръста, който я болеше. Подвикна на Гай:

— Донеси и буркана с бисквитки.

Чайникът на печката изсвири силно няколко минути по-късно и Гай тъкмо щеше да налее горещата вода, когато чу трясък и тупване на втория етаж. Излетя от кухнята и хукна по стълбите към детската. Почти празната кутия бе прекатурена от падналата стълба и боята се стичаше върху постелката. Анджелина бе на земята, хванала с една ръка пръчките на кошчето, опитвайки се безуспешно да се изправи.

Гай се втурна да ѝ помогне.

— Какво стана?

Изглежда не бе пострадала, но коленичил до нея, видя, че ръцете ѝ треперят. Дланите ѝ се отпуснаха върху бедрата и Анджелина забеляза, че частично е подгизнала.

— О, боже мой, водите ми изтекоха. Мисля, че бебето идва.

На Гай определено не му хареса как звучи това.

— Не, още не му е времето. Бебето трябва да се роди след две седмици, нали?

Тя се сгърчи от шокираща болка, която я остави без дъх.

— Цяла нощ имах контракции. Мислех, че отново е мнимо раждане, но изглежда е съвсем реално.

— Добре. Добре, хайде да те изправим и да те заведем в болницата.

Анджелина го погледна и я обзе чувство на истински ужас.

— О, не — прошепна тя. — Загазили сме.

— Какво има?

— Ти не си прекарал целия си живот в този квартал — каза тя, опитвайки се да поддържа спокоен тона си. — При такъв сняг никое такси няма да успее да се приближи до къщата, докато не изринат улиците. — Залюля се, за да се изправи до седнало положение.

— Ще можеш ли да стигнеш до леглото?

— Да, помогни ми да стана.

Стигнаха до леглото, преди да настъпи следващата контракция, която беше толкова силна, че Анджелина се сгърчи като опаковка на бонбон и се вкопчи в ръката на Гай, за да не падне. Коленете му се

огънаха от неочакваната ѝ тежест и яростното стискане на ръцете ѝ. Не знаеше какво да прави, дали да ѝ помогне да се изправи, или да легне, или да се отпусне на пода. Стъписа се от силата ѝ. Усети как по тялото ѝ премина спазъм.

Когато вдигна очи към него, лицето ѝ бе зачервено и сълзите ѝ се стичаха неудържимо.

— Гай, страх ме е — каза тя, но толкова тихо, че едва чу думите ѝ.

Отговорът му бе мигновен и болезнено искрен:

— Мен също.

Начинът, по който го изрече, почти я разсмя. *Наистина* изглеждаше уплашен. Изведнъж не ѝ остана друго, освен да се почувства смела в сравнение с него. Подпря се на тялото му и отпусна глава на рамото му. Той усети как топлите ѝ сълзи се пропиват в ризата му.

— Не мога да дишам. Трябва ми салфетка — каза тя.

Гай се наведе и бързо и последователно, сякаш раздаваше карти за блекджек, дръпна шест салфетки от кутията на нощното ѝ шкафче. Тя си избърса носа, а той ѝ помогна да седне на края на леглото.

— Знам какво ще направя — каза Гай. — Ще кипна вода и ще донеса малко вестници.

В опит да го окуражи и да го накара да се почувства по-добре, Анджелина се пошегува:

— О, добре, бебето може да прочете забавните страници и да пийне чаша чай.

Докато говореха, бе добила болнав блед вид, сякаш някой бе дръпнал тапата и изцедил всичката кръв от лицето ѝ. Гай стоеше вцепенен, неспособен да тръгне без нейното нареждане, очаквайки инструкции като спринтьор на стартовата линия, който се оглежда за знак да хукне напред.

— Обади се на доктор Фицпатрик — каза Анджелина. — Номерът е на масичката до телефона в подножието на стълбището.

— Добра идея. Ти стой тук.

Като че ли си бе обула маратонките. „Сериозно ли? Та къде бих отишла?“

Без повече приказки Гай изчезна в коридора, оставяйки я сама в стаята с неизбежното съзнание, че ще роди в същото легло, където е

заченала. За момент се почувства замаяна и объркана, като че всичко това се случваше с другото. Гневно тръсна глава и се опита да се съсредоточи.

„Това е, Анджелина — каза си остро — по-истинско от това няма накъде.“

— Добре, бебче — изрече на глас. — Само ти и аз сме. Дано не оплескаме нещата.

Усети как бебето помръдна при звука от гласа ѝ и страхът отново я шибна като гърмяща змия. Ако нещата се объркаха, това щеше да е най-ужасният момент, който щеше да си спомня през остатъка от живота си.

Пот ороси линията на косата ѝ и почувства как започна да се стича по тила ѝ, под ризата и надолу по гърба. После я връхлетя друга ужасяваща мисъл: Гай щеше да я види без гащи.

Стисна зъби. Жалко, че не можеше да го избегне. „Единственият начин да се справиш, е като хванеш бика за рогата“ — помисли си тя. И не смяташе да го стори легнала по гръб. Свали суитшърта си и изведнъж почувства пробождаща болка в кръста, която я накара да се превие. Плътна се надолу и коленичи на пода, надявайки се това да снеемепрежението от гърба ѝ. Не се получи.

Тъй като без друго бе на пода, застана на четири крака до леглото и залюля слабините си напред с протегнати ръце и вдигнат нагоре задник, като котка — техника, която бе усвоила на курса. Издиша интензивно през носа, после устоя на още една контракция и това ѝ даде поне чувството, че контролира нещата.

Гай сякаш се забави цяла вечност, но най-после се върна с леген гореща вода, вчерашния брой на „Инкуайърър“ под мишница, ролка марля и най-различни предмети, ножици и други, които бе грабнал от аптеката.

— Анджелина! — извика той, когато я видя на пода. Постави легена върху сандъка в долния край на леглото и струпа принадлежностите до него на безразборна купчина. — Защо си на земята?

— Моля те... не задавай въпроси — с усилие отвърна тя.

— Добре ли си?

— Не! — Отвори уста и се чу да надава силен, мъчителен и продължителен животински вой. Болката бе заслепяваща и

вцепеняваща. Имаше чувството, че раздират вътрешностите ѝ с лост. — Помогни ми! — промълви. — Нужна ми е помощ.

Опита се да помисли. Сега всичко зависеше от дишането, нали? Все това повтаряха, но не можеше да си поеме дъх. Болката беше твърде силна.

Отново я преряза. Когато най-сетне престана, след цяла вечност, почувства нещо топло и влажно по брадичката си. Гай бършеше с мокра кърпа кръвта от устната ѝ, където се бе прехапала.

Той отметна завивките и ѝ помогна да се покачи на леглото. Тя се сви и положи запотеното си чело на възглавниците.

— Донеси чисти кърпи... от дрешника... в коридора.

В края на следващата контракция Анджелина изхлузи бельото си под завивките, преди Гай да се върне с купчината кърпи.

— Повика ли лекаря? — попита тя.

— Не. Тоест, да. Оставих съобщение на пейджъра на доктор Фицпатрик, но се свързах с доктор Витале. Съпругата му ми даде номера му в болницата. Той се обади на 911 и ще се опита да дойде колкото се може по-скоро. Казах му за контракциите ти миналата нощ. Той обясни, че вероятно имаш пълно разкритие и почти е време да напъваш. Не се тревожи, каза ми какво да направя.

— О, боже... — Анджелина се напегна в мрачно очакване на следващия спазъм.

Гай се наведе и я погледна право в очите.

— Докторът ми каза да се опитам да напипам къде е бебето. Това ще направя, разбираш ли?

Тя кимна. Гай отметна завивките и постави ръце на корема ѝ. Докосването му бе топло и уверено. Не почувства капчица срам. Заедно щяха да се справят.

— Знаеш ли какво? — попита Гай.

— Какво? — Започна да диша учестено, вдишваше и издишваше.

— Всичко ще бъде наред.

— Зная...

„Зная“ премина в „Ооох!“ при най-силната контракция до момента. Когато тя отмина, Анджелина отчаяно погледна към Гай, докато дишаше накъсано.

— Няма да се справя! — извика тя.

— Напротив.

— Не мога!

— Можеш. Слушай. Трябва да изчакаш, а след това да напъваш. Знам колко си корава. Можеш да се справиш. Чу ли?

— Да. Добре — задъха се тя.

— Можеш ли да почувстваш кога да напъваш?

— Какво? — Трудно ѝ бе да се съсредоточи върху думите му, но звукът на гласа му ѝ помогна.

— Можеш ли да го почувстваш?

— Мисля, че да. Да, ето го. Оуууу.

Главата ѝ се изви назад и по корема ѝ премина лавина от остри болки, докато напъваше. Минути по-късно това се повтори. И отново. Анджелина трепереше, напълно изтощена. Искаше ѝ се да бе в безсъзнание или заспала. Искаше ѝ се да бе свършило вече по един или друг начин, само да се е свършило.

— Добре — каза Гай, — идеално беше. Последната беше продължителна и бавна, нали?

— Мисля, че да — немощно кимна тя.

— Добре — продължи той, — значи вече знаеш какво е, нали? Нали?

— Не съм сигурна.

— Бавно и продължително, като натискането на газта при шофиране. Отпусни тягата...

— Не мога.

— Напротив, можеш, можеш — настоя Гай. — Дишай докато трае, освободи газта, задръж и отново я натисни. Справяш се невероятно, Анджелина. Искам да кажа, че ти си невероятна.

— Бл-благодаря — заекна тя. Болката отново се появи, продължително и бавно. Опита се да я овладее, но тя беше безмилостна, нарастваше и притискаше вътрешностите ѝ като балон, пълен с гореща вода, готов да се пръсне. Във върховия момент, когато изригна у нея, когато вече не издържаше, тя напъна с всичка сила.

— О, боже мой — каза Гай. — Виждам да се подава главичката. Чуваш ли ме, Анджелина? Виждам я, справяш се, почти свърши.

Тя се отпусна назад в пълно отчаяние. В очите ѝ премигваха светлини и имаше чувството, че се припадне. Не можеше да издържа повече. Този последен напън беше краят, нямаше повече сили.

— Още не е свършило — отвърна тя. — Не, не е.

— Виждам главичката, казвам ти, само се дръж.

— Лъжеш — изстена тя.

Гай сграбчи ръката ѝ и я дръпна надолу между краката ѝ.

— Не. Усещаш ли?

Тя започна да се смее.

— Напипвам я. Напипвам я! Напипвам бебето.

Анджелина вдигна глава. Прилив на сила и воля се втурна във вените ѝ. Трябваше да се окопити за последния спринт към финала.

Това малко бебе разчиташе на нея да го доведе на бял свят и нямаше да го разочарова.

Когато я врхлеть следващата контракция, и по-следващата, Анджелина попадна в тунела на агонията и нямаше представа какво я очаква от другата страна, а и вече не я бе грижа къде се намира или защо е там. Щом чуеше Гай да крещи: „Напъвай!“, се опитваше да напъва. По някакъв начин намери ритъма и силата да продължи. Сега природата пое юздите и трябваше да се държат здраво.

— Оууууууу — извика Анджелина и се напрегна за последен път. Изведнъж почувства огромна, разтърсваща тръпка на облекчение.

— О, боже мой! — възкликна Гай. — Да! Хванах го. Хванах го! Олеле, майчице, момче е!

Анджелина падна назад върху възглавницата, плувнала в пот и задъхана. Гай пови бебето в чиста кърпа и го хвана като самун хляб. Стаята ѝ се струваше разкривена и замъглена в ъглите.

— Как е той? — попита. — Добре ли е? Нормално ли диша?

Гай сведе лицето си към бебето. Ледена тръпка мина по гърба му.

— Не зная.

Анджелина намери сили да вдигне глава, но само толкова.

— Какво? Как така не знаеш? — извика тя в паника.

— Не мога... да определя.

Сърцето ѝ се сви, от очите ѝ рукоуха сълзи и тя захълца така силно, че едва си поемаше въздух.

— О, Господи! О, Господи, помогни ми, не диша ли? — изпищя тя.

Гай я изгледа безпомощно, притискайки телцето на неподвижното новородено към гърдите си.

— О, боже — изрече тя в мъчително отчаяние, — трябва да го кръстиш.

Молбата ѝ удари Гай между очите като камък.

— Какво? Не мога.

Анджелина бе неутешима и на ръба на истерията.

— Да, трябва! Моля те! Кръсти бебето ми!

— Нека отида до телефона!

Преди тя да разбере какво се е случило, той остави бебето и изтича през вратата.

— Върни се! — изпищя тя.

Гай се появи отново на мига.

— Почакай, мисля, че разбрах. — Само секунда по-късно бързо, но внимателно сграбчи бебето за глезените, повдигна го и силно го плесна по дупето.

— Уаааааа!

Анджелина избухна в смях и сълзи едновременно. Бебето, чиито мънички дробове се нуждаеха само от лека стимулация, се задоволи само с плача. Гай преряза пъпната връв и го положи в обятията ѝ. Малкото ѝ момченце и звукът от плача му за миг я пренесоха от дълбините на отчаянието до съвършеното щастие.

— Младият доктор Килдеър — каза Гай с извиняваща се усмивка. — Забравих да го плесна по дупето.

Анджелина не сваляше очи от новия живот в ръцете си.

— Здравей, бебчо. О, толкова си хубав. Точно така, продължавай да плачеш. — Погали главичката му и му заговори нежно.

Гай стоеше до долния край на леглото. Очите му бяха просълзени, но не се извърна; дори и да искаше, не би могъл, защото не можеше да отмести поглед от нея.

— Анджелина, ей сега ще се върна. Само ще се обадя на доктор Витале.

Тя се взираше в него уморено, но спокойно. Той изглеждаше толкова капнал, колкото се чувстваше младата майка, но по лицето му бе изписано такова облекчение, удовлетворение и нежна привързаност, че тя си пое дъх дълбоко и успокояващо, и се постара да запомни мига колкото се може по-пълно, да запечата образа му, за да може да го скъта дълбоко в съзнанието си.

— Предай му благодарности. Гай... благодаря ти.

— Моля.

Докато той се обръщаше и излизаше, Анджелина пренесе вниманието си върху новороденото, което лежеше върху потрепващия ѝ корем под топло одеялце от пухкава хавлия. Малкото му юмруче помръдна. Анджелина му подаде пръста си и то го стисна по бебешки. Устните му се раздвижиха и си помисли, че никога през живота си не е виждала нещо толкова деликатно. Изглеждаше жив и прекрасен и тя надникна и преброи десет пръстчета на ръцете и краката, после го придърпа към гърдата си и той засука нежно. Със сплъстената си косичка и сбръчканите си уши приличаше на малко старче. Устата му изпусна зърното и тя го стисна по-здравно, доколкото смееше, и тогава разгледа внимателно лицето му.

Приличаше на баща си.

За радост на Гай след половин час пристигна доктор Витале, осигурявайки така нужната морална подкрепа и подобаващ медицински надзор, изпреварвайки линейката само с няколко минути. Доктор Фицпатрик ги посрещна в болницата и Анджелина и бебето бяха настанени удобно в следродилното отделение в средата на следобеда. Джони придружи Джия и Тина. А Джери, Базил и Петибоун я посетиха по-късно същия ден, пристигайки като тримата вълхви, носейки дарове, респективно цветя, прекрасна старомодна бяла жилетка с релефни шарки и плюшена пума от магазина за сувенири на долния етаж. Фил се отби от името на дон Еди, който бе повален от неприятна настинка и не можеше да излезе в това лошо време. Скоро сестрата донесе новороденото и го представиха подред на „всичките му чичовци“, а Гай получи похвали и потупване по гърба за действията си при екстремни условия и изискана пура „Артуго Фуенте“ от Базил.

Когато Анджелина най-сетне се унасяше в сън, се почувства сигурна, че тя и новороденото ѝ момченце получават отлични грижи в компанията на скъпи приятели. Каква страхотна история за раждането му щеше да му разказва като поотрасне! Не би искала да промени нищо.

Месец по-късно, всички се бяха събрали при купела за кръщенета в църквата „Свети Джоузеф“. Всички мъже от клуба бяха там както и Джия и приятелката ѝ Мери. Анджелина държеше момчето

в ръцете си. На малка дървена поставка до големия свещник седеше снимка на Франк.

— Кой са кръстниците, Анджелина? — попита отец Ди Тучи.

— Джо и Мария, отче.

Джо излезе напред с жена си и заеха мястото си до майката. Тина и Джони тихо се приближиха зад тях, хванати за ръце.

— Как се казва бебето? — попита свещеникът.

Джо отвърна:

— Франсис Ксавие Д'Анджело.

— Франсис — продължи отчето, — какво желаеш от Божиата църква?

— Да бъда покръстен — отвърна Джо.

— Приеми знака на кръста върху челото и сърцето си.

Свещеникът направи малък знак от челото към гърдите на бебето, после благослови него и събралите се.

— Амин — отвърна Джо.

Отец Ди Тучи потопи пръста си и помаза бебето.

— Миропомазвам те с това спасително масло в името на Исус Христос, нашият Господ.

— Амин — додаде Джо.

Свещеникът взе щипка сол от малка чинийка, поднесена от помощника му.

— Приеми тази сол, Франсис, и се научи от нея как да цениш доброто и хубавото. О, Боже, смили се над Франсис, Твоя раб, който вече опита солта като първата храна от Твоята трапеза. Избави го от глада. Дай му изобилна храна за душата, за да бъде усърден в службата си към Теб.

Анджелина се замисли за солта. Бидейки най-съществената съставка, тя придаваше вкус, консервираще, подсилваше, даваше най-важната основа почти на всичко, което готвиш. Сигурно бе присъствала на дузина кръщенета, а така и не бе запомнила тази част от церемонията, въпреки че трябва да я бе имало винаги. Вероятно човек чуваше само онези неща, които е готов да чуе.

— Франсис — каза отец Ди Тучи, — желаеш ли да бъдеш покръстен?

— Да — потвърди Джо.

Свещникът вдигна потира и остави водата да се стича по главичката на Франсис и да капе в каменния купел, над който го държаха.

— Франсис, ego te baptize in nomine Patris et Filii, et Spiritus Sancti...^[2]

— Амин.

Отецът извиси глас и протегна широко ръце.

— Върви си в мир, Франсис, и нека Бог е с теб.

— И с Вас.

Всички отговориха „Амин“, а Анджелина погледна към снимката на Франк, после сведе очи към бебето.

Неговите очи, устни, брадичка, помисли си тя. Франк ѝ липсваше всеки ден, но сега, след като се бе родил Франсис, липсата му бе станала не толкова болезнена и някак си по-сладка.

С детето в ръце Анджелина погледна към семейството и приятелите си. Изглеждаха готови за хубаво пиршество.

^[1] Супа (ит.). — Б.пр. ↑

^[2] Кръствавам те в името на Отца и Сина, и Светия дух (ит.). — Б.пр. ↑

14. ФРИТАТА И ВИСШИ ФИНАНСИ

Животът с бебето бе толкова забавен и толкова натоварен, че би й дошъл в повече, като се има предвид всичко, което бе преживяла, но вместо това, всеки изминал ден се чувстваше все по-изпълнена с енергия. Въпреки че се бе родил няколко седмици по-рано и при най-необичайни обстоятелства, Франсис бе обявен за съвършено здрав (и просто съвършен, поне що се отнасяше до майка му). Нужно му бе малко време, за да започне да спи през нощта, но Анджелина така или иначе не се нуждаеше от много сън, освен докато беше бременна.

Майчинството й подходдаше и тя скоро се върна в руслото на ежедневноното си готвене. Най-силно я изненада как присъствието на бебе в къщата се отрази на бюджета на домакинството. Кърмеше го, така че изобщо не ставаше дума за адаптирано мляко, но пелените не бяха никак евтини, бебешкият шампоан, сапунът и лосионът, пудрата и мехлемите бяха скъпи, а дрешките и чорапките омаляваха с тревожна скорост. Настъпването на лятото изискваше изцяло нов мъничък гардероб.

Едно неочаквано предимство бе наличието на някого, на когото да говори по цял ден. Щом Анджелина заговореше на Франсис, главичката му винаги се обръщаше по посока на гласа ѝ. Гледаше я съсредоточено с тези топли кафяви очи и тогава тя често се спираше, въздишаше и тръсваше глава, за да си събере мислите. Той бе най-добрият слушател, когото бе срещала, а имаше да му разказва толкова много неща.

Говореше на малкото момченце, докато го къпеше, докато го люлееше да заспи нощем, когато се събудеше сутрин или когато бяха заедно в кухнята — той в люлката си, а тя до старата печка. Разказваше му истории за баща му, за баба му и дядо му, говореше му за рецепти, докато готвеше, разправяше му приказки, които си измисляше на момента, и отделяше доста време да му напомня колко е сладък и безценен и как го обожаваше. Смяташе, че рискът самочувствието му да стане твърде голямо е малък, поне в продължение на още няколко

месеца. Веднъж-дваж дори танцуваха на фона на Луис Прима преди лягане, когато ги сподолеше подобно настроение.

Джия идваше почти всеки ден по обед, за да може младата майка да отиде да пазарува, и гушкането на бебето моментално се бе превърнало в любимото ѝ развлечение. Анджелина се радваше, че всички можеха да прекарат заедно тези първи мигове през лятото. Можеха да седят отвън и да гледат съседите, да се разхождат с количката или да седят отзад на градинските столове и да гледат как слънцето залязва над сградите, без да се налага да се безпокоят твърде много за топлите дрехи. Докато Франсис стана на пет месеца, Анджелина бе свалила повечето от килограмите, натрупани през бременността, и се съгласи да отиде на екскурзия с Джони и Тина по брега до Бийч Хейвън, за да се попекат на слънце и да топнат мъничките крачета на момченцето в прибой на Атлантика.

Мъжете с нетърпение се бяха върнали към режима си на хранене, макар че Джони не идваше така редовно като преди, след като Тина започна да експериментира над него по няколко вечери в седмицата в кухнята на родителите си (за момента с добри резултати). Първото общо ястие у Анджелина се състоеше от телешки медальони с ръчно приготвени равиоли, пълнени с орехи, в тиквен сос. Направи два пъти повече равиоли от обичайното, като правилно предположи, че мъжете ще умират от глад за нейната храна.

Подобно на малко дете Джери отваряше всички равиоли с върха на ножа си, после изгребваше плънката и я ядеше отделно, както хлапетата облизват крема от бисквитка „Орео“. Караше я да се усмихва, докато го гледа. Всеки от мъжете си имаше свои причудливости и странни навици — Петибоун се съсредоточаваше силно в чинията си, почти не продумваше, докато се хранеше, а разясняваше ястието, когато му се бе насладил напълно и почти бе приключил; дон Еди винаги си почиваше по средата на храненето „за да удължи удоволствието“; Фил ядеше бързо и винаги гледаше празната си чиния смутено, щом осъзнаеше, че всички останали все още се хранеха; Базил педантично си приготвяше съвършени хапки, като се стараеше да комбинира подходящите вкусове на всяка вилица храна; Гай ядеше точно докато засити глада си, после спираше с желязна дисциплина, докато Джони си обираше чинията до последната троха. Тази вечер планината равиоли изчезна до хапка, преди

Анджелина да сервира канелоните, пълнени с рикота, и шоколадов чипс с кафето за десерт.

Един ден, скоро след повторното събиране на клуба, Анджелина се прибра от пазаруване в последния момент, грабна пощата от кутията и забеляза плик, пхнат в процепа на вратата, с надпис „Община Филадельфия“. Пусна го в пазарската си чанта при останалите писма, докато я преместваше на хълбока си, и извади ключа за входната врата.

В бързината да освободи Джия от дежурството ѝ с бебето, да разопакова покупките и да приготви ястието за вечерята на мъжете, Анджелина се сети да отвори плика едва когато вечерята вече бе започнала. Забеляза го отново, докато минаваше покрай масичката на телефона и го отвори, връщайки се в трапезарията. Изразеното ѝ на глас учудване накара мъжете да спрат да се хранят и да се обърнат, за да видят какво има, докато четеше жълтото съобщение от „Отдел лицензи и инспекции“.

То представляваше заповед за прекратяване на дейността и фиш за глоба в размер на 500 долара. Никое от предварително отпечатаните квадратчета не бе отбелязано, но най-долу в полето за забележки бе надраскано: „Нелицензирано заведение за хранене“.

За човек, който никога не бе получавал дори глоба за паркиране, това я блъсна като юмрук в стомаха. Безмълвно връчи листа на Базил, който го прочете и предаде на останалите около масата.

Той увеси мрачно глава и промърмори:

— Бюрократични пречки. Трябваше да го предвидя. Вината е моя.

Анджелина вдигна поглед и се взря в лицето на всеки един, докато четяха документа. Трябваше да потисне сълзите, надигащи се в очите ѝ. Животът ѝ се бе променил толкова много и мисълта, че магията на малката ѝ група няма да трае вечно, я тормозеше все повече с всеки изминал ден. Това уведомление бе още една непредвидена заплаха за емоционалните връзки, възникнали около масата ѝ.

Всички мълчаха дълго, докато Джери не заговори:

— Ние не сме заведение за хранене, а семейство.

Анджелина се чувстваше безпомощна и притисната, знаейки, че някой непознат тайно я е шпионирал, може би дори е надничал през

прозореца ѝ или над задната ограда. Не само че я бяха наблюдавали, но и някой действително си бе направил труда и я бе наклеветил пред властите.

Мъжете довършиха вечерята в шокирано мълчание. След като си отидоха, Анджелина едва успя да разтреби и да сложи Франсис да спи, преди да си легне с непреодолимото чувство на горчиво поражение и да се опита да поспи.

Тази нощ, докато лежеше, не можа да не се поддаде на отчаяната мисъл, че всичко ще се срине. Защо, каквото и да правеше, нещо все я дебнеше, спотайваше се зад ъгъла, изчакваше най-щастливия ѝ миг, а после я тласкаше в нежелана от нея посока в момент, когато изобщо не бе готова да поеме натам? Докато тихо се отпускате в леглото, най-големият ѝ страх се настани и сгуши до нея, като навитата на кълбо змия на съмнението — страхът, че е изразходвала и сетните си сили. Ами ако наистина ги бе изчерпила, погребвайки съпруга си, надмогвайки загубата на работата си, готвейки ежедневно за тези прекрасни, мили мъже, независимо колко ѝ харесваше да го прави, и раждайки сина си? Една сълза се плъзна покрай ухото ѝ и капна на възглавницата.

„Господи, колко ми липсва Франк!“ — помисли си тя. Той винаги, винаги я подкрепяше — както и тя него. А сега, когато ѝ бе най-необходим, особено с бебето... майка ѝ казваше: „Ако искаш да разсмееш господ, сподели му плановете си“. Единственото, което силно бе желала, бе да запази работата си поне до първия рожден ден на Франсис. Вместо това някаква ужасна общинска агенция затваряше „заведението“ ѝ, както го наричаше дон Еди. Щеше да се наложи да си намери работа, нямаше друг избор. Трябваше да разчита на Джия или на някоя тийнейджърка в забавачница да се погрижи за бебето и да се надява на най-доброто. Късметът и по пътният вятър явно не ѝ бяха писани. Имаше чувството, че около глезените ѝ се затяга примка и я завлича в плаващи пясъци.

Дочу Франсис да плаче в детската стая. Седна в леглото. Щеше да стане в тъмното, да прекоси коридора, да го вдигне и гушне. Щеше да го целуне и приспи отново, без да издава колко потисната и отчаяна се чувства. Докато минаваше по коридора, Анджелина се замисли за чудесата и щастливия край. „Такива неща не съществуват“ — каза си тя. „Божията десница не се спуска от небесата, за да те измъкне от

огъня; тя просто те обръща в тигана, за да се изпържиш равномерно и от двете страни.“

Анджелина се изкачи с асансьора до единадесетия етаж в сградата с офиси, където се помещаваше отдел „Лицензи и инспекции“. Два дни след като бе получила призовката, ѝ се бе обадила жена на име Харди, и ѝ бе определила час, за да отиде „да обсъдят въпроса“. По телефона служителката ѝ се бе сторила строга и коравосърдечна.

След по-нататъшен размисъл реши, че госпожица Харди явно не може да си позволи да я е грижа за проблемите на незначителните граждани, които минаваха през нея. Ако го допуснеше, как би преживяла дори един ден? Анджелина знаеше, че ще бъде просто поредната в дългата върволица хора без лица, които съзнателно, непреднамерено или от глупост са се сблъскали с общинската агенция, а това я депресираща още повече, ако изобщо бе възможно.

През последните четири дни почти не бе мигнала. Вече бе изминала повече от година от смъртта на Франк, но през последните няколко нощи чувстваше липсата му повече, отколкото дори и в първите дни след раждането на бебето. Готвеше ястията за деня без ентузиазъм, машинално, и усещаше, че мъжете го знаят. Личеше си по чиниите им. На масата се държаха нетипично сериозно. Несъмнено се чувстваха също толкова безсилни, колкото и тя.

— Госпожо Д'Анджело?

Пълна жена с отекли глезени я повика по име, разсейвайки мъглата, която я обгърна, когато седна тихо във вмирираната на дезинфектант и мухлясала хартия чакалня. Анджелина се изправи от студения метален стол. Съдрано място на евтината винилова седалка захвана полата ѝ и изтегли възелче на сивия туид, при което тя се намръщи.

Анджелина последва жената, която се дотътри с усилие до ъгъла и зави по коридора между кабинките, докато не я остави пред входа на офиса на строга на вид жена, без бижута, която, според евтината табелка, завинтена накриво до касата на вратата, се казваше Корделия Харди.

Анджелина си пое дълбоко дъх и прекрачи прага. Госпожица Харди ѝ посочи стол с помръдване на веждите си и тя седна. Беше си повтаряла аргументите отново и отново, докато лежеше будна в леглото, но всички ѝ се струваха слаби, неубедителни и глупави сега в този тесен офис.

Госпожица Харди приключи с драскането на някакви бележки в една папка, после нещо взе друга от чекмеджето си и я отвори пред себе си.

Анджелина се наведе съвсем леко, за да може да надникне в документите.

— Госпожа... Д'Анджело, нали? — Служителката произнесе името сято.

— Името ми е Д'Анджело. — Анджелина веднага съжали, че я поправи, страхувайки се, че вече са започнали разговора накриво.

Настана неловка тишина, докато госпожица Харди преглеждаше фактите в папката. Вдигна поглед и протегна тънката си ръка.

— Донесохте ли чека?

Анджелина отвори чантата си и извади чек за 500 долара, който бе приготвила най-отгоре за този момент на разплащане. Подавайки го над бюрото, изпита унижение и мрачно чувство на отчаяние. Госпожица Харди го взе, без да ѝ мигне окото. Очевидно бе свикнала хората да ѝ подават разни неща.

Анджелина се покашля.

— Госпожице Харди, исках да ви попитам за онази част... онова, което е написано тук, „прекръпяване на дейността“.

Жената вдигна очи и хвана леко чека от двата края, сякаш бе нещо, което се готвеше да изяде. Изглежда се наслаждаваше на момента, от което косъмчетата по тила на Анджелина настръхнаха.

— Нали знаете, че не бива да използвате къщата си като закусвалня, мила?

Анджелина сведе очи. Помисли си за мъжете, нейните самотни мъже. Те я поддържаха в много отношения, освен финансово. Всеки един си бе заслужил място край масата. Ценяха компанията си. Споделяха проблемите и историите си, ежедневието си, почивните дни. Вместо ден след ден да вечерят сами, лишени от удоволствието да споделят чудесни ястия в чудесна компания, те бяха измамили

самотата и, напук на всичко, се бяха превърнали в семейство, което трябваше да бъде защитено...

Анджелина чу лек звук от разкъсването на нещо, тих като шепот.

Госпожица Харди нежно бе скъсала чека й наполовина. Разкъса го отново на четвъртинки, после побутна парченцата по бюрото към нея.

— Някой се намеси във ваша защита. Отменям глобата и ще считаме въпросът за приключен. Можете да си вървите.

Анджелина искаше да си тръгне, но не можеше да помръдне. Взираше се в останките от чека. Служителката я погледна мило, затвори папката и я остави настрана.

— Кой? — попита Анджелина най-сетне.

— Сестра Бартоломю.

Младата жена прерови озадаченото си съзнание за подобно име, но не откри нищо.

Госпожица Харди й помогна.

— От дома „Свято сърце“. Тя ми беше учителка в седми и осми клас. Обади ми се.

„Небесният хотел“. Така го бе нарекъл Джони пред баба си, а старата госпожа Капучио отново се бе заела да докаже, че нищо не й убягва, и въпреки че бе немошна, при необходимост все още намираше сили. Тя и някогашната Маги О'Хийли я бяха спасили.

— Не мога да откажа на сестра Бартоломю — обясни госпожица Харди. — Съмнявам се някой някога да го е правил. А и имам по-приятни занимания от това да „притеснявам приятни дами, които просто се опитват да свържат двата края“.

Анджелина събра късчетата хартия в чантата си, а служителката се изправи, за да я изпрати до вратата.

— Знаете ли, мила — каза тя, — ще ми се да можех да ви обещаая, че този проблем няма да възникне отново, но не мога. Може би трябва да си помислите дали да не си намерите нормална работа.

— Ще... ще си помисля — отвърна Анджелина, приемайки неохотно, че късметът ѝ може да е временен. — Много ви благодаря — продължи, ръкувайки се с госпожица Харди.

Напусна сградата и излезе на улицата. Денят ѝ се струваше по-слънчев, отколкото на идване. Бе влязла тук, подготвена за най-лошото,

а сега излизаше с възродена вяра, че хубавите неща се случват и в най-неочаквани моменти.

Поне едно знаеше със сигурност — няколко много заслужили възрастни дами щяха да получат страхотен пай.

Една слънчева августовска сряда Анджелина сервираше закуска в пълната къща. Присъстваха всички — господин Купертино, Джони, Джери, дон Еди, Фил, Гай и господин Петибоун. Що се касаеше до тях, буреносните облаци чудодейно се бяха разсеяли, така неочаквано, както се бяха събрали, и за голямо нейно облекчение останаха само ясни небеса, гофрети с боровинки и слънчева светлина.

Анджелина бе сервирала четири блюда прекрасна фритата, нарязана на триъгълници. Беше ги покрила последователно с карамелизиран шалот и рикота; чери домати, пресен босилек и моцарела; бекон, чедър и броколи; печен чесън и настъргано сирене „Пармиджано Реджано“. Беше сложила на масата метална тавичка с пържени картофи, а в средата — кошница прясно опечени сладки хлебчета. На всеки бе сервирана първата порция и се очакваше да си вземат допълнително, а Франсис бе нахранен и уютно настанен в люлката.

— Заповядайте, горещо кафе — каза тя.

Напълни чашите им една по една. Остави каната и свали престилката, след това дръпна стола на Франк начело на масата и зае мястото му.

Това привлече вниманието на всички. Дори и на Коледа, доколкото си спомняха, Анджелина не бе сядала на трапезата с тях, камо ли на този стол. Той се бе превърнал в паметник, в светиня, с която се гордееха и почитаха. Звучите от яденето, пиенето и ромонът на непринудения разговор секнаха. Анджелина опря лакти на масата, за да въведе ред в събранието.

— Изведнъж стана много тихо — отбеляза с усмивка младата жена.

Никой не продумваше.

Анджелина вдигна очи към тавана, пое си дъх бързо и рязко и се окопоти.

— Исках да поговоря с всички ви, след като сме се събрали. Исках да си поприказваме за бъдещето.

— Какво за него? — попита Джери.

Тя го погледна с благодарност, само задето бе нарушил всеобщото мълчание.

— Първо, смятам, че ви е известно как онази разправия с общината ме изплаши почти до смърт. И, честно казано, мислех за бъдещето откакто се роди бебето. Донякъде нямате избор, нали? Не се налага да се грижа само за себе си и къщата. Сега тук има дете и трябва да бъда отговорна и да се замисля за онова, което предстои.

Базил кимна, а Петибоун отпи внимателно от кафето.

— Заговорехме ли за бебе, с Франк винаги обсъждахме кое е най-добро за него — да го изпратим в добро училище и летен лагер, а един ден и в добър колеж. Та, искам да кажа, мисля, че не мога да продължавам да работя по този начин.

Поколеба се. Стаята бе потънала в тишина и застинала, сякаш я чакаха да продължи.

— Имам предложение за вас. Бизнес оферта.

Всички погледи вече бяха приковани в нея.

— Какво е то? — попита господин Петибоун.

— Ресторант. Искам да отворя ресторант и ви питам дали желаете да инвестирате в него. В мен.

Стаята отново потъна в мълчание, докато мъжете осъзнаят какво ги пита.

— Хм — каза Базил. — Това е голяма стъпка, Анджелина.

— Зная.

— За какво заведение си мислиш? — попита Гай.

Анджелина се оживи само от факта, че говори за възможността.

— Малък семеен ресторант с около четиридесет места. Вече избрах мястото — „При Сколари“ на Десета улица. Затворен е от шест месеца. Ходих да го видя и всички уреди още си стоят в кухнята. Нужни са само маси и столове, и една боя. Мога да го отворя до два-три месеца.

— Някога преди ръководила ли си бизнес, Анджелина? — скептично попита дон Еди.

— Всичко съм изчислила. Зная стойността на храната, наема, какви цени да определя, колко места са необходими, за да се запълват

всяка седмица. А и вижте, това тук си е бизнес. Да приготвям храна за вас е като бизнес. Истината е, че ако майка ми и баща ми бяха живи, щях да водя този разговор с тях. Вместо това го водя с вас. Е, какво ще кажете?

Беше изненадана, че толкова бързо ѝ свършиха аргументите. Паузата, която последва, бе твърде дълга, за да е комфортна за когото и да било.

Базил леко се покашля.

— Всъщност никой не би трябвало да обмисля каквото и да е, преди да сме видели мястото.

— Човек трябва да прецени състоянието на имота, преди да предприеме нещо — съгласи се Джери.

Анджелина имаше чувството, че сякаш провеждат частно обсъждане помежду си, от което някак си е изолирана.

Дон Еди поклати глава.

— Не зная. Ресторантьорството е трудна работа...

Анджелина не можеше да определи накъде върви разговорът. В момента като че ли не смееше да погледне директно никого от тях, затова сведе очи. Може би трябваше да го обсъдят помежду си, докато не присъства в стаята, помисли си тя.

Понечи да побутне стола на Франк и да стане от масата.

— Аз ще участвам.

Това бе непознат звук.

— Какво? — попита тя, вдигайки поглед.

Беше Фил.

Големият Фил остави салфетката си прилежно на масата до чинията си. Бутна стола си назад, изправи се с целия си внушителен ръст и изчака, докато събере вниманието на всички в стаята, дори и на бебето.

— Казах, че ще участвам. Имам девет хиляди, скътани за черни дни, и ще ги вложа. — Погледна към Анджелина. — Госпожо Д'Анджело, хранил съм се във всяка закусвалня и всеки ресторант в този район на града, докато возя чичо си, и никога не съм опитвал такава хубава храна, каквато готвите вие. Никога. И никога не ми е била сервирана от такава дама. За мен беше чест да седя на трапезата ви и ви благодаря за възможността. Ще участвам.

Фил седна и Анджелина се усмихна в почуда. После хвърли поглед с надежда към чичо му. Не се наложи да чака дълго.

— Хей, не съм казал, че няма да се включа — заяви Еди, сякаш бе дълбоко наранен от самата мисъл. — Ял съм „При Сколари“, не можеше да ти стъпи на малкия пръст, дори и в най-добрите си дни.

— Честно казано, Анджелина — обади се Базил, — откакто се пенсионирах си търся добра възможност да инвестирам.

Джери се засмя с глас.

— Хей, всички трябва да се хранят.

Господин Петибоун вдигна чашата си.

— Този град никога не е виждал такава изискана кухня, каквато ще предложи ресторантът на Анджелина.

Джони се обърна към нея. Изглеждаше притеснен.

— Трябва да говоря с Тина. Искам да помогна, само че пестя за сватбата и...

— Джони — прекъсна го тя, — искам само вашата сватба да бъде първото голямо събитие в ресторанта. Ще ви приготвя угощение, което не можете да си представите, с голяма отстъпка за семейството.

Джони се ухили.

— Считай, че е резервирано.

— Значи всичко е уредено. — Дон Еди стана и с гордост потупа Фил по рамото. — Хайде, Фиби. Трябва да се видим с един човек за разрешителното за продажба на алкохол.

Тогава всички се изправиха.

— Трябва да отидем да разгледаме мястото — каза Базил. — Кой може да дойде сега?

— Аз — отвърна Джери.

Петибоун погледна часовника си.

— Мога да се отбия след работа.

Анджелина се оттласна от стола на Франк и след като заобиколи масата, целуна всички. Последно спря пред Фил, изви глава назад, надигна се и обхвана лицето му с две ръце.

— Боже, за човек, който не говори много...

Той се наведе и тя го дари с целувка по челото, която той срамежливо прие, преди послушно да помогне на дон Еди да си облече палтото.

Анджелина взе Франсис и нещата му и заедно с Базил и Джери отидоха да огледат сградата и да се разходят около новото място. Когато се прибра вкъщи, Гай седеше на стъпалата пред входа.

— Здравей — поздрави я той.

Анджелина седна до него със спящия Франсис на ръце.

— Здравей, много се радвам, че си тук. Всъщност щях да намина да те видя, веднага щом малкият се събуди.

— Как мина? — попита Гай.

Личеше си, че съзнанието му е натоварено, въпреки че за него това не беше необичайно състояние.

— Страхотно, наистина. И двамата харесаха мястото, а на Джери му хрумнаха някои идеи за подобрения, които да му придадат характер. Господин Купертино ще започне да преглежда документите още утре.

— Радвам се. Виж, съжалявам, че тази сутрин бях толкова мълчалив.

— Няма нищо. Не очаквах да си в състояние да инвестираш някаква сума. Зная, че в момента си безработен. Но исках да присъстваш.

Гай се облегна назад и се подпря на лакти върху стълбите.

— Разполагам с малко спестявания, от които живея, откакто напуснах семинарията. Правех сериозни опити да пиша.

— Това е хубаво. Какво пишеш?

— Роман.

— Как върви?

— Не толкова успешно, колкото ми се иска. Мисля, че имам някои добри герои, но май нямат никакво развитие. Обаче много говорят.

Анджелина се замисли по въпроса и отговорът ѝ се стори очевиден.

— Трябва да поставиш някого в опасност — предложи тя.

— Моля?

— Ами, може просто да си седят и приказват, защото никой не поема достатъчно рискове, та да загази. Обикновено тъкмо тогава става интересно.

Той си седеше и разсъждаваше, а тя си представи как мислено прехвърля героите един по един, увиснали на нокти от ръба на някаква

скала или хванати в капан в ледена клисура след падането на лавина.

— Може да си права — каза той с усмивка.

Тя изпита мимолетно чувство на тържество, задето е предизвикала тази негова усмивка, а после реши да прояви смелост и да зададе въпроса, който витаеше около тях при разговорите им напоследък.

— Мога ли да те попитам нещо?

— Давай — каза Гай.

— В деня, когато се роди Франсис, когато си мислех, че не диша, защо не пожела да го кръстиш? Трябва да знаеш как да го направиш.

Той кимна.

— Зная. Но не исках да приема мисълта, че няма да оцелее. Предполагам, че тогава вярвах, че двамата с теб ще измислим нещо.

— Ние двамата?

— Да.

— Виж — каза Анджелина. — Ти наистина ни помогна, на мен и Франсис. Тоест помогна на мен.

— Това вероятно бе най-хубавият ден в живота ми. Най-хубавото нещо, което някога съм правил. Бих го сторил отново без миг колебание.

Анджелина виждаше накъде вървят мислите му. Изглежда му бе трудно да изрече онова, което действително искаше, затова тя се засмя и каза:

— Да, но по-добре недей, поне не скоро, става ли?

Гай се усмихна печално.

Тя почака, но изглежда той възнамеряваше да остави моментът да отмине.

— Гай, никога няма да мога да ти се отблагодаря за онзи ден, но искам да знаеш, че при всякакви обстоятелства, винаги ще те подкрепям.

Той срещна погледа ѝ и този път не се смути.

— За мен това е най-важното нещо на света — каза той.

Тя го целуна по бузата и усети топлия му дъх до ухото си, преди бавно да се отдръпне. Прегърна го с една ръка, а с другата държеше кротко спящото бебе.

После влезе в къщата.

Гай стана и прекоси улицата. Умът му гъмжеше от неспокойни мисли за неизвестното бъдеще и пропуснатите възможности, които така и не успяваше да пропъди.

15. ПЪРВАТА ЛЮБОВ

Анджелина помнеше как веднъж бе чула, че подготовката за отварянето на ресторант е като подготовката за премиерата на пиеса на Бродуей. Трябва да намериш инвеститори, по възможност от онези, които влагат пари и не ти се мотаят в краката твърде много. Нужно ти е помещение, което е достатъчно голямо и създава подходящо настроение. Необходими са много места. Трябва да спечелиш най-добрите клиенти, които можеш да намериш или да си позволиш, иначе животът на заведението ще е кратък и не особено приятен. Моментът трябва да е подходящ — ако отвориш твърде скоро и сервираш лоша храна или изнесеш слабо представление, мълвата може да те срази още преди критиците да се намесят. Но не бива и да чакаш твърде дълго — всяка нощ, в която прозорците ти останат тъмни, не печелиш пари. Налага се да се съобразяваш с клиентелата — сервираш ли хайвер и пастет от гъши дроб на тълпа, гладна за пица и бира, ще те освиркат. Трябва да се възползваш от силните си страни — ако умееш да пееш и танцуваш, постави музикъл. Ако си добър в кухнята, готви храната, която обичаш! Освен това всеки път трябва да си във върхова форма, защото ще бъдеш съден според последното си представление или последното си блюдо.

С помощта на Базил Анджелина договори наема в кратки срокове. Той ѝ съдейства да купи на символична цена кухненските уреди, включващи практичен грил и иначе отлична печка, на която ѝ липсваше едната горелка. От трите фурни едната не загряваше повече от 80°C, но хладилната стая поддържаше продуктите студени и всички отходни тръби работеха, така че въпреки детайлите тя вече бе в бизнеса. Както обеща, дон Еди безпроблемно уреди лиценза за продажба на алкохол и в добавка ѝ даде списък с няколко избрани доставчици, негови познати, които със сигурност можеха да се съобразят с предпочитаните от нея цени, бърза доставка и отлични условия на кредитиране.

Джия и Тина се възползваха от възможността да гледат Франсис и за нула време си изработиха целодневен график, като по този начин Анджелина остана свободна да се грижи за милионите подробности около отварянето на новия ресторант.

Щом всички финансови детайли бяха уговорени и подписаха документите, постановяващи дяловото участие на партньорите в бизнеса в съответствие с вложения капитал и принос, Анджелина получи ключовете на новото си заведение. Гай извървя с нея разстоянието от шест пресечки от малкия офис за недвижими имоти, където бяха извършени последните уточнения по договора.

Токчетата ѝ тракаха все по-бързо по тротоара и докато стигнат до вратата, буквално подтичваше. Измъкна ключа от смачкания бял плик и тържествено го вдигна на нивото на очите на Гай.

— Може би трябва да кажеш нещо на латински — предложи тя.
— Някаква благословия или нещо подобно.

Той направи замислена пауза.

— В подобен момент се казва само едно нещо. *Bovina Sancta*.

— Какво означава това?

— Свещена краво!

Анджелина се разсмя, пое си дълбоко дъх, завъртя ключа и влязоха. През захабените останки от завеси, които висяха накриво по прозорците, се процеждаха прашни слънчеви лъчи. Разбира се, и преди бе идвала тук, но сега за пръв път възприе мястото с несъмнено критичните очи, уши и нос на собственик. Гай веднага усети промяната в настроението ѝ.

Тя влезе по-навътре в главния салон с премерена стъпка, сякаш опипваше нивото, целостта и здравината на всяка дъска по пода. Във въздуха се носеше мирис на мухъл. Анджелина се наведе и прокара пръст по мръсния перваз. По кожата ѝ полепна тънък слой прах и тя го разтри колебливо между палеца и показалеца си, като врял и кипял златотърсач, оглеждащ се за издайнически знаци за наличието на скрито съкровище. Изправи се, изтупа дланите си и постави ръце на кръста, докато преценяваше мястото от позицията на негов наемател.

— Е? — попита Гай.

— Тук е нужно сериозно почистване.

— На твое разположение съм — весело заяви той.

— Не, нямах предвид теб — бързо отвърна тя.

— Напротив, точно това имаш предвид. Само че не го подозираш. — Гай се изкиска и закрачи към центъра на стаята. — Ще бъде забавно.

И действително, за най-искрена изненада на Анджелина, Гай се оказа истинско чудо в почистването, търкането, полирането, лъскането и хигиенизирането на всеки сантиметър. Посвещавахе се на всяка задача с двойната дисциплина и енергичност, които бе усвоил във флота и семинарията, като че ли връщането на ресторанта във форма бе отчасти военна операция, отчасти свещен поход. Намираше прах и мръсотия на места, които тя не би заподозряла, че могат да бъдат достигнати от човешка ръка. Полира пода на залата до ослепителен блясък. Изми дори таваните. След четиричасов тежък труд всяка повърхност светеше от чистота.

Нищо не носеше на Анджелина повече удовлетворение от безупречно чистата кухня и щом Гай приключи смайващата си кампания, можеше да сервира и на папата директно на пода, без да му мигне окото.

Ресторантът извади на показ и една съвсем нова страна на Джери, която тя никога преди не бе виждала. Той влагаше изключително внимание във всеки детайл от строителната работа с неизменна концентрация и удивителна креативност. Анджелина с изненада откри, че освен това е сръчен майстор. Той сам постави красиви рамки от летви на прозорците, които гледаха към улицата, доведе свой приятел да заобли стълбите, за да приличат на полукръгли платформи, и разшири трегера, за да помести двойна дървена врата с месингови дръжки, което придаде на входа по-изискан и приветлив вид. Освен това намери електрическа имитация на газова улична лампа от една стара тухлена сграда, която бе обновил в Олд Сити на Деланси Плейс, и я монтира близо до подножието на стълбите, където светеше като маяк, който се забелязваше от три пресечки.

Неведнъж се улавяше, че стои запленена и го гледа как работи, и се порица, че е толкова разсеяна, колкото той — съсредоточен.

Анджелина редовно навестяваше магазините за ресторантьорски пособия на Арк стрийт и лично избра всяка чиния, чаша, приборите, всяка купа, бъркалка, плато, тенджерата и меден тиган. Намери изгодно стар стационарен миксер и два класически блендера „Уоринг“ на цената на един. Столовете и масите бяха втора ръка от верига магазини

на Нортийст, която наскоро бе фалирала. Бе решила да смесва стиловете, което придаваше на салона забавен еклектичен дух, едновременно уютен и ексцентричен.

Един уикенд Дъглас Петибоун отиде на лов за антики в Лабмъртвил и ѝ донесе няколко подобрани картини от местни художници, които бе купил на безценица. Показа ѝ снимка на голямо огледало в позлатена рамка за мястото зад малкия бар, което можеше да бъде купено за част от оригиналната си цена от една разпродажба в Ярдли. Упълномощи го да го вземе следващия уикенд и когато Джери го постави, то придаде на стария бар с четири седящи места в ъгъла усещането за старовремски холивудски блясък.

Сега, когато интериорът бе почти завършен, Анджелина насочи вниманието си към спешния въпрос с ежедневното осигуряване на храната. Бе поразпитала и открила помощник-готвач на име Пепино Деланоте, който в действителност бе работил в „При Сколари“ при отварянето му, преди синът да поеме бизнеса от стареца. Надежден източник ѝ бе доверил, че Пепино е бил най-талантливият готвач, когото ресторантът е виждал, и бе напуснал съкрушен, когато синът на стария господин Сколари започнал да съсипва заведението, като купувал готови супи и сосове, замразени пържоли и хамбургери и включил в менюто и соев заместител на бекон.

Според историята последната капка, която преляла чашата за Пепино, била, когато влязъл в кухнята и видял да инсталират микровълнови фурни. Беше си събрал ножовете, предал престилката си и излязъл.

Анджелина го откри чрез приятел на приятел и го покани да се отбие в ресторанта по обед на следващия ден. Както бе обещал, той влезе през въртящите се врати за персонала на кухнята точно в дванадесет часа. Беше стегнат, дори дребничък, помисли си тя, но не можеше да не забележи, че се ориентира из помещението с увереност и грация. Имаше лека стъпка и плавни движения пред печката. Свали шапката си и се здрависаха. Ръцете му бяха мазолести и безупречно чисти. Забеляза няколко зараснали, но професионални по естество белези и изгаряния, които красноречиво говореха за дълга и усърдна работа с остри ножове и горещи повърхности. Кожата му бе маслинената на цвят, нежна, очите — черни като оникс и срещнаха нейните спокойно, а тъмната му коса бе прошарена от сиви кичури.

— Вие трябва да сте Пепино — посрещна го топло Анджелина. Той кимна.

— Бихте ли желали да седнете на чаша кафе?

Мъжът сви рамене.

Тя наля две чаши горещо кафе, седнаха и след няколко сърдечни любезности започна да му описва каква храна иска да готви. Анджелина разполагаше със запас от рецепти в тетрадките и класьорите си и му разясни идеите си за поддържането на свежо и вълнуващо меню, което ще променя ежеседмично. Като за начало щеше да се съсредоточи върху изпитани ястия, които обичаше да готви и които знаеше, че ще носят приходи. Замисляше филе миньон, което щеше да предлага с различни сосове, но смяташе да ограничи използването на месо от омар и раци до поддържаща роля с прясна паста, в равиоли или сосове, вместо да сервира цели омари на „пазарна цена“. Нейното пиле „Качиаторе де Прованс“ бе разновидност на класическа фермерска рецепта, която съчетаваше любовта ѝ към екзотични гъби, сушени домати и пресни билки с качествено и достъпно пилешко. Искаше да сервира навити пълнени свински карета в пикантен сос с кюфтенца от сладки картофи и местен пресен градински грах, който позволяваше великолепно визуално представяне и имаше вкуса на традиционна вечеря за Деня на благодарността.

Анджелина разполагаше с материал за цяла енциклопедия от супи и бульони, които неминуемо щяха да се превърнат в специалитети на заведението, предястия с неочакван вкус и изненадваща сложност, които щеше да използва, за да предразположи гостите към остатъка от вечерята. Отначало с десертите щеше да търси простота и да предлага от онези торти и пайове, които нейният ергенски клуб винаги харесваше, може би с хубав домашен сладолед и джелато, и плато от подобрани сирена.

Пепино изслуша плановете ѝ тихо, но внимателно. Бе започнала спокойно, с пълното съзнание, че за пръв път споделя идеите си с опитен професионален кулинар, човек, който най-вероятно бе прекарал целия си живот в кухните на ресторанти.

Изведнъж се улови, че желае одобрението му и чувстваше прилив на увереност всеки път, когато той кимваше в съгласие. Току-що бяха привършили втората си чаша кафе, когато му зададе въпроса:

— Обядвали ли сте, Пепино? Бихте ли ни приготвили нещо за ядене?

Очите му бяха толкова тъмни, че сякаш улавяха различни отблясъци, когато леко раздвижваше главата си, и не можеше да е напълно сигурна дали просветването им се дължеше на забавление, на факта, че приема любезното ѝ, но подчертано предизвикателно предложение, или просто на игра на светлината. Със самообладанието и достойнството на тореадор той се изправи, свали сакото си и спретнато го постави на облегалката на стола си.

Пепино бавно се отправи към хладилната стая, където Анджелина бе складирала разнообразни меса, билки, масло, лук, моркови и някои други основни продукти. Видя го да прокарва дискретно ръка по долната страна на плотовете, докато вървеше. Когато се върна с провизиите до голямата дъска за рязане, погали вграденото парче дърво по начин, който ѝ напомни как тя докосваше главичката на детето си, преди то да заспи. Пепино посочи ножа до дъската.

— Мога ли да го използвам, госпожо?

— Разбира се.

Едва си бе измил ръцете и започнал да подрежда продуктите, когато лицето му внезапно разцъфна в широка усмивка.

— Толкова е... чисто!

Засмя се и Анджелина се присъедини към него. Тогава Пепино сякаш се отпусна и докато работеше, заговори за едно време „При Сколари“. Не приказваше толкова за хората, колкото за дребните детайли, проблеми на готвача, специфични за кухнята подробности, например малко по-голямата височина на грила, колко време е нужно на фритюрника, за да загрее напълно, на кои рафтове да държат гъбите в хладилника, за да са студени и да не овлажняват. Как винаги идвал преди доставчиците, за да провери как се е справил чистачът предишната вечер, да се увери, че нищо не е пропуснато, да напише списъците с приготовленията на спокойствие, да помисли. После, след като се уверял, че доставената храна е прясна, избирал супата на деня, поширал едри скилидки чесън в зехтин на бавен огън, бланширал домати, запържвал месото и приготвял сосовете, които да сервират същата вечер.

Докато разказваше, Пепино направи *concasse* в купа от неръждаема стомана, като сръчно и за нула време обели и махна семената на три малки естествено узрели домата, след което ги остави да се мариноват в зехтин с няколко нарязани на кубчета моркова, магданоз и чесън. Загря масло и олио в един тиган и го остави да закъкри, докато набързо изми дузина скариди. Пусна зеленчуците в тигана и ги остави да се задушават с малко бяло вино, докато внимателно отстрани жилките от гърба и корема на скаридите, без да маха главите. Сложи втори тиган на слаб огън, наля малко зехтин и натри тигана с голяма скилидка чесън, запържи четири големи, отрязани под ъгъл филийки от багета и ги остави да се зачервят в мазнината. Добави мъничко сол в соса, щедро поръси черен пипер, шафран, щипка лют червен пипер и малко кафява захар. Пусна скаридите в соса, разбърка ги и ги остави да се варят, после бързо ги извади в отделна чиния, когато бяха добили точния розов цвят. Довърши импровизираното си *beurre blanc*^[1] с бучка масло, сложи пържения хляб в чинии, аранжира скаридите и уханния сос, който не прецеди, а сервира по селски, и поръси всичко с накълцан зелен лук и магданоз.

Анджелина наля две чаши от остатъка от виното, което бе използвал в соса, киселинно, прекрасно сухо „Гави ди Гави“ от Пиемонт, и чукнаха чашите си, преди да започнат да се хранят. Скаридите бяха пресни и идеално сготвени. Изядоха ги целите, изсмукаха сладкото месо от главите им с наслада, после обраха и последната капка сос от чиниите си с крустините, които бяха приятно хрупкави отвън и нежни и меки отвътре.

Когато приключиха, Анджелина официално попита Пепино дали би желал да работи за нея.

— Да, госпожо. С удоволствие. Много бих искал.

Пепино ѝ препоръча племенниците си — Томас, като мияч на съдове, помощник-готвач и общ работник в кухнята, и Майкъл, който можеше да обслужва бара и да върши почти всичко друго. В допълнение Анджелина нае две сервитьорки, Пеги и Лиса. Пеги бе по-възрастна и опитна и от двадесет години беше в бизнеса. Лиса имаше страхотна усмивка, току-що бе завършила училище, явно се разбираше чудесно с хората и гореше от желание да се учи. Накрая намери управителка. Госпожа Фийлдинг, която бе работила в стария „Белвю-

Станфорд“ и живееше зад ъгъла, се съгласи да се върне на работа, отчасти защото от известно време се чудеше как да си запълва времето, но най-вече защото с Анджелина веднага си допаднаха като стари дружки.

Седмица преди планираното отваряне Анджелина бе в кухнята и довършваше сладки хлебчета с артишок и тоскански бял фасул, когато Джери влезе в стаята с две големи лимонади и голяма хартиена торба с покупки.

— Здравей, шефе — каза той. — Спомняш ли си, че ми каза, че ти е нужен часовник тук?

— Здравей — отвърна весело тя. — Все забравям да избира часовник, въпреки че продължавам да гледам същото празно пространство на стената по петдесет пъти всеки ден.

— Познай какво ти донесох. Виж това. — Бръкна в торбата и извади голям кръгъл старинен часовник с бял циферблат и възможно най-семплите цифри и стрелки.

— Чудесно. Ще свърши работа.

— Но познай откъде го взех.

— Откъде?

— От „Сейнт Тереза“.

— Няма начин!

— Да, наистина. Открих го в мазето на училището заедно с някои други вещи. Преди висеше в библиотеката, на гърба е белязан с вълшебен маркер. Когато ме наказваха в трети клас, това беше най-бавният часовник на света. Казвам ти, стрелките цъкаха по веднъж на час.

— Нищо му няма — каза Анджелина. — Просто малките пакостници не познават часовника.

— Така е. Ето, донесох и лимонада. — Джери постави голяма пластмасова чаша на плота до нея.

— Благодаря ти.

— Ще ида да взема стълба и ще го окача на стената.

— Благодаря! — извика тя след него.

Джери се скри в салона и се появи отново със сгъваема алуминиева стълба. Анджелина започна да загрива олио от гроздови

семки в един тиган, за да запържи телешко месо, докато той нагласяше стълбата под откритите кабели високо на стената.

Вниманието ѝ бе съсредоточено изцяло върху олиото в тигана. Искаше да започне да готви, когато то заври, но преди да е запушило. Беше просто въпрос на наблюдение и заучено изчакване.

— Ау!

Вдигна очи, сепната. Едното рамо на стълбата се бе плъзнало върху някакво хлъзгаво петно на пода. Джери скочи чевръсто и точно на време, без да се нарани, но стълбата шумно изтрополи на земята. Ръката на Анджелина се отплесна и тя изскимтя, когато си изгори палеца на ръба на горещия тиган.

Джери се озова до нея на мига.

— Бързо, дай да видя.

— По дяволите! — Сълзите ѝ бликнаха мигновено. Изгореното бе точно на края на дланта ѝ, на чувствителната тънка кожа, където основата на палеца се съединява с ръката. — Не го пипай! — извика тя.

— Няма нищо, почакай малко.

Джери взе чашата с лимонадата ѝ и пъкна кубче лед в устата си. Хвана я за ръката и нежно допря устни до дланта ѝ, после ги задвижи върху болното място.

Явно знаеше точно как и кога да изсмуче затоплящата се течност и да пропусне хладината на леда, за да успокои болката. След секунда студената целувка предизвика тръпка на облекчение по ръката ѝ, изкачваща се до тила и страните ѝ. Тя леко потрепери, докато парещата болка намаля и се уталожи.

— О!

Джери вдигна поглед.

— Помогна ли ти?

— Да — въздъхна тя. — По-добре е. Не мисля, че е сериозно.

Той изтри една сълза от бузата ѝ.

— Добре ли си?

— Да. Благодаря.

Точно в този момент влезе Джия с малкия Франсис, сгушен в ръцете ѝ, и видя проснатата на пода стълба, пушещото олио в тигана, което пръскаше по печката, и Анджелина и Джери, застанали един до друг наред кухнята, хванати за ръце, да се гледат в очите.

Покашля се авторитетно, но се опита да не звучи твърде осъдително.

И двамата извърнаха глави в нейната посока. Джери пусна ръката на Анджелина и започна да слага кубчета лед в една кърпа.

— О, здравей, Джия — поздрави я той.

— Здравей, мамо.

— Наред ли е всичко? — попита възрастната жена.

Джери подаде кърпата на Анджелина и тя внимателно я уви около ръката си.

— Стълбата падна и си изгорих ръката. Джери тъкмо ми слагаше лед. — Усети, че страните ѝ пламват.

— А-ха.

— Това е стар трик, на който ме научи майка ми — обясни той. — Действа доста успешно.

— Вече се чувствам много по-добре — услужливо добави Анджелина.

Джия постоя няколко секунди с характерното изражение на майка, на която всичко това вече ѝ е познато.

— Е, Франсис и аз ходихме на разходка и реших да се отбия да видя как върви тук — изрече накрая.

— Добре върви — каза Джери.

— Върви страхотно — додаде Анджелина, която изведнъж се почувства като негово ехо. — Нека почистя и сложа нещо на изгореното, а после ще приготвя малък обяд.

— Добре — съгласи се Джия. — Ние ще почакаме на маса отвън.

Джери отиде да вдигне стълбата.

— Ти се заеми с това, а аз ще приключа с поставянето на часовника.

Джия се развъртя из стаята като опитно ченге, мина покрай Анджелина, която се суетеше в търсене на мехлем и лепенка в чантата си, и спря за кратко, за да измери още веднъж с поглед Джери, който ѝ отпрати в отговор най-невинната си и не принудена усмивка.

Тя бавно се запъти обратно към вратата с бебето на ръце.

— Важното е, че никой не е пострадал.

В една слънчева октомврийска събота на тротоара пред стария ресторант „При Сколари“ на Десета улица се събра малка тълпа. Там бяха Анджелина, Джони и Тина, Мама Джия с малкия Франсис на ръце, дон Еди и Големия Фил, Джери и Гай, господин Купертино и господин Петибоун — истинско семейно събиране.

Джери бе приспособил въжен механизъм за откриването. Големи платнища покриваха както козирката на входа, така и ръчно резбованата табела, която Анджелина бе поръчала и която висеше от арматура от ковано желязо над главите им. Стопанката държеше в ръка края на въжето.

— Всички ли са тук? — попита Базил.

— Тук сме — отвърна Тина след бързо преброяване на присъстващите.

Анджелина пристъпи напред.

— Първо искам да кажа няколко думи. Това е първият ден на новия ресторант, нямаше да го има без всички вас. Искан да бъдете тук, за да видите новото име.

— Трябва да е „При Анджелина“ — предположи Джони.

Джери го сръчка приятелски по рамото.

— Стига, Джон, не гадай, ще развалиш изненадата.

— Съжалявам — извини се младежът.

— И така — продължи Анджелина, — моля, заповядайте на вечеря колкото можете по-често, разкажете на приятелите си, на непознати, на всички. И...

— Хайде, лельо Анджелина, моля те — подкани я Тина. — Не издържам повече!

Анджелина се усмихна и вдигна двете си ръце над главата.

— Добре, ето го.

Дръпна въжето. Драперията драматично подскочи от мястото си и изпърпори на земята, откривайки входа и табелата — и двете надписани със златни букви на тъмнозелен фон. Новото име на заведението стоеше гордо пред погледите им.

Всички заръкопляскаха и нададоха одобрителни викове, а Анджелина засия.

— Толкова е красиво! — възкликна Тина.

— *Il Primo Amore* — изрече Базил и се опита да докара италиански акцент. — Защо избра това име?

— Това е стара италианска поговорка: „*Il primo amore che non dimenticate mai*“. — „Първата любов не се забравя.“

Гай направи крачка към нея.

— Значи си го кръстила на Франк.

— И на Франсис — отвърна тя, — и на храната, която готвя за всички вас. Готвенето за семейството ми и за всички вас винаги ще бъде най-специалното нещо за мен. Всъщност, да си признаем, то е едно и също нещо.

Джия ѝ подаде бебето и ги прикани с жест да влязат.

— Хайде, заповядайте — каза Анджелина. — Чакат ви кафе, сода и сандвичи. После трябва да се задействам. Тази вечер ресторантът ще е пълен.

Първите три седмици представляваха само тежък труд и спънки, на които не биваше да обръщат внимание — от столовете до достатъчно бързото оправяне на масите, фурните, които загоряха и изстиваха, и всички останали безкрайни дребни неща, които трябва да се предвидят, просто за да се сервира хубава храна на трапезата. Анджелина разумно се бе опитала да поддържа семпло меню в началото, но двамата с Пепино бяха постоянно заети, докато не се научиха да действат като екип. Пепино имаше изключително изострено внимание и непогрешим инстинкт за същественото във всяка една от рецептите на Анджелина. Думите „преварен“ или „недопечен“ не съществуваха в неговия кулинарен речник.

Най-големият проблем, но и най-приятната им грижа, бе да насмогнат на наплива. Спечелиха си надеждна клиентела за нула време, а рекламата от уста на уста, която бе мила, дори ентусиазирана, бързо се разпространи. Рядко се случваше поне един посетител на някоя маса с нови клиенти да не спомене небрежно на Пеги или Лиса, че ги е пратил еди-кой си, или че се чувствали длъжни да наминат да видят „за какво е целият този шум“.

Джия с готовност и радост поемаше работата на домашния фронт, а Тина попълваше празнините, и не след дълго Анджелина и Франсис бяха постигнали стабилен баланс на семейния живот спрямо професионалния, който показваше голям потенциал за спокойно съществуване в обозримо бъдеще. Анджелина затваряше Il Primo Amore в неделя и в понеделник по обед, но онова, което печелеха от вечерите в делничните дни и особено в петък и събота, бе достатъчно, за да ги окуражи в началото. Дон Еди и Фил бяха редовни посетители, както и господин Купертино, а като инвеститори те всички разполагаха със специални сметки в заведението, които правеха поносимо храненето на ресторант почти всяка вечер.

Една неделя в средата на ноември Анджелина и Франсис се наслаждаваха на ленивата сутрин у дома, когато се обади господин Петибоун.

— Анджелина — каза той, — неприятно ми е да се натрапвам в почивния ти ден, но смяташ ли, че мога да намина за няколко минути по-късно тази сутрин? Трябва да се консултирам с теб за нещо. — Звучеше необичайно напрегнат.

— Разбира се, Дъглас. Какво има?

— Ще ти обясня, когато се видим. — Затвори, без да се сбогува. Любопитството й определено се събуди.

Той пристигна задъхан около двадесет минути по-късно. Влезе, свали палтото си и официално поздрави Франсис. Бе облечен в дънки и стар моряшки пуловер с плетеници.

— Дъглас, не мисля, че съм те виждала някога да носиш дънки — отбеляза тя.

Той я погледна ужасно сериозно и каза:

— Това са дрехите, с които готвя.

Историята бе обяснена накратко. В общи линии Петибоун очакваше гадже в апартамента си тази вечер и не знаеше какво да приготви за вечеря.

— И така, ето какъв е проблемът ми. Мисля, че познавам тази личност много добре, и изглежда обича добрата храна и, честно казано, може малко да съм... преувеличил кулинарните си способности.

— Малко?

— Може би малко — напрегнато отговори той.

Единственият път, когато Анджелина си спомняше да е била толкова нервна заради някое ястие, бе първият път, когато бе готвила за Франк.

— Ще се кача да си взема книгата — каза тя и се втурна. — Чакай ме в кухнята. — Когато стигна горе, извика: — Как ѝ е името?

Господин Петибоун не я бе чул добре и дойде в подножието на стълбите.

— Моля?

— Как се казва гаджето ти?

— О — срамежливо отвърна той, — Лесли.

Анджелина свари чай и след няколко минути на напрегната дискусия се разпростряха на голямата кухненска маса и се заеха да измислят стратегията му. Тя искаше да състави меню, което е технически постижимо, хармонично и балансирано, пълно с провокиращи вкусове, без да е твърде показно, а и такова, за което все още да има време да напазарува и сготви.

Веднага стана ясно, че той се ориентира в готварската книга. Водеше си бележки, задаваше интелегенти въпроси и дори даде няколко прозорливи предложения към някои от рецептите, които Анджелина си записа в полетата за по-късно.

Тя реши да започнат със супа от сладка царевица и суфле от раци. Кремообразната текстура на тази хранителна супа ѝ придаваше богат, кадифен вкус в устата, а големите топчета рачешко месо в средата, топли и споени с малко майонеза и кориандър, веднага казваха на госта, че се радват на компанията му.

Основното ястие щеше да бъде филе миньон в сос с „Гран Марние“, с картофено кестеново пюре и зелен фасул. Романтичните срещи са били предшествани от дръзки и все пак вдъхновени от класиката ястия като това от времето на Казанова. Тя посъветва Петибоун с абсолютна сериозност, че стековете трябва да са точно на ръба на средно изпичане и след това да се довършат с масло и да се оставят да се допекат още пет минути.

Десертът щеше да бъде деликатен крем карамел с вино „Сотерн“, кадифен, ароматен яйчен крем, който завършваше с божествен сладостен вкус на карамел. Господин Петибоун изглеждаше най-уверен в себе си по отношение на десертите, но се притесняваше за супата и соса за филето. Анджелина провери в килера и установи, че

разполага със съставките за супата, затова решиха, че ще я приготвят заедно предварително, а тя ще му обясни на теория метода си за приготвяне на соса, преди той да си тръгне.

Анджелина бързо заключи, че ако господин Петибоун бе надценил кулинарните си умения, то не може да е било с много. Докато готвеха супата и репетираха соса „Гран Марние“, Анджелина виждаше, че той има вродено безпогрешно чувство за пропорция, температура и време, което изискваше изтънчената кухня. Когато задушаваше шалот, той изчакваше да стане съвсем прозрачен и мек, преди да го разбърка. Когато добавяше подправките, Анджелина видя, че неговото „малко количество“ е съвсем същото всеки път и се равняваше точно на две от неговите „щипки“.

— Ей, Дъглас, всъщност си доста добър — каза Анджелина с възхищение, докато сипваше последната си, съвършено премерена доза лют пипер в тенджерата на котлона.

— Имам прилични умения и обикновено бих казал, че се чувствам повече от удобно в кухнята. Но никога не съм виждал друг да съставя меню като теб, Анджелина. Начинът, по който твоите блюда се надграждат — толкова много съм научил от теб. На трапезата ти опитах вкусове, които стигат кулминацията си в десерта, но началото им е било поставено още в супата. Когато започнах да идвам тук, ми подеждат като някакъв наркотик. А сосовете ти, боже мой, сосовете ти...

Петибоун продължи все така и към края на заниманието им й довери една тайна, която бе споделял с малко хора в живота си. Анджелина веднага измисли план, който скоро щеше да й позволи да я разкрие пред всичките им познати.

Когато приключиха разговора си, супата бе идеално приготвена, а Дъглас отново бе възвърнал старото си спокойствие и приветлива самоувереност.

— Този избор е истинско вдъхновение, Анджелина — каза той, като сгъна и прибра бележките й в джоба си. — Много ти благодаря. Ти ме спаси.

Тя го изпрати до вратата със супата, която бе надеждно прибрана в пластмасова кутия в пазарска торба в ръцете му.

— И да ми кажеш дали на Лесли й е харесало всичко.

— Обещавам.

— О, и гледай да започнеш крема веднага след като се прибереш, за да има време да изстине.

— Разбрано — каза той, отдалечавайки се по улицата.

Анджелина затвори вратата и се спря, забавлявайки се от представата благоприличния господин Петибоун да е влюбен.

Освен това трябваше да си признае, че той я накара отново да мисли за любов.

[1] Буквално „бяло масло“ (фр.); маслен сос с лук и бяло вино. — Б.пр. ↑

16. БУХТИЧКИ, ШАМПАНСКО И ТОРТА ОТ ЕКЛЕРИ

В деня на сватбата си Джони Капучио стана в шест часа сутринта. Къщата беше празна и тиха, както винаги, откакто баба му бе отишла в дом „Свято сърце“, но той бе свикнал с тишината. Джони не бе имал нищо против да ѝ носи храната или да ѝ помага да се качи и слезе по стълбите, но се чувстваше спокоен, като знаеше, че тя е на сигурно място и се грижат за нея, че не ѝ се налага да се тревожи дали той ще ѝ се притече на помощ на мига, или още по-лошо — да се тревожи, че постоянно го задържа при себе си, вместо да излиза като нормален млад човек.

Къщата, негов дом откакто се помнеше, беше изплатена от дядо му, а госпожа Капучио бе прехвърлила собствеността на Джони, след като бе решила да се премести в „Свято сърце“.

— Вече съм стара, Джони, и няма да живея вечно — каза тя протичко. — Ти възмъжа, добро момче си и искам да получиш къщата. Без друго ще я наследиш. Вече е уредено. Един ден ще пожелаеш да се ожениш и не искам с невестата ти да се тревожите за покрива над главите си. Тогава ще ми благодариш.

— Бабо... — заекна Джони, усещайки как се изчервява. — Аз... не зная какво да кажа.

— Можеш да ми благодариш още сега.

Прегърна я с признателност, а тя просто се зае отново с приготвянето на любимата му закуска — бекон, пържени яйца и дебели пържени филийки от италиански хляб със сироп.

Джери, Гай и Базил бяха организирали ергенско парти за Джони преди две вечери с колегите му от магазина за автомобили и още няколко ергени от квартала. Събраха се в таверната „Червен петел“, играха бiliarд, пиха уиски и ядоха сандвичи с печено свинско, прясно сирене и чушки.

Джони не пиеше много, но обичаше от време на време да обръща по една-две чашки и оцени възможността да поговори с другите за

живота като цяло и особено за семейния живот.

Около един часа, преди да се разделят, Джери, Джони и Гай се озоваха на бара с три чаши уиски. Вдигнаха ги за наздравица.

— За любовта — каза Гай.

— За любовта — отвърнаха Джери и Джони, гаврътвайки питиетата си.

— Джони — подвижна Базил, застанал до билиардната маса, енергично търкайки върха на щеката с тебешир. В ъгъла на устатата му важно се поклащаше запалена пура. — Ела тук, момче, искам да ти покажа как да вкарваш деветата топка.

— Доскоро, момчета — каза Джони и припна да получи урок от майстора.

Гай и Джери се облегнаха на бара и потънаха в мълчание, докато джубоксът свиреше песните от филма „Десперадо“. Отпиваха от чашите си и наблюдаваха играта на билиард на приятелите си.

Гай наруши тишината:

— Ей, Джери, смяташ ли, че ще се ожениш някой ден?

— Може би. Наистина не зная. Родителите ми имаха много тъжен брак. Честно казано, не знам дали ми е писано. Човек рискува много, когато се жени. Ако не си заложиш главата, няма да пострадаш, нали?

Кимнаха в съгласие.

— Ами ти?

— И аз не зная, наистина — отвърна Гай.

Отново замълчаха, всеки потънал в собствените си мисли, докато пресушаваха чашите си.

— Е, аз ще вървя — каза Гай, ръкувайки се с Джери.

— Ще се видим в събота. Големият ден.

— Така е. — Гай хвърли двадесетачка на бара и махна за лека нощ на Базил и Джони.

— Ей, Джери — подвижна, докато си тръгваше.

— Да?

— Кажи ми, ако решиш да си заложиш главата.

— Ти ще си първият, който ще научи — отвърна Джери.

Рано в събота, тъй като сватбата щеше да се състои чак в пет часа, Джони реши да се поразходи из квартала за последен път като ерген.

Излезе от къщата и тръгна под хладната слънчева светлина към парка на ъгъла, където за пръв път бе забелязал Тина, когато тя бе на седемнадесет, а той на двадесет. Оттогава не бе поглеждал друго момиче, а парка възприемаше по различен начин.

Докато минаваше покрай „Сейнт Джоузеф“, Джони си спомни как я гледаше крадешком в църквата. Замисли се за първия път, когато бе пресметнал времето идеално, та да си тръгнат заедно от литургия, и я бе изпратил чак до стъпалата на къщата ѝ, която беше в обратната посока на неговата.

Отби се в пекарната „При Тоскани“ и поръча две френски бухтички. Тина бе работила зад щанда едно лято, а той влизаше и си поръчваше едно и също всеки ден, докато тя не тръгна отново на училище. Тина го забелязваше и повечето пъти той откриваше допълнителна поничка или еклер в плика си.

Повървя още час, а кварталът бе пълен със спомени за Тина, за тях двамата и с неща, които му напомняха за нея. Когато вече ставаше късно и мина покрай къщата на Анджелина на път за своята, осъзна, че магията между тях се бе случила, след като започна да се храни у госпожа Д'Анджело.

Прибра се у дома, увери се, че багажът му е събран в чантата за екскурзията до Поконос и облече смокинга си. В три часа Джери, неговият кум, пременен в също толкова официален костюм, потропа на вратата, за да го вземе.

Джони цял ден мислеше за сватбата и нямаше търпение с Тина да се оженят.

Накрая желанието му се сбъдна.

Когато се снимаха след службата, Тина уговори да направят специална снимка на дон Еди, господин Петибоун, Базил, Джони, Фил, Джери и Гай, като четиримата най-високи стояха отзад, а останалите трима — отпред, сияещи в най-хубавите си костюми и с най-широките си усмивки. По-късно поръча да сложат снимката в рамка със семпла месингова табелка отпред, на която пишеше „Ергенският клуб“, и в

знак на благодарност я подари на Анджелина, която я окачи в кухнята си до старата печка.

Приемът се състоя в голямата зала до ресторанта — приятно, отворено пространство, което хазияинът отдаваше под наем за празненства. С лесния достъп до кухнята през салона на „Il Primo“, обслужването вървеше като по часовник. Анджелина бе наела още няколко сервитьорки и сервитьори, тъй като се очакваха малко повече от шестдесет души. Гостите започнаха да влизат около шест и половина, вземаха си напитки и шампанско и похапваха от зеленчуковите предястия и ордъоврите, платата с вносни сирена и затоплящите подноси с горещи предястия, които Анджелина бе разположила стратегически из помещението. Приятел на Тина от университета по приложни изкуства бе изработил ледена скулптура с два гълъба, която Анджелина обгради с купчини охладени скариди по молба на Джери.

Беше ѝ разказал невероятно подробно как за пръв път видял „планина от скариди“ на една сватба в детството си. Баща му му бе казал, че тя символизира късмет за булката и младоженеца, а Джери говореше така разпалено за спомена, че Анджелина реши, че ще трябва да се опита да я пресъздаде специално за него.

Тина и Джони бяха наели диджей вместо оркестър, въпреки че бяха платили на един цигулар, за да обикаля масите по време на вечерята. Гостите не бяха много, но всеки поканен бе или добър приятел, или роднина на младоженците, затова всички им пожелаваха само най-хубави неща, както подобава на сватбен прием.

Тържествената вечеря започна в седем с тарталети с поширани във вино миди — деликатни миди обвити в тесто, облени от лек сос със сирене — идеалната първа хапка, подходяща за тостовете с шампанско.

Пепино и Томас аранжираха салатите по чиниите — традиционна салата със спанак, бекон и топъл дресинг от мед и балсамов оцет, когато Анджелина се спря, за да надникне набързо над рамото на Пепино.

— Как е новият ни майстор сладкар?

— Добре изглежда, шефе. Еклерите са по-прекрасни от всички, които съм виждал. *Magnifico*^[1]!

Тъкмо тогава Базил подаде глава в кухнята.

— Анджелина — извика я той, — трябва да дойдеш за минута. Вдигат поздравка.

— Идвам! — отвърна тя, като развърза дългата си синя престилка и забърза към салона.

Празненството бе в разгара си. Джони и Тина седяха блажено сияещи начело на масата, заобиколени от кумата на Тина, Алиша, родителите ѝ, Джо и Мария, госпожа Капучио, отец Ди Тучи и сестра Бартоломю, която според Анджелина приличаше силно на Хари Труман в дрехите на монахиня, в комплект с чара на политик по време на предизборна кампания.

На най-близката маса отпред седяха Мама Джия и Гай, който държеше Франсис на скута си. Анджелина забързано им прати въздушни целувки. Дон Еди стана на крака и заобиколи масата, за да иде при нея с две чаши шампанско в ръце.

— Дон Еди, да е честит сватбеният ден! — поздрави тя, докато го целуваше и вземаше чашата.

Еди видимо засия.

— Да е честит, Анджелина — каза високо. — Мястото е прекрасно, булката също. Какъв ден само, а?

— Много мило бе да осигуриш шампанското.

Той скромно отхвърли благодарността ѝ.

— Дребна работа, те са добри хлапета. Понякога ми провървява и сключвам изгодна сделка. Четири сандъка достатъчни ли са?

Анджелина се засмя.

— Двадесет и четири кашона шампанско за шестдесет души? Това прави по около четири бутилки на човек. Да, смятам, че четири сандъка са достатъчно.

Базил привлече вниманието на Джери и посочи Анджелина, давайки му знак, че е успял да я измъкне от кухнята. Джери взе вилницата си и започна да чука по чашата си за вода, после всички последваха примера му и подвикваха на Джони да целуне невестата си, което той стори с радост.

Джери настоя за тишина.

— Слушайте всички. Първо, нека изкажем благодарности. Благодарност на Господ за прекрасното време и благодарност за възможността да се съберем тук заедно с Джони и Тина на този важен за тях ден. Отче Ди Тучи?

Свещеникът стана и ги поведе в молитва към бога, после благослови събралите се и младоженците, преди отново да даде думата на кума.

— Благодаря, отче — каза Джери. — Баща ми, мир на праха му, ми казваше, че тайната на добрия брак е в чувството за хумор и краткотрайната памет. Той не притежаваше никое от двете качества, но това е друга история.

Думите му предизвикаха всеобщ смях.

— Бях си записал няколко мисли за брака, но не смятам да ги споделя, защото мисля, че гледайки Джони и Тина днес в църквата, разбрах нещо. Онова, което дори и аз разбирам, като видя как се гледат, е, че винаги ще се грижат един за друг. А това е най-важното. Настъпват хубави времена, а лошите накрая свършват, но докато се грижите един за друг, нищо не може да ви спре. И няма да ви спре. — Джери вдигна чашата си. — А ако някога се нуждаете от подкрепа, ние ще бъдем до вас. За Джони и Тина! Salute!

Прозвучаха радостни викове, аплодисменти, звънтене на чаши, Тина се изчерви и стисна ръката на Джони, а първата вълна от шампанското на дон Еди изчезна в прилива на добрите пожелания.

Анджелина изтича до масата, целуна булката и младоженеца, прегърна кума и отново се втурна в кухнята. Диджеят пусна бавна мелодична песен и Джони и Тина се изправиха за първия си танц.

Гай бе предал бебето на Джия и двамата с Базил станаха едновременно, за да поздравят Джери за добре свършената работа.

Гай го потупа по гърба и му стисна ръката.

— Мисля, че речта ти беше точно каквато трябва — похвали го той.

— Благодаря — отвърна Джери. — Наистина си бях записал някои неща — предимно шеги. Но това ми хрумна и ми се стори подобаващо, затова го предпочетох.

— Ще я помнят — включи се Базил. — Прозвуча от сърце.

Джери отпи от шампанското си и проследи как Анджелина прекоси стаята и влезе отново в кухнята.

— Анджелина изглежда страхотно, нали? — изрече той. — Отдавна не съм я виждал. И вие също, всъщност.

— Направо ни разбиха бандата, нали? — каза Гай.

— Как се справя тя с бебето? — попита Джери.

— Много добре — отговори Базил. — Той расте като гъбка.

— Тя споменава ли ме изобщо? — поинтересува се Джери.

Гай отпи от чашата си. Базил погледна и двамата. Гай имаше вид на човек, който иска да е някъде другаде, а Джери — на ученик, който очаква да му върнат тест със слаба оценка.

— Ъ-ъ, да — призна Базил. — Онзи ден ме попита дали знам как я караш.

— Бях зает — обясни с пресилена непринуденост Джери. — Но сигурно е приятно за вас двамата да живеете на отсрещната страна на улицата.

Базил прокара пръст по ръба на чашата си. Това произведе лек звънтящ звук.

— Предполагам, че постоянно си там — обърна се Джери към Гай.

Гай погледна Базил и пристъпи от крак на крак.

— Не много. Наистина.

— Джери, трябва да се отбиваш по-често — предложи Базил. — Тя се справя чудесно с ресторанта. Сигурен съм, че би искала да те вижда по-често.

— Трябва да отида да я видя — каза Джери, сякаш размишляваше на глас. — Та какво чакам, специална покана ли? Само че тя е толкова заета с ресторанта и Франсис, че би ми било неприятно да се натрапвам.

— Определено няма да се натрапиш — успокои го Базил, после дискретно побутна племенника си.

— Определено — потвърди Гай, допивайки питието си.

Джери се засмя.

— Чуйте ме, звуча като тийнейджър. Ще отида да проверя дали Джия иска да танцува. Ще се видим по-късно.

Докато той се отдалечаваше, Базил отправи на Гай неразгадаем поглед.

— Какво? — попита младият мъж.

Базил поклати глава и също тръгна да си търси партньорка за танци.

Докато Лиса и Пеги усърдно раздигаха празни чинии и изчезваха, а след това отново се появяваха през въртящите се врати на кухнята, Анджелина броеше порциите, разпределени почти по равно

между трите предястия: телешко филе с „Горгонзола“ в сос с „Бароло“; пилешки гърди с печени ядки, див ориз със сушени плодове и сос с „Амарето“; съомга с коричка от шамфъстък, с глазура от „Коантро“ и пресни червени боровинки. Всички щяха да получат зеленчуци жулиен, а стекът и рибата бяха гарнирани със суфле от ньоки.

— Тестото за ньоки е идеално, Пепино — каза Анджелина. — Докъде сме със съомгата?

— Задушаваме последната, шефе — извика Пепино. — Стековете са готови, пилето също. Движим се точно на време, госпожо.

През следващите четиридесет минути се въртяха и приготвиха над шестдесет чинии, всяка от които бе красива като картинка върху корицата на готварска книга. Анджелина извърна глава, когато музиката внезапно се усили. Базил стоеше на отворената врата и я викаше по име. По лицето му виждаше, че си е наумил да танцува.

— Анджелина, скъпа, може ли един танц?

Тя се засмя.

— Не мога, заета съм.

Пепино я побутна към вратата.

— Вървете, госпожо. Всичко е почти готово. Можете да се върнете, когато сервираме десерта. Вървете и потанцувайте.

— Сигурен ли си? — попита тя.

— Абсолютно, шефе. — Пепино се ухили. — Вървете!

— Добре. Благодаря.

Изтри ръце, свали престилката и последва Базил през вратата. Отначало се стесняваше задето е излязла набързо сред гостите със самото си на главен готвач, но се отпусна, веднага щом засвири музиката и Базил я завъртя по дансинга. Той наистина бе добър танцьор.

— Един танц — каза тя с усмивка. — После трябва да се върна в моята кухня.

— Какво е чувството да кажеш „моята кухня“ като професионален готвач? — попита той, докато се полюшваха заедно в такт.

— Страхотно. Знаеш ли, не мисля, че бих стигнала дотук без всички вас. Вие сте страхотни, особено що се отнася до купуването на всичко за бебето. Онзи ден, когато Джери ме заведе да изберем

кошчето, дрешките и всичко останало и ми каза, че сте събрали парите, направо ми се доплака... и все още е така.

Базил повдигна вежда, но когато Анджелина положи глава на рамото му, не успя да пророни и дума.

Доти избра този момент, за да се спре до тях с четвъртата си чаша шампанско в ръка, и я хвана за рамото.

— Анджелина! Защо танцуваш с този старец? Трябва да си избереш някой млад и красив партньор!

Базил се престори на възмутен, а Анджелина го придърпа по-близо.

— Доти, кой може да е по-красив от брат ти? Базил, взemi ме в обятията си!

Доти се засмя, набелязала вече друга жертва и щастливо се заклатушка нататък. Базил и Анджелина продължиха да танцуват.

— За пръв път ме наричаш Базил.

— Е, вече сме бизнес партньори — каза тя, — така че, ако нямаш нищо против...

— Със сигурност нямам. Не бих желал да бъде другояче. Слушай, между другото, Доти и аз се чудехме какви са плановете ти за Коледа?

Анджелина хвърли поглед към останалите двойки на дансинга.

— Надявам се да сме заети до седмицата преди Коледа. Приемаме много резервации. После смятам да прекарам колкото се може повече време с Франсис.

— Защо не дойдете у нас на Коледа? Доти и аз ще се радваме да ни гостуваш с Франсис — каза той.

— Ами Гай?

— И той може да е там.

— Благодаря — отвърна тя. — Но не зная. Може просто да си остана у дома с бебето, сама... самички, на спокойствие.

Базил се намръщи.

— Анджелина, това изобщо не ти е присъщо.

— Ще ви се обадя, става ли? Трябва да си помисля.

Песента свърши и Базил грациозно я поздрави. Докато му благодареше за танца, в прозорчето на кухненската врата видя лицето на Пепино, който се опитваше да улови погледа ѝ.

— Почакай — каза тя изведнъж, давайки му сигнал с вдигнат палец. — Трябва да направя едно съобщение.

Грабна микрофона от диджея, придвижи се до средата на дансинга и махна на Джони и Тина да се присъединят към нея.

— Моля за вниманието на всички ви! Зная, че ни предстои още много ядене...

— И пиене! — вметна Джери.

— Надявам се храната да ви е харесала... — продължи тя.

Силните аплодисменти го потвърдиха.

— А сега бих желала да поднеса своя подарък на булката и младоженеца, за да го видите всички. Има и малка изненада, която искам да споделя с всички вас.

При споменаването на изненада настъпи тишина. Анджелина бе приковала вниманието им.

— Не исках да казвам на никого преди днешния ден, но „Il Primo“ нае първия си майстор сладкар. Той никога не е бил в състояние да преследва своята *първа* любов, защото трябвало да се грижи за майка си, когато е завършил училище, но е учил сладкарство във Франция в школата „Кордон Бльо“ в *Париж*. Той е *maitre patissier*, майстор в занаята си, и е невероятен. Тази вечер именно той направи тортата, която, вярвам, ще се съгласите, е поразителна, и я поднасяме с цялата си любов на Джони и Тина!

Прозвучаха фанфари, последвани от величествен марш, а сервитьорките отвориха вратата.

Дъглас Петибоун, облечен в бяло и с килната на една страна шапка на готвач, бутна количката с най-богатия, удивително монументален сладкиш, който някой в залата бе виждал. Това бе внушителна *croquembouche* — класическа френска, сложно изработена кула от профитероли, всеки глазиран с хрупкав карамел, пълнени със сладкарски крем и скрепени заедно със сладки, лъскави карамелени конци и шоколад, във формата на конус, наподобяващ коледна елха, която гордо се издигаше високо над главите на очарованите младоженци. *Chef de Patisserie*^[2] Петибоун бе покрил своята *pièce monte*^[3] с глазура от сияен бял шоколад, украсена с нежни, ръчно изработени рози от марципан, посипани много деликатно с двадесет и четири каратове злато.

Джони отиде в центъра на залата и сърдечно разтърси ръката му. Когато се съвзе от шока, Тина се втурна и го прегърна силно. Петибоун се поклони и дискретно подаде на двамата миниатюрна едноетажна плодова торта с бяла глазура и фигурки на булка и младоженец, които да запазят до първата си годишнина.

— В името на традицията и за късмет — прошепна той.

Дъглас Петибоун прие първите овации в живота си и когато зазвуча музиката, всички пляскаха, танцуваха и запяха възторжения припев на „Finiculi, Finicula!“.

Анджелина трябваше буквално да изкрещи в ухото му:

— Е, тайната ти е разкрита.

— Зная и ти благодаря. Това е сбъдната мечта.

— Мислех, че може да видим Лесли тук тази вечер...

Петибоун разтърси Анджелина за раменете, завъртя я и посочи сред шумната тълпа към слаб, елегантен и безспорно красив джентълмен на средна възраст, облечен в изискан черен смокинг със зелен кариран пояс.

— По-късно ще ви представя официално — каза той. — Обещавам. Той умира от желание да се запознаете.

Анджелина обви ръце около врата му и го целуна по двете бузи.

— Дъглас, много се радвам за теб. Ей, ти така и не ми каза как мина голямата вечеря!

Петибоун я дари с усмивка, която бе едновременно и ангелска, и дяволита.

— Тъкмо вечерята изигра решителната роля!

[1] Великолепно (ит.). — Б.пр. ↑

[2] Главен сладкар (ит.). — Б.пр. ↑

[3] Тортена конструкция (ит.). — Б.пр. ↑

17. ДОСТАВКА НА КОЛЕДА

Тази година на Бъдни вечер не се състоя Пиршеството със седем рибни блюда. Празникът щеше да бъде тих не поради липса на настроение или уважение към случая, а защото явно всички имаха други планове. Петибоун бе отишъл у Лесли; дон Еди и Фил решиха да посетят по-възрастната сестра на Еди, Рони, която живееше охолно в хубава къща в предградията; Джони и Тина бяха поканили Джо, Мария, Джия и госпожа Капучио на спагети и кюфтенца. Поканиха и Анджелина с Франсис, разбира се, но тя бе решила да прекара последните четири дни преди Коледа само със сина си. Празникът се падаше в четвъртък, затова във вторник затвори „Il Primo“, украси коледната елха и смогна да напазарува всичко до сряда сутринта.

Подаръкът, който сама си направи, бе да посвети всеки миг от деня на малкото си момченце. Обеща на семейството, че с бебето ще ги посетят след вечеря в деня на Коледа, за да отворят подаръците, но остро чувстваше нуждата да изиграе ролята на Дядо Коледа сама, може би да вдигне тост с коняк за Франк, да се отмори, да си пусне коледни песни по уредбата и да празнува с Франсис. Най-хубавата идея, струваше й се, бе да престане да тича подир миналото, сякаш то се опитваше да й се изплъзне, и, макар само за един ден, да се замисли какво може да й предложи бъдещето.

Базил бе прекарал деня в пазаруване на лакомства и се върна по здрач на Бъдни вечер, но завари празна къща и бележка от Доти, която го уведомяваше, че е отишла да вземе шунка за вечеря, а Гай бил в „Нешънъл“. Базил отново си сложи шапката и палтото и реши да се поразходи до закусвалнята за хубаво парче торта.

През последните няколко седмици се тревожеше за Гай. Младият мъж бе станал по-мълчалив и не го свърташе много у дома. Когато го попиташе какво става, отговаряше, че пишел в библиотеката или е ходил на дълга разходка. Затова Базил реши, че това може да е шансът му да разнищи нещата.

Когато влезе, в „Нешънъл“ беше непривично тихо като за Бъдни вечер. Огледа сепаретата и забеляза Гай да седи на бара, стиснал чаша кафе пред поставка за салфетки, декорирана с пластмасов имел.

Базил остави сакото и шапката си на закачалката.

— А, ето те — каза той и тупна Гай по рамото, докато сядаше до него.

— Здравей — поздрави го младият мъж.

Сервитьорката зад бара остави меню пред Базил. Той го отвори и разгледа с престорен интерес.

— Напоследък не те виждам често — отбеляза.

Гай сви рамене.

— Прекарвам доста време в библиотеката...

— ... и в разходки, зная.

Гай отпи от чашата си, но кафето отдавна бе изстинало. Избута я настрана към сервитьорката.

— Странно място, на което да прекараш Бъдни вечер — отбеляза Базил, връщайки менюто на мястото му.

— Просто исках да поседя и да поразмишлявам.

Сервитьорката се приближи и доля горещо кафе в чашата му. Базил ѝ кимна.

— Чаша кафе и парче торта „Бънд“, ако обичате, госпожице.

— Добре — отвърна тя и се отдалечи.

Базил плесна с ръце.

— Седиш си и си мислиш, а? И у дома имаме столове.

— Реших да си хапна и пай.

— Това вече е друга приказка. Та за какво си мислиш, докато седиш?

— За Коледа. За младенеца Исус. За бъдещето.

— А — каза Базил, когато тортата му пристигна, — като стана дума за бъдещето, мисля, че трябва да опиташ да придумаш Анджелина да ни гостува за вечеря утре. Сигурно ще можеш да се отбиеш у тях в ранния следобед и да я поканиш. Вече я питах, но не може да откаже лична покана от теб на Коледа, когато е сама с бебето вкъщи.

Гай се обърна и го погледна.

— Ще бъде съвсем сама на Коледа?

Базил си взе от тортата с вилицата.

— И аз не намирам това за добра идея.

Гай потъна в замислено мълчание, както често се случваше.

Базил бутна тортата настрана. Беше малко суха за неговия вкус, но кафето бе силно и горещо.

— Нали харесваш Анджелина?

Младият мъж видимо живна при споменаването на името ѝ.

— Много. Базил, не познавам друга като нея. Докато седях тук, си мислех най-вече за нея.

— И...

Устата му се сви в тънка линия от чувството на безсилие.

— Но усещам и един зов... Зов към живота, който изоставих. Когато бях с нея, особено в деня, когато се роди бебето... Не съм ти казвал, но отначало сметнахме, че има някакъв проблем с бебето, че не диша. Помоли ме да го кръстя.

— Направи ли го? — изненадано попита Базил.

За момент Гай се върна в онзи ден в спалнята на Анджелина и я чу да го вика.

— Не. Не се наложи. То беше добре. Но видях колко важно бе за нея. Колко важна бе душата му за нея.

Базил кимна. Гай говореше за сериозни неща, а тази вечер те отекваха по-ясно от всякога.

— Някои мъже не биха искали да излизат с вдовица и бебе — отбеляза Базил, после отпи.

— Не става дума за това. Нищо подобно. Просто чувствам, че в главата ми има повече въпроси, отколкото отговори. Анджелина ме привлича и мисля, че помощта ми при раждането на бебето бе най-възвълнуващото и силно преживяване, което съм имал. Но имам въпроси — въпроси за вярата, за мен самия. Къде ми е мястото, къде ще бъда най-полезен? Може би тя заслужава някого, който не се съмнява във всичко непрекъснато. Някой, който ще бъде до нея при нейните условия.

Базил реши, че е дошло време да говори откровено.

— Гай, може би тя заслужава добър човек с добро сърце, който може да бъде до нея и да обича нея и детето ѝ. Условия? Те винаги могат да бъдат договорени. Ако искаш откровеното ми мнение, нужно ѝ да продължи напред, както и ти. Но нищо не може да се случи,

докато някой не предприеме ход. Трябва да направиш избор. Ако не го сториш, някой друг може да те изпревари.

Младият мъж кимна тържествено, знаейки, че Базил е прав. Сервитьорката дойде с бяла картонена кутия за пай, вързана с канап, и я постави пред Гай заедно със сметката.

— Между другото, предложиха ми работа.

— Нима? — Базил изглеждаше стъписан, но се опита да се съвземе.

— Да. В един вестник в Бъкс Каунти, като журналист и редактор. При това с доста добра заплата, като се има предвид, че вестникът не е голям. Явно всички онези часове в библиотеката в усъвършенстване на писателските ми умения са дали резултат.

— Ще я приемеш ли?

Гай се засмя, тъй като знаеше каква реакция ще предизвика отговорът му.

— Не съм решил.

Базил също не се стърпя и се разсмя.

— О, и като стана дума за пари — каза той, — имам въпрос към теб. На сватбата Анджелина ми спомена, че Джери я е завел да купят кошчето и всички неща за бебето, и ми благодари, че съм дал пари. Не й казах нищо, но не съм участвал с никакви средства, а ти?

— Не. Джери никога не ми е искал.

— Нито пък от мен — каза Базил. — Попитах и другите, дали са се включили, но не е искал и от тях.

— Значи сам е платил за всичко?

— Предполагам.

Базил тръсна малко захар в чашата си и я разбърка с дръжката на лъжицата си.

Гай хвърли поглед към вратата и отново към събеседника си, сякаш бе чул да звъни звънец и бе видял да влиза неочаквано някой познат. Обзе го някаква промяна, нещо му просветна, като че се бе сетил за най-сложната дума в заплетена кръстословица.

Изправи се без предупреждение и хвърли някакви пари на бара.

— Трябва да вървя. Имам малко работа.

Базил вдигна поглед сепнато.

— Кога ще се върнеш у дома?

— Не зная. — Облече палтото си и взе кутията с пая.

Базил се завъртя на стола си, докато застана право в лице с него.

— Гай, ако желаеш да приемеш съвет от старец като мен, нека ти кажа, че някой ден, някак си, ще трябва да вземеш решение.

Младият мъж постави ръка на рамото му и се взря в очите му.

— Знаеш ли? Мисля, че току-що го направих. Весела Коледа!

Коледната утрин настъпи слънчева и ясна, а Анджелина чуваше църковните камбани в далечината. Предишната вечер бе облякла Франсис топло и го бе завела на любимата си среднощна литургия. Църквата винаги изглеждаше великолепно и всички помощници на свещеника получаваха възможност да участват с яркочервените си раса и бели роби, а песнопението бе най-пламенното през годината. Франсис проспa цялата служба.

Станаха късно и закусиха заедно, след това Анджелина го пренесе в дневната и той ококори очи, когато видя цветовете, формите и размерите на всички кутии и пакети, които бе подреждала под елхата до късно миналата нощ. Отвориha няколко, но други остави за след обяд. Искаше й се денят да няма край.

Рано в коледната сутрин сънува Франк, което я изненада. От месец-два не беше го сънувала, макар че си мислеше за него поне по няколко пъти всеки ден, най-често, когато погледнеше бебето.

В съня й Франсис беше по-голям, може би на около пет, и двамата с баща му бяха в мазето. Заедно майсторяха детско писалище, тъкмо навреме за началото на първи клас. Франк го учеше как да държи чука и да удря гвоздей, как да го забива право и равномерно. Известно време ги наблюдава как работят, после каза на съпруга си:

— Не знаех, че сте тук, момчета.

Франк отвърна:

— Естествено. Мястото е приятно. Ако ти потрябвам, ще съм тук долу.

— Не е ли прекрасен? — попита тя.

— Ами ти какво очакваш? Нали е наше дете.

Точно в този момент се събуди.

С Франсис гледаха „Чудо на 43-та улица“, тя — за стотен път, а момчето — за първи. Плака на сцената, в която Крис Крингъл говори на холандски на малкото осиротяло момиченце, а Франсис се разплака, когато стана време за обяд. Нахрани го с бебешко пюре, а самата тя хапна печен сандвич със сирене и домат. Не бе запланувала абсолютно нищо за вечеря, ситуация, в която не се бе озовавала отдавна, и ѝ се струваше странно освобождаваща. Смяташе да спретне нещо простичко по-късно през деня, а след това, около шест, щеше да вземе бебето и да иде у Тина и Джони надолу по улицата на коледното гостуване с бабата на Франсис и роднините си.

Докато в ранния следобед седяха на пода, отваряйки последните пакети, и на заден план припяваше Бинг Кросби, отекна звънецът на вратата.

Анджелина вдигна очи и през пердетата успя да различи фигурата на мъж с някаква кутия в ръце.

Седна и се почуди дали Базил не бе изпратил Гай до дома ѝ на поредната милосърдна мисия. Или пък беше самият той, дошъл да я покани у тях още веднъж.

— О, боже мой, кой може да е? — прошепна на Франсис. — Може да е Дядо Коледа, който се връща за още бисквитки! Хайде, ела да видим.

Вдигна го в обятията си и стана да отвори.

— Джери, какво правиш тук?

Джери се огледа, преструвайки се, че проверява дали е дошъл на правилния адрес. Под всяка мишница стискаше по един подарък, а в ръцете си държеше голям захлупен съд от стъкло. Усмихна се и един от пакетите започна да му се изплъзва. Анджелина посегна със свободната си ръка и му помогна да го стисне отново под мишницата си.

— Коледа е! И реших да дойда да те видя. И бебето.

Анджелина просто се усмихна в отговор и го изчака да продължи.

— Говорих с наш общ приятел... и разбрах, че двамата сте съвсем сами тук на празника. Без друго имах подаръци за вас и... ето ме!

Анджелина се засмя.

— Влизай — покани го. — Франсис, виж кой е тук!

Джери влезе и остави подаръците на дивана един по един, после се обърна с лице към Анджелина.

— Щях да дойда по-рано, но... — Смутено ѝ подаде стъкления съд.

— Какво има вътре? — попита тя с искрено любопитство.

— Мислех, че не бива да готвиш на Коледа, затова спретнах нещо.

Със същия успех можеше да я нокаутира с гирлянд.

— *Tu* си сготвил?

— Да. Не се плаши.

Изведнъж ѝ се прииска да надникне под капака.

— Какво е това?

— *Stracotto*. Италианско задушено. Открих рецептата на мама и от ранна утрин започнах да готвя. Получи се доста добре, мисля.

Анджелина премести Франсис в извивката на ръката си и се наведе, докато Джери повдигна капака. Надникна вътре, пое дълбоко дъх, опита соса с пръста си и след това се разсмя.

— Какво смешно има?

— Ти ли си го сготвил? — попита, ококорена от учудване.

— Да.

— Изглежда *идеално*.

— Не е нужно да си толкова изненадана.

Вече и двамата се смееха. Размениха товара си и Анджелина държеше ястието, а Джери — бебето. Тя остана на мястото си за известно време, наблюдава го, докато правеше гримаси на Франсис и го огледа щателно, от глава до пети.

— Много ти благодаря за печеното. — Усмихна се. — Просто нямам думи. Толкова се радвам, че дойде. Виж се само! Изглеждаш някак различен.

Той само сви рамене, свали самото си и отнесе Франсис до дивана. Анджелина поклати глава и отново хвърли поглед към него през рамо, докато отнасяше ястието в кухнята. Минута по-късно се върна с бутилка червено вино и две чаши.

— Хайде да празнуваме — предложи тя.

— Какво да празнуваме?

— Коледа. И знаеш ли? Сигурна съм, че за пръв път идваш сам. Имам предвид на гости.

Джери се замисли за момент.

— Не. Наистина ли?

Тя се усмихна.

— Съвсем сигурна съм. — Махна тапата и наля виното.

Джери седна на дивана и настани Франсис удобно на скута си. Изглеждаха добре заедно, помисли си тя, като стари приятели. Седна до тях. Когато се чукнаха, чашите им звъннаха с ясна, приятна кристална нота, и двамата едновременно казаха:

— Весела Коледа!

— Искате ли да отворите подаръците си? — попита той.

— Не, искам просто да поседим тук за малко. — После, след няколко секунди мълчание, най-сетне я осени прозрението: — Това е!

— Кое?

— Вратовръзката! Сложил си си вратовръзка.

— О, това ли? Просто идвам от църквата. — Джери бе напълно невъзмутим и се държеше сякаш и двамата са забелязали факта едновременно.

— О, от църквата? Нима?

Той се ухили.

— Хайде де, Коледа е! Пък и знам, че си падаш по вратовръзки, затова...

— Искан да кажа само, че е хубава. Искан ли да пусна музика?

Джери вдигна бебето срещу лицето си и го погъделичка.

— Какво ще кажеш, Франсис? Искан ли музика?

Отвън, на отсрещния тротоар, Гай затвори входната врата зад себе си. Току-що се бе сбогувал с Базил и Доти, които искрено се радваха за него и за решението, което бе взел. Спря и хвърли поглед към прозорците на къщата на Анджелина. Видя Франсис да се издига и спуска, смеейки се, а главата на Джери се поклащаше в синхрон.

Дръпна шала над свещеническата си якичка, побутна куфара си на колелца и го затика към автобусната спирка. Гай не умееше много да следва съвети, но го биваше в раздаването им — и се радваше, че Джери бе приел неговия.

Вътре Анджелина пусна любимата си коледна плоча, онази, която пазеше за края на празника — „Коледна песен“ на Нат Кинг Коул. Плочата се завъртя и тя намести игличката. Прозвучаха мелодични звуци на пиано и струнни инструменти и кадифения, приятен глас запя: „Кестените се пекат на огъня...“.

Анджелина се завъртя и погледна към Джери, който бе застанал пред вратата ѝ на Коледа, който ѝ бе сготвил вечеря и сега седеше на дивана и си играеше с момченцето ѝ. И носеше вратовръзка.

Не знаеше какво да си мисли.

Сякаш бе заспала до елхата и се бе събудила в коледната утрин. Човек не знае какво ще види, когато отвори очи.

Върна се до дивана и седна. Целуна Франсис по главичката, но не го взе от скута на Джери.

Каза си, че би било идеално, ако навън завали сняг.

„О, виж, ето че наистина вали.“

ШОКОЛАДОВА МЕЧТА С „ФРАНДЖЕЛИКО“

За 16 порции

Продукти за сладкарския крем

- ◆ 3 чаени чаши пълномаслено мляко
- ◆ 5 яйца
- ◆ 9 супени лъжици царевично нишесте, пресято
- ◆ 5 супени лъжици студено масло, нарязано на кубчета
- ◆ 3/4 чаена чаша захар
- ◆ 1 чаена лъжичка ванилия

Продукти за шестте блата на шоколадовата торта

- ◆ 1 чаена чаша брашно, с връх
- ◆ 6 супени лъжици масло със стайна температура
- ◆ 1 чаена чаша сладко какао на прах
- ◆ 3 чаени лъжици сода бикарбонат
- ◆ 3/4 чаена чаша прясно мляко
- ◆ 2 чаени чаши захар, с връх със стайна температура
- ◆ 15 яйца със стайна температура

Продукти за лешниковия пълнеж

- ◆ 21/2 чаени чаши захар
- ◆ 1 чаена чаша лешници (едро натрошени) с връх
- ◆ 1/2 чаена чаша ликьор, „Франджелико“ (с вкус на лешници)

Продукти за шоколадовата глазура

- ◆ 1 щипка сол
- ◆ 2 супени лъжици ликьор „Франджелико“ (с вкус на лешници)
- ◆ 1 чаена чаша натурално какао
- ◆ 6 чаени чаши пресята пудра захар
- ◆ 1/2 чаена лъжичка ванилия
- ◆ 1/2 чаена чаша настърган бял шоколад
- ◆ 2 чаени чаши масло
- ◆ 1 чаена чаша пълномаслена сметана

Начин на приготвяне на крема

Изсипете половин чаша мляко в голяма купа. Постепенно пресейте и добавете нишестето, разбърквайки млякото, докато получите рядко тесто. Добавете половината захар и яйцата и разбъркайте, докато се поемат напълно.

В средна тенджера с дебело дъно смесете останалото мляко и захарта и разбъркайте, докато се разтвори, за около 2–3 минути. Продължете да бъркате непрекъснато на умерен огън, после свалете от котлона. Темперирайте яйчената смес, прибавяйки по 1 супена лъжица от половината гореща млечна смес (около 21–24 лъжици), като непрекъснато разбърквате. (Това се прави, за да се уеднакви температурата, без да се пресекат яйцата.) После добавете темперираните течности наведнъж към останалата млечна смес в тенджерата и отново загрейте на умерен огън (Внимавайте да не пресечете яйцата!), като често разбърквате с дървена лъжица, докато усетите сгъстяване по нея. Варете една минута. Свалете крема от печката и разбъркайте маслото и ваниловата есенция. Изсипете в купа и оставете да изстине на стайна температура, после охладете в хладилник поне за 4 часа.

Начин на приготвяне на блатовете

Загрейте предварително фурната на около 400°C и поставете две от решетките ѝ на средните нива. За да може тестото да залепне за страните, застелете само дъното на 25-сантиметрова кръгла тортена форма с пергаментова хартия. Ако фурната ви позволява, може да печете няколко блата наведнъж в отделни форми.

Пресейте заедно брашното, какаото и содата няколко пъти, за да махнете бучиците и сместа да стане въздушна. Използвайте електрически миксер, включен на висока степен, и в голяма купа постепенно изсипете захарта върху бъркалките, като разбивате яйцата, докато добият светъл лимоновожълт цвят и образуват твърди връхчета, около 5–10 минути, в зависимост от мощността на вашия уред. Пресейте 1/3 от брашнената смес в яйцата и ги разбъркайте. Повторете два пъти, като изчакайте първата част да се поеме, преди да добавите следващата. На умерен огън стопете маслото в млякото в тенджера с дебело дъно. Веднага добавете млечно-маслената смес в сместа от яйцата и брашното, като ги разбърквате добре. Разпределете тестото на равни количества за шестте блата — на три части за двойни блатове,

които да разделите с нож след изпичането, или на шест части за единични блатове, които да изпечете самостоятелно.

Печете, докато горната част на блатовете пружинира при лек натиск и при бодване с клечка за зъби тя излиза чиста, за около 10–15 минути. Извадете блатовете от фурната и отделете страните от формите с тънък нож. Оставете да изстинат около 10 минути в тавичките, после ги обърнете в чиния и обелете хартията за печене, като преместите всеки блат на решетка за охлаждане. Оставете ги да изстинат напълно, преди да поставите пълнежа и глазурата.

Начин на приготвяне на лешниковия пълнеж и сироп

Загрейте фурната предварително на 180°C

Сипете захарта в тенджера с дълбоко дъно. Добавете „Франджелико“ и половин чаша вода, като постоянно бъркате на умерен огън, докато захарта се разтопи (около 10 минути). Прекратете бъркането и варете на много слаб огън, докато течността се сгорещи и добие консистенцията на гъст кленов сироп, за около 5 пет минути. Междувременно разпръснете лешниците на хартия за печене и ги изпечете за около 5 минути. Поръсете ги по повърхността на сиропа, свалете от котлона и ги оставете да се охладят леко за около 5 минути.

За да запазите чинията за торта чиста, докато поставяте пълнежа и глазурата на тортата, откъснете шест 30-сантиметрови квадрата хартия за печене и ги сгънете по диагонал, за да се образуват триъгълници. Изсипете с лъжица малко количество от лешниковия сироп в центъра на чинията, за да застопорите най-долния пласт. Поставете триъгълниците като листа на маргаритка около чинията, като заостреният връх на всеки от тях сочи към центъра. (Хартията ще се задържи на мястото си от сиропа.) После сложете най-долния блат на тортата в чинията и изсипете част от лешниковия пълнеж (2–3 лъжици) на капки върху пет от шестте блатата (като запазите най-хубавия блат за отгоре) и ги разнесете равномерно с шпатула. Оставете блатовете да престоят с лешниковия сироп, докато приготвите глазурата.

Начин на приготвяне на глазурата

В голяма тенджера с дебело дъно разтворете солта в ликьора и ванилията. Добавете маслото, половината сметана и пресятото какао на слаб огън, като продължително разбърквате, докато маслото се стопи, около 3 минути. Свалете от котлона и преместете в голяма купа.

Постепенно пресейте пудрата захар, като размесвате добре с електрически миксер, преди всяко добавяне на пудра захар, докато се образуват гладки и меки връхчета. Оставете глазурата да се охлади на стайна температура.

Сглобяване

Разделете охладения сладкарски крем на пет равни части и нанесете една част върху обработения с лешников сироп най-долен слой, като използвате шпатула, за да разнесете равномерно на около 2,5 см от ръба. Поставете следващия слой, отново разнесете пълнеж по същия начин. Глазирайте страните и горната част на готовата торта. Поръсете тортата с настъргания бял шоколад. Дръжте в хладилник до сервиране.

СТРАЧИАТЕЛА (РИМСКА ЯЙЧЕНА СУПА)

За 2 порции

Продукти

- ◆ 1 супена лъжица зехтин
- ◆ 1 чаена чаша пилешки бульон
- ◆ 1 супена лъжица масло
- ◆ 2 яйца
- ◆ 2 големи скилидки чесън, леко намачкани и накълцани
- ◆ 1/4 чаена чаша настърган пармезан
- ◆ сол и прясно смлян черен пипер на вкус
- ◆ 2 супени лъжици брашно

Начин на приготвяне

В тенджера с дебело дъно загрейте зехтина на умерен огън. Разтопете маслото в него, добавете скилидките чесън и ги запържете за 2 минути, като често разбърквате. Постепенно разбийте брашното, за да получите кашичка, и запържете, разбърквайки често, докато се зачерви. Прибавете пилешкия бульон на части и изчакайте да заври. Разбийте яйцата с пармезана в малка купичка и постепенно ги изсипете във врящата супа, като се постараете яйчената смес да се разпръсне на конци.

Свалете от котлона и подправете на вкус със сол и пипер.

НАПОЛЕОНИ ОТ ПАТЛАДЖАН

За 6 порции

Продукти

- ◆ 2 патладжана
- ◆ сол на вкус
- ◆ 1 чаена чаша мляко
- ◆ 1 чаена чаша бяло брашно
- ◆ 1 чаена лъжичка майорана
- ◆ 1 чаена лъжичка сух босилек
- ◆ 1 щипка млян черен пипер и една щипка за брашното за овалване
- ◆ 2–3 яйца
- ◆ 1 чаена чаша брашно или галета
- ◆ 1 чаена чаша зехтин (не екстра върджин)
- ◆ 1/2 чаена чаша олио за овалване и задушаване на печурките и за запържване на патладжаните
- ◆ 6–8 зрели кафяви печурки, почистени и с изрязани пънчета
- ◆ 1 супена лъжица сушен розмарин, стрит на прах в хаванче
- ◆ 1 щипка сол
- ◆ 1 супена лъжица масло
- ◆ 170 г (около 3 чаши) едри бели печурки, почистени, с изрязани пънчета и нарязани на филийки с дебелина около 5 мм.
- ◆ 2 глави бял лук, накълцан
- ◆ 2 скилидки чесън, леко намачкани и накълцани
- ◆ 1/2 чаена чаша доматиено пюре (около 170 г)
- ◆ 1/2 чаша сирене „Грюер“
- ◆ 1/2 чаена лъжичка нарязано на тънки филийки универсална подправка
- ◆ 1/2 чаена чаша заквасена сметана или маскарпоне за поднасянето
- ◆ 6–8 малки стръка пресен босилек
- ◆ 450 г пушена свежа моцарела, нарязана на филийки по 1 см

Начин на приготвяне

Нарежете патладжаните на филийки с дебелина 1 см и ги поръсете със сол от всяка страна, като ги поставите върху двоен слой кухненска хартия. Разстелете втори слой хартия върху осолените парчета. Притиснете ги с тежка купа, поставени върху голяма дъска за рязане, и изчакайте да престоят 30 минути. (По този начин ще се премахне горчивината им и резените ще се притиснат, така че да не поемат прекалено голямо количество мазнина при пърженето.)

Пригответе панировката. Налейте млякото в плитък съд. Смесете брашното с майораната, босилека и щипка млян черен пипер и разстелете сместа в плитка чиния или върху плоска работна повърхност. Разбийте яйцата с 1–2 супени лъжици вода в отделен плитък съд. Наблизо поставете голям лист хартия за печене, върху който да полагате панираните патладжани. Потапвайте всеки резен в млякото, а след това в брашното. Изступайте излишното брашно, после потопете в разбитото яйце и в просеното брашно или галетата и оставете набрашнените патладжани върху хартията за печене. Повторете процеса с всеки резен патладжан. Оставете набрашнените филийки да изпръхнат на въздух за 30 минути.

Докато патладжанът съхне, смесете розмарина на прах, солта и щипка черен пипер в малка купа. Натрийте зрелите печурки с 2–3 лъжици мазнина и част от сместа с розмарина. Стопете маслото в 1 супена лъжица от зехтина на умерен огън в голям тиган, като запазете остатъка от мазнината. Когато се нагорещи, запържете зрелите печурки от всички страни, първо с вдлъбнатата страна надолу, докато пуснат соковете си, около 3–4 минути от всяка страна. Прехвърлете ги в чиния и излейте соса им в малка термоустойчива купичка.

В същия тиган добавете още една супена лъжица зехтин и запържете лука, чесъна и белите печурки на умерен огън, като често разбърквате, за да не загорят, докато гъбите започнат да изпускат сока си, но все още запазват формата си, около 5–8 минути. После ги преместете в малка чиния, за да се охладят на стайна температура, и прехвърлете чесъна, лука и соса от тигана в купата със соса от зрелите печурки.

Когато набрашнените патладжани изпръхнат, почистете тигана и загрейте достатъчно мазнина, за да покрие дъното му на няколко милиметра (около 2–3 супени лъжици) на умерено силен огън. Когато

мазнината се загрее, пуснете резените набрашнен патладжан, като не ги местите през първите 2 минути, за да се спои панировката с повърхността на патладжана и да предотвратите оронването ѝ. Обърнете резените и ги пържете по същия начин, като добавяте зехтин, ако е необходимо, после ги прехвърлете върху кухненска хартия, за да се отцедят. Пържете ги на партиди, като избърсвате тигана между тях и наливате прясна мазнина за всяка (около 3 партиди за голям тиган).

Предварително загрейте фурната на 180°C.

Смесете доматиеното пюре и универсалната подправка в купата със соса от гъбите, чесъна и лука.

Преди да подредите пластовете, запазете малко по-малко от половин чаша заквасена сметана за поднасяне. Сглобете всеки наполеон в намазана с масло широка и дълбока керамична или стъклена тавичка за лазаня. Поредността на подредбата от основата до най-горния слой на всеки наполеон е една зряла печурка, резен моцарела, резен патладжан, покрит от една супена лъжица доматиено пюре, 4–5 филийки от белите печурки, втори резен патладжан, 1 супена лъжица заквасена сметана, после 1 супена лъжица доматиен сос и малко правоъгълно парченце Грюер. (Ако ви е останал резен патладжан, поставете го върху хартия за печене.) Покрийте тавичката с фолио и печете, докато патладжанът се сготви напълно, сиренето се разтопи и наполеоните се споят, за около 30 минути, после свалете фолиото и допечете още 5 минути. (По същия начин изпечете и останалия патладжан.)

Извадете наполеоните от фурната и ги оставете да починат за 5 минути, след което внимателно поставете по един наполеон в средата на всяка чиния. Гарнирайте ги отгоре с топка заквасена сметана или маскарпоне и стрък босилек. Сервирайте допълнителния патладжан на плато като добавка към ястието. Вкусни са със студено шардоне.

ЯЙЦА ПО БЕНЕДИКТИНСКИ „ФЛОРЕНТИН“

За 4 порции

Продукти

- ◆ 1 чаена лъжица зехтин
- ◆ 1 чаена чаша сирене „Пармиджано Реджано“, фино настъргано (около 55 г)

- ◆ 4 резена канадски бекон с дебелина 1 см.
- ◆ 1/2 чаена чаша пълномаслена сметана
- ◆ 450 г пресен спанак, подсушен след измиването
- ◆ 1 щипка настъргано
- ◆ сол и черен пипер на вкус индийско орехче

Продукти за пошираните яйца

- ◆ 4 яйца
- ◆ масло за хлебчетата
- ◆ 1 супена лъжица оцет
- ◆ 1 щипка червен пипер
- ◆ 2 хлебчета земел

Продукти за сос „Холандез“

- ◆ 2 жълтъка
- ◆ 1/2 чаена чаша масло, напълно разтопено, но не горещо
- ◆ 1 супена лъжица студено бяло вино
- ◆ 1 щипка сол
- ◆ сокът на 1/2 пресен лимон

Начин на приготвяне

Загрейте олиото в тенджерка на умерен огън. Леко запържете до зачервяване беконата от всяка страна. Свалете го от котлона и го покрийте, за да го запазите топъл.

Загрейте сметаната и индийското орехче на среден или слаб огън в тенджерата с дълбоко дъно и изчакайте сместа да намали обема си до три четвърти за около 5 минути, като следите да не прегори.

Задушете спанака, докато омекне, но все още е яркозелен.

Свалете сметаната от котлона и размесете добре с пармезана, после добавете и спанака. Покрийте ги, за да не изстинат, и ги оставете настрана.

Начин на приготвяне на яйцата

Поширайте яйцата, преди да започнете соса „Холандез“, тъй като той не бива да престои дълго, преди да бъде сервиран, и ще затопли отново яйцата.

Добавете 1 супена лъжица оцет към средна тенджера с леко вряща вода на умерен огън. Чукнете яйцата над тенджерата едно по едно, за да не се слоят в обща маса.

Яйцата трябва да се варят, докато белтъците се втвърдят, но жълтъците са още течни. В идеалния случай те ще плуват свободно и самостоятелно, без да потъват на дъното. Но ако някое от тях потъне, изчакайте, докато почти се свари, преди да се опитате да го освободите от дъното, иначе жълтъкът със сигурност ще изтече. Извадете яйцата от тенджерата с решетъчна лъжица и ги поставете в друга тенджера или купа, пълна с топла вода. Покрийте ги и ги оставете да престоят около 5 минути, докато приготвите сос „Холандез“, после ги отцедете върху кухненска хартия и ги подсушете.

Препечете и намажете с масло хлебчетата.

Начин на приготвяне на сос „Холандез“

Разбъркайте жълтъците, виното и солта на водна баня над къкреща вода (според класическите методи къкренето е точно преди завиране, температура, която трябва да бъде поддържана, за да не се пресекат яйцата) и бийте с тел непрекъснато за около две минути. После постепенно започнете да добавяте разтопеното масло на тънка струйка, като продължавате да бъркате непрестанно, докато сместа се хомогенизира и сосът започне да се сгъстява. (Важно: Ако получите приятно гъст сос, преди да е добавено всичкото масло, не се чувствайте длъжни да го използвате, защото това може да доведе до разслояване на соса.) Прибавете лимоновия сок и свалете двойния съд от котлона. Покрийте соса и го дръжте в този съд (но не за дълго).

Направете кръг от спанака със сметаната по ръба на всяка чиния. Поставете препечените и намазани с масло хлебчетата в центъра и ги покрийте с филийка от канадския бекон и поширано яйце. С лъжица залейте яйцето със сос „Холандез“ и поръсете с червен пипер.

ТЕЛЕШКА БРАЧИОЛА СЪС СОС „ПИКАТА“

За 6 порции

Продукти

- ◆ 1,5 кг нарязано на филийки обезкостено телешко месо
- ◆ прясно смлян черен пипер на вкус
- ◆ 120 г прошуто, нарязано на 24 еднакви квадратни парчета
- ◆ 1/4 чаена чаша пресен магданоз, ситно накълцан
- ◆ 120 г сирене „Пармиджано“
- ◆ 1,5 кг нарязано на филийки обезкостено телешко месо
- ◆ прясно смлян черен пипер на вкус
- ◆ 120 г прошуто, нарязано на 24 еднакви квадратни парчета
- ◆ 1/4 чаена чаша пресен магданоз, ситно накълцан
- ◆ 120 г сирене „Пармиджано Реджано“, 1 1/2 чаена чаша фино настъргано, а останалото нарязано на средно големи кубчета
- ◆ 3 супени лъжици до 1/2 чаша олио според нуждата
- ◆ 2 глави лук бял лук, накълцан (или една, ако е по-голяма)
- ◆ 1/2 чаена чаша сух вермут
- ◆ 2 чаени чаши пилешки бульон
- ◆ 450 г сварени спагети, залети със смес от зехтин, черен пипер и магданоз
- ◆ 1/4 кубче телешки бульон
- ◆ 2 супени лъжици бяло брашно
- ◆ кората и сока на 1 пресен лимон
- ◆ 450 г задушени аспержи
- ◆ 1/4 чаена чаша каперси

Начин на приготвяне

Разстелете стреч фолио върху повърхността на голяма дъска за рязане, като подпъхнете ръбовете отдолу, за да не мърда. Поставете телешкото отгоре и го подправете с черен пипер. Покрийте месото с втори слой фолио, за да не се изцапате, и го изтънете с чукче до 3 мм. Нарежете месото на около 24 еднакви парчета. Поставете парченце прошуто върху всяко от тях, поръсете с 1 супена лъжица магданоз и 1

супена лъжица настъргано сирене. Покрийте всяко с няколко резенчета от сиренето. Навийте филетата, като същевременно подгъвате краищата навътре, и забодете с клечки за зъби. (Пребройте клечките, за да сте сигурни, че след това сте извадили всички.) Рулата трябва да се запържат поотделно. За всяка порция загрейте 2 супени лъжици мазнина в голям тиган на умерен огън. Когато се сгорещи, сложете телешкото със завитата страна надолу и го запържете за 1 минута, преди да го обърнете и запържите от другата страна по същия начин. Преместете запържените рула със завитата страна надолу в тавичка и извадете всички клечки. Покрийте с фолио и ги оставете да престоят.

Предварително загрейте фурната на 150°C.

В същия тиган загрейте 1 супена лъжица мазнина на умерен огън и запържете лука за около 2 минути, докато стане прозрачен, като често разбърквате, за да не загори. Добавете вермут и оставете по-голямата част от алкохола да се изпари. После прибавете пилешкия бульон и загрейте, за да заври леко. Добавете телешкия бульон на прах и разбийте с тел, като сипвате брашното на части. Намалете котлона на средна степен и оставете да ври около 5–10 минути, за да се смесят ароматите и да се сгъсти сосът. Намалете температурата и добавете лимоновия сок, разбърквайки. Излейте соса върху месото. Покрийте тавичката и я поставете във фурната, докато телешкото се овкуси от соса и стане съвсем крехко, за около 50–60 минути.

Направете канапе от спагетите в средата на всяка чиния. С помощта на две големи лъжици внимателно преместете 3–4 рула във всяка, като ги подредите около спагетите. Залейте телешкото и пастата с 3–4 лъжици от соса. Поръсете една супена лъжица каперси и щипка лимонова кора върху всяко руло. Аранжирайте няколко стръка аспержи във външния край на чинията.

КРЕМ СУПА ОТ СЛАДКИ КАРТОФИ С МЕНТА

За 6–8 порции

Необходими продукти

- ♦ 1 супена лъжица олио
- ♦ 2 скилидки чесън, леко намачкани и накълцани
- ♦ 2 глави бял лук, накълцан
- ♦ 1 литър зеленчуков бульон
- ♦ 1,2 кг сладки картофи, обелени и нарязани на кубчета
- ♦ 1/2 чаена чаша бял ориз
- ♦ 1 чаена лъжица чили на прах
- ♦ 1 чаена лъжица канела
- ♦ 2 чаени лъжици сол
- ♦ 1 чаена лъжица млян черен пипер
- ♦ 1 чаена чаша златисти стафиди, измити, отцедени и накълцани
- ♦ 1/2 чаена чаша свежи листа мента, ситно накълцани
- ♦ 8 малки стръкчета мента, за украса
- ♦ 1/2 чаена чаша орехи
- ♦ сока и фино настърганата кора на 1 лайм
- ♦ 1/2 чаена чаша заквасена сметана

Начин на приготвяне

Загрейте олиото на умерен огън в голяма тенджера. Когато се сгорещи достатъчно, запържете чесъна и лука до омекване, като често разбърквате, за да не загори, за около 1–2 минути. Налейте зеленчуковия бульон и четири чаши вода, оставете да заври и добавете ориза, сладките картофи, чилито, канелата, солта и пипер на вкус. Изчакайте да заври отново и намалете котлона, похлупете и оставете да се вари 20 минути. Свалете тенджерата със супата от котлона и я оставете да престои 5 минути, преди да махнете капака.

Междувременно загрейте фурната на 180°C.

Използвайте ръчен пасатор, за да пюрирате сладките картофи, после разбъркайте всичко в тенджерата с пасатора. Добавете

стафидите и върнете на слаб огън за 5 минути, за да омекнат. Свалете от котлона и разбъркайте накълцаната мента.

Разстелете орехите върху готварска хартия и ги запечете във фурната за около 3–5 минути, после ги счукайте в найлонов плик.

Сипете супата в купички и изцедете около 1 чаена лъжичка от лайма върху повърхността на всяка. Добавете по една супена лъжица от заквасената сметана в средата на всяка купичка и декорирайте с щипка от кората на лайма. Обиколете сметаната с една супена лъжица натрошени орехи. Сложете ментово стръкче в сметаната.

ПАЙ С ЧЕРЕШИ И КРУШИ

За 6 порции

Необходими продукти за пълнката

- ♦ 1/2 лимон (настърганата кора и сока)
- ♦ 500 г пресни черни череши, почистени от костилките и нарязани на половинки

- ♦ 3 големи круши
- ♦ 1 чаена лъжица канела на прах за крушите и за черешите
- ♦ 1 чаена лъжичка кардамон
- ♦ 1/2 чаена чаша орехи, счукани в найлонова торба с точилка
- ♦ 1 щипка сол за крушите и за черешите
- ♦ 1 супена лъжица кафява захар
- ♦ 2/3 чаена чаша захар
- ♦ 1 супена лъжица масло
- ♦ 6 супени лъжици уиски

Необходими продукти за кората

- ♦ 3 чаени чаши брашно
- ♦ 1/4 до 1/2 чаена чаша вода за брашно за поръсване омокряне на тестото (пригответе си чаша ледена вода)
- ♦ 1 щипка сол
- ♦ 4 супени лъжици студено масло
- ♦ 1 яйце, разбито с малко вода
- ♦ 4 супени лъжици суроватка

Топинг

- ♦ 55 г жълто или бяло сирене чедър нарязано на тънки филийки
- ♦ 500 г ванилов сладолед
- ♦ пресни листа мента

Начин на приготвяне на пълнката

Налейте половината лимонов сок в голяма купа. Нарежете крушите по дължина на четвъртинки (като ги оставите с кората, защото е красива и придава цвят) и махнете сърцевината, семките и дръжките. Нарежете крушите на пръчици с дебелина 5 мм, а след това

напряко, на кубчета със страна 2,5 см в купата с лимоновия сок, като обливате крушите, за да предотвратите потъмняването от въздуха. Добавете 1/3 чаша захар, 1/2 чаена лъжичка канела, 1 щипка сол и 1 супена лъжица уиски, като разбърквате внимателно.

В отделна купа смесете черешите с оставащата захар, 1 щипка сол и 1 супена лъжица уиски и кардамона.

Начин на приготвяне на кората

Смесете брашното и солта върху гладка повърхност, където ще замесите тестото. Оформете кладенче и добавете маслото и суроватката. Разбъркайте добре с ръце, може и с лъжица, докато се образуват едри трохи. После малко по малко добавяйте ледена вода и не спирайте да месите, докато тестото се омеси в плътна маса, като използвате течност, колкото е необходимо. Важно е да не премесите тестото, за да остане колкото се може по-ронливо и деликатно. Ако сложите твърде много вода, рискувате да получите твърде лепкаво тесто. Преместете го в купа и внимателно оформете на топка. Разрежете топката наполовина. Дръжте купата покрита с влажна кърпа, докато разточвате тестото.

Поръсете с брашно безупречно чиста сладкарска подложка или гладка кухненска кърпа (изпрана с белина и оставена да изсъхне на въздуха) и изтърсете излишното брашно. (За пай от две кори като този, би било удобно да имате две кърпи, по една за долната и горната кора.) Сгънете я по диагонал и поставете върху нея половината тесто, като го притиснете и сплескате като диск. С помощта на точилка разточете тестото на кръг с диаметър около 25 см, от средата към външния ръб, завъртайки кърпата, за да се получи симетрична форма.

Обърнете 23-сантиметрова форма върху разточеното тесто, за да я използвате като шаблон, центрирайки тестото спрямо формата, и използвате нож за пица или масло, за да изрежете кръг с чисти очертания и около 2,5 см по-голям от самата форма. Оставете настрана за кратко, за да го използвате за горната кора.

Поръсете с брашно друга кърпа, изтръсквайки излишното. Поставете втората половина тесто на топка върху сгънатата кърпа, както преди, разточвайки като диск и след това до диаметър 23 сантиметра, прилагайки същата техника. Изрежете краищата на тестения кръг за по-красив вид. Много внимателно плъзнете ръка под

кърпата (за да не разкъсате тестото) и обърнете тестото върху чинията за пай, като го намествате.

Начин на приготвяне на плънката и печене на пая

Предварително загрейте фурната на 200°C. Смесете орехите с кафявата захар и ги разстелете върху долната кора. С лъжица изсипете крушовия, а след това и черешовия пълнеж в основата за пая. Разпределете лимоновата кора върху черешите. Разделете лъжицата масло на четвъртинки и направете точици по плънката с него. С плавно движение обърнете вторият кръг тесто, за да покриете пая, подгънете крайчетата му под ръбовете на долния кръг и прищипете с пръсти през около два сантиметра. Намажете кората с разбито яйце и с помощта на нож изрежете шест радиални отвора върху тестото. Пъхнете го във фурната върху парче фолио, в случай че се разтече. Печете в продължение на 45–55 минути, докато плодовете омекнат, а коричката стане златиста.

Оставете го да изстине на стайна температура, преди да го сервирате.

Нарежете пая на триъгълни парчета. Поставете всяко в десертна чиния и гарнирайте с 1 топка ванилов сладолед или 1–2 малки резенчета чедър, който е бил стопен, като парчето пай заедно със сиренето са поставени за кратко във фурната на 120°C. Добавете малки стръкчета мента.

АГНЕШКИ БУТ С ЛАВАНДУЛА И РАТАТУИ ФРИТАТА

За 6 порции

Необходими продукти за агнешкото

♦ около 1,5 кг обезкостен агнешки бут, почистен от сребристата ципа

- ♦ 1 чаена лъжичка млян бахар
- ♦ 1 супена лъжица прясна лавандула, ситно накълцана
- ♦ 1 чаена лъжичка сол
- ♦ 1 щипка прясно млян черен пипер
- ♦ 2 супени лъжици олио или зехтин

Необходими помощни средства за агнешкото

- ♦ 2 метра връв от естествени влакна
- ♦ 2–3 шишчета (за набождане на месото)

Необходими продукти за „Рататуи Фритата“

- ♦ 3 супени лъжици олио или зехтин
- ♦ 1 чаена лъжичка сушена чубрица, стрита на прах в хаван
- ♦ 1 голяма глава червен лук, нарязана на средни кубчета
- ♦ 12 яйца, разбити
- ♦ 2 големи скилидки чесън, леко смачкани и накълцани
- ♦ сол и прясно млян черен пипер на вкус
- ♦ 2 малки тиквички, нарязани на парченца с дебелина около 4 мм
- ♦ 50 г „Грюер“, нарязано тънко
- ♦ 6 супени лъжици заквасена сметана
- ♦ 1 супена лъжица накълцан кориандър
- ♦ 6 малки стръкчета пресен босилек

Необходими продукти за белия сос с шалот

♦ 4 главички лук шалот (бял лук), обелени и нарязани на четвъртинки

- ♦ 1 супена лъжица бял ориз
- ♦ 1 чаена чаша телешки бульон
- ♦ 1 щипка сол

- ◆ 1 щипка подправка за птиче месо
- ◆ 1 щипка млян черен пипер
- ◆ 2 кафени чаши извара
- ◆ 1 чаена лъжичка пресни листа от мащерка

Начин на приготвяне на агнешкото

Накиснете месото за 15 минути в купа студена вода, смесена с 1 супена лъжица сол и след това го подсушете с кухненска хартия. Смесете солта, пипера и бахара и обтрийте старателно външната повърхност на агнешкия бут. Охладете за поне 2 часа.

Предварително загрейте фурната на 180°C. Разпределете лавандулата равномерно по вътрешната повърхност на месото, като я втриете. Завържеште бута с конца и ако е необходимо, използвайте шишчета, за да застопорите останали свободни краища. Бройте шишчетата, за да сте сигурни, че сте извадили всичките, преди да сервирайте. Начупете ги откъм външната страна на месото, за да можете лесно да запечатате агнешкото.

Загрейте мазнината на средна степен в голям тиган с термоустойчива дръжка, подходяща и за фурна. Запържете овкусеното месо, като държете по 2–4 минути от всяка страна, за да залепнат подправките по повърхността на месото.

(Започнете приготвянето на фритатата 45 минути преди агнешкото да е готово, а соса — около 30 минути преди сервиране.)

Извадете агнешкото от фурната и го оставете да си почине 5 минути. Отрежете канапа и извадете всички шишчета, преди да го нарежете.

Начин на приготвяне на „Рататуи Фритата“

Използвайте голям тиган с капак. В 1 супена лъжица мазнина задушете лука и чесъна, докато лукът стане прозрачен, за около 2–3 минути, като често разбърквате, за да не загори. Прехвърлете лука и чесъна за кратко в малка чиния.

В същия тиган загрейте останалите 2 лъжици мазнина на слаб огън, като се уверите, че цялото дъно на съда е покрито. Бързо подредете резенчета тиквички в застъпващи се концентрични окръжности. Разпределете задушения лук и чесън върху тях и поръсете с кориандър и чубрица. Похлупете тигана и увеличете температурата до умерена степен. Гответе, докато тиквичките започнат

да омекват, около 10 минути. (Внимавайте да не развалите подредбата, когато ги наглеждате.)

Излейте разбитите яйца върху тиквичките и подправете отгоре със сол и пипер. Захлупете и оставете да се готви необезпокоявано 5–10 минути, за да се сгъстят яйцата. После махнете капака и внимателно отделете фритатата от стените на съда с тънка шпатула. Поставете открития тиган с яйцата и тиквичките във фурната (с агнешкото) за около 10 минути, за да се стегнат яйцата.

Извадете го от фурната и покрийте с резенчета Грюер. Похлупете, за да се запази ястието топло и да се разтопи сиренето.

Начин на приготвяне на белия сос с шалот

Кипнете лука, солта, пипера, мащерката, ориза, говеждия бульон и 3/4 чаша вода в тенджера с дебело дъно. Намалете температурата и оставете да къкри под капак за 25 минути. Изсипете в блендер с отвор за добавяне и докато държите чиста кухненска кърпа върху отвора, за да може да излиза парата, пасирайте соса с подправката за птиче месо и изварата.

Загрейте отново на ниска степен, преди да сервирате.

Нарежете агнешкото на еднакви филийки. Нарежете фритатата на триъгълници. Аранжирайте резените агнешко и фритата в чинии. Залейте месото с 1–2 лъжици от соса. Покрийте всеки триъгълник фритата със сметаната и поръсете с пресен босилек.

OSSO BUCO СЪС СПАГЕТИ И КАПЕРСИ

За 8 порции

Необходими продукти

♦ 8 парчета телешко (напречно отрязани шайби от подбедрицата с дебелина 3 см)

♦ 2 дафинови листа

♦ 2 листа прясна салвия

♦ 1 голям морков, обелен и нарязан на дребни кубчета

♦ сол и прясно млян черен пипер на вкус

♦ 2 супени лъжици масло

♦ 1/2 чаена лъжичка индийско орехче, необходима за поръсване на месото

♦ 2 жълтъка

♦ 450 г спагети или фетучини

♦ 1/2 чаена чаша пълномаслена сметана

♦ 3 супени лъжици олио или зехтин

♦ 2 главички бял лук, накълцани

♦ сока и кората на 1 лимон

♦ 1 голяма скилидка чесън, леко смачкана и накълцана

♦ 2 супени лъжици каперси

♦ 1 супена лъжица накълцан пресен копър

♦ 1 чаена чаша сух вермут

♦ 1 л пилешки бульон

♦ 2 супени лъжици накълцан пресен магданоз

♦ 12 зърна черен пипер

♦ 4 големи стръка прясна мащерка

Начин на приготвяне

Измийте телешкото и го подсушете с кухненска хартия. Овкусете всяко парче от двете страни със сол, пипер и индийско орехче. Загрейте 1 супена лъжица от мазнината на умерен огън в голям тиган и запържете месото от всяка страна, като го оставите 2–4 минути, без да го обръщате, за да полепнат подправките по

повърхността и да не се разкъса. Добавете втора лъжица мазнина в тигана, обърнете телешкото и запържете от другата страна по същия начин, след това го прехвърлете временно в чиния. В същия тиган налейте останалата мазнина и на умерен огън задушете лука и чесъна, докато лукът стане прозрачен, като често разбърквате, за да не загорят, за около 1–2 минути. Долейте в тигана вермут и оставете по-голямата част от течността да се изпари за около минути. Добавете пилешкия бульон и върнете телешкото в тигана. Намалете температурата и сложете зърната черен пипер, мащерката, дафиновите листа и салвията. Похлупете и оставете да се готви на ниска температура, докато стане крехко при набождане с вилица, за около 2 часа.

Задушете морковите на умерен огън в маслото, докато омекнат, като често разбърквате, за да не загорят. Преместете сместа в малка купичка, покрийте я и я оставете настрана.

Щом телешкото стане крехко, кипнете вода за спагетите.

Внимателно извадете месото в плато, за да не се разкъсат парчетата, и го покрийте, за да се запази топло. Прецедете течността в малка купа, избършете тигана и я върнете в него, за да пригответе соса. Увеличете котлона и редуцирайте течността до 1 чаша за около 10 минути.

В малка купа разбийте жълтъците, докато станат светложълти и започнат да остават „пътечки“ по повърхността.

Междувременно сложете спагетите да се варят, докато станат почти сварени.

Когато соса се редуцира, намалете на средно ниска степен и разбъркайте в него сметаната. Свалете тигана от котлона и лъжица по лъжица добавете течността в купичката с жълтъците, като разбивате с тел. (По този начин ще изравните температурата на двете смеси и яйцата няма да се пресекат.) Когато половината сметанова смес от тигана премине при жълтъците, изсипете цялото съдържание на купичката в тигана и бийте с тел, за да се смеси добре. Добавете лимоновия сок и каперсите, намалете температурата и бъркайте постоянно в продължение на 5–7 минути, докато сместа започне да се сгъстява леко.

Отцедете спагетите и ги разбъркайте с маслено морковената смес и пресния копър. Покрийте ги, за да останат топли.

Подредете парчетата телешко заедно с част от спагетите във всяка чиния. Залейте месото със соса и поръсете с 1 чаена лъжичка накълцан магданоз и щипка лимонова кора. Подходяща гарнитура е задушен зелен фасул, подправен с масло, и задушен накълцан чесън.

КРЕМ КАРАМЕЛ С БЯЛО ВИНО

За 6 порции

Необходими продукти

♦ 1 непълна чаена чаша захар (1/2 чаша за карамела и 1/4 за яйчения крем)

♦ 1/2 чаена чаша чаена пълномаслено мляко

♦ 1 ванилия

♦ 1/4 чаена чаша бяло вино

♦ 3 жълтъка

♦ канела на прах

♦ 1 чаена чаша кондензирано мляко

♦ 6 леко намаслени купички

♦ 1/2 чаена чаша сухо мляко за крем карамел

Начин на приготвяне

Предварително загрейте фурната на 160°C.

Разстелете половин чаша захар на равномерен слой в тенджерата със средно дебело дъно. Налейте бялото вино върху захарта. (Пригответе си съд с ледена вода, в която да потопите тенджерата, за да прекратите карамелизирането). За да охладите купичките за крема си подгответе втора тавичка с ледена вода, така че нивото да достига до средата им. (Тя ще ви служи и като съд за водна баня при печенето.) Поставете празните купички в тази тава. Разбърквайте постоянно захарта и виното на средна степен на котлона, докато сместа се избистри и кристалчетата се разтворят. Може да се наложи да сваляте тенджерата от огъня периодично, за да не заври, докато сиропът стане прозрачен. Щом захарта се разтвори напълно, престанете да бъркате (тъй като това ще доведе до кристализирани нишки в сиропа). Похлупете тенджерата, увеличете котлона и варете 2 минути лед завирането. Махнете капака и продължете варенето, докато сиропът започне да потъмнява. Когато стане тъмнокехлибарен, преместете тенджерата в съда с ледена вода, която сте си подготвили. Като действате бързо (и внимателно, заради изключително високата

температура на захарта), веднага сипете по една чаена лъжичка карамел във всяка купичка и с помощта на върха на лъжичката с кръгообразни движения разнесете по стените на купичките. Поръсете щипка канела на дъното на всяка от тях и ги поставете отново в тавата с ледена вода.

Налейте кондензираното мляко, сухото мляко и пълномасленото мляко в друга тенджера със средно дебело дъно и добавете ванилията. На умерен огън загрейте бавно до завиране, а след това я свалете и оставете да изстине на стайна температура. В голяма купа разбийте жълтъците докато не останат „пътечки“ и придобият лимоненожълт цвят, после постепенно сипете останалата 1/4 чаша захар, като биете непрекъснато, докато видите нова промяна в цвета. Направете застройка, като излеете половината млечна смес, лъжица по лъжица, в яйчената смес при непрекъснато бъркане. (По този начин ще се изравнят температурите, за да не се пресекат яйцата.)

Сипете равни количества яйчен крем в покритите с карамел купички и ги поставете в тавата за печене. Пригответе водната баня, като добавите гореща вода в тавата, така че нивото да достига почти до ръба на купичките, като внимавате да не пръснете вода в тях. Печете крема във фурната, докато при пъхане на нож за масло в средата му той остава чист — около 90 минути. Внимателно извадете купичките от водната баня, оставете ги да изстинат на стайна температура и ги дръжте в хладилник поне четири часа преди сервиране.

Непосредствено преди сервиране освободете крема от купичките с помощта на нож за масло, после обърнете всяка в охладена десертна чинийка.

СУПА ОТ СЛАДКА ЦАРЕВИЦА С РАЦИ

За 6 порции

Необходими продукти

- ♦ 2 супени лъжици масло
- ♦ 2 супени лъжици олио
- ♦ 4 супени лъжици майонеза
- ♦ 1 голяма глава лук, накълцана
- ♦ 1/2 чаена лъжичка
- ♦ 3 стръка целина, накълцана млян кориандър
- ♦ 2 литра пилешки бульон
- ♦ 1 голям стрък свежа мащерка — само листенцата, накълцани
- ♦ 1 голям стрък свеж пелин
- ♦ 2 дафинови листа
- ♦ 1 голям стрък свеж риган — само листенцата, накълцани
- ♦ 1/2 чаена лъжичка червен пипер
- ♦ 1 щипка лют червен пипер
- ♦ 450 г напълно сварено месо от раци, почистено от черупките
- ♦ 1 чаена лъжичка къри
- ♦ 1 чаена лъжичка сол
- ♦ сол и прясно млян черен
- ♦ 1/2 чаена лъжичка пипер на вкус млян черен пипер
- ♦ 1 чаена лъжичка
- ♦ 1 чаша бял ориз универсална подправка
- ♦ 900 г замразена сладка царевица
- ♦ 1 супена лъжица накълцан див чесън
- ♦ кората и сока на 1 лимон
- ♦ 2 супени лъжици кълцани листа пресен босилек

Начин на приготвяне

В голяма тенджера разтопете маслото в олиото на умерен огън и добавете лука и целината, като често разбърквате, докато лукът стане прозрачен. Сипете пилешкия бульон, пелина, дафиновите листа, сладкия и лютия червен пипер, кърито, солта, пипера, ориза,

царевицата и 1 чаша вода и изчакайте да заври. Намалете котлона, похлупете и варете 20 минути. Свалете тенджерата от котлона, изчакайте 5 минути, отхлупете, разбъркайте, за да отделите ориза, и върнете на умерен огън, докато царевицата омекне напълно и всички вкусове се смесят, за още около 10 минути. Извадете стръка пелин и дафиновите листа. Свалете тенджерата от котлона и пюрирайте директно в нея с пасатор, като добавите вода, ако е необходимо, до постигане на консистенция на гъста супа. Подправете на вкус със сол и пипер и похлупете, за да поддържате супата топла на слаб котлон.

В средна купа смесете майонезата, кориандъра, мащерката и ригана. Внимателно разбъркайте в сместа свареното месо от раци, като се стараете да не го разтрошите. Подправете на вкус със сол и пипер.

Сипете супата в широки купички. Гребнете супена лъжица с връх от сместа с раците и я поставете в центъра на всяка порция, поръсете с малко универсална подправка и добавете дивия чесън и настъргана лимонова кора. Изцедете 1–2 чаени лъжички лимонов сок и посипете повърхността на супата с 1 чаена лъжичка кълцан босилек.

STRACOTTO (ИТАЛИАНСКО ЗАДУШЕНО)

За 6–8 порции

Необходими продукти

- ◆ 1,3–1,8 кг месо за печене от говежди бут
- ◆ 3 големи скилидки чесън, леко намачкани и нарязани на половинки по дължина
- ◆ 1 чаена лъжичка сух риган
- ◆ 1 чаена лъжичка сушена мащерка
- ◆ 1 щипка сушен розмарин
- ◆ 1/2 чаена лъжичка сол
- ◆ 1 щипка млян черен пипер
- ◆ 2 супени лъжици олио
- ◆ 1 голяма глава лук, нарязана на кубчета
- ◆ 2 чаши печурки, почистени и нарязани на четвъртинки
- ◆ 1 1/2 чаши сухо червено вино
- ◆ 2 големи моркова, обелени и нарязани на кръгчета по 2 см.
- ◆ 1 стрък целина, нарязан на кръгчета по 2 см.
- ◆ 2 дафинови листа
- ◆ 2 супени лъжици доматино пюре
- ◆ 2 чаши говежди бульон
- ◆ 1 консерва цели белени домати (800–900 г)
- ◆ 1/2 чаена лъжичка семена от целина
- ◆ 1/2 чаена лъжичка семена от копър
- ◆ 6 средни картофа (700–900 г)
- ◆ 2 супени лъжици масло, нарязано на кубчета
- ◆ 2 супени лъжици пресен магданоз, накълцан

Начин на приготвяне

Измийте месото и го подсушете с кухненска хартия. Направете прорези и плътно напъхайте скилидките чесън. Смесете ригана, мащерката, розмарина, солта и черния пипер и с помощта на хаванче ги стрийте на прах. Втрийте подправките в месото.

Загрейте една лъжица от олиото на средно силен огън в дълбок тиган. Запържете месото по 3 минути от всички страни. Когато месото се зачерви от всички страни, временно го прехвърлете в плато.

Добавете останалото олио в същия тиган. Запържете лука, докато стане прозрачен, като разбърквате често, за да не загори, за около 2 минути. Добавете гъбите и ги задушете, докато пуснат сока си, за около 7 минути. Добавете 1/2 чаша от червеното вино и оставете по-голямата част да се изпари. После сложете морковите, целината и дафиновите листа и разбъркайте с доматиеното пюре. Сипете говеждия бульон, доматиите, семената от целина, семената от копър и останалото вино и изчакайте да заври на средно силен огън. Върнете месото в тигана, намалете котлона, похлупете и го оставете да се готви бавно, докато стане крехко при набождане с вилица, но не се разпада, за около 2–2,5 часа.

През последните 20 минути от времето за готвене обелете картофите и ги сложете в тенджерата, нарязани на кръгчета с дебелина 5 мм. Похлупете и ги оставете, докато омекнат.

Извадете месото в плато. Изхвърлете дафиновите листа и с помощта на решетеста лъжица прехвърлете морковите, целината, доматиите и картофите в същото плато. Похлупете ги, за да останат топли и да починат.

Изсипете прецедения сок от ястието в прозрачен огнеупорен съд и почистете тигана. Пресилете отново в тигана, за да направите соса. На умерен огън редуцирайте течността до около 1 чаша, за около 5–8 минути. Непосредствено преди сервиране свалете соса от котлона и постепенно разбийте маслото, като изчаквате всяка порция да се разтопи, преди да добавите следващата. Подправете на вкус със сол и пипер.

Нарежете месото на резени с дебелина 2–2,5 см с помощта на остър нож. Сипете около 1/2 чаша картофи в центъра на всяка чиния и поставете резен месо и малко моркови и целина отгоре им. Полейте със соса и поръсете с накълцан магданоз.

ТЕЛЕШКО ФИЛЕ С „ГОРГОНЗОЛА“ В СОС С ЧЕРВЕНО ВИНО

За 6 порции

Необходими продукти за соса с „Бароло“

◆ 4 супени лъжици масло (2 супени лъжици за запържване и 2 супени лъжици нарязано на кубчета за довършване на соса)

◆ 1 голям стрък пресен риган — листенцата, накълцани

◆ 1 1/2 чаена чаша червено вино охладено

◆ 2 дафинови листа

◆ 2 глави бял лук, накълцан

◆ 1 1/2 чаена чаша телешки бульон

◆ 2 големи скилидки чесън, леко намачкани и накълцани

◆ сол и прясно млян черен пипер на вкус

Необходими продукти за месото

◆ 6 парчета телешко филе миньон

◆ 2 супени лъжици (около 30 г.) сирене „Горгонзола“, нарязано на 6 части

◆ сол и прясно млян черен пипер на вкус

Начин на приготвяне на соса

В голям и дълбок тиган разтопете 2 супени лъжици от маслото на умерен огън. Добавете лука, чесъна и ригана и ги задушете, докато лукът стане прозрачен, за около 2–3 минути, като често разбърквате, за да не загори. Добавете виното и дафиновите листа и оставете да изври на две трети, за около 8 минути. Прибавете телешкия бульон и отново оставете да се редуцира на две трети. Свалете от котлона, похлупете и поддържайте соса топъл, докато печете стековете.

Непосредствено преди сервиране загрейте и прецедете соса. Свалете го от котлона и разбийте останалите 2 супени лъжици студено масло, малко по малко, като изчакате всяка част да се разтопи, преди да добавите следващата. Подправете на вкус със сол и пипер.

Начин на приготвяне на стековете

Предварително включете фурната на 200°C и загрейте грил тиган на средна степен на котлона или грил на 135°C. Подправете стековете със сол и пипер и ги запържете, без да ги обръщате, за около 4 минути от всяка страна. Продължете да ги печете до предпочитаната от вас степен на готовност, като се постараете да им придадете желаните „шарки“ от скарата. Прехвърлете ги върху хартия за печене и прорежете малки цепнатини в горната им повърхност, като пъхнете сиренето „Горгонзола“ в тях. Поставете ги във фурната и оставете сиренето да се разтопи за около 2, но не повече от 5 минути. Извадете месото от фурната и го оставете да почине, докато довършите соса.

Налейте 2 супени лъжици сос в центъра на всяка чиния и върху него сложете стека.

ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на *Моята библиотека* и нейните всеотдайни помощници.

МОЯТА БИБЛИОТЕКА



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.