

ЛАУРА ЕСКИБЕЛ
КАТО ГОРЕЩА ВОДА ЗА
ШОКОЛАД

Превод от испански: Илинда Маркова, 2011

chitanka.info

ГЛАВА ПЪРВА

ЯНУАРИ

КОЛЕДНИ ХЛЕБЧЕТА

/Тортас де навидад/

Продукти:

1 консерва сардини

1/2 наденица

1 глава лук

риган

1 консерва чушки серано^[1]

10 хлебчета

Начин на приготвяне:

Лукът трябва да се нареже на ситно. Препоръчвам ви да сложите резенче лук на темето си, с цел да избегнете досадното ронене на сълзи, което той причинява при кълцане. Бедата с плача не е толкова в самия плач, колкото в това, че почнеш ли веднъж, режеш, ревш, режеш, ревш — няма спиране. Не знам дали ви се е случвало, но на мен, честно казано, безброй пъти. Според мама — защото и аз като Тита, сестра на моята баба, съм особено чувствителна към лука. А нейната чувствителност е пословична. Още когато прабаба ми режела лук, Тита, далеч, преди да се роди, плачела ли, плачела в утробата ѝ. Ревът ѝ бил толкова пронизителен, че дори полуглухата ни готвачка Нача го чувала, без да се напряга. Един ден достигнал такава сила, че предизвикал преждевременно раждане. И преди баба ми да успее да гъкне, Тита дошла на този свят — изтърсила се направо върху кухненската маса, сред уханията на вряща супа с фиде, на мащерка, дафинов лист и кориандър, на кипнало мляко, на чесън и, разбира се,

на лук. Както можете да си представите, нямало нужда от обичайното плясване на бебето, за да изплаче. Тита плачела още преди да се роди, навярно защото знаела, че е орисана да не мине под венчило в този живот. Нача разказва, че Тита буквално била изтласкана на бял свят от буен поток сълзи, който се разлял върху масата и пода и наводнил всичко наоколо. Този следобед, когато уплахата преминала и слънчевите лъчи изсушили кухнята, Нача измела утайката от сълзите върху червените плочи, покриващи пода. Солта, която тя насипала и едва побрала в петкилограмово чувалче, дълго време използвали за готвене. Благодарение на необичайното си раждане Тита изпитвала безмерна любов към кухнята и там прекарала по-голямата част от живота си — практически от деня на появяването си, още повече, че била само на два дни, когато баща ѝ, моят прадядо, починал от инфаркт. От преживяното вълнение на Мама Елена ѝ секнало млякото. Тъй като по онова време не съществувало мляко на прах или нещо подобно, а и никъде не могли да намерят кърмачка, видели се в чудо как да задоволят глада на детето. Нача, веща във всичко, ама съвсем всичко, отнасящо се до кухня — както и в много други неща, за които ще стане дума по-нататък, — предложила тя да се заеме с храненето на Тита. Смятала се за най-подходящата да „посвети стомаха на невинното създание“, въпреки че никога не се била омъжвала и не родила деца. Не знаела да чете, нито да пише, но станело ли въпрос за нещо, свързано с кухнята, нямало равна на нея. Мама Елена приела предложението ѝ с благодарност, тъй като и бездруго ѝ се струпало много с траура и с огромните отговорности да управлява изрядно ранчото, защото от него изкарвала за прехраната и образованието на децата си, та само това ѝ липсвало — да се тревожи за правилното хранене на новороденото.

От този ден Тита се настани в кухнята и поглъщайки атоле^[2] и чайове, започнала расте здрава и оперена.

Оттогава датира обяснението как у нея се разви шесто чувство за всичко, което се отнася до храната. И в това отношение навиците ѝ например се обуславяха от кухненския делник: когато сутрин Тита подушеше, че бобът къкри, или когато по обед усетеше, че водата за скубане на кокошките е готова, или когато следобед хлябът за вечеря се печеше — тя знаеше, че е дошъл часът да си поиска ядене.

Понякога плачеше без повод, например щом Нача кълцаше лук, но тъй като и двете бяха наясно с причината за сълзите, не го взимаха на сериозно. Нещо повече превръщаха го в предлог за забавление. Стигна се дотам, че в детството си Тита трудно правеше разлика между сълзи от смях и сълзи от плач. За нея смехът беше другото лице на плача.

По същия начин объркваше радостта от съществуването с радостта от яденето. Не беше лесно за човек, който познава живота чрез кухнята, да разбере външния свят — онзи гигантски свят, започващ от прага на кухнята и водещ към вътрешността на къщата. Другият свят, който се простираше отвъд задната кухненска врата и включваше двора, овощната и зеленчуковата градина, напълно ѝ принадлежеше — тя царстваше в него. Точно обратно на сестрите си, които се ужасяваха от дебнещите непознати опасности в кухнята. Смятаха за несмислени и рисковани игрите там, въпреки че веднъж Тита ги предума да погледат заедно с нея един изненадващ спектакъл — танца на водните капки върху нажежената подница.

Но докато Тита припяваше и ритмично пръскаше мокрите си ръце, така че водните капки политаха, пръскаха се върху подницата и „танцуваха“, Росаура се спотаяваше в ъгъла, изумена от гледката. В замяна Хертрудис бе силно привлечена от играта — както от всичко, в което са замесени: ритъм, движение или музика — и се включи с ентузиазъм. Така че на Росаура не ѝ остана нищо друго, освен да се опита да стори същото, но понеже едва бе намокрила ръцете си, а и ги изтръска боязливо, желаният ефект не се получи. Тогава Тита поиска да ѝ помогне, като доближи ръцете ѝ до подницата. Росаура се дърпаше и боричкането им продължи до мига, в който Тита, много ядосана, пусна ръцете ѝ и те по инерция политнаха върху нажежената глина. Освен че си изкара ужасна тупаница, на Тита ѝ забраниха да играе със сестрите си в своя свят. И ето как Нача се превърна в другарка за забавленията. Двете заедно измисляха всякакви игри и занимания, свързани с кухнята. Така например, щом видяха на площада в селото някакъв господин да надува балони във формата на животни, на тях им хрумна да направят същото, когато приготвят наденици. Издокараха не само познати животни, но и измисляха същества с шия на лебед, лапи на куче, опашка на кон и още, и още...

Възникнаха обаче усложнения, когато, за да изпържат наденици, се налагаше да развалят животните. Тита повечето пъти отказваше да го стори, защото много ги обичаше. Единствено в случай, че надениците отиваха за приготвяне на коледни хлебчета, тя доброволно приемаше да ги нареже. Тогава не само позволяваше да опропастват някое животно, но и наблюдаваше с удоволствие как то цвърчи в мазнината.

Трябва да се внимава наденицата за хлебчетата да се пържи на съвсем слаб огън, така че хем да остане сурова, хем да придобие умерено златист цвят. Щом е готова, отстранява се от огъня и към нея се прибавят сардините, на които предварително се отделя скелетът, а също така задължително се изстъргват с нож черните петънца от кожата им. След сардините се изсипват лукът, нарязаните чушки и стритият риган. Сместа се оставя да отлежи, преди да се напълнят хлебчетата.

Тита обичаше да се наслаждава на този момент от приготвянето, докато пълнежът отлежава — беше ѝ изключително приятно да вдъхва уханието му, тъй като миризмите притежават свойството да възпроизвеждат отминали времена ведно със звуците и ароматите, неповторими в настоящето. Харесваше ѝ да поема дълбоко въздух и да пътешества с пушека и характерния мирис, които я пренасяха през лабиринта на паметта.

Напразно се опитваше да си спомни кога за първи път бе подушила такова хлебче. Не можеше, защото се бе случило, преди да се роди. Кой знае дали именно странното съчетание от сардини и наденица не бе привлякло вниманието ѝ дотам, че да се реши да зареже покоя на небесния ефир и да избере утробата на Мама Елена, за да ѝ бъде майка и чрез нея да заживее в семейство Де ла Гарса, което се хранеше така божествено и майстореше такъв специалитет.

В ранчото на Мама Елена приготвянето на наденицата си беше цял ритуал. Един ден предварително започваха да белят чесън, да чистят чушки и да мелят подправки. Всички жени от семейството трябваше да взимат участие: Мама Елена, дъщерите ѝ Хертрудис, Росаура и Тита, готвачката Нача и прислужничката Ченча. Те седяха в следобедите около масата в трапезарията и между бърбрене и шеги времето отлиташе, докато започнеше да се свечерява. Тогава Мама Елена произнасяше:

— За днес стига.

Казват, че умният от малко разбира. След тези думи всички знаеха какво да правят. Първо разтребваха масата, после си разпределяха останалата работа: една отиваше да прибере кокошките, друга — да извади вода от кладенеца и да я остави в кухнята, за да се приготви с нея сутрешната закуска, а трета се заемаше с дървата за печката. В този ден нямаше гладене, бродирание или шиене. Накрая всички се разотиваха по стаите, за да четат, да прошепнат молитвата си и да спят. В един от тези следобеди тъкмо Мама Елена каза, че вече могат да раздигат масата, когато Тита, тогава на петнайсет години, с треперещ глас ѝ съобщи, че Педро Мускис желае да я посети и да разговаря с нея.

— И за какво му е на този господин да ме посещава и да разговаря с мен? — запита Мама Елена след безкрайно мълчание, през което Тита се почувства по-ниска и от тревата.

А отговорът ѝ едва се чу.

— Не знам.

Мама Елена ѝ хвърли поглед, побрал според Тита всичките години на угнетение, които бяха легнали над семейството, и рече:

— Не е зле да му съобщиш, че ако ще иска ръката ти, няма смисъл да го прави. Ще изгуби времето и на двама ни. Знаеш много добре, че като най-малка измежду дъщерите ми на теб се пада да се грижиш за мен до деня на смъртта ми.

Щом изрече това, Мама Елена се изправи бавно на крака, сложи очилата в престилката си и повтори, сякаш издаваше последна заповед:

— За днес стига!

Тита знаеше, че нормите на общуване в къщата не предвиждаха диалог, и все пак за първи път в живота си тя се осмели да оспори заповед на майка си.

— Но по мое мнение...

— Ти нямаш мнение и с това приключва всичко! От поколения никой в семейството не е възроптавал срещу тази традиция, нито сега някоя от дъщерите ми ще го направи.

Тита сведе глава и със същия напор, с който сълзите ѝ падаха на масата, я връхлетя тежката ѝ орис. От този момент и тя, и масата знаеха, че не могат да отклонят ни най-малко посоката на непознатите сили, които задължаваха Тита да отстъпи пред нелепото решение на

майка си, а масата да сподели нейната участ, като продължи да приема горчивите и сълзи, пролети за първи път в момента на раждането ѝ.

Все още Тита не се бе подчинила. Многобройни съмнения и безпокойства се рояха в главата ѝ. Например искаше ѝ се да знае кой е поставил началото на подобна семейна традиция. Щеше да бъде добре да ѝ даде да разбере на тази гениална личност, че в съвършения ѝ план да се подсигурят старините на жените има малък пропуск. Ако Тита не може да се омъжи и да създаде деца, кой тогава ще поеме грижите за нея самата, щом достигне преклонна възраст?

Какво решение беше прието за подобен случай? Или не се очакваше от дъщерите, които оставаха да се грижат за майките си, да живеят дълго след смъртта им? А какво се предвиждаше за жените, които се задомиаха, ала бяха бездетни кой ги поемаше тогава? Искеше да знае въз основа на какви проучвания е било установено, че най-малката дъщеря, а не най-голямата, е подходяща да се грижи за майката? Взимало ли се е някога предвид мнението на засегнатите дъщери? Беше ли ѝ позволено, щом не можеше да се омъжи, то поне да познае любовта? Или и това ѝ се отказваше?

Тита знаеше много добре, че всички тези въпроси ще бъдат неизбежно погребани в архива на тези, които остават без отговор. В семейство Де ла Гарса човек се подчиняваше, и толкоз. Мама Елена мина покрай нея като покрай стена и излезе от кухнята наежена. В продължение на седмица не ѝ отпрати нито дума.

Оскъдното им общуване бе възобновено, когато, преглеждайки дрехите, които всяка от жените шиеше, Мама Елена откри, че роклята, ушита от Тита, е съвършена, но не бе тропосвана преди това.

— Поздравявам те, бодовете са ти безупречни, но не си я тропосвала, нали?

— Не — отговори Тита, изненадана, че забраната да говори е вдигната.

— В такъв случай ще трябва да я разшиеш. Ще я тропосаш и ще я ушиеш наново, после ще дойдеш да я прегледам. Да се научиш, че който го няма в главата, го има в краката.

— Но това се прави, когато някой сгреша, а току-що вие сама казахте, че моята...

— Отново надигаме глава, така ли? Не стига, че си проявила дързостта да нарушиш правилата при шиене!

— Простете ми, мамичко. Повече няма да правя така.

С тези думи Тита успя да успокои гнева на Мама Елена. Вложи голямо старание да произнесе „мамичко“ в най-подходящия момент и с най-подходящия тон. Мама Елена смяташе, че *мамо* звучи неуважително, та бе задължила дъщерите си от малки, когато се обръщат към нея, да казват *мамичко*. Единствената, която се опъваше или произнасяше думата с неподходящ тон, беше Тита и това ѝ струваше порядъчно количество пердах. Но как хубаво го изрече сега! Мама Елена намери опора в надеждата, че вече е успяла да пречупи най-малката си дъщеря. Уви, тази нейна надежда просъществува твърде кратко, тъй като на следващия ден в ранчото, съпроводен от баща си, се появи Педро Мускис, за да поиска ръката на Тита. Пристигането им в къщата породи суматоха. Не очакваха посещение. Преди няколко дни Тита бе изпратила по брата на Нача бележка до Педро, в която го молеше да се откаже от намеренията си. Братът се кле, че е предал бележката на дон Педро, но ето че сега те бяха тук. Мама Елена ги прие в гостната, държа се много любезно и им обясни причината, поради която Тита не може да се омъжи.

— Разбира се, ако това, което ви интересува, е невеста за Педро, предлагам на вашето внимание дъщеря си Росаура, само две години по-голяма от Тита, но *изцяло* на разположение и готова за брак...

Щом чу тези думи, Ченча за малко не обърна върху Мама Елена таблата с кафе и бисквити, която носеше, за да почерпи дон Паскуал и сина му. Като се извини, тя се оттегли на секундата в кухнята при Тита, Росаура и Хертрудис, нетърпеливи да узнаят най-подробно онова, което ставаше в гостната. При влизането и сестрите веднага преустановиха заниманията си, за да не изпуснат и дума.

Бяха се събрали в кухнята, за да приготвят коледни хлебчета. Както показва самото име, такива хлебчета се правят по коледно време, но в този случай ги гласяха за рождения ден на Тита. На трийсети септември тя щеше да навърши шестнайсет години и искаше да отпразнува деня, като похапне едно от любимите си ястия.

— Амче, да! Вашта мама редеше, че била готова за женитба, сякаш е някоя енчилада^[3]. А те изобщо не си мязат една на друга! Не може току-така да се подменя, да речем, тако^[4] за енчилада!

Ченча продължи в тоя дух с цветисти коментари, докато описваше сцената, на която бе присъствала. Тита знаеше как на Ченча ѝ идваше отръки да послъгва и да преиначава, така че не се остави да я обхване сърдечна мъка. Отказваше да приеме за достоверно това, което чуваше с ушите си. Като се преструваше на спокойна, тя продължи да срязва хлебчетата, за да могат сестрите ѝ и Нача да ги пълнят.

За предпочитане е да се използват домашно приготвени хлебчета. Но ако няма възможност, най-добре да се вземат от хлебарницата, и то малки, защото големите погачи не са подходящи за тази рецепта.

Вече напълнени, те се слагат за десет минути във фурната и се сервират горещи. За да станат още по-вкусни хлебчетата обаче, добре е да се оставят да престоят през нощта, покрити с кърпа, така мазнината от наденичките попива в тях.

Тита тъкмо бе приключила със загръщането на хлебчетата, които щяха да похапнат на следващия ден, когато в кухнята влезе Мама Елена, за да им съобщи, че е дала съгласието си за женитбата на Педро, но с Росаура.

Щом чу потвърждението на новината, Тита усети как сякаш зимата внезапно нахлу в тялото ѝ. Студът беше толкова суров и толкова сух, че обгори страните ѝ и те започнаха да се зачервяват, придобивайки цвета на ябълките в купата отсреща ѝ. Този сковаващ студ щеше да се настани в нея за дълго, без нито да е в състояние да го смекчи, нито дори разказът на Нача за това, което бе чула, докато изпрацала по пътната врата дон Паскуал Мускис и сина му. Нача вървяла зад бащата и сина. Дон Паскуал и Педро пристъпвали бавно и говорели с ниски, ядни гласове.

— Защо го направи, Педро? Ставаме за смях, като прие женитбата с Росаура. Къде остана любовта, в които си се клел на Тита? Какво онемя, не си държиш на думата ли?

— Разбира се, че държа, но ако на вас ви откажеха по категоричен начин да ви дадат жената, която обичате, и единственият изход да бъдете близо до нея е да вземете сестра ѝ, нямаше ли и вие да постъпите така?

Нача не успяла да чуе отговора, защото Пулке, кучето на ранчото, изтичало покрай тях, лаейки по заек, който по погрешка взело за котка.

— Тогава се жениш без любов?!

— Не, татко, женя се с безмерна и непресъхваща любов към Тита.

Гласовете им заглъхвали все повече, сподавени от пращането на сухите листа под краката им. Беше странно Нача, която по онова време вече беше доста глуха, да твърди, че е чула разговора. Тита ѝ благодари, ала не промени отношението си на хладен респект, каквото след случилото се възприе към Педро. Казват, че глухият не чува, но чете по устните. Навярно Нача е чула само думите, които всички премълчаваха. Тази нощ бе немислимо Тита да заспи не можеше да обясни усещането си. Жалко, че по онова време още не бяха открити черните дупки на вселената, защото тогава щеше да ѝ е много лесно да осъзнае, че усеща една черна дупка в средата на гърдите си, през която се процежда и безкрайно приижда студ, студ, студ.

Щом само затвореше очи, в съзнанието ѝ ясно изплуваше картината на коледната нощ преди година, когато Педро и неговото семейство бяха поканени за първи път на вечеря в дома им, и студът в нея се изостряше. Въпреки изминалото време тя чудесно си спомняше звуците, миризмите, прошумяването на новата си рокля по току-що намазания с восък под, погледа на Педро върху раменете си... Този поглед! Тя пристъпваше към масата с поднос с жълтъчени курабийки в ръцете, когато за първи път го усети, пламенен, изгарящ кожата ѝ. Извърна глава и очите им се срещнаха. В този миг осъзна ясно какво изпитва тестото за понички, влязло в досег с врящото олио. Жарката топлина, обхванала цялото ѝ тяло, бе толкова осезаема, че пред страха да не се надуют мехурчета — като на поничка — по лицето ѝ, стомаха, сърцето, гърдите, по цялото ѝ тяло Тита сведе очи, неиздържала на този поглед, и бързо пресече салона към отдалечения му край, където Хертрудис свиреше на пианолата валса „Очите на младостта“. Тя остави подноса на някаква масичка, взе разсеяно чаша с ликьор „Нойо“, която ѝ се изпречи пред погледа, и се озова до Пакита Лобо, съседката по ранчо. Това, че поддържаше разстояние между себе си и Педро, не ѝ помогна: чувстваше как гори кръвта във вените и. Ярка руменина покриваше страните ѝ и каквито и усилия да полагаше, не успяваше да намери място, където да спре погледа си. Пакита забеляза, че нещо странно се случва с Тита, и с подчертана загриженост я попита:

— Бива си го ликьорчето, нали?

— Моля?

— Изглеждаш ми много разсеяна, Тита, добре ли си?

— Да, благодаря.

— Вече си на възраст, когато можеш да пийваш по глътка ликьор при специални случаи, малко дяволче, но кажи ми, имаш ли разрешението на майка си? Защото забелязвам, че си някак приповдигната и трепериш. — И Пакита добави жалостиво: — Я по-добре не пий повече, за да не направиш някой цирк!

Само това ѝ липсваше! Пакита Лобо да я помисли за пияна. Не можеше да допусне да остави каквото и да било съмнение у нея или се излагаше на риска да я наклевети пред майка ѝ. Страхът от майка ѝ принуди Тита за момент да забрави присъствието на Педро и тя се опита с всички средства да убеди Пакита, че се владее, че мисълта ѝ е ясна, а умът — остър като бръснач. Побъбри и поклюкарства с нея. Дори ѝ разкри рецептата за ликьора „Нойо“, който толкова не ѝ даваше мира. Този ликьор се прави, като се накиснат четири унции прасковени ядки и половин либра кайсиени в едно асумбре вода за двацет и четири часа, за да омекнат обвивките им, след това се белят, счукват се и се попарват с две асумбрета вряла вода, в която се оставят да престоят петнайсет дни. После се преминава към дестилацията, като за целта два и половина либри натрошена захар се разтварят напълно във водата и се добавят четири унции портокалов цвят. Сместа се разбърква и се прецежда. И за да не остави никакво съмнение по отношение на своето физическо и умствено здраве, Тита пътъм припомни на Пакита, че едно асумбре е равно точно на 2,016 литра, ни повече, ни по-малко.

Така че когато Мама Елена се приближи до тях, за да попита Пакита дали е доволна от обслужването, тя отговори въодушевено:

— Чувствам се отлично! Имаш прекрасни дъщери. И умеят очарователно да разговарят!

Мама Елена нареди на Тита да иде до кухнята и да донесе още хапки за гостите. Педро, който в този момент минаваше съвсем неслучайно оттам, предложи да ѝ помогне. Тита се забърза, без да отрони нито дума. Близостта на Педро я изнервяше. Тя влезе в кухнята и се насочи светкавично към подносите с примамливите хапки, които чакаха търпеливо върху кухненската маса.

Никога нямаше да забрави случайния допир на ръцете му, когато и двамата направиха непохватен опит да вземат един и същ поднос.

Тогава Педро ѝ призна любовта си.

— Госпожице Тита, бих искал да се възползвам от възможността, че сме насаме, за да ви кажа, че съм дълбоко влюбен във вас. Зная, че това обяснение е дръзко и прибързано, но е толкова трудно да ви доближа, че реших да го направя още тази вечер. Моля ни за едно: кажете, мога ли да се надявам да спечеля любовта ви?

— Не зная какво да ви отговоря, дайте ми време да размисля.

— Не, не мога, необходим ми е неотложен отговор: любовта не се обмисля, нея или я има, или я няма. Аз съм човек на малкото приказки, но при мен казаната дума е хвърлен камък. Кълна ви се във вечна любов. А вие? Изпитвате ли същото към мен?

— Да!

Да, да, хиляди пъти „да“. От тази нощ тя обикна Педро завинаги. Но сега бе принудена да се откаже от него. Не беше прилично да желае бъдещия съпруг на сестра си. Трябваше да се опита да го прокуди по никакъв начин от ума си, за да може да заспи. Започна да яде коледното хлебче, което Нача ѝ бе оставила върху скрина заедно с чаша мляко. Неведнъж това бе водило до отличен резултат. Нача знаеше от опит, че щом само Тита похапне вълшебното коледно хлебче, за нея няма да съществува повече никаква болка. Но не и в този случай. Не изпита никакво облекчение от празнотата, която усещаше в стомаха си.

Напротив, започна да ѝ се повдига. И тя разбра, че чувството за празнота не беше от глад, по-скоро там се бе загнездило ледено, болезнено усещане. Трябваше да се избави от този будещ безпокойство студ. Като начало се покри с тежко вълнено одеяло над завивката. Студът остана все така впит в нея. Тогава си сложи вълнени терлици и още две одеяла. Нищо.

Накрая взе от масата си за шев кувертюрата, дето бе започнала да плете в деня, когато Педро ѝ заговори за женитба. Кувертюра като тази, плетена на една кука, се завършва приблизително за година. Точно за времето, което Тита и Педро бяха замислили да изтече, преди да се оженят. Тя реши да не оставя преждата да се пропилее и започна ядно да плете, плетеше и плачеше, така че на разсъмване завърши кувертюрата и хвърли и нея върху себе си. Ала и това не помогна.

Нито тази нощ, нито през много други. Докато беше жива на този свят, Тита не успя да се пребори със студа.

[1] Мексиканците отглеждат над петнайсет сорта пипер с разнообразни вкусови качества, но предимно люти. — Б.пр. ↑

[2] Атоле — разпространена в Латинска Америка напитка, приготвяна от кипнала вода или мляко и царевично брашно. — Б.пр. ↑

[3] Енчилада — пирог със смяно месо, зеленчуци, сирене и пикантни подправки. — Б.пр. ↑

[4] Тако — питка от царевично брашно. — Б.пр. ↑

ГЛАВА ВТОРА

ФЕВРУАРИ

СВАТБЕНА ТОРТА С КАЙСИИ

/Пастел чабела/

Продукти:

175 г рафинирана кристална захар

300 г първокачествено брашно, пресято три пъти

17 яйца

настъргана кора от лимон

Начин на приготвяне:

В голяма купа се отделят пет жълтъка, четири цели яйца и захарта. Разбиват се, докато сместа се сгъсти, и се добавят още две цели яйца. Разбиването продължава и когато сместа се сгъсти, пак се добавят две цели яйца. Все така, като се чукуват по две, всички останали яйца се сипват в сместа. За да приготвят тортата за сватбата на Педро и Росаура, Тита и Нача следваше да умножат по десет количеството на съставките в тази рецепта, тъй като сладкишът щеше да бъде не за осемдесет, а за сто и осемдесет души. Необходими бяха следователно сто и седемдесет яйца! И тъй, те трябваше предвидливо да съберат за определения ден такъв брой яйца, и то запазени в отлично състояние.

За да успеят, в продължение на няколко седмици консервираха яйца от най-добрите носачки. Методът се използваше в ранчото от незапомнени времена — за да се осигури зимнина и от тази питателна и необходима храна. Най-подходящи за подобно начинание са месеците август и септември. Яйцата, определени за съхранение, трябва да бъдат съвсем пресни. Нача предпочиташе да са от същия

ден. Те се слагат в широк и дълбок съд, който се пълни със ситно смлян, охладен фураж за овце, като се внимава добре да се покрият. Това е достатъчно, за да осигури запазването им в отлично състояние в продължение на месеци. Ако обаче искаме да се съхранят за повече от година, яйцата се поставят в глинен съд и се заливат с десетпроцентов варов разтвор така, че да ги покрие. Съдът се затваря много добре, за да няма достъп на въздух, и се прибира на хладно. Тита и Нача избраха първия начин, понеже не се налагаше яйцата да траят толкова дълго време. Бяха поставили съда със съхранените яйца под кухненската маса, за да са им подръка, и си вземаха оттам за тортата.

Тита разбиваше едва стотното яйце. Разбиването на толкова много яйца представляваше неимоверно усилие и тя започваше да се усеща пренапрегната. Струваше ѝ се невъзможно да се справи със сто и седемдесет яйца.

Нача чупеше яйцата и ги добавяше в съда, а Тита ги разбиваше. По тялото ѝ преминаваха тръпки и казано на простонароден език, кожата ѝ се накокошинваше всеки път, когато Нача чупеше ново яйце. Белтъците ѝ напомняха тестикулите на петлетата, които скопяваха преди месец. Скопените петли оставиха за угояване. Семейството бе решило да се поднесе блюдо от такива птици на сватбата на Педро и Росаура, смятано за особено изискано за една добра трапеза както поради труда, който отиваше за приготвянето му, така и заради изключителния вкус на скопените петли.

Още щом датата на сватбата бе определена за дванайсети януари, купиха двеста петлета, които веднага бяха подложени на операцията и после — на угояване.

Цялата тази работа падна върху плещите на Тита и Нача. На Нача — защото имаше опит, на Тита — като наказание за това, че се оплака от главоболие и не пожела да присъства, когато дойдоха да поискат ръката на сестра ѝ Росаура.

— Няма да търпя вироглавство — предупреди я Мама Елена, — нито ще позволя да съсипеш сватбата на сестра си, като се правиш на жертва. От този момент ти поемаш приготвянията за тържествения обед и мисли му, ако те видя намусена или разревана, чу ли?

Тита се стараше да не забрави предупреждението докато се канеше да започне първата операция. Скопяването се състои в следното: прави се разрез в месото, което покрива тестикулите на

пилето, после се и пъха пръст, за да се опипат, и се изтръгват. След като това се извърши, раната се зашива и се натрива с прясно масло или с птича мас. Тита усещаше, че ще припадне, когато пъхна пръста си и после подхвана тестикулите на първото пиле. Ръцете ѝ трепереха, обливаше я пот, а стомахът ѝ се обръщаше като изпуснато хвърчило. Мама Елена я прониза с поглед и рече:

— Какво ти има? Защо се тресеш? Почваме да създаваме проблеми, а?

Тита вдигна очи и я погледна. Обхвана я желание да ѝ изкрещи, че е точно така, че има проблеми, че бяха избрали погрешно обекта за скопяване. Трябваше да изберат самата нея като най-подходяща. По този начин щяха да се сдобият поне с прилично оправдание, че ѝ отказват правото на женитба и Росаура заема мястото ѝ до човека, когото тя, Тита, обича. Мама Елена прочете това в погледа ѝ и даде воля на гнева си, като я зашлеви с такава сила, че тя падна и се претърколи заедно с петлето, което издъхна от несполучливата операция.

Сега Тита биеше яйцата, разбиваше ги като луда, сякаш искаше да приключи веднъж завинаги с това мъчение. Оставаха ѝ още само две и сместа щеше да бъде готова. Тортата се правеше последна, всичко друго за тържествения обед, включващ двацет блюда и хапките за ордъвър, бе завършено. В кухнята останаха само Тита, Нача и Мама Елена. Ченча, Хертрудис и Росаура доизпипваха булчинската рокля. С въздишка на облекчение Нача взе предпоследното яйце, за да го счупи и изсипе в съда. Попречи ѝ викът на Тита.

— Не!

Тя спря да разбива и взе яйцето в ръце. Ясно чуваше пиукането на пиленце вътре в черупката. Доближи яйцето до ухото си и дочу пиуканията по-силно. Мама Елена прекъсна работата си и попита с властен глас:

— Какво става? Какъв бе този вик?

— В яйцето има пиленце! Нача, разбира се, не може да го чуе, но аз го чувам...

— Пиле? Да не си полудяла? Никога не се е случвало подобно нещо с консервираните яйца!

На бърза ръка Мама Елена се озова до Тита, сграбчи яйцето от ръцете ѝ и го счупи. Тита стисна очи.

— Отвори очи и си виж пилето!

Тита бавно отвори очи. С учудване видя, че онова, което смяташе за пиле, не беше нищо друго, освен яйце, и то със сигурност доста прясно.

— Отвори си и ушите, Тита, злоупотребяваш с търпението ми, няма да ти позволя да се държиш като смахната. Това да ти е за пръв и последен път! Защото, уверявам те, ще съжаляваш.

Тита така и не успя да си обясни какво беше това, което ѝ се случи тази нощ — дали звукът, дето ѝ се причу, бе плод на умора или на нейния халюциниращ мозък. Засега най-препоръчително беше да се залови отново с разбиването на яйцата, не ѝ се щеше да изпробва докъде се простира търпението на майка ѝ.

При разбиването на последните две яйца се прибавя и настърганата кора от лимона; след като сместа се сгъсти достатъчно, разбиването се преустановява и с дървена лъжица, малко по малко, се добавя брашно, докато се поеме изцяло. Накрая формата за торта се намазва с масло, поръсва се с брашно и в нея и се изсипва тестото. Пече се трийсет минути.

Нача, след като бе приготвила за три дни двамадесет различни блюда, беше мъртва от умора и с четири очи гледаше да дойде моментът, та най-сетне да пъкне тестото във фурната и да иде да подгъне крак. Този път Тита не ѝ беше добра помощничка. Не че момичето се оплакваше — не смееше пред изпитателния поглед на майка си, — но когато Мама Елена излезе от кухнята, за да се отправи към своите покои, Тита изпусна дълга въздишка. На свой ред Нача внимателно взе бъркалката от ръката ѝ, прегърна я и ѝ каза:

— Вече няма никой в кухнята, момичето ми, поплачи си сега, защото не искам утре да те виждат как рониш сълзи.

Нача спря работата ѝ, почувствала, че Тита е на ръба на нервен припадък — е, тя не можеше да го изрази точно с тези думи, но с дълбоката си мъдрост долавяше, че момичето не издържа повече. Както впрочем и самата Нача! Росаура и Нача никога не се бяха разбирали. Нача много се дразнеше, че Росаура от малка беше злояда. Винаги оставяше храната недокосната в чинията или угощаваше тайно Текила, бащата на Пулке — кучето на ранчото. А Нача все ѝ даваше за

пример Тита, която си изяждаше всичко. Е, имаше само едно нещо, дето Тита не обичаше: рохкото яйце, което Мама Елена ѝ натрапваше. Но тъй като Нача бе поела кулинарното ѝ обучение, Тита ядеше не само обичайната храна, а и — за ужас на Росаура — такива неща като дървесни гъсеници, бръмбари, буболечки, попови прасета.

Оттук започваше и неприязънта на Нача към Росаура, и съперничеството между двете сестри, което сега с тази сватба достигаше връхната си точка: по-голямата се омъжваше за любимия на по-малката. Онова, което Росаура не знаеше, макар и да подозираше, беше, че Педро обича Тита с неизмерима любов. Следователно съвсем естествено беше Нача да вземе страната на Тита и да се опита по всякакъв начин да облекчи страданието ѝ. Тя изтри с престилката си сълзите, които се търкаляха по страните на Тита, и рече:

— Хайде, хайде, моето момиче, нека довършим тортата.

Но това им отне повече от предвиденото време, защото тестото не можеше да се сгъсти поради сълзите на Тита.

Те се прегърнаха и поплакаха заедно, докато Тита не изплака всичките си сълзи. Тогава продължи да плаче със сухи очи — а казват, че така боли повече, както при сухо раждане, та поне не мокреше тестото за тортата, — затова можаха да минат по-нататък и да се заемат с пълнежа.

Пълнеж:

150 г пюре от кайсии

150 г кристална захар

Начин на приготвяне:

Кайсиите се поставят на огъня в съд със съвсем малко вода, оставят се да заврат, след което се претриват през цедка или сито за брашно; ако не се разполага с такива, може да се използва и по-груба цедилка. Получената маса се сипва в разлат съд, добавя се захарта и сместа се слага на огъня да поври, при непрекъснато бъркане, докато придобие гъстотата на мармалад. Отстранява се от огъня и се оставя да поизстине, преди да се нанесе по средата на изпеченото тортено тесто, което, разбира се, предварително е било разрязано на две.

За щастие месец преди сватбата Нача и Тита бяха консервирани в буркани кайсии, смокини и батат с ананас. Благодарение на това си спестиха труда да варят мармалад същия ден. Бяха свикнали да го приготвят в огромни количества, и то в голяма медна тава, за да оползотворят плодовете на сезона. Тавата слагаха направо върху огъня и за да могат да разбъркват мармалада, увиваха ръцете си с парчета от стари чаршафи — така се избягваше опасността някое мехурче, като се пукне, да изгори кожата им.

Щом Тита отвори буркана, ароматът на кайсия я върна в следобед, когато приготвяха мармалада. Тита се прибираше от градината и носеше плодове в полата си, тъй като бе забравила да вземе кошница. Придържаше полата си вдигната, когато влезе в кухнята, и изненадана, едва не се блъсна в Педро. Педро отиваше към задния двор, за да приготви кабриолета. Трябваше да се разнесат някои покани в селото и тъй като главният коняр не се бе появил този ден в ранчото, задължението падаше върху него. Нача, като го видя да влиза в кухнята, хукна навън веднага под предлог, че отива да набере лобода, необходима ѝ за боба. В стъписването си Тита неусетно изтърси няколко кайсии и Педро светкавично се притече да ѝ помогне да ги събере. Когато се наведе, той успя да зърне част от оголените ѝ крака.

За да не позволи на Педро да види по-нагоре, Тита пусна полата си и останалите кайсии се изтърколиха върху главата му.

— Извинете ме, Педро. Причиних ли ви болка?

— Не толкова силна като тази, която аз ви причиних; разрешете да ви кажа, че моето намерение...

— Не съм ви молила за обяснение.

— Трябва да ми позволите да ви кажа няколко думи...

— Един път вече го направихте и те се оказаха лъжа. Не искам да слушам повече...

И Тита бързо напусна кухнята през другата врата, водеща към гостната, където Ченча и Хертрудис бродираха брачния чаршаф от бяла коприна. Момичетата извезваха нежен мотив по средата, около отвора, предназначен да открие съкровената част от тялото на младоженката по време на интимните моменти в брака. В тези години на продължителна политическа нестабилност те извадиха късмет да намерят френска коприна. Революцията правеше всяко пътуване из страната опасно, така че ако не беше един китаец, занимаващ се с

контрабанда, нямаше да успеят да се сдобият с плата, тъй като Мама Елена едва ли щеше да разреши на някоя от тях риска да отиде до столицата, за да купи необходимото за роклята и чеиза на Росаура. А китаецът беше хитрец. В столицата въртеше търговия и приемаше банкноти на революционната армия от север, които бяха обезценени и не се обменяха. Явно, че ги приемаше по смешен курс, но после ги отнасяше на север, където банкнотите важаха с номиналната си стойност, и с тях купуваше стока.

На север, разбира се, той приемаше банкноти, отпечатани в столицата, на ниска цена и така си изкара цялата революция, като се превърна в милионер. Но важното беше, че благодарение на него Росаура разполагаше с великолепни платове за сватбата си.

Втречена в белотата на чаршафа, Тита остана като хипнотизирана; това трая едва няколко секунди, но ѝ бяха достатъчни, за да ѝ причинят нещо като ослепяване. Където и да спреше поглед, различаваше само белия цвят. Росаура, която пишеше на ръка покани, тя възприе като снежен призрак. Но се преструваше така добре, че никой не забеляза състоянието ѝ.

Не искаше отново да си навлече гнева на Мама Елена. Затова, когато в ранчото пристигнаха хората от семейство Лобо да връчат сватбения си подарък, Тита се опита да изостри сетивата си, за да може да разпознае кого поздравява, тъй като виждаше всички наоколо като през бял чаршаф, сякаш бяха фигури от театър на сенките.

За щастие пискливият глас на Пакита ѝ даде ключ към проблема и тя успя да различи гостите без особено затруднение.

По-късно, когато изпращаше Лобови до пътната врата, забеляза, че дори нощта ѝ се представяше необикновена, каквато не бе я виждала никога — ослепителна като зора.

Боеше се, че и сега с нея ще се случи същото, защото, колкото и да се мъчеше да се съсредоточи върху направата на фондана за глазура на тортата, това не ѝ се удаваше. Плашеше се от белотата на кристалната захар, чувстваше, че всеки миг белият цвят ще обсеби разсъдъка ѝ, без да може да му попречи да донесе белите образи от детството, когато през месец май я обличаха в бяло, за да поднесе бели цветя на светата Дева. Тя вървеше в редицата момиченца, облечени в бяло към олтара, отрупан с бели свещи и бели цветя, осветен от бяла небесна светлина, проникваща през витража на бялата църква. Никога

не бе престъпяла прага на тази църква, без да помечтае за деня, в който ще влезе в нея под ръка с един мъж. Стремеше се да пропъди не само тази мисъл, но и всички спомени, които ѝ причиняваха болка: трябваше да довърши фондана за сватбената торта на сестра си. Като направи голямо усилие над себе си, тя започна приготвянето му.

Продукти за фондана:

800 г кристална захар
60 капки лимонов сок с вода,
достатъчна да покрие захарта

Начин на приготвяне:

В разлат съд върху огъня се изсипват захарта и водата, като се бъркат непрекъснато до завиране. Полученият сироп се прецежда в друг съд и се връща на печката, като се прибавя лимоновият сок; държи се на огъня, докато достигне състояние, при което капка от сироп, пусната в чаша със студена вода, образува топчица. Междувременно стените на съда се обтриват с навлажнена кърпа, за да не се захароса сиропът. Щом достигне гореописаното състояние, изсипва се в друг навлажнен съд, напръсква се отгоре с вода и се оставя да се поохлади. След това се разбива с дървена лъжица, докато побелее. Сипва се супена лъжица мляко и сместа се нагрива, за да се отпусне; прибавя се капка безвредна червена боя и с глазурата се облива горната част на тортата.

Нача си даде сметка, че Тита не се чувства добре, когато я попита дали няма да добави червения оцветител.

— Момичето ми, та аз вече го добавих, не виждаш ли, че розовее?

— Не...

— Отивай да спиш, дете, аз ще довърша. Само тенджерата знае какво е да се печеш на огън, но аз се досещам за твоите мъки, така че спри да плачеш, само ми мокриш фондана и от него няма да излезе нищо, върви, хайде, върви.

Нача обсипа Тита с целувки и я избута навън от кухнята. Нямахше обяснение откъде бликаха тези нови сълзи, но пролети, те промениха структурата на нугата. Сега на Нача щеше да е два пъти по-трудно да я

пригответи навреме. Вече сама, тя се зае със задачата да довърши колкото е възможно по-бързо всичко, за да отиде да си легне. За нугата са необходими десет белтъка и петстотин грама захар, които се разбиват на твърд сняг.

Когато свърши, на Нача ѝ хрумна да опита с пръст от фондана, за да повери дали сълзите на Тита не са променили вкуса му. Не, сякаш не и все пак, без да знае защо, Нача изведнъж бе обзета от дълбока тъга. Тя си спомни едно по едно всички сватбени угощения, които бе приготвяла за семейство Де ла Гарса с илюзията, че следващото ще бъде за нея. Сега, на осемдесет и пет години, не си струваше да плаче и да се вайка, че никога не се състоя нито сватбеният обед, нито самата сватба, въпреки че годеник се появи, да, бе се появил! Само дето Мама Елена се зае да го пропъди. Оттогава Нача се бе примирила да се радва на чуждите сватби и го правеше в продължение на толкова години, без да се жалва. Не знаеше какво ѝ става сега. Чувстваше, че е височайша глупост, но не можеше да се спре. С нугата тя старателно покри тортата и се оттегли в стаята си, като сърцето и се късаше от болка. Плака цяла нощ и на следващата сутрин не намери сили да присъства на тържеството.

Тита би дала всичко на света да е на мястото на Нача, защото тя не само трябваше да присъства в църквата, независимо от настроението си, но и да бъде много предпазлива, та по лицето ѝ да не се прокрадне и най-недоловимото чувство. Мислеше, че ще се справи, стига погледът ѝ да не се кръстоса с този на Педро. Подобно изпитание можеше да разруши цялото и привидно спокойствие и вътрешен мир.

Знаеше, че тя, повече от сестра си Росаура, е център на внимание. Гостите, освен че изпълняваха едно светско задължение, искаха и да позлорадстват за нейното страдание, ала тя нямаше да им достави това удоволствие, не, нямаше. Докато пристъпваше, можеше да чуе ясно зад гърба си шушукането на присъстващите.

— Забелязахте ли Тита? Бедничката, сестра ѝ се жени за нейния годеник! Мярнах ги един ден хванати за ръка на площада в селото. Изглеждаха толкова щастливи!

— Тц-тц! И Пакита разправя, че видяла веднъж по време на месата как Педро пратил на Тита любовно писмо, парфюмирано, както си му е редът!

— Говори се, че живеят под един покрив! Ако аз бях на мястото на Елена, нямаше да го допусна!

— Не вярвам да го направи. И без това вървят толкова клюки!

Тези приказки не ѝ харесваха. Никога не би играла ролята на губеща. Трябваше да възприеме недвусмислено поведение на победителка! И като голяма актриса тя игра с достойнство ролята си. Опитваше се да мисли за всичко друго, но не и за сватбения марш, за думите на свещеника, за панделката около свещите, за пръстените.

Мислено се върна в деня, когато, деветгодишна, избяга от училище с момчетата от селото. Беше ѝ забранено да играе с момчетии, но вече ѝ бе додеяло да не се отделя от сестрите си. Отидоха на брега на реката, за да видят кой ще я преплува по-бързо. Каква радост изпита тогава, като победи!

Друга от големите ѝ победи бе една случка в спокоен неделен ден. Беше на четиринайсет години и се разхождаше с кабриолета, придружена от сестрите си, когато някакви момчета хвърлиха по тях фойерверк. Изплашените коне препуснаха. А щом стигнаха края на селото, се понесоха необуздано и кочияшът загуби контрол над тях.

Тита избута кочияша встрани и сама успя да възпре сякаш подивелите четири коня. И когато ги настигнаха в галоп няколко мъже от селото, притекли се на помощ, те останаха възхитени от смелата постъпка на Тита.

В селото я посрещнаха като герой.

Тези и много други подобни спомени извика тя в съзнанието си, за да ѝ помагат да блести по време на брачната церемония с кротката си усмивка на доволна прислужничка в кухнята. Докато не дойде време за прегръдките и за необходимостта да честити на сестра си. Педро, застанал до нея, попита Тита:

— А мен няма ли да поздравите?

— Как не, разбира се! Пожелавам ви да бъдете много, много щастлив.

Като я прегръщаше, Педро я притисна по-силно, от колкото позволяваха светските норми, и се възползва от възможността да прошепне в ухото ѝ.

— Сигурен съм, че ще бъда, защото с тази женитба постигнах онова, за което толкова жадувах: да бъда близо до вас, жената, която истински обичам...

На Тита тези думи подејстваха като освежителен бриз, който разгаря гаснеци вългени. Лицето ѝ, принудено да не издава чувства в продължение на месеци сега претърпя неуправляема промяна и върху него вече се четяха щастие и облекчение. Сякаш стихващият в нея вътрешен огън отново припламна от изгарящия дъх на Педро върху шията ѝ, от горещия допир на ръцете му върху гърба ѝ, от могъщите му рамене, притиснати върху гърдите ѝ... Можеше да остане завинаги така, ако не беше погледът на Мама Елена, който я застави да се отдръпне рязко от младоженеца, Мама Елена бързо се приближи до Тита и я попита:

— Какво ти каза Педро?

— Нищо, мамичко.

— Само не на мен тия, защото съм вряла и кипяла, така че не се прави на вода ненапита. Горко ти, ако още веднъж те видя да припариш до него!

След тези заплашителни думи Тита гледаше да стои възможно най-далеч от Педро, ала не се оказа по силите ѝ да изличи явната усмивка на доволство от лицето си. От този момент сватбата придоби за нея свършено различно значение.

Вече не се дразнеше да гледа как Педро и Росаура се спират от маса на маса и вдигат наздравници с гостите, как танцуват валс, а покъсно разрязват и тортата. Сега тя знаеше със сигурност: Педро я обича. Гледаше с четири очи да свърши обедът, за да изтича при Нача и да ѝ разкаже. С нетърпение очакваше всички да изядат парчето торта, за да може да се оттегли. Наръчникът по етикет на Кареньо ѝ забраняваше да го направи по-рано, но не ѝ пречеше да се рее в облаците, докато бързаше да приключи със своето парче. Бе толкова вгълбена в мислите си, че не долови кога около нея започна да се случва нещо странно. С поглъщането още на първата хапка от тортата дълбока тъга обхвана всички присъстващи. Включително и Педро, който винаги бе толкова сдържан, а сега полагаше неимоверни усилия да овладее сълзите си. И Мама Елена, която дори при смъртта на мъжа си не бе отронила сълза, сега ридаше безгласно. Но това ме беше всичко: плачът се оказа първият симптом на странно натравяне, свързано по някакъв начин с дълбоката меланхолия и чувството за безнадеждност, които обсебиха всички гости и ги накара да плъзнат из градините и двора, из оградените за добитъка места и по тоалетните,

всеки, оплаквайки любовта на своя живот. Урочасването не се размина никому и само някои щастливци се добраха навреме до тоалетните; онези, които не успяха, взеха участие в колективното повръщане, състояло се насред двора. Единствено у Тита тортата не предизвика такова въздействие и тя напусна празника веднага щом привърши своето парче. Искаше да извести на Нача, колкото се може по-бързо, че със сигурност Педро обича само нея. Представяше си какво щастие щеше да озари лицето на Нача и не забелязваше как с всяка крачка бедствието около нея нараства, достигайки патетични и направо ужасяващи размери.

Росаура, разкъсвана от напъни за повръщане, трябваше да напусне почетната маса. Опитваше се по всякакъв начин да овладее тези повици, но те се оказаха ми по-силни от нея! Опитва поне да спаси сватбената си рокля от повръщането на роднини и приятели, но докато се мъчеше да пресече двора, тя се подхлъзна и по роклята ѝ не остана ненаплескано място. Мощен вонящ поток я обгърна и повлече няколко метра, та вече не можеше да се сдържа, устата ѝ оглушително изригна, досущ действащ вулкан, и изля повърня пред ужасения поглед на Педро. Росаура горчиво оплака съсипаната си сватба и нямаше сила на света, която да я убеди, че Тита не е сложила нещо в тортата.

Тя прекара цялата нощ в охкане, а мисълта, че се е покрила с чаршафа, бродиран толкова време, ѝ носеше нови мъки. Педро веднага ѝ предложи да оставят за друга нощ консумацията на брака. Но минаха месеци, преди той да се почувства задължен да го направи, и то само защото Росаура се осмели да му подсказе, че вече се усеща напълно възстановена. През нощта, когато осъзна, че няма да може вечно да пренебрегва съпружеските си задължения, Педро коленичи пред леглото с брачния чаршаф и прошепна като молитва:

— Господи, не от страст, нито заради удоволствие, а за да създам син, който да ти служи.

Тита никога не предположи дори, че е минало толкова време, преди да се консумира въпросният брак. За нея нямаше значение нито как е станало това, нито още по-малко — дали на самия сватбен ден или в който и да било друг.

Повече я беше грижа да отърве кожата си. Вечерта след сватбеното тържество тя отнесе такъв бой от Мама Елена, какъвто никога не бе я сполетявал, нито щеше да я сполети отново. Остана две

седмици на легло, докато се съвземе от ударите. Поводът за подобно чудовищно наказание беше увереността на Мама Елена, че Тита, в съучастие с Нача, нарочно е съсипала сватбата на Росаура, поставяйки в тортата нещо, предизвикващо повръщане. Тита така и не успя да я убеди, че единствената добавка бяха сълзите, които бе проляла, докато я приготвяше. Нито пък Нача можеше да свидетелства в нейна полза — в деня на сватбата, когато отиде да я търси, Тита намери Нача мъртва, с отворени очи, с билки на слепоочията и със снимка на някогашния ѝ годеник в ръце.

ГЛАВА ТРЕТА

МАРТ

ПЪДПЪДЪЦИ СЪС СОС ОТ ЛИСТЕНЦА НА РОЗОВ ЦВЯТ

/Кодорнисес ен петалос де росас/

Продукти:

12 рози, за предпочитане червени

12 кестена

2 супени лъжици краве масло

2 чаени лъжички царевично нишесте

2 капки розово масло

2 супени лъжици анасон

2 супени лъжици мед

2 глави чесън

6 пъдпъдъка

1 питая^[1]

Начин на приготвяне:

Листенцата от цветовете на розите се откъсват много внимателно, за да не се причини убождане не само защото убождането е болезнено, но и защото листенцата могат да се напият с кръв, а това, освен че ще промени вкуса на ястието, би предизвикало и доста опасни химически реакции.

Как можеше да помни подобна дреболия пред бурното чувство, което я обхвана, когато получи букет от рози, и то от ръцете на Педро. За Тита това беше първото силно вълнение след сватбения ден на нейната сестра. Тогава Педро ѝ призна любовта, която изпитваше към нея и която се опитваше да скрие от очите на останалите. Каквато си беше с проникателен и остър ум, Мама Елена подозираше какво може

да се случи, ако Педро и Тита имат повод да останат насаме. Затова приложи смайващи похвати, постигна чудеса и с фокусничество и трикове успя да ги задържи настрана един от друг. До днешния ден. Защото остави да ѝ се изплъзне една малка подробност: след смъртта на Нача от всички жени в къщата Тита се оказа най-подготвена да заеме овакантиеното място в кухнята, а там от строгия контрол на Мама Елена се изплъзваха уханията, вкусът, съставките на ястията и онова, което те бяха способни да предизвикат.

Тита, последна брънка от цяла верига готвачки, които още от времето преди идването на испанските завоеватели си предаваха от поколение на поколение тайните на своите кухни, беше смятана за най-добрата представителка на това фантастично изкуство — кулинарното. Затова обявяването ѝ за официална готвачка на ранчото бе посрещнато много добре от всички. Въпреки мъката си по загубата на Нача момичето с удоволствие прие тази длъжност.

Непрежалимата покойница остави Тита в състояние на силна депресия. Като умря Нача, тя осъмна съвсем сама. Сякаш бе загубила родна майка. Педро, в стремежа си да ѝ помогне да се освободи от това състояние, си помисли, че ще направи добро дело, ако ѝ поднесе букет от рози в деня, когато се навършваше година, откакто тя стана готвачката на ранчото. Росаура обаче — която очакваше първото си дете — не беше на същото мнение и като видя Педро да влиза с букет в ръце и да го поднася не на нея, а на Тита, излезе разплакана от всекидневната.

Само с един поглед Мама Елена заповяда на Тита да напусне стаята и да разкара розите. Педро си даде сметка за проявената от него дързост, ала вече бе късно. Мама Елена го стрелна с недвусмислен поглед, който го накара да разбере как все още може да поправи стореното. Така че той поиска извинение и хукна да търси Росаура. Тита притискаше розите с такава сила към гърдите си, че тези, които бяха розови, вече имаха червен цвят, когато пристигна в кухнята, заради кръвта от ръцете и гърдите ѝ. Трябваше бързо да реши какво да прави с тях. Бяха толкова красиви! Немислимо беше да ги хвърли в боклука, първо, защото никога преди не беше получавала цветя, и, второ, защото бяха от Педро. И изведнъж тя ясно чу гласа на Нача да ѝ шепне в ухото една старинна индианска рецепта с листенца от цветове

на рози. Тита почти я беше забравила, защото, за да я изпълни, ѝ бяха нужни и фазани, каквито в ранчото никога не бяха отглеждали.

И момента разполагаха единствено с пъдпъдъци, така че реши да замени рецептата, само и само да използва цветята.

Без да се замисля повече, излезе на двора и се залови да гони пъдпъдъците. Хвана шест и ги отнесе в кухнята, за да ги коли, което не беше никак лесно, защото дълго време ги бе хранила и поила.

След като пое дълбоко дъх, тя стисна първия пъдпъдък и му изви шийката, както неведнъж бе виждала да прави Нача. Но не вложи достатъчно сила, та бедната птица не предаде богу дух, а започна в окаяно състояние да тича из кухнята с килната на една страна глава. Тази гледка я потресе! Разбра, че когато става въпрос за умъртвяване, не е възможно да проявяваш слабост: нужна е решителност, или само причиняваш голяма болка. В този момент си помисли колко добре би било да притежава силата на Мама Елена. Тя убиваше безмилостно с един удар. Е, като отсъди човек, невинаги. С Тита направи изключение бе започнала да я убива от дете малко по малко и още не ѝ нанасяше последния удар. Сватбата на Педро и Росаура я остави с пречупена шия и душа, като на пъдпъдъка, затова, за да не позволи на птицата да изживее мъки, подобни на нейните, като проява на милост, Тита много решително и бързо я довърши. С останалите беше по-лесно. Опитваше се да си представи, че всеки пъдпъдък има рохко яйце в гушата и че тя се смилява над него и го освобождава от страданието, като му прекършва шийката. В детските си години много пъти бе предпочитала да умре, вместо да закусва със задължителното рохко яйце. Мама Елена я заставяше да го изяжда. Но гърлото ѝ се стягаше така, че не можеше да погълне каквато и да било храна, докато майка ѝ не ѝ зашлевеше плесница, която по чудесен начин освобождаваше заседналия възел, та яйцето се плъзваше в хранопровода без никакво затруднение. Сега се почувства по-спокойна и следващите ѝ действия се отличиха със значителна сръчност.

Сякаш самата Нача се бе вселила в тялото ѝ и извършваше всичките тези неща: скубеше птиците на сухо, чистеше ги от вътрешностите и ги слагаше да се пържат.

След като пъдпъдъците се оскубят и изкормят, краката им се събират и връзват, за да могат птиците да запазят красивата си форма,

докато се запържват до златисто в масло, поръсено със сол и пипер на вкус.

Важно е пьдпъдъците да бъдат оскубани на сухо, защото попарването им с вряла вода променя вкуса на месото. Това е само една от безбройните кулинарни тайни, които се усвояват единствено чрез практиката. Откакто изгори ръцете си на подницата, Росаура така и не пожела да се занимава с готварство и ето че остана невежа по отношение както на това, така и на много други гастрономически познания. Кой знае обаче дали за да направи впечатление на съпруга си Педро, или за да се състезава с Тита на нейна територия, веднъж и тя реши да сготви. Когато Тита любезно предложи да ѝ помогне със съвети, Росаура ужасно се подразни и я помоли да я остави сама в кухнята.

Резултатът не закъсня: оризът се беше слепнал, месото пресолено, а десертът — загорял. На масата обаче никой не посмя да направи и най-малкия намек за недоволство, тъй като Мама Елена побърза да внуши:

— Росаура готви за първи път и по мое мнение не се е справила зле. Ти, Педро, какво ще кажеш?

С огромно усилие над себе си Педро, на когото сърце не му даде да обиди жена си, отговори:

— Да, като за първи път не е зле.

Разбира се, следобеда цялото семейство се превиваше от болки в стомаха.

Истинска трагедия, но далече не толкова сериозна като тази, която се разрази в ранчото същата вечер. Сливането на кръвта на Тита с листенцата от шиповете на розите, които Педро ѝ бе подарил, се оказа нещо много по-страшно.

Когато седнаха около масата, всеки се чувстваше малко напрегнат, но това трая само докато поднесат и пьдпъдъците. Сякаш не бе достатъчно, че предизвика ревността на жена си, та когато опита първата хапка от ястието, Педро не успя да се въздържи и като затвори очи, възкликна с истинско сладострастие:

— Това е храна за богове!

Мама Елена беше познавачка и оцени вълшебния вкус, но думите на Педро я изкараха от нерви и тя вметна:

— Пресолено е!

Изтъквайки като причина, че ѝ се вие свят и ѝ се повдига, Росаура хапна едва три залька. Затова пък нещо странно ставаше с Хертрудис. Изглежда, че храната, която поглъщаше, ѝ действаше възбуждащо и тя почувства как нетърпима горещина обхваща бедрата ѝ. Гъдел в слабините не ѝ позволяваше да седи изправена на стола. Започна да се поти и да си представя, че е възседнала кон, прегърнат от някой от мъжете на Панчо Виля, като онзи, когото бе видяла преди седмица на площада в селото — мъж с миризма на пот, на земя, на зори, изпълнени с опасност и несигурност, на живот и на смърт. Тя отиваше на пазар, придружена от прислужницата Ченча, когато го забеляза да препуска начело по главната улица на Пиедрас Неграс, очевидно бе капитан на войниците. Погледите им се срещнаха и онова, което съзря в очите му, я накара да потръпне. Видя в тях дълги нощи край огъня и желание да има до себе си жена, която можеше да целува, жена, която да прегръща, жена... като нея. Тя извади носната си кърпичка и се опита заедно с потта да изтрие и грешните мисли, които бяха нахлули в съзнанието ѝ.

Но напразно. Нещо странно се случваше с нея. Опитва се да намери подкрепа в Тита, но тя отсъстваше; тялото ѝ седеше на стола, и то с изправен гръб, но в очите ѝ нямаше и най-малък признак на живот. Сякаш някакво странно алхимично явление бе разтворило цялото ѝ същество в соса от листенца на розов цвят, в крехкото месо на пъдпъдъците, във виното и във всяко от уханията на трапезата. По този начин то проникваше и в тялото на Педро, сладостно, благоуханно, изгарящо, чувствено.

Посредством храната двамата като че бяха открили код на общуване. Тита беше предавателят, Педро — приемникът, а Хертрудис щастливката, която изпитваше на гърба си силата на това небивало сексуално послание.

Педро не оказваше никаква съпротива. Като не откъсваха очи един от друг, той остави Тита да проникне и до последното кътче на неговото същество, после каза:

— Никога не съм опитвал нещо по-хубаво, много благодаря. Ястието наистина е превъзходно. Розите му придават един действително изтънчен вкус.

След като венечните листенца на розите се откъснат, те се счукват заедно с анасона в хаванче. Отделно кестените се запичат

върху подницата, обелват се и сваряват. След това се смачкват на пюре. Чесънът се нарязва на ситно и се запържва до златист цвят в маслото. Когато стане прозрачен, към него се прибавя пюрето от кестени, медът, счуканата питая, листенцата с анасона и сол на вкус. За да се посгъсти сосът, могат да се добавят и две чаени лъжички царевично нишесте. Накрая сосът се прецежда през цедка и се добавят две капки розово масло, не повече, за да не се прекали със силната миризма. Веднага щом се добави подправката, сосът се маха от огъня. Пъдпъдъците се потапят само за десет минути в този сос, за да поемат от вкуса му, и се изваждат.

Мирисът на розовото масло е толкова пронизващ, че хаванчето, в което се счукват листенцата на цветовете и обикновено ухае на рози няколко дни след това.

Задължението по миенето на хаванчето и на другите кухненски съдове се падаше на Хертрудис. Тя ги изнасяше след всяко ядене навън на двора, така че да може да изхвърли остатъците от храна на животните. Тъй като някои от съдовете бяха доста големи, измиването им на чешмата беше по-лесно. Но в деня, в който ядоха пъдпъдъци, тя помоли Тита да я отмени в миенето. Хертрудис се чувстваше сериозно неразположена, пот обливаше цялото ѝ тяло и капчиците, които избиваха, бяха розови, със силната и приятна миризма на рози. Тя изпита непреодолима нужда да се изкъпе и хукна да приготвя банята.

В задната част на двора, до оградените места за животните и хамбара, Мама Елена бе накарала да поставят примитивен душ. Бяха го инсталирали в малко помещение от сковани дъски, между които все пак имаше достатъчно големи процепи, така че не представляваше особена трудност да се занича през тях. И все пак това бе първият душ, виждан някога в селото. Измайсторил го бе братовчедът на Мама Елена, който живееше в Сан Антонио, щата Тексас. Представляваше резервоар с вместимост четирийсет литра, поставен на около два метра височина, и след като се напълнеше с вода, влизаше в сила законът за гравитацията.

Беше тежка работа да се изкачат пълните ведра по дървената стълба, но после човек изпитваше истинско удоволствие — само завърташ крана и чувстваш как водата в равномерна струя се стича по цялото тяло, а не се сцежда едвам-едвам както при поливане с кратунка. Години по-късно някакви гринго откупили за две пари

изобретението на братовчеда и направили подобрения. Те произвели хиляди душиове, които се зареждали с помпи, така че никой да не се трепа с проклетото пълнене на някакъв резервоар.

Да беше знаела Хертрудис! Бедното създание се изкачи и спусна десет пъти, като пренасяше ведрата с вода. Беше жестоко упражнение, от което топлината, изгаряща тялото ѝ, ставаше все по-силна, докато не ѝ се стори, че ще припадне.

Поддържаше я единствено предвкушането на предстоящия освежителен душ, който я очакваше. Но за беда тя така и не можа да му се наслади, защото струйките с вода, които изтичаха от душа, се изпаряваха още преди да достигнат тялото ѝ, без да успеят дори да я докоснат. Тялото ѝ излъчваше такава силна топлина, че дървените стени започнаха да пращят и избухнаха в пламъци. Ужасена, тя помисли, че ще намери смъртта си сред пожара, и изтича навън, както си беше свършено гола.

По това време уханието на рози, което излъчваше тялото ѝ, вече бе пропътувало много, много надалеч. Чак до покрайнините на селото, където силите на революцията и федералната войска водеха жестока битка. Сред бойците изпъкваше с храбростта си капитанът, когото Хертрудис бе видяла на площада в Пиедрас Неграс предишната седмица.

Един розов облак достигна до него, обвини го и накара Хуан — това бе името на мъжа — да препусне в пълен галоп към ранчото на Мама Елена, без да си дава сметка защо изоставя бойното поле и един недоубит вражески войник. По-висша сила контролираше неговите действия. Могъщ подтик го тласкаше да пристигне най-бързо на среща с някого, когото не познаваше, на място, което не беше определено, ала не бе трудно да се открие. Направляваше го уханието на тялото на Хертрудис. Той пристигна точно навреме, за да я види как тича през полето. Тогава разбра защо е бил привлечен там. Тази жена се нуждаеше неумолимо от мъж, който да угаси бушувания в утробата ѝ огън.

Мъж, който подобно на нея се нуждаеше от любов, мъж като него.

Хертрудис спря да тича, когато го видя да препуска насреща ѝ. Както си беше гола, с разпуснати до кръста коси, излъчваща сякаш светлинна енергия, тя несъмнено бе истинско възплъщение на сливането на ангел и дявол в една и съща жена. Изящството на чертите ѝ, съвършенството на непорочното ѝ девическо тяло контрастираха с неутолимата страст и сласт, изригвани от очите ѝ и от всяка нейна пора. Всичко това и сексуалното желание на Хуан, което той бе потискал толкова дълго време, докато се биеше в планината, допринесоха срещата между двамата да се превърне във фееричен спектакъл.

Без да укроти галоп, за да не губи и миг, той се наведе, обвиръка около кръста ѝ и я повдигна върху коня, като я сложи да седне така, че да е с лице към него, и я отнесе. Конят, който, изглежда, също се подчиняваше на висши повели, продължи своя бяг, сякаш знаеше къде трябва да стигнат, въпреки че Хуан бе отпуснал юздите, страстно целувайки и прегръщайки Хертрудис. Движението на коня се сливаше с движението на телата им, докато те, понесени в галоп, се любеха за първи път.

Всичко стана толкова бързо, че ескортът, който следваше Хуан, тъй и не успя да го настигне. Разочаровани привърженици смесват полуистини и говорят, че по време на битката капитанът изведнъж полудял и дезертирал.

Ето така, по този начин обикновено се пише историята, изкривена от свидетелски разкази, които невинаги съвпадат с действителността. Тита видя случката от ъгъл, съвършено различен от този на бойците в революционната армия. Тя наблюдаваше всичко от двора, докато миеше съдовете. Не пропусна нищичко, въпреки че облакът от розова пара и пламъците, които обхванаха банята, позабулиха погледа ѝ. Педро също имаше късмет да съзерцава спектакъла, тъй като бе слязъл на двора за велосипеда си, с който искаше да се разходи.

Като неми зрители на филм, Педро и Тита, развълнувани до сълзи, гледаха как главните герои осъществяват забранената за самите тях любов. Имаше момент, един кратък миг, в който Педро можеше да измени руслото на техния живот. Като взе ръката на Тита в своята, той произнесе:

— Тита...

Само толкова. Не му стигна времето за повече.

Попречи му презряната действителност. Чу се викът на Мама Елена, която питаше какво, по дяволите, става там на двора. Ако Педро я бе помолил да избяга с него, Тита нямаше изобщо да се замисли, но той не го направи, вместо това светкавично скочи върху велосипеда и натисна яростно педалите. Не можеше да пропъди от съзнанието си образа на бягащата през полето Хертрудис — свършено гола! Беше хипнотизиран от големите ѝ люлеещи се гърди. Никога не беше виждал гола жена. В миговете на интимност с Росаура не бе изпитал желание да я гледа или да я милва. Винаги използваша брачния чаршаф, който откриваше само съкровената част от тялото на съпругата му. Когато свършеше актът, той напускаше спалнята, преди Росаура да се отгърне. Но сега у него се събуди любопитството да погледа Тита поне за малко така, без никакви дрехи.

Искаше да изучава, да усеща и изследва всеки сантиметър от кожата на красивото ѝ изваяно тяло. Със сигурност би изглеждала като Хертрудис: ненапразно бяха сестри.

Единствената част от тялото на Тита, която познаваше добре, освен лицето и ръцете ѝ, беше заобленото късче от прасеца ѝ, което веднъж успя да зърне. Споменът за това го преследваше всяка нощ. Как жадуваше да постави ръката си върху тази частица плът и после върху цялото ѝ тяло, както видя да прави мъжът, който отведе Хертрудис: лудо, страстно, ненаситно!

На Тита, от друга страна, ѝ идеше да извика на Педро да я почака, да я отведе далеч, където ще им бъде позволено да се обичат, където не съществуват традиции, които да ги разделят, където майка ѝ я няма — но от устата ѝ не излезе нито звук. Думите се оплетоха във възел и се душаха една друга, затова не можеха да се измъкнат. Чувстваше се толкова изоставена и самотна! Една последна чушка с орехов сос, оставена в платото след богат обед, не можеше да се чувства по зле от нея. Колко пъти, сама в кухнята, тя бе изяждала този деликатес, за да не се хвърли. Никой не посяга да изяде последната чушка в платото обикновено защото никой не би желал да го сметнат за лакомник, и колкото и на човек да му се иска наистина да я погълне, никому не стиска да я вземе. Сякаш отхвърля пълнената чушка, събрала в себе си всички вкусове, които можем да си представим; сладостта на захаросан кактус, лютивината на пипера, мекотата на

ореха, свежестта на нара, тази фантастична чушка с орехов сос! В нея се спотайват до една всички тайни на любовта, но няма кой да я разтвори и да ги освободи все заради приличието.

По дяволите приличието! По дяволите наръчникът по етикет на Кареньо! По негова вина тялото ѝ бе обречено да вехне бавно, без никаква надежда. По дяволите и Педро, толкова приличен, толкова коректен, толкова мъжествен, толкова... любим!

Само ако знаеше колко скоро на тялото ѝ предстоеше да познае любовта, Тита нямаше да бъде толкова отчаяна.

Вторият вик на Мама Елена я извади от размисъл и я накара трескаво да търси отговор. Недоумяваше какво да каже на майка си — дали първо да ѝ съобщи, че задната част на двора е обхваната от пламъци, или пък че Хертрудис е избягала с един от хората на Панчо Виля, възседнала кон... гола.

Реши се да съчини версията, според която федералните войски — Тита ги мразеше — нападнали ранчото, подпалили банята и отвлекли Хертрудис. Мама Елена повярва на всичко и се разболя от мъка, но това, което насмалко не я уби, бе вестта, че Хертрудис си изкарвала прехраната в публичен дом на границата. Каза ѝ го в селото отец Игнасио, енорийския свещеник, още на следващата седмица. Кой знае как бе научил. Мама Елена изгори свидетелството за раждане на Хертрудис и всички нейни снимки, като заяви, че не иска да чува повече да се споменава името ѝ.

И все пак нито огънят, нито годините са били в състояние да задушат силното ухание на рози, разнасящо се от мястото, където по-рано е бил душът, а сега е паркинг пред жилищен блок. Така не можаха да се изличат и от съзнанието на Педро и Тита образите, които те видяха и от които останаха белязани завинаги! От този ден насетне пъдпъдъците със сос от листенца на розов цвят се превърнаха в ням спомен за онова омайващо преживяване.

Тита ги приготвяше всяка година като приношение за свободата, която сестра ѝ си бе извоювала, и полагаше специални грижи за подредбата и украсата на блюдото.

Пъдпъдъците се поставят върху него, заливат се със соса и после се украсяват с една цяла роза в средата и с посипани около нея листенца от розов цвят. Могат да бъдат сервирани и в отделни чинии вместо на плато. Тита предпочиташе второто, защото нямаше опасност

в момента на сервиране да се наруши съизмерността на украсата. Точно така го обясни тя в готварската книга, която започна да пише същата нощ, след като плете по малко от кувертюрата, както правеше всекидневно. Докато плетеше, образът на Хертрудис не излизаше от главата ѝ — Хертрудис, бягаща през полето, и онова, което Тита си представяше, че ѝ се е случило по-късно, след като изчезна от погледа. Не ще и съмнение, въображението и бе бедно поради липса на опит.

Чудеше се дали сега Хертрудис има дрехи върху себе си, или е още гола! Тревожеше се, че и на сестра и е студено, както на самата нея, ала после реши, че една ли е така. По-вероятно беше да е край огъня, в преградките на нейния мъж, и това сигурно я топлеше.

Изведнъж една мисъл я накара да стане и да се вгледа в звездното небе. Тя знаеше, тъй като го бе почувствала със собственото си тяло, колко силен можеше да бъде огънят на един поглед.

Способен бе да запали и самото слънце! Какво ли пък би могло да се случи, ако Хертрудис наблюдаваше някоя звезда? Несъмнено топлината от нейното изгаряно от любов тяло би прекосила с погледа ѝ безкрайното пространство без загуба на енергия и би спряла върху съзерцаваното небесно светило. Огромните звезди бяха просъществували милиони години благодарение на това, че се предпазваха да поглъщат огнените лъчи, които любовниците от цял свят им изпращаха нощ след нощ. В противен случай вътре в звездите щеше да се натрупа толкова много топлина, че щяха да експлодират и да се пръснат на хиляди парчета. Ето защо всеки достигнал до тях поглед те отблъскваха на секундата, отразявайки го обратно към земята, като при игра на огледала. Това беше причината, поради която звездите блестят толкова силно нощем. Затова и Тита започна да се надява, че ако успее да открие между всичките звезди на небето онази, която сестра ѝ наблюдава точно в този момент, тя ще получи отразена малко от топлината, която на Хертрудис ѝ беше в повече.

Е, да, така си го представяше, но колкото и да се вглеждаше в звездите на небето, една по една, не почувства ни най-малка топлинка — напротив, ставаше точно обратното. Трепереше, когато се върна в леглото, убедена, че Хертрудис сладко спи, очите ѝ са затворени и поради това опитът е неуспешен. Тогава се покри с кувертюрата, която вече се сгъваше на три, прегледа записаната рецепта, за да види дали

не е забравила да отбележи нещо, и добави: „Днес ядохме това ястие и Хертрудис избяга от къщи...“

[1] Питая — плод на едноименно тропическо растение от семейство кактусови с приятно сладък вкус. — Б.пр. ↑

ГЛАВА ЧЕТВЪРТА

АПРИЛ

ПУЙКА С ШОКОЛАДЕН СОС, БАДЕМИ И СУСАМ

/Моле де гуахолоте кон алмендра и ахонхоли/

Продукти:

1/4 чушка мулато

3 чушки пасиля

3 чушки анчо

1 шепа бадеми

1 шепа сусам

пуешки бульон

1 сухар

Фъстъци

1/2 глава лук

вино

2 блокчета шоколад

анасон

мас

карамфил

канела

чер пипер

захар

семе от чушките

5 скилидки чесън

Начин на приготвяне:

Два дни след като се заколи, пуйката се изчиства и сварява в подсолена вода. Пуешкото месо е по-вкусно, дори превъзходно, ако

птицата е грижливо угоявана. А това може да стане, като пуйките се държат на чисто и им се осигурява изобилно зърно и вода.

Петнайсет дни, преди да се заколят, те се хранят с дребни орехи. Като се започне през първия ден с един, през втория в клюна на птицата се пъхат два ореха и така последователно дажбата се увеличава до навечерието преди заколването, независимо от погълнатото без принуда в този период царевично зърно.

Тита се стараеше да угои правилно пуйките, тъй като искаше да се представи добре на един толкова важен празник, който предстоеше да чества в ранчото — кръщенето на нейния племенник, първородния син на Педро и Росаура. А подобно събитие заслужаваше трапеза с основно блюдо от пуйка със сос моле. За случая тя поръча специален керамичен сервиз с изписано името *Роберто* — така се казваше миловидното бебе, което всички роднини и приятели отрупваха с внимание и подаръци. Особено Тита, която противно на очакванията изпитваше огромна обич към детето, забравяйки напълно, че то е плод от женитбата на сестра ѝ с Педро, любовта на нейния живот.

С истинско вдъхновение тя започна да приготвя молето един ден преди кръщавката. Педро я чуваше откъм гостната с непознато усещане. Потракването на тенджери, ароматът на препичащи се бадеми, мелодичният глас на Тита, която си пееше, докато готвеше, бяха събудили сексуалното му желание. И също както любовниците отгатват от близостта и уханието на любимия човек или от разменените милувки като прелюдия към любовните игри, че е настъпил моментът за интимност, така и Педро предвкушаваше по тези звуци и ухания, особено от печация се сусам, че приближава истинско кулинарно удоволствие.

Бадемите и сусамът се пекат на подница. Чушките анчо, почистени от семето и жилките, също минават през огън, но леко, така че да не добият горчив привкус; това трябва да бъде направено в тиган, понеже им се слага и малко мас. После се смилат в метателите^[1] както бадемите и сусамът.

Коленичила и наведена над метателите, с плавни и ритмични движения Тита мелеше бадемите и сусама.

Под блузата гърдите ѝ свободно се поклащаха, тъй като тя никога не носеше сутиен. От шията ѝ се стичаха капчици пот и се плъзваха надолу по улея между твърдите ѝ заоблени гърди.

Педро не можа да устои на разнасящите се ухания и се отправи към кухнята. Но спря на прага като ударен от гръм пред еротичната поза, в която бе застанала Тита.

Без да спира да мели, вдигна очи и срещна очите на Педро. В миг техните изгарящи погледи се сляха така, че ако някой можеше да ги види, щеше да забележи само един-единствен поглед, само едно-единствено ритмично и еротично движение, едно-единствено напирало от вълнение дишане, едно-единствено желание.

Те останаха унесени в любовен екстаз, докато Педро не сведе очи и не впи поглед в гърдите на Тита. Тя спря да мели, изправи се и гордо изпъчи пазва, така че Педро да може да я огледа по-добре, и това промени завинаги връзката помежду им. След този изучаващ поглед, който можеше да прониква през дрехите ѝ, вече нищо нямаше да бъде същото. Тита узна чрез собственото си тяло защо огънят променя елементите, защо късчето тесто се превръща в хлебче, защо гърдта, незатоплена от огъня на любовта, е безжизнена като ненужна тестена буца, която за нищо не става. За няколко мига само Педро бе превърнал гърдите на Тита от целомъдрени в сластолюбиви, без дори да бе нужно да я докосне.

Ако не беше Ченча, която влезе — бе ходила на пазара за чушки анчо, — кой знае как щяха да се развият нещата между Педро и Тита. Може би Педро щеше да започне да мачка неутолимо гърдите на Тита, които тя му предлагаше, но, уви, това не стана. Педро се престори, че е влязъл за чаша градински чай с лимон. Бързо я получи и напусна кухнята.

С разтреперани ръце Тита опита да продължи приготвянето на молето, сякаш нищо не се бе случило.

Добре смлени, бадемите и сусамът се смесват с пуешкия бульон и се добавя сол на вкус. В хаванче се счукват карамфилът, канелата, анасонът и черният пипер, като накрая се прибавя и сухарът, предварително запържен в мас заедно с нарязания лук и чесъна.

После се добавя виното и сместа се разбърква добре.

Докато счукваше подправките, Ченча напразно се опитваше да привлече вниманието на Тита. Колкото и да преувеличаваше събитията, на които бе станала свидетелка на площада, и да ѝ описваше с изобилие от подробности ожесточените битки, които се водеха в селото, успя да спечели за не повече от миг интереса на Тита.

Днес тя вече нямаше мисъл за друго, освен за чувствата, които току-що бе изпитала. Пък и знаеше чудесно защо Ченча ѝ разказва подобни истории. Тъй като тя не беше момиченце, което можеше да изпадне в ужас от приказките за вещицата, дето пиела кръвта на малките деца, за таласъма и за всевъзможни страшилища, Ченча се опитваше да я изплаши с приказки за обесвания, разстрели, посичания, обезглавявания и дори истински жертвоприношения с изтръгване на сърца — и то в разгара на битката! При друг случай тя с удоволствие щеше да се поддаде на магията в майсторските ѝ лъжи, дори на оная, според която на Панчо Виля поднасяли кървящите сърца на враговете му, за да ги изяжда, но не и днес.

Погледът на Педро бе съживил вярата ѝ в любовта му към нея. Месеци наред се бе измъчвала, раздвоявана от мисълта дали Педро не излъга в деня на сватбата си, казвайки ѝ, че я обича, само за да не страда тя, или с времето той бе заобичал Росаура.

Тези съмнения се породиха, когато Педро неочаквано и необяснимо престана да хвали ястията ѝ. Сломена, Тита полагаше неуморни усилия да готви с всеки изминал ден все по-добре. Нощем, отчаяна, след като, разбира се, бе изплела на една кука достатъчно голямо парче от кувертюрата си, тя измисляше нови рецепти с надеждата да възстанови съпричастието, което свързваше нея и Педро чрез храната. Най-добрите ѝ рецепти датираха от този период на страдание.

Както поетът си играе с думите, така Тита жонглираше по собствено хрумване с продуктите и техните количества, постигайки удивителни резултати. Ала напразно, всичките ѝ усилия отиваха на вятъра. Не успя да изкопчи и дума на одобрение от устата на Педро. Тя не знаеше, че Мама Елена бе „помолила“ Педро да се въздържа да хвали храната, която Тита поднася. Росаура страдала от чувство за несигурност, тъй като от бременността надебеляла и се обезформила, та само това ѝ липсвало — да търпи как той прави комплименти на Тита, уж превъзнасяйки превъзходните ѝ ястия.

Колко самотна се чувстваше Тита през тези дни! Как само ѝ липсваше Нача! Мразеше ги всичките, включително и Педро. Беше убедена, че няма да обикне повече никого до края на живота си. Разбира се, всичко това отмина, сякаш никога не е било, когато пое в ръцете си сина на Росаура.

Беше студена мартенска сутрин. Тя отиде в курника да събере снесените яйца, необходими ѝ за закуската. Някои от яйцата бяха още топли, така че ги сложи под блузата, в близост до кожата си, за да облекчи хроничния студ, от който страдеше и който напоследък се изостряше. Както винаги беше на крак преди всички останали.

Но днес се бе вдигнала от леглото час по-рано, за да приготви куфар с дрехи на Хертрудис. Николас щеше да тръгва да купува добитък и бе намислила да го помоли да занесе куфара на сестра ѝ. Ясно, че всичко това трябваше да остане скрито от майка ѝ. Тита искаше да изпрати дрехите, защото не можеше да пропъди от главата си мисълта, че Хертрудис продължава да ходи гола. Разбира се, отказваше да си признае, че тази натрапчивост е свързана с представата за работата на сестра ѝ в публичния дом, и по-скоро предпочиташе да си спомня, че Хертрудис не си бе взела никакви дрехи.

Тита припряно повери на Николас куфара и писмо с адреса на бардака, където можеше да открие Хертрудис, и после продължи да се труди.

Скоро тя чу Педро да извежда кабриолета. Стори ѝ се странно да го прави в такъв час. Но видя по слънцето, че денят напредва. Тогава осъзна, че опаковането на багажа с дрехите и част от миналото на Хертрудис ѝ е отнело повече време, отколкото бе предположила. Не беше лесно да напъха в куфара и деня, в който трите взеха първо участие. Свещта, молитвеникът и снимката пред църквата — всичко се побра чудесно, но не беше така с вкуса на тамалес^[2] и атоле, приготвени от Нача, с които се почерпиха след церемонията в компания на приятели и роднини. Успя да сложи оцветените кайсиеви костилки, но не и смеха, когато си играеха с тях в двора на училището, нито учителката Ховита, нито люлката, нито уханието от спалнята на Хертрудис или пък от прясно разбит горещ шоколад. За щастие и гълченето, и шамарите на Мама Елена също не се бяха побрали. Тита тресна куфара, преди те да успеят да се намъкнат в него.

Тя излезе на двора в момента, когато Педро бе започнал отчаяно да я търси. Не бе успял да я открие никъде, а трябваше да отиде до Игъл Пас за доктор Браун, семейния лекар. Росаура бе получила родилни болки.

Педро помоли Тита да се погрижи за нея, докато той се върне.

Беше единствената, която можеше да го направи. Никой друг не бе останал в къщата. Мама Елена и Ченча бяха на покупки, за да набавят някои неща, тъй като раждането предстоеше да започне всеки миг, а те не искаха да липсва нищо от необходимото за такива случаи. Не успяха по-рано, защото беше прекалено опасно — федералните войски бяха окупирали селото. Когато тръгнаха, едва ли предполагаха, че бебето ще поиска да се появи толкова скоро, ала още щом се отдалечиха, Росаура започна да ражда.

За Тита не остана друга възможност, освен да отиде до леглото на сестра си, за да не е сама, като се надяваше, че няма да е за дълго.

Не изпитваше никакво любопитство да види момченцето или момиченцето — все едно какво.

Най-малко обаче бе очаквала, че Педро ще бъде пленен от федералистите, което щеше да му попречи да стигне до лекаря, или че Мама Елена и Ченча нямаше да могат да се завърнат вкъщи поради стрелбата, която започнала в селото и ги принудила да потърсят убежище у Лобови, и че по тези причини тя единствена ще присъства на раждането на своя племенник! Тя! Точно тя!

През часовете, прекарани до леглото на сестра си, научи повече, отколкото през всичките години в селското училище. Възропта както никога срещу учителите и срещу майка си затова, че по никакъв повод не ѝ бяха казвали какво се прави при раждане. За какво ѝ беше сега да знае имената на планетите и наръчника на Кареньо от първата до последната страница, след като сестра ѝ си отиваше и тя не можеше да ѝ помогне? Росаура бе наддала трийсет килограма по време на бременността и за първеския това правеше раждането още по-трудно. Вън от прекомерната дебелина на сестра си Тита забеляза, че тялото на Росаура е твърде подпухнало. Краката ѝ бяха отекли, лицето, ръцете — също. Попиваше потта от челото ѝ и се опитваше да я съживи, но Росаура сякаш не я чуваше.

Тита бе виждала животни да раждат, но подобен опит не можеше да послужи в този случай. Тогава беше само наблюдател. Животните знаеха много добре какво трябва да направят, докато тя изобщо не беше наясно с нищо. Пригответи чаршафи, гореща вода и стерилизирани ножици. Бе чула, че трябва да се пререже пъпната връв, ала нямаше представа нито кога, нито на каква дължина. Досещаше се, че следва

да извърши редица неща за малкото веднага щом то се появи на бял свят, но не ѝ бе известно кои са те.

Единственото, което знаеше, беше, че то първо трябва да се роди, и при това всеки момент! Тита многократно надничаше между бедрата на сестра си. Нищо. Само един тъмен, дълбок, изпълнен с тишина тунел. Като коленичи пред Росаура, тя отпрати отчаяна молба към Нача да я посвети и в този час.

Щом Нача можеше да ѝ диктува готварски рецепти, би трябвало да е в състояние да ѝ помогне и сега, и този критичен момент! Някой там горе трябваше да се погрижи за Росаура, защото тук долу нямаше кой.

Изгуби представа колко дълго е стояла на колене и се е молила, но когато най-сетне отвори клепачи. Тъмният допреди малко тунел отведнъж започна да се превръща в червена река, в изригващ вулкан, в съдиране на месо, все едно бе хартия. Плътта на сестра ѝ се отваряше, за да даде път на живота. Тита никога нямаше да забрави този звук, както и гледката с появяващата се глава на своя племенник, надделял в борбата си да оцелее. Не беше красива глава, по-скоро имаше формата на пипон — поради това, че черепът бе притискан в продължение на толкова много часове. Но за Тита това бе най-прекрасната от всички човешки глави, които някога бе виждала.

Плачът на бебето изпълни до последното кътче пустотата в сърцето на Тита. Тогава осъзна, че отново обича живота, това дете, Педро, дори сестра си, която дълго бе ненавиждала. Тя взе детето на ръце, поднесе го на Росаура и като го прегърнаха, двете поплакаха заедно. После, следвайки наставленията, които ѝ прошепна Нача, съумя безупречно да извърши всичко необходимо: да отреже пъпната връв на точното място и в точния момент, да обтрие телцето с бадемово масло, да върже пъпчето и да облече новороденото. Без да се затруднява, съумя да му сложи камизолката и ризката, сетне превръзката около коремчето, пелената, бродирана като небе, и другата с око на птица, после фланелката — да му покрие горе крачетата, жакетчето, чорапките и обуцетата и накрая плюшения повой — да му пази ръцете, скръстени пред гърдите, за да не си одраска с нокти лицето. Когато през нощта най-накрая Мама Елена и Ченча пристигнаха, придружени от Лобови, те се възхитиха на изрядната

работа, извършена от Тита. Увито като пашкул, бебето спеше спокойно.

Едва на следващия ден, съпроводен от доктор Браун, си дойде и Педро — бяха го освободили. Завръщането му донесе облекчение на всички.

Бяха се страхували за живота му. Сега вече се безпокояха само за здравето на Росаура, тъй като тя все още беше твърде обезсилена и отекла. Доктор Браун я прегледа основно. И тогава научиха колко опасно е било раждането. Според доктора Росаура бе получила пристъп на еклампсия^[3], който можел да я убие. Изрази удивлението си, че Тита е съумяла да акушира раждането така спокойно и уверено при толкова неблагоприятни обстоятелства. Е, кой знае какво всъщност предизвика неговото възхищение — дали единствено начинът, по който Тита бе помогнала на родилката съвсем сама и без никакъв опит, или това, че зъбатото малко момиче, което помнеше, се бе превърнало неочаквано, без той да забележи, в истинска красавица.

Никоя жена не бе привличала неговото внимание след смъртта на съпругата му преди пет години. Болката от тази загуба, понесена практически още като младоженец, го направи безчувствен към любовта през всичките тези години. Какво странно усещане изпитваше, наблюдавайки Тита! Мравки полазиха по тялото му, събуждайки заспалите му сетива. Гледаше я така, сякаш я виждаше за първи път. Колко красиви бяха сега зъбите ѝ; приели истинската си форми, те се вграждаха в съвършената хармония на изящното ѝ нежно лице.

Гласът на Мама Елена прекъсна мислите му.

— Докторе, ще ви бъде ли в тежест да идвате два пъти на ден, докато дъщеря ми прескочи опасността?

— Разбира се, че не! Първо, това е мое задължение и, второ, ще ми е приятно да посещавам вашия хубав дом.

За щастие Мама Елена, прекалено загрижена за здравето на Росаура, не забеляза как очите на Джон Браун светеха от възхищение, когато гледаше Тита; в противен случай тя едва ли щеше така доверчиво да му отваря вратите на къщата си.

Засега докторът не представляваше проблем за Мама Елена, единствената ѝ грижа беше, че Росаура няма кърма.

Намериха дойка в селото и я наеха да храни бебето. Тя беше роднина на Нача, току-що бе родила осмото си дете и с благодарност прие честта да кърми внучето на Мама Елена. Цял месец чудесно се справяше със задължението си, ала една сутрин, на път за селото, като отиваше да се види със семейството си, тя бе улучена и смъртно ранена от заблуден куршум, отклонил се при престрелка между революционери и федерални части. Неин роднина дойде да им го съобщи точно когато Тита и Ченча смесваха в голямо глинено гърне продуктите за молето.

Това е завършекът, последният етап в приготвянето му. Всички продукти са обработени според рецептата. Смесват се в глинено гърне, добавят се нарязаната на порции пуйка, блокчетата шоколад и захар на вкус. Веднага щом сместа се сгъсти, се отстранява от огъня.

Тита приключи с приготвянето на молето сама, тъй като Ченча, чула вестта, начаса тръгна за селото да търси друга дойка. Завърна се едва вечерта, и то без успех. Бебето плачеше изтощително. Опитаха да му дадат краве мляко, но то отказа. Тита понечи да го примами с чай, както Нача я бе хранила, но нямаше полза, детето отказа и чая. Тогава на Тита ѝ хрумна, че ако си наметне шала, който Лупита, кърмачката, бе забравила в къщата, познатата миризма може да залъже бебето, ала с това постигна точно обратен ефект. Момченцето заплака още по-силно, защото миризмата на шала му подсказваше, че ще бъде нахранено, и не разбираше защо е това отлагане. Отчаяно търсеше кърма от гърдите на Тита. Ако имаше нещо, пред което Тита не можеше да устои, то беше гладно същество да моли за храна и тя да не е в състояние да му даде. Ето какво я измъчваше. Усещайки, че вече не издържа, Тита разкопча блузата си и предложи гърдта си на бебето. Знаеше, че в нея няма кърма, но поне можеше да послужи като биберон и да го залъже, докато реши с какво да задоволи глада му.

Бебето впи отчаяно устни в зърното и засука, засука с такава неподозирана сила, че успя да изтръгне кърма. Щом видя как лицето му постепенно се успокои и го чу да преглъща, Тита започна да подозира, че се случва нещо необикновено. Нима беше възможно бебето да се храни от нея? За да провери, тя леко го отмести и от гърдта ѝ бликна тънка струйка мляко. Тита не проумяваше. Беше невероятно неомъжена жена да има мляко — несъмнено намеса на свръхестествени сили, за които по онова време нямаше обяснение.

Усетило, че е отделено от храната, момченцето отново се заплака. Тита незабавно го остави да поеме зърното ѝ, докато гладът му бе утолен напълно, и то заспа блажено, като ангелче. Бе толкова погълната да съзерцава детето, че не усети кога Педро влезе в кухнята. В този момент Тита приличаше на самата богиня на плодородието Церера.

Педро не изглеждаше ни най-малко изненадан и не се нуждаеше от обяснение. Очарован и усмихнат, той се приближи, наведе се и целуна Тита по челото. Тита свали детето от гърдата си — беше вече нахранено. Тогава пред очите на Педро се откри гледка, която преди бе долавял само през дрехите ѝ: гърдите на Тита.

Тита се опита да се прикрие с блузата. Педро ѝ помогна мълчаливо и с голяма нежност. Докато го правеше, двамата усетиха как едно след друго ги обхващат противоречиви чувства: любов, желание, нежност, похот, срам... страх да не ги види някой. Шумът от стъпките на Мама Елена по дървения под ги предупреди навреме за опасността. Тита приключи с оправянето на блузата си, а Педро се отдръпна, преди Мама Елена да влезе в кухнята. Когато отвори вратата, тя не видя нищо, което да е извън рамките на благоприличието — нищо, което да я разтревожи. Педро и Тита излъчваха спокойствие.

Все пак нещо се носеше във въздуха, можеше да го подуши и тя изостри сетива, за да открие причината за безпокойството си.

— Тита, какво става с детето? Успя ли да го накараш да яде?

— Да, мамичко, то пое малко чай и заспа.

— Слава Богу! Какво тогава чакаш, Педро, а не отнесеш детето при жена си? Децата трябва винаги да са при майките си.

Педро излезе с детето на ръце, а тя продължи да наблюдава внимателно Тита: в очите ѝ имаше искра, която никак не се харесваше на Мама Елена.

— Готово ли е чампурадото^[4] за сестра ти?

— Да, мамичко.

— Дай ми го да ѝ го занеса, тя трябва да го пие ден и нощ, така ще ѝ се върне млякото.

Но колкото и чампурадо да пиеше Росаура, млякото ѝ така и не тръгна. В замяна Тита, от този ден нататък, имаше предостатъчно мляко да кърми не само Роберто, но и още две бебета, ако поиска. Тъй като Росаура продължаваше да се чувства отпаднала, не се изненадаха,

че Тита пое храненето на своя племенник; това, което никой не откри, беше как го храни, понеже тя, подпомагана от Педро, полагаше грижи да не бъде разкрита.

И ето как бебето, вместо да ги раздели, ги сближи.

Сякаш майката на детето беше Тита, а не Росаура. Възприемаше го именно така и не го криеше. Колко гордо носеше тя своя племенник в деня на кръщенето и го показваше на всички гости! А Росаура трябваше да се ограничи само с поява в църквата и тъй като се чувстваше твърде зле, Тита зае нейното място на тържеството.

Доктор Браун я наблюдаваше очарован, без да може да откъсне очи от нея. Джон бе дошъл на кръщенето с единствената надежда да поговори с Тита насаме. Въпреки че се срещаха всеки ден по време на посещенията му при Росаура, не бе имал възможност да поприказва спокойно с нея, без някой друг да присъства. И щом Тита мина покрай масата, където бе седнал, той стана и се приближи до нея под предлог, че се възхищава от бебето.

— Колко добре изглежда детето с тази красива леля.

— Благодаря ви, докторе.

— Той дори не е ваш син. Мога да си представя колко хубава ще изглеждате с едно свое дете.

Сянка на тъга пробягна по лицето на Тита. Джон я долови и каза:

— Простете ми, изглежда сбърках нещо.

— Не, не е това. Аз не мога да се омъжвам нито да имам деца, защото трябва да се грижа за майка ми до смъртта ѝ.

— Нима е възможно? Това е глупост!

— Но е истина. Сега моля да ме извините. Трябва да отделя внимание на гостите.

И Тита бързо се отдалечи, като остави Джон напълно объркан. Тя също се чувстваше объркана, но се съвзе веднага, усещайки Роберто в прегръдките си. Какво значение имаше личната ѝ орис, след като съществуваше това дете, повече нейно, отколкото на някой друг. Несъмнено тя само заместваше истинската майка, ала Педро и Роберто ѝ принадлежаха и това бе всичко, от което се нуждаеше.

Тита се усещаше толкова щастлива, та не си даваше сметка как майка ѝ — а също и Джон, макар и по друга причина, не я изпускаха от поглед нито за миг. Беше уверена, че нещо скрито свързва Тита и Педро, и като се опитваше да го открие, тя дори не яде и тъй бе

улисана да ги следи, та надали забеляза успеха на празненството. Всички бяха единокорни, че голямата заслуга за това се дължеше на Тита: приготвеното от нея моле беше превъзходно. Обсипвах я с поздравления за готварските ѝ способности и настоявах да разберат в какво се състои тайната. За беда, докато отговаряше на въпроса, споделяйки, че нейната тайна се състои в това да приготвя молето с много любов, Педро се случи наблизо и те се спогледаха за част от секундата като съзаклятници, спомняйки си момента, когато Тита мелеше, приведена над метатето. Орловите очи на Мама Елена съзряха от двайсет метра разстояние искрата, която премина между двамата, и това я разтревожи дълбоко.

Впрочем сред присъстващите тя беше единствената, която се чувстваше обезпокоена. Изглеждаше странно, но всички останали бяха изпаднали в еуфорично настроение, след като ядоха от молето. Обхванати от необикновено веселие, те се смееха и буйстваха, както не го бяха правили никога досега, а и надали скоро щеше да им се случи отново. Навсякъде, откъдето минеше, революцията носеше заплахата от глад и смърт. Ала тези кратки часове гостите до един изживявах с решимостта да забравят куршумите, които свистяха над селото.

Само Мама Елена не изгуби контрол над себе си. Тя беше прекалено заета да търси начин как да излее гнева си. Когато Тита седна достатъчно близо, така че да няма възможност да изпусне нито дума от разтвора, Мама Елена се обърна към отец Игнасио на висок глас.

— Както вървят нещата, отче, тревожа се, че някой мен дъщеря ми Росаура ще има нужда от доктор, а ние няма да можем да намерим, както стана при раждането. Мисля, че ще е най-добре, щом събере сили, тя да отиде да живее при моя братовчед в Сан Антонио, щата Тексас, със съпруга и синчето си. Там ще се ползва от по-добри медицински грижи.

— Не съм на това мнение, доня Елена, всъщност поради политическото положение вие се нуждаете от мъж, който да закриля този дом.

— Никога не съм се нуждаела от мъж за нищо. Справяла съм се с ранчото и дъщерите съвсем сама. Мъжете не са дотам важно нещо в тоя живот, отче — отбеляза тя, — нито пък революцията крие толкова

опасности, както я изкарват. По-страшно е да нагъваш люто и да нямаш вода подръка.

— Е, това е съвсем вярно! — отговори отец Игнасио през смях. — Ах, каква сте само, доня Елена! Винаги остроумна. А кажете ми, мислили ли сте къде ще работи Педро в Сан Антонио?

— Може да започне работа като счетоводител в компанията на братовчед ми, няма да срещне трудности, английският му е блестящ.

Тези думи отекнаха като оръдейни изстрели в главата на Тита. Тя не трябваше да позволи това да се случи. Не можеха да й отнемат детето сега. Длъжна бе да попречи. И тъй, Мама Елена успя да й развали празненството. Първото в нейния живот, на което тя толкова се бе радвала.

[1] Метате — ръчна мелница: леко вдлъбнато каменно корито, поставяно върху наклонена плоскост, в което със стривало във формата на валяк се наситнят и смилат зърнени храни и др. — Б.пр. ↑

[2] Тамалес — печени ролаци с листа от царевични кочани и пълнеж от месо, лук, чесън, чушки, царевичен грис; заливат се с пикантен доматиен сос, а листата се отстраняват. — Б.пр. ↑

[3] Екламписия — болест на родилката, изразена в остра токсикоза, кръвоизлив, висока температура, загуба на съзнание. — Б.пр. ↑

[4] Чампурадо — хранителна напитка, приготвяна от царевично брашно и мляко. — Б.пр. ↑

ГЛАВА ПЕТА

МАЙ

НАДЕНИЦА ПО СЕВЕРНЯШКИ

/Чорисо нортеньо/

Продукти:

8 кг свинско филе
2 кг свинска глава или обрезки
1 кг чушки анчо
60 г кимион
60 г риган
30 г чер пипер
6 г карамфил
2 чаени чаши чесън
2 л ябълков оцет
1/4 кг сол

Начин на приготвяне:

Оцетът се подгръва, прибавят се и чушките, предварително изчистени от семето. Щом започнат да врат, тенджерата се отдръпва от огъня, захлупва се и се оставят чушките да омекнат.

Ченча сложи капака на тенджерата и изтича при Тита в зеленчуковата градина, за да ѝ помогне да извади червеи. Мама Елена влизаше от време на време в кухнята да надзирава как върви приготвянето на наденицата и на водата за нейната баня, а те закъсняваха и с двете. Причината беше, че откакто Педро, Росаура и детето отидоха да живеят в Сан Антонио, щата Тексас, Тита изгуби целия си интерес към живота. Изключение правеше едно безпомощно

гълбче, което хранеше с червеи. Иначе къщата можеше да пропадне вдън земя — това за нея нямаше значение.

Ченча дори не искаше да мисли какво би станало, ако Мама Елена влезеше и видеше, че Тита не помага за надениците.

Решиха да направят надениците, защото това беше един от най-добрите начини да използват пълноценно свинското месо, като получат отлична храна, вкусна и без опасност от разваляне. Пригответяха и голямо количество пушено месо, шунка, сланина и мас. Трябваше да оползотворят възможно най-добре шопара, едно от малкото оцелели животни след посещението на войници от революционната армия преди няколко дни.

Когато бойците нахлуха в ранчото, завариха само Мама Елена, Тита, Ченча и двамата работници Росалио и Гуадалупе. Николас, управителят, още не се бе върнал с добитъка, който се видя принуден да купи, тъй като поради оскъдицата на хранителни продукти им се наложи да посегнат на наличните животни и беше крайно време да ги подменят. Той бе взел със себе си и двама от опитните работници да му помогнат, като остави сина си Фелипе да се грижи за ранчото. Но Мама Елена го освободи и пое сама управлението, а Фелипе изпрати в Сан Антонио за новини от Педро и неговото семейство. Тревожеха се да не им се е случило нещо лошо, понеже от тях нямаше ни вест, ни кост.

Препускайки в галоп, Росалио дойде да съобщи, че към ранчото приближава войскава част. Мама Елена веднага взе ловджийската пушка и докато я почистваше, се замисли как да скрие по-ценните неща, които притежаваше, от алчността и лакомията на тези хора. Още не бе чула добра дума за революционерите, колкото и да не можеше да се доверява на мнението на отец Игнасио и кмета на Пиедрас Неграс, които неведнъж ѝ бяха разказвали как войниците нахълтвали в къщите, опустошавали всичко в тях и изнасилвали изпречилите им се на пътя момичета. И тъй, тя заповяда Тита, Ченча и шопарът да се скрият в мазето.

Когато революционерите пристигнаха, на входа на къщата ги посрещна Мама Елена. Бе скрила пушката под фустата си, а от двете ѝ страни стояха Росалио и Гуадалупе. Очите ѝ срещнаха погледа на командващия капитан и от стоманения им блясък той веднага разбра, че пред тях стои жена, с която ще трябва да се съобразяват.

— Добър ден, госпожо, вие ли сте стопанката на това ранчо?

— Аз съм. Какво искате?

— Дошли сме да ви помолим да подпомогнете каузата доброволно.

— А аз ще ви кажа доброволно да вземете каквото искате от провизиите, които ще намерите в хамбара, курника, оборите, но — дотук. Онова, което държа в къщата си, няма да се пипа. Ясно ли е? Провизиите там са си за моята кауза.

Капитанът шеговито отдаде чест и отговори:

— Тъй вярно, генерале!

Закачката се хареса на войниците и те се посмяха от сърце, но капитанът бе разбрал, че пред Мама Елена шегите не минават, тя говори сериозно, много сериозно.

Като се опитваше да запази присъствие на духа, капитанът заповяда да прегледат ранчото. Не намериха кой знае какво — няколко кочана царевица, оставена за семе, и осем кокошки. Доста смутен, един сержант приближи капитана и каза:

— Старата сигурно е скрила всичко вътре. Позволете да вляза в къщата на оглед!

Мама Елена сложи пръст на спусъка и отсече:

— Не се шегувам. Вече казах: в къщата ми няма да стъпи никой!

Сержантът се разсмя и като поклащаше в ръка кокошките, които носеше, пристъпи към вратата на дома. Мама Елена вдигна пушката, облегна се на стената, за да не бъде просната на земята от отката на оръжието, и стреля в кокошките. Те се пръснаха на късчета във всички посоки заедно с мириса на пърлена перушина.

Разтреперани, Росалио и Гуадалупе извадиха пистолетите си, повярвали, че това е последният ден от живота им. Войникът, който стоеше до капитана, се прицели в Мама Елена, но със знак капитанът го спря. Всички очакваха заповедта му да нападнат.

— Имам много точна ръка и много избухлив нрав, капитане. Следващият изстрел ще бъде за вас и ви уверявам, че ще ви застрелям, преди да успеят да ме убият, така че и за двама ни е най-добре да си имаме уважението. Защото, ако загинем, никой няма да усети липсата ми, но вас ще ви оплаква целият народ, не е ли така?

Наистина, дори за един капитан беше трудно да издържи погледа на Мама Елена. Този поглед всяваше смут и пораждаше неописуем

ужас у онези, към които бе насочен, та те се чувстваха изправени да отговарят и да понесат наказание за извършени простъпки. Превръщаха се в жертви на детския страх пред майчината власт.

— Права сте. Не се безпокойте, никой няма да ви убива, нито ще изрази неуважение към вас. Само това липсва! Една храбра жена винаги печели моето възхищение. — И като се обърна към войниците, той заповяда: — Никой да не престъпва прага на този дом! Вижте какво друго може да се вземе оттук, и тръгваме.

Това, което намериха, беше обширният гълъбарник, разположен под двускатния покрив на масивната къща. За да се стигне до него, трябваше да се изкачи седемметровата стълба. Трима от революционерите се качиха и за миг останаха смаяни, без да могат да помръднат. Впечатляваха размерите на гълъбарника, тъмнината и монотонното гукане на събраните там гълъби, които долитаха и излитаха през тесните странични отвори.

Запънаха вратата и оборите, така че нито един гълъб да не може да се измъкне, и започнаха да ги ловят наред.

Наловиха количество, достатъчно да изхрани целия батальон в продължение на седмица. Преди да се оттеглят, капитанът обиколи на кон задния двор, като вдъхваше дълбоко от неизличимия мирис на рози, който се носеше във въздуха над това място. Затвори очи и известно време стоя неподвижен. После се върна при Мама Елена и я попита:

— Както разбрах, имате три дъщери, къде са?

— Най-голямата и най-малката живеят в Съединените щати, другата умря.

Тази новина, изглежда, развълнува капитана. Гласът му бе едва доловим, когато каза:

— Жалко, наистина жалко.

На раздяла той се поклони на Мама Елена. Отидоха си в мир, точно както бяха дошли, и Мама Елена остана доста озадачена от начина, по който те се отнесоха с нея. Съвсем не се вписваха в представата и за жестоки убийци и разбойници, каквито тя бе очаквала. От този ден предпочиташе да не изразява мнение за революционерите. Онова, което никога нямаше да научи, беше, че капитанът е същият Хуан Алехандрес, който само преди няколко месеца отвлече дъщеря ѝ Хертрудис.

Но бяха квит, защото от своя страна капитанът остана в неведение за немалкия брой кокошки, които Мама Елена съумя да скрие зад къщата, заровени в пепелта. Бяха успели да заколят двайсетина, преди да пристигне войската. Кокошките се изкормват и пълнят с житни или овесени зърна и след това се слагат, както са си с перушината и всичко останало, в гледжосана делва, която се покрива плътно с парче плат. Така месото им може да се запази повече от седмица. Това беше обичайна практика в ранчото още от незапомнени времена, когато се налагало да съхраняват дивеча след ловуване.

Като се измъкна от скривалището, първото, което веднага озадачи Тита, бе отсъствието на неспирното гълъбово гукане — една незаменима частица от всекидневието ѝ, откакто се бе родила. Неочакваната тишина я накара да се почувства изведнъж самотна. И в този момент усети още по-силно как ѝ липсват Педро, Росаура и Роберто. Но всичко, което намери там, бе обичайният килим от перушина и курешки.

Вятърът се прокрадна през отворената врата и завъртя нагоре няколко перушинки, които после се спуснаха над наслоилата се тишина. След миг чу тъничък звук: малко, новоизлюпено гълъбче бе пощадено от клането. Тита го вдигна и се приготви да слиза, но преди това поспря да погледа облака прах от копитата на отдалечаващите се коне. Учудена, се питаше защо революционерите не бяха посегнали на майка ѝ. Докато беше в скривалището, Тита се бе молила нищо лошо да не се случи на Мама Елена, но несъзнателно се надяваше, че когато излезе навън, ще я намери мъртва.

Засрамена от тези мисли, тя сложи гълъбчето в пазвата си, за да освободи ръце за опасното слизане по стълбата, и се спусна долу. Оттук нататък нейното главно занимание беше да храни изпосталялото гълъбче. Само така животът ѝ придобиваше смисъл. Не можеше и сравнение да става с доволството, което създаваше кърменето на човешко същество, но по нещо си приличаха.

Кърмата ѝ постепенно беше секнала поради болката от раздялата с нейния племенник. Докато търсеше червеи, не преставаше да се пита кой и как храни Роберто. Такива мисли я измъчваха ден и нощ. Не беше мигнала цял месец. Единственото, което успя да свърши през този период, бе да упетори размера на кувертюрата. Ченча дойде да я извади от мрачните ѝ мисли и се видя принудена да я набута насила в

кухнята. Сложи я да седне пред метатето и я накара да смели подправките заедно с чушките. За да е по-спорна работата, докато се мелят, от време на време се сипва по малко оцет. Накрая месото, накълцано или смляно, се смесва с чушките и подправките и се оставя да престои известно време, за предпочитане цяла нощ.

Едва бяха започнали работа, когато Мама Елена и влезе в кухнята. Искеше да знае защо коритото за нейната баня още не е напълнено. Тя не обичаше да закъснява с къпането, та косата ѝ да не изсъхне като хората.

Приготвянето на банята за Мама Елена си беше истинска церемония. Във водата се слагаше лавандулов цвят, любимия аромат на Мама Елена, и така се подгръвяше. После „отварата“ се прецеждаше през платно и към нея се добавяха няколко капки ракия. Накрая Тита трябваше да пренася едно след друго ведрата с гореща вода до „тъмната стая“ — малко помещение в отдалечения край на къщата, до кухнята. Както подсказва името, в тази стая не влизате никаква светлина, тъй като нямаше прозорци. Имаше само тясна врата. Вътре, наред стаята, се намираще голямо корито, в което се наливаше водата. До него се поставяше калаена кана с настойка от алое, която Мама Елена използваше за косите си.

Единствено Тита, чиято мисия беше да ѝ служи до смъртта, можеше да присъства на ритуала и да види майка си гола. Никой друг. Ето защо стаята бе построена така, че да не може никой да наднича в нея. Тита трябваше първо да измие тялото, после косата на майка си, а накрая, докато тя се отпускате и си почиваше, наслаждавайки се на водата — да изглади дрехите, които Мама Елена щеше да облече, щом приключеше с банята.

След заповед, дадена от нея, Тита ѝ помагаше да се избърше и бързо да си сложи топлите дрехи, за да не настине. Сетне откряваше вратата на милиметър, така че стаята да се поохлади и тялото на Мама Елена да не пострада от рязката смяна на температурата. Тита срещаше косите ѝ в тази стая, осветена само от слабия лъч светлина, проникващ през процепа на открянатата врата, създавайки причудлива атмосфера и извайвайки странни форми от излитащата пара. Разресваше косите на Мама Елена до пълното им изсушаване, сплиташе ги на една плитка и с това церемонията приключваше. Винаги благодареше на Бога, че майка ѝ се къпе само веднъж

седмично, защото в противен случай животът ѝ щеше да бъде истинска голгота.

Но и с банята беше като с готвенето: колкото и да се стараяше Тита, Мама Елена винаги ѝ намираще безброй пропуски. Или на блузата ѝ имало гънчица, или нямало достатъчно гореща вода, или плитката ѝ била сплетена накриво — впрочем може би неповторимото достойнство на Мама Елена беше тъкмо умението да ѝ намира грешки. Ала тя никога не бе откривала толкова, колкото този ден. И то, защото Тита наистина прояви небрежност по отношение на тъй деликатните моменти от церемонията. Водата в коритото беше така гореща, че щом стъпи в него. Мама Елена си изпари краката. Тита бе забравила да приготви алоената вода за косата ѝ, изгори с ютията долния край на ризата, отвори прекалено широко вратата и накрая Мама Елена не изтърпя и я изгони от банята.

Тита се отправи към кухнята с мръсните дрехи под мишница, притеснена от хокането и от безкрайните си провали. Най-много обаче я натъжаваше това, че с изгорената дреха ѝ се отвори допълнителна работа. За втори път през живота ѝ се случваше подобна беда. Сега тя трябваше да натопи кафеникавото петно в разтвор от калиев хлорат, вода и мека алкална белина и да търка многократно, докато петното изчезне, а към тази тягостна задача се прибавяше и задължението да изпере черните дрехи, които майка ѝ носеше. За целта беше нужно да размие бича жлъчка в малко вряла вода и с напоена в разтвора мека гъба да навлажни целите дрехи, след това да ги изплакне с чиста вода и да ги простре да съхнат навън.

Тита търкаше и търкаше, както бе правила толкова пъти с пелените на Роберто, за да изпере нацапаното. Успяваше, като подгръвяваше малко урина и потапяше петната за минута, а после ги изпираше с вода. Така петната лесно изчезваха. Но сега беше без значение колко дълго топи пелените в урина — не можеше да отстрани ужасните тъмни лекета. Изведнъж осъзна, че не държи пелените на Роберто, а дрехите на майка си. Беше ги киснала в легена, където ги бе оставила от сутринта, и бе забравила да ги изпере на мивката. Смутена, тя се зае да поправи грешката.

Като влезе в кухнята, Тита реши да обърне повече внимание на това, което прави. Трябваше да потисне спомените, които я измъчваха,

или рискуваше гневът на Мама Елена да се излее всеки миг върху главата ѝ.

Откакто остави сместа за надениците да отлежава и се зае да приготви банята на Мама Елена, бе изминало много време, достатъчно, за да пристъпи към пълнене на червата.

Необходимо е червата да са говежди, почистени и обработени със сол. Пълнят се с помощта на фуния. Завързват се здраво на разстояние четири пръста и се набождат с игла, така че въздухът да излезе, за да не се развалят надениците. Много е важно да се притиска яко, докато се тъпчат, да не остава никакво празно пространство.

Колкото и да се напругаше да препречи пътя на спомените, които нахлуваха в съзнанието ѝ, допускаше още грешки. Щом хвана едно едро парче наденица с ръце, Тита не можа да не се сети за онази лятна нощ, когато всички спяха на двора. По време на горещниците завързваха големите хамаци навън поради непоносимата жегга. Слагаха на маса обемиста делва с лед и в нея нареждаха резени диня — в случай, че посред нощ някой се събуди и пожелае да се освежи от горещината, като изяде едно парче. Мама Елена беше специалистка по рязането на диня — взимаше остър нож и забиваше върха му така, че след това острието да мине по ивицата на зелената кора, без да докосне сърцевината.

Тя правеше разрезите през кората с такава математическа точност, че като свършеше, хващаше динята и само с един удар в някой камък, но на точното място, кората магически се разтваряше подобно разкошен цвят, оставяйки върху масата сърцевината недокосната. Мама Елена безспорно беше майсторка, когато ставаше въпрос за разрязване, разделяне, разбиване, разтурване, разчленяване, размазване, разваляне или разрушаване. След смъртта ѝ никой никога не успя да постигне подобно умение.

От хамака си Тита дочу как някой отива за парче диня. Това я подсети, че ѝ се ходи до банята. Бе пила цял ден бира — не за да се охлади, а за да има повече кърма за племенника си.

Детето спеше блажено до сестра ѝ. Тита стана пипнешком, не можеше да различи нищо — беше тъмно като в рог. Тръгна към банята, като се опитваше да запомни разположението на хамаците — да не се блъсне в някой от спящите.

Седнал в хамака си да изяде резен диня, Педро мислеше за Тита. Близостта ѝ го възбуждаше неудържимо. Не можеше да заспи, когато тя беше само на няколко крачки от него... и от Мама Елена, разбира се. Той дочу стъпки в тъмното и затаи дъх. Трябваше да е тя, ветреецът донесе неповторимото ѝ ухание — букет от жасмин и готварски миризми, които можеха да принадлежат само на нея. За миг помисли, че Тита е станала, за да го търси. Шумът от приближаващите ѝ стъпки се сля с неудържимото тупкане на сърцето му. Но после стъпките се отдалечиха по посока на банята. Педро стана и тихо я последва като дебнещ хищник.

Тита се стресна, усетила как някой я притегля към себе си и запушва устата ѝ с ръка, но веднага разбра кой е и не оказа никаква съпротива, когато ръката се плъзна по шията към гърдите ѝ, а след това започна да опипва цялото ѝ тяло.

Докато Тита отвърщаше на целувка по устните, ръката на Педро взе нейната и я подкани да опознае тялото му. Притеснено докосна твърдите мускули на ръцете и гърдите му и по-надолу — една пламтяща главня, която пулсираше под дрехите. Тя дръпна ръката си, изплашена не от откритието си, а от вика на Мама Елена.

— Тита, къде си?

— Тук съм, мамичко. Бях в банята.

Уплашена да не заподозре майка ѝ нещо. Тита се върна бързо в хамака, където прекара мъчителна нощ, потискайки желанието да уринира наред с другото си желание. Жертвата ѝ обаче бе напразна. На следващия ден Мама Елена, която за известно време, изглежда, беше променила мнението си относно изпращането на Педро и Росаура в Сан Антонио, щата Тексас, пришпори плановете за тръгването им и след три дни те напуснаха ранчото.

Тези спомени бяха прекъснати от нахлуването на Мама Елена в кухнята. Тита изпусна наденицата от ръцете си. Подозираше, че майка ѝ може да прочете нейните мисли. Зад Мама Елена изникна Ченча, която плачеше неутешимо.

— Не плачи, момиче! Недоумявам как можеш да плачеш! Какво толкова е станало? — сопна ѝ се Мама Елена.

— Станало, чи Фелипе съ зъвърна и каза, че то сей споминало!

— Какво говориш? Кой е умрял?

— Ами дитето!

— Кое дете? — запита Тита.

— Ами кое мож да е? Ами вашто внуче, храната го поболяла и — поминало се!

Тита усети как сякаш някакъв долап пада и я затиска. След удара — трясък от разбиване на трапезен сервиз на хиляди парченца. Тя скочи на крака.

— Сядай да работиш! И никакви сълзи! Горкото дете, надявам се Господ да го е приел при себе си, но не можем да се оставим скръбта да ни надвие, има много работа. Първо я свърши, после прави каквото искаш, само няма да плачеш, чу ли?

Тита почувства как я обсебва яростно вълнение, тя твърдо срещна погледа на майка си, докато галеше наденицата, и в този миг, вместо да ѝ се подчини, сграбчи всички наденици, които ѝ попаднаха, и започна да ги къса, като диво пищеше.

— Ето какво правя с вашите заповеди! Дошло ми е до гуша! До гуша ми дойде да ви се подчинявам!

Мама Елена се приближи до нея, взе една дървена лъжица и я удари през лицето.

— Вие сте виновна за смъртта на Роберто! — изкрещя Тита не на себе си и изтича навън, като бършеше потеклата от носа ѝ кръв. Тя взе гълъбчето и кофичката с червеите и се качи в гълъбарника.

Мама Елена заповяда да махнат стълбата и да оставят Тита да прекара горе цялата нощ. Самата тя и Ченча, потънали в мълчание, напълниха останалите наденици. Каквато майсторка беше Мама Елена и както внимаваше да не остава въздух под кожата наистина никой не успя да намери обяснение как стана тъй, не след седмица всичките наденици в зимника, където ги бяха увесили да съхнат, гъмжаха от червеи до една.

На следващата сутрин нареди на Ченча да свали Тита от гълъбарника. Пазеше се да го направи самата тя, защото единственото нещо, което не можете да победите в този живот, беше страхът си от височина. Дори мисълта да се изкачи по седемметровата стълба и да се добере до малката врата, през която трябваше да влезе, беше непоносима за нея. Като разигра повече гордост от нужната за случая,

тя нареди на друг да свали Тита, въпреки че чувстваше неудържимо желание да отиде и собственоръчно да повлече Тита за косите.

Ченча намери Тита, прегърнала гълъбчето. Изглежда, не съзнаваше, че то е мъртво... Опитваше се да му натъпче още късчета червеи в човката. Горкото създание сигурно беше умряло от преяждане, защото Тита бе прекалила. Тя се втренчи в Ченча с празен поглед, сякаш я виждаше за първи път.

Щом слезе, Ченча извести, че Тита има вид на луда и отказва да напусне гълъбарника.

— Чудесно, щом има вид на луда, тогава ще иде в лудница. В тази къща няма място за умопобъркани!

И без да отлага нито за миг, тя изпрати Фелипе за доктор Браун, който да отведе Тита в лудница. Докторът пристигна, изслуша версията на Мама Елена за цялата история и тръгна нагоре по стълбата на гълъбарника.

Завари Тита гола, със счупен нос и цялото тяло покрито с курешки. Няколко перца бяха полепнали по кожата и косата ѝ. Веднага щом видя доктора, тя избяга в един ъгъл и се сви в ембрионална поза.

Никой не узна какво е говорил доктор Браун през часовете, докато остана горе, но на свечеряване той свали Тита, вече облечена, качи я в кабриолета си и отпътува с нея.

Ченча плачеше и тичаше редом, когато потеглиха, и едва успя да хвърли върху раменете на Тита огромната кувертюра, плетена през дългите ѝ безсънни нощи. Прекомерно голяма и тежка, тя не се побра в колата. Ала Тита се вкопчи в нея с такава сила, че нямаше друг избор, освен да я оставят да се влачи отзад като величествен пъстър шлейф на сватбена рокля, разпрострял се на цял километър. Тъй като Тита бе използвала всякаква попаднала ѝ подръка прежда, кувертюрата представляваше странна смесица от цветове, плътност и фигури. Появяваше се и изчезваше като магическо чудо сред огромния облак прах, който се вдигаше зад тях.

ГЛАВА ШЕСТА

ЮНИ

ФОСФОРНА СМЕС ЗА НАПРАВА НА КИБРИТ

Продукти:

1 унция калиев нитрат на прах
1/2 унция миний
1/2 унция арабска гума на прах
1/8 унция фосфор
шафран
картон

Начин на приготвяне:

Арабската гума се забърква с гореща вода, докато се получи умерено гъста каша. В готовата каша се прибавя и се разтваря фосфорът, а след това и калиевият нитрат. После се слага миний, достатъчен да оцвети сместа.

Тита мълчаливо наблюдаваше действията на доктор Браун.

Седеше до прозореца в малката лаборатория, която той си бе устроил в задния двор на къщата. Процеждащата се светлина падаше върху раменете ѝ и носеше смътно, почти неуловимо чувство за топлина. Хроничният студ, който изпитваше, ѝ пречеше да се стопли, въпреки че бе завита с тежката вълнена кувертюра.

Всяка нощ Тита продължаваше да я наплита от единия край с преждата, която ѝ бе купил Джон.

От цялата къща това бе предпочитано и от двамата място. Тита го откри още същата седмица, когато пристигна в дома на доктор Джон Браун. Той престъпи волята на Мама Елена и прибра Тита при себе си, вместо да я настави в лудница. Тита знаеше, че никога няма да успее да му се отплати. В лудницата наистина щеше да полудее. А тук

благодарение на топлите думи и грижи на Джон тя чувстваше подобрене с всеки нов ден. Пристигането ѝ в къщата мина като насън. Между неясните образи се открояваше единствено остър споменът за ужасната болка, която изпита, докато докторът наместваше счупения ѝ нос.

След това едрите ласкави ръце на Джон свалиха дрехите ѝ и я изкъпаха, като внимателно отстраниха курешките от гълъбите по цялото ѝ тяло и я оставиха чиста и благоуханна. Накрая ръцете му нежно разресаха косите ѝ и я положиха в легло е колосани чаршафи.

Никога нямаше да забрави, че тези ръце я бяха спасили от ужаса.

Някой ден, когато проговори, щеше да го каже на Джон, но засега предпочиташе да мълчи. Много неща трябваше да подреди в главата си и не намираще точните думи, с които да изрази чувствата, бушуващи в сърцето ѝ, откакто напусна ранчото. Беше като вземана-неотнесена. Първите няколко дни дори не пожела да напусне стаята си и храна ѝ носеше Кейти. Седемдесетгодишната американка се грижеше, освен за кухнята и за Алекс, малкия син на доктора. Майката бе починала при раждане. Тита чуваше как Алекс се смее и тича из двора, но не изпитваше желание да го срещне.

Понякога не се и докосваше до храната — в нея липсваха подправки и затова не ѝ допадаше. Вместо да яде, стоеше по цели часове вторачена в ръцете си. Изучаваше ги, като че беше бебе, и ги припознаваше за свои собствени. Можеше да ги движи, когато си поиска, и все пак не знаеше какво да прави с тях, освен да плете. Никога не бе имала време да спре и да мисли за тези неща. Онова, което бяха длъжни да вършат ръцете на Тита при майка ѝ, беше строго определено и въпроси не се задаваха. Тя трябваше да стане сутринта, да се облече, да запали печката, да приготви закуската, да нахрани животните, да измие съдовете, да оправи леглата, да приготви обед, да измие съдовете, да изглади дрехите, да приготви вечерята, да измие съдовете — ден след ден, година след година. Без да спре нито за миг, без да се замисли дали тъкмо това желае. Сега, когато виждаше ръцете си освободени от заповедите на Мама Елена, не знаеше какво да ги помоли да направят. Никога не бе решавала сама. А те можеха да правят всичко, да се превърнат в какво ли не. Можеха да се размахват като криле на птица и да полетят нагоре! Как ѝ се искаше да я отнесат далеч, много далеч. Приблужи се до прозореца с изглед към двора и

вдигна ръце към небето — идеше ѝ да избяга от самата себе си, но се страхуваше да прояви решителност и да проговори. Не искаше думите ѝ да изкрещяват нейната мъка.

Жадуваше с цялата си душа ръцете ѝ да полетят. Постоя известно време така, вираше се през неподвижните си ръце в синьото дъно на небето. И изведнъж помисли, че чудото наистина се сбъдва — забеляза как пръстите ѝ се превръщат в лек дим, който се издига в синевата. Пригответи се да се извиси, притеглена от някаква висша сила, но нищо не се случи. Разочарована откри, че димът не идва от нея.

Той се виеше над малката стая в отдалечения край на двора. От комина се разнасяше тъй приятен и при това тъй познат мирис, че тя отвори прозореца да вдъхне дълбоко. Затвори очи и се видя седнала до Нача на кухненския под да правят с нея царевични тортили^[1], видя гърнето, в което къкреше най-вкусното пучеро^[2], до него бобът тъкмо клокваше... Без колебание реши да отиде и да разбере кой готви. И дума не можеше да става да е Кейти. Майсторът на ястие с подобно ухание умееше да готви истински. Без никога да го е виждала, Тита почувства, че го познава, който и да беше той.

Пресече решително двора и отвори вратата. Озова се пред приятна жена на около осемдесетте. Приличаше много на Нача. Дебела плитка опасваше главата ѝ. Жената бършеше потта от челото си с престилката. Лицето ѝ носеше характерни за индианците черти. Приготвяше чай в глинено гърне.

Тя вдигна очи и с добродушна усмивка кимна на Тита да се настани до нея. Тита седна. Жената веднага ѝ подаде чаша от превъзходния чай.

Тита отпи бавно, като се наслаждаваше на уханието на билките, странни и познати едновременно. Колко добре ѝ дойдоха топлината и ароматът на тази запарка!

Остана за малко при нея. Жената също не говореше, но не беше и нужно. От самото начало между двете се установи общуване, което се простираше отвъд думите.

Оттогава Тита я навестяваше всеки ден. Но скоро започна да заварва там не жената, а доктор Браун. Първия път, когато това се случи, остана изненадана — не очакваше да види нито него, нито промените в подредбата, които бе направил.

Сега в стаята имаше много епруветки, лампи, термометри и изобщо всякаква необходима за опити научна апаратура. Малката печка не заемаше вече централно място, а бе натикана в ъгъла. Тита намираще това разместване за несправедливо, но не желаше да нарушава мълчанието си, затова си спести мнението за по-късно заедно с въпроса къде е жената, а и коя е тя. Трябваше също да си признае, че изпитва радост от присъствието на Джон. Само дете той говореше и вместо да готви, търсеше научни доказателства за теориите си.

Влечението към опитите бе наследил от баба си, индианка от племето кикапу, която дядото на Джон бе пленил и отвел със себе си далеч от нейното племе. Въпреки че се бе оженил за нея, горделивите янки от семейството на дядо му я бяха отпратили в това помещение, построено за нея зад къщата. Там бабата на Джон можела да прекарва по-голямата част от деня с любимото си занимание: да изучава целебните свойства на растенията.

Стаята ѝ служела едновременно и за убежище от нападките на семейството. Вместо да я наричат с истинското ѝ име Утринна светлина, първата работа била да ѝ лепнат прякора Кикапучанката, като се надявали с това дълбоко да я наранят. За Браунови думата кикапу олицетворявала всичко най-грозно на света. Не било така за Утринна светлина. За нея тази дума имала точно обратен смисъл и била извор на непресъхваща гордост.

Но това бе само малък пример за сериозните противоречия в идеи и схващания между представители на две толкова различни култури — противоречия, които пречели на Браунови да изпитат каквото и да било желание за сближаване с обичаите и традициите, чиято носителка била Утринна светлина. Трябвало да минат години, преди да проумеят нещичко от културата на Кикапучанката. И това се случило, когато Питър, пращадото на Джон, бил повален от тежко заболяване на бронхите, с лице, постоянно мораво от пристъпите на кашлица. Не му достигал въздух. Жена му Мери, като дъщеря на лекар, поназнайвала от медицина и била наясно, че в подобни случаи заболелият организъм произвежда прекомерно червени кръвни телца, а превишеното им съдържание в кръвта води до предразположение към инфаркт или тромбоза, нещо, което можело да причини смъртта на

болния. Затова като противодействие на сърдечната недостатъчност и предпазна мярка било препоръчително да се приложи кръвопускане.

Така Мери, бабата на Джон, започнала да подготвя пиявици, които да източат от кръвта на съпруга ѝ. Докато се занимавала с тях, тя се чувствала извънредно горда, че е в крак с най-добрите научни постижения, което ѝ позволявало да се грижи за здравето на своето семейство посредством най-модерните методи, а не с някакви си билки като Кикапучанката!

Пиявиците се слагат да престоят един час в чаша, в която има половин пръст вода. С хладка подсладена вода се измива частта на тялото, където ще се приложат. Междувременно пиявиците се увиват в чиста кърпа. След това се пускат върху определеното място, като се държат здраво през кърпата и се притискат към кожата, така че да не се впият другаде. Ако искаме да продължи кръвопускането и след като пиявиците бъдат отстранени, мястото се обтрива с гореща вода. За да се спре кръвотечението и да се затворят раните, те се покриват с кора от топола или с плат, а сетне се налагат с лапа от среда на хляб и прясно мляко, която се маха едва след като раните хванат коричка.

Мери се придържала съвестно към указанията, но щом отстранила пиявиците от ръката на Питър, той започнал да губи много кръв. Било невъзможно да се спре кръвоизливът. Като чула отчаяните писъци откъм къщата, Кикапучанката изтичала да види какво става. Веднага се доближила до болния и щом положила ръка върху раните, спряла кръвотечението на мига. Всички останали като гръмнати. Тогавя тя ги помолила, ако обичат, да я оставят насаме с Питър. След онова, което се случило пред очите им, никой не посмял да възрази. Утринна светлина прекарала цяла нощ до леглото на свекъра си, като пеела странни мелодии и налагала лапи с лечебни билки сред дим от тлеещ тамян и копал. Било дълбока нощ, когато най-последно вратата на спалнята се отворила и индианката излязла, обвита в дим от тамяна, а зад нея се появил Питър, оздравял напълно.

От този ден Кикапучанката станала семейният лекар, а американската общност я приела като всепризната чудодейна лечителка. Дядото на Джон поискал да ѝ построи по-обширно помещение, в което да продължи изследванията си, но тя не се съгласила. В цялата къща според нея нямало по-добро място от малката ѝ лаборатория. Там именно Джон прекарал по-голямата част

от детството и юношеството си. Когато влязъл в университета обаче, престанал да я посещава, защото модерните медицински теории, които изучавал, рязко се противопоставяли на теориите на неговата баба и на всичко, усвоено от нея. Постепенно напредъкът, отбелязан от официалната медицина, тласнал Джон към първоначалните познания, които придобил от баба си. И ето сега, след дълги години на учение и практика, той се бе завърнал в лабораторията убеден, че единствено там ще му се удаде да изнамери „най-новата дума“ в медицината, която да направи обществено достояние. Стига да успее научно да докаже чудодейните изцеления, постигнати от Утринна светлина.

Тита изпитваше удоволствие да го наблюдава как работи. С него винаги научаваше или откриваше нещо, както в този момент, докато той приготвяше кибрит и й изнасяше цяла лекция върху фосфора и неговите свойства.

— През хиляда шестстотин шейсет и девета година фосфорът бил открит от Брант, химик от Хамбург, който искал да изнамери философския камък. Той вярвал, че ако съедини, който и да е метал с екстракт от урина, ще превърне метала в злато. Но получил светещо от само себе си вещество, което излъчвало такава ярка светлина, каквато не била наблюдавана преди. И дълго време фосфорът бил добиван чрез силно нагриване на утайката, образувана след изпаряването на урина в глинена реторта, чието гърло било потопено под вода. Днес той се извлича от животински кости, които съдържат фосфорна киселина и калций.

Говоренето не пречеше на доктора да приготвя кибрита. Той с лекота отделяше умствените от физическите дейности. Можеше да философира върху най-задълбочени теми на живота, без ръцете му да допускат пауза или грешка. Приказваше и продължаваше да се занимава с кибрита.

— Сега вече, когато разполагаме с фосфорната смес, следва да се приготви картонът за клечките. Разтваряме една либра калиев нитрат в една либра вода, разбъркваме и малко шафран за цвят и в този разтвор потапяме картона. Като изсъхне, се нарязва на тънки ивички и в края на всяка от тях се поставя по малко от фосфорната смес. Така приготвени, кибритените клечки се оставят да съхнат, заровени в пясък.

Докато ивичките съхнеха, докторът демонстрира на Тита един опит.

— При нормална температура фосфорът не влиза във взаимодействие с кислорода и не образува горивна смес, но при повишена температура веднага се възпламенява. Вижте...

Докторът вкара парченце фосфор в живачен тръбопровод, затворен в единия си край. После разтопи фосфора, като доближи тръбопровода до пламъка на свещ. След това с помощта на малък лабораторен кислороден звънец той започна бавно, много бавно да подава кислород в камерата. Когато кислородът достигна горната част на звънеца и срещна разтопения фосфор, той го възпламени и мигновената ярка светлина заслепи като светкавица Джон и Тита.

— Както можете да се досетите, в човешкия организъм се съдържат всички елементи, необходими за направата на кибрит. Нека ви кажа нещо, което не съм доверявал никому. Баба ми имаше много интересна теория. Тя казваше, че всеки от нас е роден с кутийка кибрит в себе си, но ние не можем да запалваме клечките сами; точно както при този опит ние се нуждаем от кислород и от помощта на свещ. Кислородът например ще дойде от дъха на любимия човек, а за свещ може да послужи някакъв вид храна, музика, милувка, дума или звук, които да предизвикат възпламеняването на една от кибритените ни клечки. За миг сме огрени от силно чувство. Приятна топлина се разлива в нас, но тя бавно изчезва с времето, докато не се появи ново възпламеняване и не я съживи. Всеки човек, за да може да живее, трябва да открие кои са неговите възпламенители, тъй като горенето, което се получава при запалването на някоя от кибритените клечки, подхранва с енергия душата. Казано иначе, горенето е храната на душата. И ако някой не открие навреме своите възпламенители, кутийката кибрит овлажнява и никога вече той няма да успее да запали нито една от клечките... А случи ли се това, душата отлита от тялото и отива да се скита сред най-тъмните сенки, като напразно дири храна за себе си, без да съзнава, че самото тяло, което е изоставила студено и беззащитно, единствено е способно да ѝ достави храна.

Колко верни бяха тези думи! Тя го знаеше най-добре.

За беда трябваше да си признае, че собствените ѝ клечки кибрит бяха влажни и негодни. Никой нямаше да успее отново да запали някоя от тях.

Най-тъжното беше, че знаеше кои са нейните възпламенители, но всеки път, когато успяваше да запали кибритена клечка в себе си, тя неумолимо биваше угасявана.

Джон сякаш четеше мислите ѝ, понеже продължи:

— Ето защо е важно да стоим далеч от хора със смразяващ дъх. Дори самото им присъствие може да угаси и най-силния огън с последствия, които са ни известни. Ако ние стоим настрана от тези хора, за нас е по-лесно да се защитим от техния леден повей. — И като взе ръката на Тита в своите ръце, той добави протичко: — Има много начини да се подсуши една влажна кибритена кутийка, ала е необходима вяра, че съществува лек.

Тита позволи на сълзите да се стекат по лицето ѝ.

Джон нежно ги попи с носната си кърпа.

— Разбира се, трябва и много да се внимава кибритените клечки да се палят една по една. Ако някакво могъщо чувство ги запали всичките наведнъж, те избухват в такъв ярък пламък, че хвърлят отблясъци и озаряват много по-надалеч, отколкото нормално можем да достигнем с поглед, и тогава пред очите ни се появява сияен тунел, който ни сочи пътя, забранен в момента на раждане, и ни зове да си възвърнем отново божествения произход, който сме изгубили. Душата жадува да се завърне там, откъдето е дошла, и оставя тялото безжизнено... Откакто баба умря, аз се опитвам да обоснова научно тази теория. Може би някой ден ще успея. Вие как мислите?

Доктор Браун замълча, за да даде възможност на Тита, ако желае, да изрази свое мнение. Но тя остана безмълвна.

— Е, да не ви отегчавам с моите приказки. Нека си починем, но преди да тръгнем, искам да ви покажа една игра, на която често играехме с баба. По-голямата част от деня прекарвахме тук и тя ми предаваше своите умения и мъдрост под формата на игри. Беше тиха жена, също като вас. Сядаше пред печката, а около главата ѝ се виеше неизменната тежка плитка. Винаги бе в състояние да отгатва мислите ми. И аз исках да се науча да го правя, така че след дълго настояване тя ми даде първия урок. Като използваше някакво незримо вещество, баба пишеше изречение на стената, което аз не виждах. Когато обаче през нощта вдигах очи към стената, отгатвах какво е написала. Искате ли да опитаме?

От това, което чу, Тита се досети, че жената, с която толкова често бе сядала тук, е починалата баба на Джон. Вече нямаше нужда да го разпитва.

С помощта на парче плат докторът взе късче фосфор и го подаде на Тита.

— Не искам да нарушавам обета на мълчанието, който сте си наложили, но нека имаме обща тайна. Ще ви помоля, веднага щом изляза оттук, да напишете върху тази стена защо не искате да говорите. Съгласна ли сте? Утре пред вас аз ще отгатна думите.

Това, което докторът, разбира се, пропусна да спомене, беше, че фосфорът има свойството да свети на тъмно. Така Джон щеше да открие какво е написала на стената. Естествено, едва ли му бе нужно да прибягва до уловка, за да узнае мислите ѝ — той вярваше, че за Тита това е добър начин да започне отново да общува със света, макар и само писмено. Джон я усещаше готова за подобно нещо. Щом той излезе. Тита взе фосфора и се приближи към стената.

През нощта, когато Джон Браун влезе в лабораторията, той се усмихна доволен, като видя изписано на стената с решителни фосфоресциращи букви: „Защото не искам.“ С тези три думи Тита правеше първите си стъпки към свободата.

Междувременно с очи, устремени в тавана, Тита не можеше да прогони от мислите си казаното от Джон: нима беше възможно душата ѝ отново да се съживи? С цялото си същество копнееше да е така.

Трябваше да срещне някой, който да възпламени желанието ѝ.

Ами ако този някой беше Джон? Спомни си приятната тръпка, преминала през тялото ѝ, когато в лабораторията той взе ръката ѝ. Не. Не беше убедена. Единственото, което знаеше със сигурност, беше, че не желае повече да се завръща в ранчото. Не искаше никога отново да живее близо до смразяващия дъх на Мама Елена.

[1] Тортила — тънка питка, приготвяна предимно от царевично брашно. — Б.пр. ↑

[2] Пучеро — ястие от говеждо месо, шарена сланина, колбаси, картофи, млечна царевица, домати, пикантни подправки. — Б.пр. ↑

ГЛАВА СЕДМА

ЮЛИ

СУПА ОТ БИЧА ОПАШКА

/Калдо де колита де рес/

Продукти:

2 бичи опашки

1 глава лук

2 скилидки чесън

4 домата

1/4 кг зелен фасул

2 картофа

4 чушки моритас

Начин на приготвяне:

Нарязаните на парчета бичи опашки се слагат да се варят в тенджера заедно с резен лук, скилидка чесън, сол и пипер на вкус. Редно е да се сипе малко повече вода, отколкото обикновено употребяваме за готвене, тъй като ще правим супа. А една добра супа, която си струва да се опита, трябва да съдържа достатъчно вода, без да е водниста.

Супите могат да излекуват всякаква болест, физическа или психическа — такова поне беше мнението на Ченча, а и на Тита, въпреки че напоследък тя съвсем не им бе отдавала заслужено внимание. Сега обаче трябваше да го приеме за истина.

Преди три месеца, след като опита една лъжица от супата, която Ченча бе направила и донесе в дома на доктор Браун, Тита почувства как съзнанието ѝ се проясни.

Седеше до прозореца и наблюдаваше отвисоко Алекс, сина на Джон, който тичаше подир гълъбите на двора.

Чу стъпките на Джон да приближават по стълбите, очакваше с нетърпение обичайното му посещение. Думите на Джон бяха единствената ѝ връзка със света. Само ако можеше да говори, да му каже колко много държи на неговото присъствие и на техните разговори. Само да можеше да слезе долу при Алекс, да го целуне като син, какъвто нямаше, и да поиграе с него до премала, само да можеше да си спомни как да стотви поне две яйца, само да можеше да изпита наслада от каквато и да било храна, само да можеше... да се върне в живота. Усети миризма, от която потръпна. Миризма, чужда за този дом. Джон отвори вратата и застана с поднос в ръце и купа, пълна със супа от бича опашка!

Супа от бича опашка! Не можеше да повярва. Зад Джон пристъпваше Ченча, обляна в сълзи. Прегръдката им беше кратка, защото не искаха супата да изстине. Още с първата глътка се появи Нача, приседна до нея и започна да я гали по косите, докато тя ядеше — тъй правеше, когато като малка Тита се разболяваше, и я целуваше по челото. До Нача се наредиха и детските игри в кухнята, пътуванията до пазара, топлите още тортили, оцветените кайсиеви костилки, коледните хлебчета, нейният дом, миризмата на сварено мляко, на хляб със сметана, на чампурадо, на кимион, на чесън, на лук. Естествено, само щом усети миризмата на лук, сълзите ѝ избликнаха и тя заплака така, както не бе плакала от деня на раждането си. Колко хубаво, че можа да си поговори надълго и нашироко с Нача! Също както някога, когато тя беше жива и неведнъж заедно готвеха супа от бича опашка. Ченча и Тита се смяха, докато изживяваха отново тези мигове, и плакаха, когато си спомняха как се изпълнява рецептата. Най-последно на Тита ѝ се удаде да си възстанови една готварска рецепта и то, щом си спомни началната стъпка — нарязването на лука.

Лукът и чесънът се нарязват на ситно и се запържват в малко олио; щом станат прозрачни, към тях се прибавят нарязаните картофи, фасулът и доматиите и заедно се задушават.

Джон прекъсна тези спомени, като нахлу рязко в стаята, разтревожен от потока, който се изливаше надолу по стълбите.

Когато разбра, че не е друго, а сълзите на Тита, Джон започна да благославя Ченча и супата ѝ от бича опашка, постигнали това, което

нито едно от неговите лекарства не бе в състояние да извърши — да накара Тита да се наплаче. Той съжали, че е прекъснал разговора им, и тръгна към вратата. Спря го гласът на Тита! Този мелодичен глас шест месеца не бе произнесъл нито дума.

— Джон! Моля те, не си отивай!

Като застана до нея, той я наблюдаваше как премина от сълзи към усмивки, докато слушаше новини и одумки от устата на Ченча. Така докторът научи, че Мама Елена е забранила всякакви посещения при Тита. В семейство Де ла Гарса някои неща можели да бъдат простени, само не и неподчинението, само не да поставиш под съмнение родителската власт. Мама Елена никога нямало да прости на Тита, луда или не, за това, че я обвинила за смъртта на Роберто. Тя дори забранила да се споменава името ѝ, така както бе постъпила и с Хертрудис. А неотдавна Николас се бил завърнал с новини от нея.

Той наистина я бе открил да работи в публичен дом. Предал ѝ дрехите, а тя изпратила писмо на Тита. Ченча ѝ го връчи и Тита си го прочете наум:

Скъпа Тита,

Не знаеш колко съм ти благодарна, че ми изпрати дрехите. За щастие все още се намирах тук, така че ги получих. Утре напускам, защото не това е моето място. Още не зная къде, но съм сигурна, че някъде ще открия друго, подходящо за мен.

Попаднах тук, защото усещах вътре в себе си неукротим огън, който ме изгаряше, а мъжът, който ме прибра на полето, всъщност ми спаси живота. Надявам се, че някой ден ще го срещна отново. Той ме остави, защото аз изтощих силата му, без да успее да угаси огъня в мен. Сега най-после, след като толкова много мъже минаха през мен, чувствам голямо облекчение. Може би някой ден ще се завърна у дома и ще ти обясня всичко.

Обичам те, твоя сестра Хертрудис

Тита прибра писмото в джоба на роклята си, без да каже дума. Фактът, че Ченча не я попита нищо за съдържанието му, беше

очевиден признак, че го бе прочела от край до край.

По-късно тримата — Тита, Ченча и Джон, подсушиха спалнята, стълбите и долния етаж.

На сбогуване Тита съобщи на Ченча решението си: никога повече да не се завръща в ранчото. И я помоли да го предаде на Мама Елена. Ченча, без да се усети, пресече моста между Игъл Пас и Пиедрас Неграс поне стотина пъти, обмисляйки как най-безболезнено да поднесе новината на Мама Елена. Часовите и от двете страни я оставиха да премине, тъй като я познаваха от дете. А и беше толкова забавно да я наблюдават как кръстосва от едната на другата е страна, говорейки си сама и дъвчейки края на шала си. Чувстваше, че ѝ изневерява дарбата да измисля, парализирана от ужас.

Каквато и версия да поднесеше, едно бе сигурно: Мама Елена щеше да побеснее. Трябваше да измисли как поне тя да се измъкне по терлици от положението. За целта беше нужно да излезе с извинение, което да оправдае посещението ѝ при Тита. Мама Елена обаче не пасеше патки. Сякаш не я познаваше!

Завиждаше на Тита за дързостта да не се завръща в ранчото. Ех, да можеше и тя да постъпи по същия начин, но нямаше да се осмели. От дете се бе наслушала за лошите неща, които сполетявали жените, като не се подчинявали на родителите или на господарите си и напускали дома. Те свършвали в канавката на леконравния живот. Изнервена, Ченча предъвкваше шала си, като се опитваше да изцеди най-подходящата лъжа. Винаги успяваше. Когато шалът се превърташе в устата ѝ за стотен път, измислицата, която лепваше за случая, винаги ѝ идваше наум. За нея лъженето беше начин на оцеляване, който бе усвоила още с пристигането си в ранчото. Беше по-добре да каже, че отец Игнасио я е изпратил да събира подаяния, отколкото да признае, че е изкипяла млякото, защото е побъбрила на пазара. Наказанието, което щеше да отнесе в единия или в другия случай, бе свършено различно.

Всяко нещо можеше да бъде истина или лъжа в зависимост от това дали човек вярва в него, или не. И ето че нищо от представите ѝ за съдбата на Тита не излезе вярно.

През всичките тези месеци тя се бе измъчвала от мисълта, че на Тита ѝ се случват ужасни неща, защото се намира далеч от кухнята на своя дом. Заобиколена от луди, които крещат мръсотии, с вързани ръце

и пристегната в усмирителна риза, хранейки се с кой знае каква помия въвн от къщи — представяше си, че храната в една лудница, и то като притурка гринго, трябва да е най-отвратителното нещо на този свят. А всъщност тя завари Тита в сравнително добро състояние, при това кракът ѝ не бе стъпвал в лудница, очевидно с нея се отнасяха добре в къщата на доктора, а ето че и не бе хранена прекалено зле, тъй като бе наддала някой и друг килограм. И все пак, колкото и да е била угощавана там, никой не ѝ бе поднесъл супа от бича опашка. В това отношение Ченча можеше да бъде сигурна, иначе от какъв зор Тита щеше да реве така силно, докато я ядеше?

Горката Тита, тя сто на сто сега, след като Ченча си бе тръгнала, щеше да реве отново, измъчвана от спомени и от мисълта, че никога повече двете няма да готвят заедно. Да, със сигурност страдаше дълбоко. На Ченча обаче никога нямаше дори да мине през ум какво в действителност правеше в този момент Тита — красива, сияеща в лъскавата си атлазена рокля с дантели, тя вечеряше на лунна светлина и получаваше любовно обяснение. Това щеше да дойде прекалено дори за развинтеното въображение на Ченча. Тита — седнала край огъня. До нея Джон Браун ѝ предлага женитба. Бе се съгласила да придружи Джон при полулуние до съседното ранчо, за да празнуват изписването на пациент от болницата. Той ѝ бе подарил красивата рокля, която бе купил за нея преди време от Сан Антонио в щата Тексас специално за този момент. Пъстрото преливане на плата ѝ напомняше на перцата около шийките на гълъбите, но без никаква болезнена асоциация с онзи далечен ден, когато се бе затворила в гълъбарника. Усещаше се напълно възстановена, готова да започне нов живот редом с Джон. С нежна целувка по устните те запечатаха своя годеж. Тита не изпита същото чувство, както когато Педро я бе целувал, но се надяваше, че душата ѝ, просмукана толкова дълго време от влага, щеше да успее, макар и бавно, да се възпламени от близостта на този прекрасен мъж.

Най-накрая, след като бе сновала цели три часа, Ченча измисли отговора! Както винаги бе намерила подходящата лъжа. Щеше да каже на Мама Елена, че минавала през Игъл Пас и на един ъгъл видяла една облечена в мръсни дрипи просякиня. Водена от съжаление, приближила да ѝ даде десет сентавос и поразена разпознала в просякинята Тита. Била избягала от лудницата и се скитала по света, плащайки си за греха, че се изправила срещу майка си. Ченча я

поканила да се върне у дома, но Тита отказала. Смятала, че не била достойна да заживее отново със своята така добродетелна майка, и помолила Ченча да ѝ каже, че силно я обича и никога няма да забрави колко много ѝ е задължена, а после обещала, веднага щом отново стане почтена жена, да се завърне, за да бъде до нея и да ѝ отдаде цялата си любов и уважение, които Мама Елена заслужава.

Ченча се надяваше, че тази лъжа ще я покрие със слава, но за беда не сполучи да я произнесе. Същата нощ, едва-що прибрала се в къщата, група разбойници нападнаха ранчото. Те изнасиха Ченча, а Мама Елена, получила силен удар в гърба, като се опитвала да защити честта си, остана парализирана от кръста надолу вследствие на параплексия, така че съвсем не ѝ беше до известия от този род, нито пък Ченча беше в състояние да ѝ ги съобщи.

От друга страна обаче, стана по-добре, че не спомена нищо. Защото, като научи за сполетялото ги нещастие, Тита се върна в ранчото и жалката лъжа на Ченча щеше да лъсне пред разцъфналата красота на сияещата от енергия Тита. Майка ѝ я прие мълчаливо. За първи път Тита издържа твърдо на погледа ѝ, а Мама Елена сведе очи. В очите на Тита имаше странна светлина.

Мама Елена се бе отрекла от дъщеря си. Сега те взаимно си отправиха неми укори и с това завинаги се скъсаха здравите дотогава връзки на кръвта и подчинението, които ги бяха споявали, но никога вече нямаше да се възобновят. При все това с цялото си сърце Тита жадуваше да се представи възможно най-добре. Тя старателно приготвяше храната за майка си и особено супата от бича опашка — надяваше се да ѝ подейства така, както бе подействала на самата нея, за да се възстанови напълно.

Изсипа бульона с вече задушените картофи и фасула в тенджерата, където къкреха бичите опашки.

Сега само е необходимо супата да поври още половин час с всичките продукти. Веднага се отстранява от огъня и се сервира гореща.

Тита сложи блюдото със супата върху красив сребърен поднос, покрит с памучна ажурна салфетка, безукорно избелена и колосана, и я отнесе на майка си.

Нетърпеливо чакаше Мама Елена да я похвали, след като сръбне от първата лъжица, но вместо това тя я изплю върху кувертюрата на

леглото и изкрещя на Тита да махне на мига подноса, за да не го виждат очите ѝ.

— Но защо?

— Защото е отвратителна, горчива е и не я искам. Изнеси я! Не чуваш ли?

Вместо да се подчини, Тита се извърна настрана, за да не позволи на майка си да види страданието ѝ. Не проумяваше как човек, независимо от роднинската връзка, така с лека ръка и по такъв брутален начин можеше да отхвърли жест на внимание. А и бе сигурна, че супата е превъзходна. Сама я опита, преди да я донесе. Нямахше начин да е лоша — положи голямо усърдие, докато я сготви.

Това я накара да се почувства глупачка, задето се върна в ранчото да поеме грижите около майка си. По-добре да беше останала в дома на Джон, без да се интересува от нейната участ. Но щяха да я терзаят угризения. Единствено смъртта беше способна някога наистина да я освободи от присъствието ѝ, а Мама Елена не беше готова за нея.

Изпита желание да избяга далече, много далече, за да предпази от смразяващата ѝ близост плахия пламък, който Джон с толкова усилия бе успял да запали в нея. Сякаш плюнката на Мама Елена бе улучила в самия център огъня, готов всеки миг да се разгори, и го бе угасила. В себе си чувстваше последствията от задушаването: пушекът се качваше в гърлото ѝ, завихряше се в плътен възел, замъгляваше очите ѝ, от които избликваха сълзи.

Отвори рязко вратата и изтича навън точно когато Джон пристигаше на посещение при пациентката. Блъснаха се един в друг. Джон я задържа в ръцете си и мига, в който тя политна да падне, и неговата топла прегръдка спаси Тита от измръзване; притиснаха се един в друг едва за няколко секунди, но достатъчни да ободрят душата ѝ. Тита започваше да се чуди дали тъкмо усещането за мир и сигурност, което ѝ даваше Джон, не беше истинската любов, а не безпокойството и страданието, което изпитваше, когато беше с Педро. С истинско усилие тя се отдръпна от Джон.

— Тита, ела тук! Казах ти да изнесеш това!

— Доня Елена, умолявам ви, не се вълнувайте, ще си навредите. Аз ще вдигна подноса, нямате ли апетит?

Мама Елена помоли доктора да заключи вратата и едва тогава, някак под секрет, му довери подозренията си относно горчивия вкус на

храната. Джон отговори, че това може да се дължи на лекарствата, които взима.

— Как щяло, докторе, ако беше от лекарствата, вкусът щеше да си стои в устата през цялото време, а не е така. Нещо ми дават с храната. Любопитно е, че това става, откакто Тита се върна. Нужно е да проучите тази история.

Като се усмихна пред злонамерената клевета, Джон приближи до подноса, за да опита супата от бича опашка, която ѝ бяха донесли, но не беше докосвана.

— Да видим, нека открием какво слагат в храната ви. Мммммм! Превъзходно. Има боб, картофи, чушки и... не мога да различа точно... какво е месото?

— Не си играйте с мене. Не усещате ли горчивия вкус?

— Не, доня Елена, ни най-малко. Но ако желаете, ще изпратя за анализ. Не искам да се тревожите. И все пак, докато получа резултатите, ще трябва да се храните.

— Тогава ми намерете добра готвачка.

— Но как! Та вие вече разполагате с най-добрата. Научих, че дъщеря ви Тита е изключителна готвачка. В близките дни ще ви посетя, за да поискам от вас ръката ѝ.

— Вие знаете, че тя не може да се омъжва! — възкликна гневно Мама Елена.

Джон запази мълчание. Не си струваше да дразни повече Мама Елена. Нямаше смисъл — бе решил да се ожени за Тита независимо дали със или без разрешение. Знаеше, че и Тита вече не беше толкова загрижена за нелепата си участ и щом станеше на осемнайсет години, щяха да се оженят. Той обяви посещениято си за приключило, като препоръча почивка на Мама Елена и обеща да изпрати нова готвачка още на следващия ден. Така и направи, но Мама Елена дори не я прие. Забележката на доктора, че ще поиска ръката на Тита, ѝ отвори очите.

Явно между двамата бе започнал любовен романс.

От известно време Мама Елена подозираше, че Тита би искала да я види изличена от лицето на земята, та да бъде свободна да се омъжи неведнъж, а, стига да рече, и сто пъти. Усещаше това нейно желание като неизменно присъствие помежду им, при всяко съприкосновение, при всяка дума, всеки поглед. Ала сега тя вече нямаше ни най-малко съмнение, че Тита възнамерява да я отрови бавно, за да се омъжи за

доктор Браун. И от този ден насетне окончателно отказа да яде каквото и да било, стотвено от нея, и нареди Ченча да се заеме с приготвянето на храната ѝ. Никой друг, освен Ченча не можеше да ѝ поднесе ядене, като при това трябваше да го опитва в нейно присъствие, преди да се осмели да го вкуси.

Новото положение ни най-малко не разтревожи Тита, нещо повече — тя изпита облекчение, като отстъпи на Ченча тежкото бреме да се грижи за майка ѝ, а тя самата се освободи и започна да бродира спалните чаршафи за чеиза си. Беше решила да се омъжи за Джон веднага щом майка ѝ почувства подобрене.

И тъй, Ченча опра пешкира. Защото тя тъкмо се възстановяваше физически и психически от бруталното нападение, макар и на пръв поглед да изглеждаше, че ще е по-добре да не работи друго, освен да готви и да сервира на Мама Елена, но това не беше така. В началото посрещна с радост новината, но щом само виковете и хоканията се посипаха върху нея, разбра, че за да си отрежеш филия, трябва да платиш целия хляб.

Един ден Ченча отиде на посещение при доктор Браун, за да ѝ махне конците от раните, получени от разкъсване на тъкани при изнасилването, и тогава вместо нея храната приготви Тита.

Мислеха, че ще си спестят главоболията, ако приспят бдителността на Мама Елена. Когато се завърна, Ченча поднесе и както винаги пробва храната, но щом даде на Мама Елена да яде, тя веднага откри горчивия вкус. Хвърли подноса на пода и вбесена изгони Ченча от къщата затова, че се е опитала да я измами.

Ченча се възползва от случая да прекара няколко дни в родното си село. Имаше нужда да забрави и изнасилването, и съществуването на Мама Елена. Тита понечи да я убеди да не обръща внимание на майка ѝ.

Ала Ченча, която я познаваше от доста години, вече бе съвсем наясно как да се справя.

— Да, дете, ама защо да турям още горчииво в молето си? Пусни ме да си ида, не ставай неблагодарница.

Тита я прегърна и успокои, както правеше всяка нощ след завръщането си. Питаше се как да помогне на Ченча да се избави от депресията, как да я разубеди, че никой нямало да я вземе за жена, щом е била изнасилена от разбойниците.

— Знаеш ги какви са мъжете. Начената манджа вълци я яли.

Като видя колко е унила, Тита реши да я пусне. Беше наясно, че ако остане в ранчото, близо до майка ѝ, никога няма да възстанови здравето си. Само разстоянието би могло да я излекува. На следващия ден изпрати Ченча в селото с Николас.

Веднага възникна необходимостта да наеме готвачка. Тя обаче напусна три дни след пристигането си. Не можа да изтърпи претенциите на Мама Елена, нито ужасното държане. Потърсиха друга, но тя изтрая само два дни, а после друга и друга, докато в селото не остана нито една, която да иска да работи в тяхната къща. Най-дълго се задържа една глухоняма, която издържа петнайсет дни, ала и тя избяга, след като Мама Елена ѝ обясни със знаци, че е идиот.

След този случай за Мама Елена нямаше друг изход, освен да яде сготвеното от Тита, но взимаше всевъзможни предпазни мерки. Освен че искаше Тита да опитва пред нея гозбата, винаги настояваше и за чаша прясно мляко, което изпиваше топло, преди да пристъпи към ядене, като противоотрова на горчивото вещество, разтворено според нея, както усещаше, в храната. Понякога само тези мерки бяха достатъчни, но друг път получаваше остри болки в стомаха и тогава взимаше в прибавка голяма глътка вино от корени на ипекакуана, а после още една — от луковица на синчец, за да си предизвика повръщане. Това не трая дълго. Мама Елена умря след месец, сполетяна от ужасни болки, придружени със спазми и силни конвулсии. В началото Тита и Джон не намираха обяснение за тази загадъчна смърт, тъй като клинично Мама Елена не страдеше от друго заболяване, освен от парализата си. Но в бюрото ѝ намериша шише с вино от корени на ипекакуана и заключиха, че Мама Елена го бе взимала скришом. Джон осведоми Тита, че това е изключително силно средство за повръщане, способно да предизвика смърт.

По време на бдението Тита не можа да откъсне очи от лицето на майка си. Сякаш едва сега, след смъртта ѝ, я виждаше за първи път и започваше да я разгадава. Всеки, който наблюдаваше Тита, щеше да прочете в погледа ѝ не прояснение, а скръб, но тя съвсем не тъгуваше. Сега най-последно разбираше значението на израза „свеж като маруля“ — така безстрастна и хладна би трябвало да се чувства една маруля при внезапната раздяла с друга, до която е израснала. Щеше да е неоправдано да се очаква Тита да изпитва болка от раздялата с другата

маруля, с която никога не си бе говорила, нито бе установила някакъв вид общуване и на която бе познавала само външните листа, без да подозира, че има още много други, скрити вътре в нея.

Тя не можеше да си представи тези уста, с горчивата им подигравателна извивка, да целуват страстно, нито тези пожълтели бузи да порозовяват от жар в любовна нощ. И все пак това се бе случило някога. Тита го откри едва сега — твърде късно и съвършено случайно. Като обличаше майка си за погребението, тя взе огромната връзка ключове, която висеше на колана ѝ, захваната неизменно с верига, откакто Тита се помнеше. Всичко в къщата беше под ключ и строго надзиравано. Никой не можеше да вземе дори чаша захар от килера без позволенията на Мама Елена. Тита разпозна ключовете за всички врати и тайници. Но освен огромната връзка ключове Мама Елена имаше, окачено на шията, медальонче във формата на сърце, а вътре в него се намираще едно ключе, което привлече вниманието на Тита.

Веднага се сети коя е ключалката. Веднъж, като дете, играейки на криеница, тя се бе вмъкнала в гардероба на Мама Елена. И там сред чаршафите откри една малка кутия. Докато чакаше да я търсят, напразно се опитваше да я отвори, кутията беше заключена. И въпреки че Мама Елена не участваше в играта, тъкмо тя откри Тита, като отвори гардероба. Беше дошла за чаршаф или нещо подобно и я хвана на местопрестъплението. Наказа я, като я изпрати в хамбара да изрони сто царевични кочана. Тита почувства, че провинението ѝ не заслужава чак толкова голямо наказание — да се скриеш с обувките между чистите чаршафи не е кой знае каква беда. Но сега, след смъртта на майка си, докато четеше писмата от малката кутия, тя си даваше сметка, че тогава съвсем ме е била наказана за това и че наказанието ѝ действително си е струвало, защото бе понечила да разгледа съдържанието на кутията.

С болезнено любопитство Тита я отвори. В нея имаше връзка писма от някой си Хосе Тревиньо и дневник. Писмата бяха адресирани до Мама Елена. Тита ги подреди по дати и така се запозна с истинската история на една любов, любовта на нейната Майка. Хосе бил любовта на живота ѝ. Но не ѝ разреши ли да се омъжи за него, тъй като във вените му течала негърска кръв. Близко до селото имало колонии негри, избягали по време на Гражданската война на Съединените щати пред

опасността да бъдат линчувани. Хосе бил рожба на незаконната любов между Хосе Тревиньо-баща и една красива негърка. Когато родителите на Мама Елена разкрили любовта, която съществувала между дъщеря им и този мулат, ужасени ѝ заповядали без отлагане да се омъжи за Хуан де ла Гарса, бащата на Тита.

Женитбата не успяла да попречи на връзката и макар омъжена, Мама Елена продължила да размени тайно писма с Хосе. Изглежда, не се ограничила само с този начин на общуване, защото според писмата Хертрудис се оказваше дъщеря на Хосе, а не на баща ѝ.

Веднага щом разбрала, че е бременна, Мама Елена направила опит да избяга с Хосе, но в нощта, когато го чакала скрита под балкона, се появил някакъв непознат мъж, който без видима причина, защитен от сенките на нощта, нападнал Хосе и го пратил на оня свят. Мама Елена потънала в страдание, но се примирила да заживее със законния си съпруг. В продължение на дълги години Хуан де ла Гарса нямал никаква представа от цялата тази история, но му било писано да я научи точно в деня на раждането на Тита. Той отишъл в кръчмата да празнува с приятели появата на новата си дъщеря и там един отровен език изплюл мълвата. Сърцето му не издържало, бил повален от инфаркт. Това било всичко.

Тита изпитваше угризения, че нарушава съкровеността на тайната. Не знаеше какво да прави с писмата. Мина ѝ през ума да ги изгори, но не можеше да приеме, че тъкмо тя трябва да го стори. Щом майка ѝ не бе посмяла, още по-малко би се осмелила тя, Тита върна всичко на мястото, както го бе намерила.

По време на погребението плака искрено. Но не за жената, която сякаш я стопяваше и я потискаше цял живот, а за съществото, изживяло една погубена любов. На гроба ѝ се закле, че самата тя никога няма да се откаже от любовта си, каквото и да се случи. В този момент непоколебимо вярваше, че истинската ѝ любов е Джон. Мъжът, който стоеше до нея и я подкрепяше безрезервно. Тогава забеляза група хора, които приближаваха към семейната гробница, и различи от разстояние силуета на Педро, придружаваше го Росаура. Вече не беше толкова сигурна в чувствата си.

Росаура пъчеше корем в напреднала бременност и пристъпваше бавно. Щом съзря Тита, тя отиде до нея и я прегърна, като заплака неутешимо. На свой ред и Педро я последва. И когато той прегърна

Тита, тялото ѝ потръпна като желирано. Тита благослови майка си, че уреди случай отново да види и да прегърне Педро. Но веднага пропъди тази мисъл. Педро не заслужаваше тя да го обича толкова много. Бе показал слабост, като замина далеч от нея, и това тя нямаше да му прости.

По обратния път за ранчото Джон държеше ръката на Тита, а и Тита го хвана под ръка, за да подчертае, че ги свързва нещо повече от приятелство. Искаше да причини на Педро същата болка, каквато тя винаги бе изпитвала, като го виждаше до сестра си.

Педро ги наблюдаваше с присвити очи. Не му харесваше свойският начин, по който Джон се привеждаше към Тита, и как тя му шепнеше на ухото. Какво ставаше всъщност? Тита му принадлежеше и той нямаше да позволи на никого да му я отнеме! Особено сега, когато вече не съществуваше главната пречка те да се съберат: Мама Елена.

ГЛАВА ОСМА

АВГУСТ

МУСАКА С ЦАРЕВИЧНИ ТОРТИЛИ

/Чампандонго/

Продукти:

1/4 кг говежда кайма

1/4 кг свинска кайма

200 г орехи

200 г бадеми

1 глава лук

1 парче захаросан кактус

2 домата

захар

1/4 чаена чаша неквасена сметана

1/4 кг сирене манчего

1/4 чаена чаша моле

кимион

пилешки бульон

царевични тортили

олио

Начин на приготвяне:

Лукът се нарязва на ситно и се слага да се запържи заедно с каймата в малко олио. По време на запържването се добавят счуканият кимион и супена лъжица захар.

Както винаги Тита плачеше, докато режеше лука. Сълзите така замъгляваха погледа ѝ, че не усети как си поряза пръста с ножа. Тя изстена ядно и без да обръща внимание, продължи с готвенето на

чампандонгото. Точно сега не разполагаше и със секунда време, за да се погрижи за раната си. Тази вечер Джон щеше да дойде да поиска ръката ѝ и тя трябваше да сготви вкусна вечеря само за половин час. А Тита не обичаше да се отнася припряно с храната.

Винаги отделяше достатъчно време, за да я приготви както си му е редът, и се опитваше да организира своите действия така, че да си осигури нужното спокойствие в кухнята — а това беше от полза и за добрия вкус, и за своевременното поднасяне на блюдата. Сега обаче беше толкова закъсняла, че движенията ѝ, нервни и прибързани, позволиха да си причини тази неприятност.

Главната виновница за нейното закъснение беше обожаваната ѝ племенница, която се бе родила преди три месеца, също както Тита — преждевременно. Росаура бе тъй покрусена от смъртта на майка си, че избърза с раждането на дъщеричката и остана лишена от кърма. Този път Тита нито можеше, нито искаше да поеме ролята на дойка, както в случая с племенника ѝ, поради спомена за преживяния ужас, когато я разделиха от детето. Вече се пазеше от близка връзка с деца, които не са нейни.

Вместо това предпочиташе да осигури на Есперанса същото захранване, което Нача беше използвала при отглеждането ѝ, когато самата тя беше безпомощно същество — атоле и чайове.

По молба на Тита кръстиха момиченцето Есперанса. Педро настояваше детето да носи името на Тита Хосефита. Но тя не искаше и да чуе за подобно нещо. Боеше се, че името ѝ ще повлияе върху съдбата на момиченцето. Стигаше, дете при раждането майката получи усложнения, които принудиха Джон спешно да я оперира, за да спаси живота ѝ, макар и с цената на това да бъде лишена от възможността отново да има деца.

Джон обясни на Тита, че понякога плацентата, която се образува вътре в матката, поради аномалност пуска корени в нея така, че в момента на раждането на детето не може да се отдели. Толкова здраво се е сраснала, че ако на майката се помъчи да помогне някой неопитен човек и напъне, дърпайки плацентата за пъпната връв, заедно с нея ще изтръгне и цялата матка. В такъв случай е необходимо спешна операция за отстраняване на матката, а жената остава без детеродни органи за цял живот.

При Росаура се наложи Джон да прибегне до хирургическа намеса не поради липса на опит, а защото нямаше друг начин да се отдели плацентата. Така че Есперанса щеше да бъде единствено дете и същевременно най-малката дъщеря! Кое то според семейната традиция означаваше, че е предопределена да се грижи за майка си до края на дните ѝ. Вероятно Есперанса се бе враснала в майчината си утроба, защото предварително знаеше какво я очаква на този свят. Тита се молеше идеята за продължение на жестоката традиция да не осени Росаура. Не искаше да я подсети с името си, затова не им даваше ден и нощ мира, докато не се съгласиха да кръстят момичето Есперанса.

Но няколко съвпадения подсказваха, че съдбата ѝ ще бъде подобна на Титината. Тъй като майка ѝ не беше в състояние да се грижи за нея, Есперанса прекарваше по-голямата част от деня в кухнята, където леля ѝ я обграждаше с внимание. С атоле и чайове тя растеше сред уханията и вкусовите усещания на това топло райско кътче.

Подобно подреждане на нещата не беше по сърцето на Росаура, която чувстваше, че Тита прекалено много отдалечава детето от нея. Веднага щом напълно се възстанови от операцията, тя нареди, като нахранят Есперанса, да я отнесат до нейната стая, за да спи до леглото на майка си, където ѝ е мястото. Но това разпореждане закъсна, детето вече свикваше с кухнята и не беше лесно да го изнесат оттам. Щом усетеше, че го отдалечат от топлината на печката, то започваше така да дере гърло, че на Тита ѝ се налагаше да носи яхнията, която готвеше, горе в спалнята, за да го залъгва. Това имаше въздействие. Детето се приспиваше от мириса и топлината на тенджерата. Тогава Тита връщаше съда отново в кухнята и продължаваше да стъкмява яденето.

Но днес детето надмина себе си. Може би усещаше, че лелята е намислила да се омъжва и да напусне ранчото, като го остави на произвола на съдбата, защото цял ден не спря да плаче. Тита тичаше нагоре-надолу по стълбите и разносяше тенджерите с ядене. Накрая просто трябваше да се случи: веднъж стомна за вода, двама стомна за вода... Като слизаше за осми път по стълбите, Тита се спъна и тенджерата, пълни със сос моле, който бе приготвила за шампандонгото се изсипа, а сосът се разля надолу по стъпалата. С него отидоха и четири часа упорит труд в кълцане и мелене на продуктите.

Като се хвана за главата, Тита седна, отпусна се на стълбите и се опита да си поеме дъх. Беше на крак от пет часа сутринта, за да не се наложи да препуска. И всичко отиде напразно! Сега пак трябваше да приготвя молето.

Педро не можеше да избере по-лош момент за разговор, но се възползва от срещата и докато Тита очевидно събираше сили, той се приближи до нея с намерението да я убеди да не се жени за Джон.

— Тита, искам да ви кажа, че идеята ви да се омъжите за Джон е достойна за съжаление грешка. Все още има време да не бъде извършена. Не се съгласявайте на тази женитба, моля ви!

— Педро, едва ли вие сте човекът, който ще ми казва какво да правя и какво не. Когато вие тръгнахте да се жените, аз не ви молах да не го правите, въпреки че тази женитба ме съсипа. Вие си уредихте живота, сега ме оставете на спокойствие и аз да си уредя своя.

— Точно заради това, че съжалявам за решението си, ви моля да размислите. Вие знаете много добре каква беше причината, за да се свържа със сестра ви, но това се оказа безполезна стъпка и нищо не излезе. Сега си мисля, че щеше да е най-добре да бях избягал с вас.

— Е, прекалено късно сте се сетили. Вече нищо не може да се върне. И ви умолявам, никога повече не ме закачайте до края на живота ми, нито се осмелявайте да повторите това, което току-що ми казахте — сестра ми може да чуе, а няма нужда от още един нещастен човек в тоя дом. Извинете ме... А, и ви съветвам, следващия път, като се влюбите, не бъдете такъв подлец!

Тита грабна ядно тенджерата и се отправи към кухнята. Като блъскаше съдовете и си мърмореше под носа, приготви молето и докато то вреше, продължи с чампандонгото.

Когато каймата се запържи до златисто, се прибавят нарязаните домати заедно с парчето захаросан кактус и начуканите на дребно орехи и бадеми.

Парата от тенджерата се смесваше с парата, която се вдигаше от тялото на Тита. Яростта действаше като мая в хлебно тесто. Тя почувства бързото втасване, то нахлу и в най-отдалечените кътчета на тялото ѝ, което му се стори малък съд, преля от стените под формата на пара от очите, носа и порите ѝ.

Малка част от тази необуздана ярост бе причинена от разговора с Педро, друга — от порязването и работата в кухнята, но най-голямата

част — от думите на Росаура, изречени преди няколко дни. Тита, Джон и Алекс се намираха заедно в спалнята на сестра ѝ, Джон бе довел сина си по време на лекарското си посещение, защото момчето тъгуваше за Тита и искаше да я види. То надникна в люлката, за да погледа Есперанса, и бе поразено от красотата на момиченцето. Като всички деца на неговата възраст не умееше да прикрива чувствата си и възкликна:

— Тати, искам да се ожения като тебе! Но за това момиченце.

Всички се разсмяха на така непринудено изразеното му желание. Но когато Росаура обясни на Алекс, че това не можело да се осъществи, защото момиченцето било предопределено да се грижи за нея до деня на смъртта ѝ, Тита почувства как ѝ се изправят косите.

Само на Росаура можеше да ѝ дойде в главата да продължи такава нечовешка традиция.

Да беше си прехапала езика! И никога да не ѝ се бяха изплъзвали тези отвратителни, зловонни, безсъвестни, мръсни, неприлични, отблъскващи думи. По-добре да ги бе преглътнала и завряла чак в петите си, та там да ги остави да изгният и червясат! Дано бъде жива да попречи на сестра си да изпълни злокобното си намерение.

В края на краищата защо ѝ трябваше да се замисли за неприятни неща в момента, който се предполагаше, че е най-щастливият в живота ѝ, защо ѝ трябваше да се дразни? Може би Педро я беше заразил с лошото си настроение. Откакто се бяха върнали в ранчото и той разбра, че Тита ще се жени за Джон, бе направо обладан от бесове. Не търпеше да му се каже дума. Излизаше много рано да язди. Връщаше се точно на време за вечерята и после веднага се затваряше в стаята си.

Не знаеха как да си обяснят поведението му; някои смятаха, че е дълбоко наранен от мисълта, че няма да има повече деца. Но каквато и да беше причината, гневът му оставяше отпечатък върху мислите и действията на хората в къщата. Тита бе буквално като „гореща вода за шоколад“ трябваше ѝ съвсем малко, за да кипне. Дори гукането, което толкова обичаше — гълъбите отново населяваха тавана на къщата и ѝ доставиха огромно удоволствие в деня на завръщането ѝ, — сега я дразнеше. Чувстваше главата си, сякаш щеше да се пръсне като пуканка. За да предотврати това, тя я стисна силно е двете си ръце. Лекичко побутване по рамото я накара да подскочи, почувства непреодолимо желание да удари онзи, който го бе сторил вероятно с

намерение да отнеме още от времето ѝ. Но каква бе изненадата ѝ, като видя пред себе си Ченча! Някогашната усмихната и щастлива Ченча. Никога през живота си Тита не бе толкова доволна да я види, повече дори от деня, в който Ченча дойде да я посети в къщата на Джон. Както обикновено Ченча се появи като дар от небето точно когато Тита се нуждаеше най-много от нея.

Беше удивително да забележи как тя се бе съвзела от жалкото състояние, в което си бе тръгнала.

Нямаше никакви следи от травмите, които бе понесла. Мъжът, помогнал ѝ да ги заличи, стоеше до нея с широка, открита усмивка. Отдалече личеше, че е порядъчен и тих човек, въпреки колко е тих не се разбра, защото Ченча не го остави да произнесе нищо повече от:

— Хесус Мартинес, на вашите услуги.

И след това, както винаги, присвои изцяло разговора и би всякакви рекорди по скорост, въвеждайки Тита само за две минути в течение на всички неизвестни събития от своя живот.

Хесус бил първият ѝ годеник и така и не я забравил. Родителите на Ченча решително се противопоставяли на тяхната любов и ако тя не се била върнала в селото, той очевидно никога нямало да знае къде да я открие. Естествено, не придавал значение на това, че Ченча не е девствена, и веднага се оженил за нея. Сега, след като Мама Елена не била вече между живите, те пристигнали в ранчото заедно, с намерение да започнат нов живот, да имат много деца, да бъдат щастливи навеки...

Ченча спря да си поеме дъх, тъй като лицето ѝ вече бе станало моравочервено, а Тита се възползва от прекъсването, за да ѝ каже — не така бързо като нея, но почти — колко се радва, че се е завърнала в ранчото и че още следващата сутрин ще обсъдят и условията за работния договор на Хесус, и че днес Джон пристига да иска ръката ѝ, и че скоро ще се омъжва, но все още не е готова с вечерята, та би ли могла Ченча да я отмени, а тя да си вземе успокоителна баня със студена вода, за да бъде в представителен вид, когато Джон пристигне, което се очаква всеки момент вече!

Ченча тъй да се каже, изхвърли Тита от кухнята и тутакси пое всичко. Можела да прави чампандонго със затворени очи и вързани ръце — заяви тя.

Щом месото е готово и е завряла водата, следва тортилите да се запържат леко в олио, така че да не станат твърди. Дъното на тавата, в която ще се пече чампандонгото, за да не залепва, се облива с пласт сметана. После се нареждат пласт тортили, върху тях се разстила пласт месо и накрая се изсипват молето, което се покрива с филии сирене, и останалата сметана. Всичко това се повтаря толкова пъти, колкото е нужно, за да се напълни тавата. Слага се във фурната и се пече, докато сиренето се стопи, а тортилите омекнат. Сервира се с гарнитура от ориз и фасул.

Какво спокойствие беше за Тита да знае, че в кухнята е Ченча. Сега единственото ѝ притеснение беше да се приготви тя самата. Прекоси като вятър двора и отиде да се къпе. Имаше на разположение само десет минути за къпане, преобличане, парфюмиране, а и да си оправи косите. Толкова бързаше, че дори не забеляза Педро в отдалечения край на двора, зает да подритва камъни.

Тита свали дрехите си, влезе под душа и остави студената вода да облива главата ѝ. Какво облекчение. Като затвореше очи, сетивата ѝ се изостряха, така че тя усещаше всяка капчица студена вода, която се оттичаше по тялото ѝ. Почувства как зърната на гърдите ѝ се втвърдяват, сякаш бяха от камък, при допира на водата. Друга струя се изливаше по гърба ѝ, после падаше като водопад върху заоблената издатина на задницата ѝ и продължаваше надолу по стегнатите ѝ бедра до стъпалата. Малко по малко лошото ѝ настроение отлиташе, а и главоболието премина. Неочаквано водата започна да става все по-топла и по-топла, докато не изпари кожата ѝ. Така се случваше в горещи дни, когато силните слънчеви лъчи бяха нагривали резервоара дълги часове, но сега беше невъзможно, тъй като освен че не беше лято, вече започваше да се стъмва. Панически отвори очи, уплашена да не би банята отново да е в пламъци. Това, което различи от другата страна на дъските, беше силуетът на Педро, съзерцаващ я напрегнато.

Очите му светеха така, че бе изключено да не ги види в полумрака — все едно две капчици роса, скрити в храста, облени от първите лъчи на слънцето, да останат незабелязани. Проклети Педрови очи! Проклет и дърводелецът, възстановил банята такава, каквато беше — с предишните пролуки между дъските! Тита забеляза, че Педро се приближава към нея със сладострастни намерения, и тутакси избяга от

банята, като навличаше по пътя дрехите. Възможно най-бързо се добра до стаята си и заключи вратата.

Едва свари да се издокара, преди Ченча да ѝ съобщи, че Джон току-що е пристигнал и я очаква в гостната.

Не можеше веднага да го приеме, тъй като масата още не беше сложена. Преди да се застеле покривката, се слага друга постелка, така че чашите и чиниите да не издават шум при местене. Трябваше да бъде бял бархет, та да се подсили белотата на покривката. Тита внимателно го постла върху огромната маса за двацет души, която се ползваше само в случаи като сегашния. Опитваше се да се движи тихо, дори да не диша, за да може да чува какво си говорят Росаура, Педро и Джон в гостната. Трапезарията и гостната бяха разделени от дълъг коридор и до Тита достигаше единствено niskият шепот от мъжкарските гласове на Педро и Джон, но все пак по звученето им успяваше да долови, че те се препират. Като се надяваше нещата да се развият към добро, тя редеше старателно чиниите, сребърните прибори, чашите, солниците, поставките за ножовете. Без да спира, взе подложките за подгриване на блюдата, намести под тях свещите, за да са готови за първото, второто и третото сервиране, и ги сложи върху бюфета. После изтича до кухнята за виното, което бе оставила на водна баня. Вината марка бордо се изнасят от избата няколко часа преди да се поднесат на масата и се поставят на подходящо място да се посгреят, така че лека топлинка да подсили букета им, но Тита забрави да ги извади навреме и затова бе принудена да прибегне до този изкуствен метод. Единственото, което оставаше, беше малката кошница от позлатен бронз с цветя в средата на масата, ала тя, за да се запази естествената свежест на цветята, се внасяше непосредствено преди гостите да пристъпят към трапезата. Тита повери този задача на Ченча и бързо, доколкото колосаната рокля ѝ позволяваше, се запъти към гостната.

Когато отвори вратата, пред нея се откри следната сцена: Педро и Джон спореха разгорещено за политическото положение в страната. Сякаш и двамата бяха забравили най-елементарните правила за добро държане, според които на светско събиране човек не бива да повдига въпрос за нашумели личности, да подхваща тъжни или тревожни теми или да говори за религия или политика. Влизането на Тита спря спора и ги принуди да започнат разговор с по-приятелски тон.

В напрегнатата атмосфера Джон пристъпи към това, за което бе дошъл — да поиска ръката на Тита. Педро, като мъжа на къщата, мрачно даде съгласието си. Започнаха да уточняват подробностите. Обсъдиха датата на сватбата и Тита разбра, че Джон би искал да я отложи за кратко време, за да може да отпътува далеч на север в Съединените щати и да доведе единствената си жива леля, която желаше да присъства на церемонията. Това подлагаше Тита на сериозно изпитание — тя жадуваше да се измъкне от ранчото и от близостта на Педро час по-скоро.

Като годежен подарък Джон поднесе на Тита красив пръстен с диаманти. Тя дълго го гледа как сияе на ръката ѝ. Отблясъците, които хвърляше, ѝ напомняха искрите в очите на Педро, когато преди малко я съзерцаваше гола, и за едно стихотворение, което Нача я учеше като дете:

*Слънцето проблясва в капчица роса,
капката роса изсъхва.
В моите очи, в моите очи сияеш ти,
аз от теб живея.*

Росаура, забелязала сълзи в очите на сестра си, се развълнува — взе ги за изблик на щастие и почувства леко облекчение от вината, която понякога я измъчваше затова, че се бе омъжила за възлюбения ѝ. Тогава тя, с жарък порив, наля шампанско и вдигна тост за щастиято на сгодената двойка. Когато четиримата се събраха в средата на гостната да пият за тоста, Педро така силно чукна чашата си в чашите на останалите, че тя се счупи на хиляди парченца, а шампанското се плисна по дрехите и лицата им.

Благословена беше Ченча, че се появи точно наред възцарилата се суматоха и произнесе магическите думи:

— Вечерята е сервирана.

Това съобщение възвърна спокойствието и приятното веселие, които събитието изискваше и които бяха на прага да изгубят. Когато се говори за ядене, една изключително важна дейност, само глупците и болниците не ѝ отдават заслужено внимание. И тъй като в случая тук

нямаше такива, всички се отправиха с ведро настроение към трапезарията.

Вечерята протече гладко благодарение и на ненатрапливото вмешателство на сладкодумната Ченча, докато сервираше. Основното блюдо не се оказа така превъзходно, както при други празнични поводи, навярно поради краткотрайното лошо настроение, в което Тита бе изпаднала, докато го приготвяше, но без съмнение беше приемливо. Чампандонгото е ястие с такъв изтънчен вкус, че никакво настроение не можеше да бъде достатъчно лошо, за да го развали. На изпроводяк Тита дари Джон с дълга прощална целувка. Той възнамеряваше да опътува на следващия ден, та да се върне по-бързо.

В кухнята Тита благодари на Ченча за неоценимата помощ, а след това я изпрати да чисти стаята си и матраците, които тя щеше да ползва със съпруга си Хесус. Преди да се настанят, трябваше да бъдат сигурни, че няма да се натъкнат на нежелателното присъствие на дървеници. Последната прислужница, обитавала тази стая, я бе оставила опаразитена. Тита не смогна да я дезинфекцира поради напрегнатата работа, която се отвори след раждането на дъщерята на Росаура.

Най-добрият начин да се унищожат тези малки животинки е да се смеси чаша винен спирт с половин унция терпентинова есенция и половин унция камфор на прах. С разтвора се натърква навсякъде, където има дървеници, и те напълно изчезват. Като остана сама в кухнята, Тита започна да прибира и да подрежда чиниите, приборите, тенджерите. Не изпитваше желание за сън и така си уплътняваше времето, вместо да се върти в леглото. Владееха я объркани, противоречиви чувства, а най-добрият начин да подреди нещата в главата си бе, като се захване да сложи ред в кухнята. Тя взе огромно гледжосано гърне и го отнесе в килера, някогашната тъмна стая. След смъртта на Мама Елена се разбра, че никой не мисли да се къпе там, тъй като всички предпочитаха душа, и за да има полза от нея, я превърнаха в килер. В едната ръка носеше гърнето, в другата газена лампа. Влезе в килера, като си отваряше очите да не се препъне в някой от многобройните предмети, изпречили се по пътя към рафта с по-рядко употребяваните кухненски съдове. Светлината от лампата помагаше, но недостатъчно — не осветяваше зад гърба ѝ, откъдето една сянка се плъзна безшумно в стаята и затвори вратата.

Усетила чуждо присъствие, Тита се обърна: светлината очерта ясно фигурата на Педро, който залостваше вратата.

— Педро, какво правите тук?

Без да ѝ отговори, Педро се приближи, угаси лампата, повлече я върху месинговото легло, което някога принадлежеше на сестра ѝ Хертрудис, и като се хвърли върху нея, я накара да изгуби девствеността си и да познае истинската любов.

В спалнята Росаура се опитваше да приспи дъщеря си, която ревеше неукротимо. Дундуркаше я из цялата стая, но това не помагаше. Като мина покрай прозореца, тя забеляза странно сияние над тъмната стая. Фосфоресциращи спирали се издигаха към небето и наподобяваха изящни бенгалски огньове. Но каквито и панически викове да отправяше към Тита и Педро да дойдат да ги видят, единствено Ченча се отзова, тръгнала да търси комплект спално бельо. При вида на тази забележителна гледка Ченча за първи път през живота си онемя от почуда — от устата ѝ не се отрони звук. Есперанса, на която не убягваше нищо, спря да плаче. Ченча коленичи, прекръсти се и зашепна молитва.

— Пресвета Дево, която си горе на небесата, прибери душата на мойта господарка Елена да не се скита тя сред сенките на чистилицето!

— Какво казваш, Ченча? Какви ги приказваш?

— Кво друго, не виждате ли — туй е призракът на мъртвите! Още скита, плаща за нещо! Не ща да припаря там!

— Нито пък аз.

Ако горката Мама Елена можеше да знае, че дори след смъртта ѝ само намекът за нейното присъствие бе достатъчен да предизвика ужас — и че точно този страх осигури на Тита и Педро идеалната възможност да осквернят любимото ѝ място, въргаляйки се сладостранно върху леглото на Хертрудис, — тя би се обърнала сто пъти в гроба!

ГЛАВА ДЕВЕТА

СЕПТЕМВРИ

ГОРЕЦ ШОКОЛАД И КОЗУНАЧЕН КРАВАЙ ЗА ДЕНЯ НА ВЛЪХВИТЕ

/Чоколите и роска де рейес/

Продукти:

2 либри сурово соконуско^[1] какао
2 либри сурово маракайбско^[2] какао
2 либри сурово каракасско какао
от 4 до 6 либри захар според вкуса

Начин на приготвяне:

Първо се пекат зърната. За препоръчване е да се ползва тенекиена тава вместо глинената подница, тъй като порите на глината поглъщат мазнината, която зърната изпускат при печене. Особено важно е да се държат под внимание някои предписания, защото добрата шоколадена напитка зависи от три неща: зърната да са качествени, да са от няколко различни сорта и да се изпекат майсторски.

Препоръчителната степен на изпичане съвпада с момента, в който зърната започват да отделят прочутото си какаово масло. Ако се отстранят от огъня преди това, шоколадената напитка ще бъде мътна и непривлекателна на вид, а освен това и трудно смилаема. Ако обаче се оставят прекалено дълго на огъня, повечето зърна ще прегорят, от което шоколадът ще накиселява и ще има стипчив вкус.

Тита извади точно половин чаена лъжичка какаово масло, за да го смеси с бадемово — така се получава отлична помада за устни. През зимата нейните винаги се напукваха независимо какви предпазни мерки взимаше. Като дете това ѝ причиняваше страдание, защото

стигаше само да се засмее, и пълните ѝ устни болезнено се цепваха и кървяха. С времето се примири. Особено сега, когато нямаше кой знае какви поводи да се смее, вече не я беше грижа. И можеше търпеливо да изчака пролетта, когато напукването изчезваше от само себе си. Реши да си направи помада заради гостите, които тази вечер щяха да пристигнат в къщата за Деня на вълхвите.

От суета, а не защото очакваше много да се смее, искаше устните ѝ да изглеждат меки и блестящи в празничната нощ. Подозрението, че е бременна, едва ли би довело до усмивка. Не бе и помисляла за подобна възможност, докато се любеше с Педро. Все още не му бе казала. Възнамеряваше да му съобщи вечерта, но не знаеше как. А как Педро щеше да го посрещне и как можеше да се разреши този неимоверен проблем — тя нямаше никаква представа.

По-добре беше да не си блъска главата, а да насочи мисълта си към обикновени неща като приготвянето на хубава помада за устни. Какво по-подходящо от какаовото масло! Но преди да се заеме с нея, трябваше да направи шоколада.

След като зърната на какаото се изпекат по описания по-горе начин, те се почистват, като се използва сито, за да се отделят шлюпките. Под метатето, в което ще се мелят какаовите зърна, се поставя мангал с разгорена жар и щом камъкът се нагорещи, зърнат започват да се стриват. Тогава се прибавя захарта, която се счуква с дървен чук, и се смилат заедно. След това сместа се разделя на купчинки, от които на ръка се оформят блокчета шоколад, продълговати или кръгли, в зависимост от предпочитанието, и се оставят да изпръхнат. При желание с върха на ножа могат да бъдат отбелязани разделителни линии.

Докато оформяше блокчета, на Тита ѝ стана мъчно за детските години, когато нямаше толкова сериозни неприятности. Тогава най-голямата ѝ тревога бе, че вълхвите никога не ѝ донасяха това, което си бе пожелала, тъй като Мама Елена преценяваше вместо нея кое е най-подходящо. Едва преди няколко години узна коя е била причината да получи един-единствен път жадувания подарък — Нача бе спестявала от заплатата си дълго време, за да ѝ купи „малкото кино“, което бе зърнала изложено на витрината на един магазин. Викаха му „малкото кино“, защото представляваше апарат, който прожектираше образи върху стената с помощта на светлина, излъчвана от петролна лампа, и

създаваше ефект като при киното, но истинското му име беше зоотроп. Каква радост изпита, като го видя до обувките си, щом се събуди сутринта. Колко следобеди тя и сестрите ѝ се възхищаваха на върволицата образи, нарисувани върху стъклени пластинки, които се подреждаха в различни и тъй забавни положения. Колко далечни изглеждаха сега онези щастливи дни, когато Нача бе с нея. Нача! Домъчня ѝ за миризмата на супа с фиде, на чилакилес^[3], на чампурадо, на сос, правен в каменно хаванче, на хляб със сметана, на отминали времена. Ненадминати във вечността щяха да останат нейният начин да подправя яденето, нейното атоле, нейните чайове, нейният смях, нейното галене по гърба, начинът, по който си сплиташе косата и как подпъхваше през нощта завивките около Тита, нейните грижи, когато тя се разболееше — готвеше според прищевките ѝ, и как само ѝ разбиваше горещ шоколад! Ако можеше да се озове само за миг в онези времена и да си донесе оттам мъничко от веселието на отминалите дни, за да приготви кравая със същото вдъхновение, което бе изпитвала тогава! Ако можеше след това да го подели и изяде със сестрите си сред шеги и закачки както някога, когато все още тя и Росаура не трябваше да си оспорват любовта на един и същи мъж, когато все още не подозираше, че ще ѝ бъде отказано правото на брак, а Хертрудис не знаеше, че ще избяга от къщи и ще работи в публичен дом, и когато все още вярваше, че ако намери куклата в козунака, всички нейни желаниа ще се сбъднат по чудноват начин, ама буквално всички, които си бе пожелала. Животът я научи, че нещата не са така лесни малко бяха хората, сполучили да осъществят желанията си, независимо от девата — и че извоюването на правото сама да определя своя живот щеше да ѝ струва повече усилия, отколкото можеше да си представи. Тази битка трябваше да води сама и тя тежеше на плещите ѝ. Поне сестра ѝ Хертрудис да беше тук! Но, изглежда, по-вероятно беше мъртвец да възкръсне, отколкото Хертрудис да се завърне вкъщи.

Не бяха получавали вест от нея, след като Николас ѝ бе занесъл дрехите в публичния дом, който тя се готвеше да напусне. Като остави спомените си да изпръхват заедно с последните блокчета шоколад, Тита най-сетне започна да приготвя козуначения кравай.

Продукти:

30 г прясна мая
1/4 кг брашно
8 яйца
1 супена лъжица сол
2 супени лъжици вода от портокалов цвят
1/2 чаена чаша мляко
300 г захар
300 г краве масло
250 г захаросани плодове
1 порцеланова кукла

Начин на приготвяне

С ръка или с вилица маята се разтрошава и се размива в четвърт кило брашно, като по малко се добавя половин чаша хладко мляко. Когато се смесят добре, се замесват леко и се оформя питка, която се оставя да втаса, докато тестото достигне двоен размер. Точно когато Тита оставяше тестото да втасва, в кухнята се появи Росаура. Идваше да я моли да ѝ помогне да изпълни диетата, която Джон ѝ бе предписал. От няколко седмици насам тя имаше сериозни проблеми с храносмилането и страдеше от лош дъх и събиране на газове в стомаха, Росаура се чувстваше толкова потисната от стомашното си разстройство, че дори бе твърдо решила тя и Педро да спят в отделни спални. Това донякъде облекчаваше страданието ѝ, защото можеше да изпусне газове без задръжки. Джон ѝ бе препоръчал да избягва кореноплодни храни и зеленчуци, както и да се занимава с активен физически труд. Последното бе трудно изпълнимо поради прекомерното ѝ надебеляване. Нямахме обяснение защо бе затлъстяла толкова след завръщането си в ранчото, тъй като не бе променила начина си на хранене. Струваше ѝ огромно усилие да помръдне напрацялото си сякаш желатиново тяло. Всички тези беди водеха до редица неблагоприятни последици, а сред тях най-сериозната беше, че с всеки изминал ден Педро се отдалечаваше все повече и повече от нея. Не го винеше — дори тя не можеше да понася зловонието си. И вече не издържаше.

За първи път Росаура повдигаше завесата над тези въпроси, за да ги обсъди с Тита. Призна ѝ, че досега не я е заговорила заради

ревността, която изпитвала. Мислела, че между Тита и Педро съществува подмолна любовна връзка, прикрита от външна изява. Ала сега, когато видяла колко много сестра ѝ обича Джон, а и скоро ще се омъжва за него, тя осъзнала, че е нелепо да продължава да поддържа подобно подозрение. Вярвала, че все още имало време между двете да се установят добри взаимоотношения. Ако трябваше да се каже истината, досега отношенията между Росаура и Тита напомняха вода във врящо олио! Със сълзи на очи Росаура помоли Тита да не храни лоши чувства към нея заради женитбата ѝ с Педро. И поиска нейния съвет как да си възвърне съпруга. Сякаш точно Тита беше тази, която можеше да раздава подобни съвети! С болка Росаура призна, че месеци наред Педро изобщо не я е доближавал с любовни намерения. Определено я отбягвал. Това не ѝ причинявало особена тревога, тъй като Педро поначало не бил настроен към сексуални прекалености. Но напоследък в поведението му тя изцяло прозирала откровено отвращение към нея.

Нещо повече — можела с точност да каже откога, тъй като го помнела ясно. Било през нощта, когато призракт на Мама Елена се появил за първи път. Тя била будна и очаквала Педро да се прибере от разходка. Щом се прибрал обаче, почти не обърнал внимание на разказа ѝ за призрака и бил като вземен-неотнесен. През нощта тя се опитала да го прегърне, но той или бил дълбоко заспал, или се престорил, че спи, и не насърчил желанието ѝ. По-късно тихичко заплакал, тогава тя пък се престорила, че не чува.

Била сигурна, че нейното затлъстяване, къркоренето на червата и лошият ѝ дъх отблъскват Педро все повече с всеки изминал ден, и тя не виждала спасение. Така че сега молела Тита за помощ. Нуждаела се повече от всякога от нея и нямало към кого друг да се обърне. Ден след ден положението се усложнявало. Нямало да понесе хорските приказки, ако Педро я изоставел. Единствената ѝ утеха била, че поне имала дъщеря си Есперанса, задължена да остане завинаги до нея.

Дотук всичко вървеше добре, приказките на Росаура отекнаха дълбоко в съзнанието на Тита, но когато за втори път чу каква съдба се очертава за Есперанса, трябваше да направи свръхусилие, за да не извика на сестра си, че това е най-отвратителното хрумване, което някога е чувала в живота си. Не можеше да подхваща спор точно сега, нямаше да остане и помен от доброто желание, което почувства, да

прости на Росаура за нанесената рана! Вместо да изрази гласно мислите си, Тита обеща на сестра си да ѝ приготви специална диета за отслабване. И любезно ѝ предложи една стара домашна рецепта срещу лошия дъх: „Лошият дъх произлиза от стомаха и за наличието му способстват различни причини. За да се премахне, трябва да се започне с гаргари със солена вода, след което в нея се прибавят няколко капки разтвор от оцет и камфор на прах и се смърка през носа. Заедно с това непрекъснато се дъвчат листа от мента. Ако се изпълнява настойчиво, този курс на лечение може да прочисти и най-зловонния дъх.“

Росаура изказа на Тита своята безкрайна благодарност за помощта и като я помоли за пълна дискретност по този деликатен въпрос, бързо тръгна към градината да откъсне листа от мента. Лицето ѝ излъчваше огромно облекчение. Тита обаче беше съсипана. Какво бе сторила! Как да поправи обидата, която бе нанесла на Росаура, на Педро, на себе си, на Джон? Как щеше да го погледне в очите след няколко дни, когато щеше да се завърне от пътуването? Джон, човекът, на когото дължеше само благодарности, Джон, който ѝ помогна да си възвърне разсъдъка, Джон, който ѝ показва пътя към свободата.

Джон — спокойствието, вътрешният мир, разумността. Истина бе, че той не заслужаваше това! Какво да му каже, какво да направи? Сега-засега най-добре беше да продължи с приготвянето на краваи, тъй като тестото, което бе оставила да втаса, докато разговаряше с Росаура, вече бе готово за следващата обработка.

От останалия килограм брашно върху масата се оформя кладенче. В средата му се сипват всички необходими продукти и се замесва тесто, като се започне от центъра и постепенно се добавя по малко брашно, докато се смеси цялото. Прибавя се втасващото тесто, след като е достигнало двоен размер, и се меси, докато се получи хомогенна маса, която с лекота се отлепва от ръцете. Остъргват се и също се омесват всички полепнали по масата остатъци. Тестото се изсипва в предварително намазана с масло тава. Покрива се с месал и се чака отново да се надигне двойно. Трябва да се държи сметка, че обикновено на тестото са необходими два часа, за да удвои обема си, и че това следва да се повтори три пъти, преди то да се сложи във фурната.

Докато Тита покриваше с месала тавата, където остави тестото да втаса, силен порив на вятъра блъсна и широко отвори вратата, та мразовитият въздух нахлу в кухнята. Месалът полетя във вихъра и по гърба на Тита премина ледена тръпка. Тя се обърна и поразена, се намери лице в лице с Мама Елена, която я прониза с поглед.

— Много пъти те предупреждавах да не припарваш до Педро. Защо го направи?

— Опитах, мамичко, но...

— Грънци си опитала! Това, което направи, на нищо не прилича! Забрави всякакъв морал, уважение и благоприличие. Не струваш пукната пара, ти си никаквица неспособна дори на себеуважение. Ти опетни името на цялото ми семейство, от прадедите ми чак до това прокълнато същество, което носиш в утробата си!

— Не! Детето ми не е прокълнато!

— Прокълнато е! Аз го проклинам! И него, и тебе, навеки!

— Недейте, моля ви!

Ченча влезе в кухнята и това накара Мама Елена да се обърне и да излезе през вратата, откъдето бе влязла.

— Затвори вратата, дете. Не те ли полази студ? Напоследък съвсем си отнесена. Кво ти е на сърцето?

Нищо. Освен че ѝ закъсняваше с един месец менструацията и мислеше, че е бременна; че трябва да го съобщи на Джон, когато се върне да се жени за нея, за да развалят сватбата; че трябва да напусне ранчото, ако иска да роди детето си без скандали, и че трябва да се откаже завинаги от Педро, тъй като не може да продължава да наранява Росаура.

Само това ѝ беше на сърцето! Но не можеше да го каже. Каквато клюкарка беше Ченча, на следващия ден цялото село щеше да узнае. Затова предпочете да не отговори и смени темата, като позамаза нещата по подобие на Ченча, щом нещо не ѝ отърваше.

— Олеле! Тестото е бухнало! Остави ме да довърша кравая, иначе нощта ще ни свари, а ние ще сме до кривата круша.

Тестото все още не беше стигнало ръба на тавата, в която го бе оставила, но това беше идеалният претекст да отвлече вниманието на Ченча в друга посока.

Когато тестото удвои обема си за втори път, то се изсипва на масата и се разточва на дебел лист. По желание може да се поръси с

нарязани на парченца захаросани плодове. Ако ли не, слага се само, напосоки, малката порцеланова кукла. Листът се навива на руло, а двата му края се срещат и се застъпва). След това рулото се поставя със застъпените краища надолу върху намазана с масло и поръсена с брашно плоча за печене. Оформя се в пръстен, като се оставя достатъчно място между пръстена и краищата на плочата за печене, защото тестото още веднъж трябва да удвои големината си. Междувременно се запалва фурната, за да се поддържа благоприятна температура в кухнята, докато козунакът спре да втаса.

Преди да сложи порцелановата кукла в тестото, Тита се загледа дълго в нея. По традиция краваят се разрязва в нощта срещу шести януари и онзи, на когото се падне скритата вътре кукла, поема задължението да направи празненството на втори февруари, когато е Сретение Господне, и от сценката, изобразяваща Рождество, трябва да се махне младенецът Исус. Бяха още съвсем малки, когато този обичай се превърна в един вид съревнование между нея и сестрите ѝ. Смятаха за истинска щастливка онази, която извадеше късмет да вземе куклата. През нощта, стиснала я здраво в двете си ръце, тя можеше да помоли да ѝ се сбъдне някакво желание.

Като изучаваше внимателно изящната формата на куклата, Тита си помисли колко е лесно да пожелаваш разни неща, когато си дете. Тогава те изглеждат постижими. Ала щом пораснеш, си даваш сметка за всичко, което човек не бива да пожелава, защото е забранено, грешно. Неблагоприлично.

Но какво значи благоприличие? Да се отречеш от онова, което истински искаш? Да не бе никога пораствала, никога да не бе познавала Педро, не би била бременна от него. Да бе спряла майка ѝ да я тормози, да изскача от всеки ъгъл срещу нея, за да ѝ изкрещява възмущението си от нейното поведение. Дано Есперанса се омъжи, без Росаура да може да я възпре, и никога да не познае болка и страдание! Дано това дете, ако се наложи, усети в себе си силата, проявена от Хертрудис, като избяга от къщи! Дано Хертрудис се завърне у дома и окаже на Тита подкрепа, от която толкова много се нуждае сега! Произнасяйки мълком тези желания, тя сложи куклата в тестото и го остави върху масата да втаса отново.

Когато козуначеното тесто удвои обема си за трети път, то се украсява със захаросани плодове, намазва се с разбито яйце и се

посипва със захар. Пече се на фурна двайсет минути и се оставя да изстине.

Щом краваят бе готов, Тита помоли Педро да ѝ помогне да го поднесат на масата в трапезарията. Можеше да се обърне към когото и да било, но тя имаше нужда да му говори, без да слушат другите.

— Педро, трябва да ви кажа нещо насаме.

— Лесна работа, защо не отидем в тъмната стая? Там можем да го направим, без да ни безпокои никой. От няколко дни ви чакам да дойдете.

— Точно за тези посещения в тъмната стая имам да ви говоря.

Ченча влезе и прекъсна разговора им, за да съобщи, че Лобови току-що били пристигнали за празненството и че сега само тях чакали, за да разрежат кравая. Тита и Педро нямаха друг избор, освен да отложат разговора и да отнесат кравая в трапезарията, където гостите вече проявяваха нетърпение. Докато прекосяваха коридора, Тита видя майка си, застанала неподвижно до вратата на трапезарията, да ѝ хвърля яростен поглед. Тита се вкамени. Пулке започна да лае срещу Мама Елена, която тръгна заплашително към Тита. Ужасено и объркано, с настръхнала козина на гърба, кучето заотстъпва назад, и края на коридора. То със задна лапа допря месинговия плювалник до саксията с папрат и като се втурни да побегне навън, го събори, а съдържанието му се разхвърча на всички посоки.

Трясъкът привлече вниманието на събралите се дванайсет гости и разтревожени, те наизскачаха в коридора. Педро бе принуден да каже, че напоследък Пулке правел тези необясними неща може би защото старее, но нямало нищо обезпокоително. Все пак Пакита Лобо забеляза, че Тита сякаш всеки миг ще припадне. Тя помоли някой друг да помогне на Педро да отнесе кравая в трапезарията, тъй като ѝ се струвало, че Тита е твърде неразположена. Хвана я и я въведе и гостната. Там я накара да вдъхне амоняк и скоро тя се съвзе напълно. Решиха да минат в трапезарията. Но за момент Пакита задържа Тита и я попита:

— Добре ли си вече? Виждам, че все още се чувстваш замаяна, а и този твой поглед! Ако не знаех отлично, че си благовъзпитано момиче, щях да се закълна, че си бременна.

Като се опитваше да изглежда непринудена, Тита ѝ отговори през смях:

— Бременна? Само на вас може да хрумне! И какво общо има с това погледът ми?

— Мога да позная по очите на жената минутата, когато е забременяла.

Тита бе благодарна на Пулке, който отново я спаси от неловко положение — невероятна врява, която избухна на двора, я освободи от задължението да продължи разговора с Пакита. Освен лая на Пулке тя дочу тропот на галопиращи коне. Всички гости вече бяха в къщата. Кой можеше да бъде в този час? Тита изтича до вратата, отвори я и видя как Пулке подскочи от радост пред човека, предвождащ отряд революционери. Когато се приближиха достатъчно, можа да различи, че начело на войниците не е друг, а сестра ѝ Хертрудис. До нея яздеше мъжът, който я бе отвякъл преди години — Хуан Алехандрес, сега генерал. Хертрудис слезе от коня си и — сякаш не бе изминало толкова време! — каза свойски, че понеже в този ден, както си знаела, разрязват кравая, тя се отбила за чаша прясно бит шоколад. Дълбоко развълнувана, Тита я прегърна и я поведе направо към трапезарията, за да удовлетвори желанието ѝ. В този дом правеха шоколад както никъде другаде, тъй като придаваха голямо значение на всеки момент от приготвянето, от обработката на зърната до разбиването на горещия шоколад — още една тънка процедура. Едно неумело разбиване може да превърне шоколад с отлично качество в отвратителна напитка — недоварена, преварена или прекалено гъста, дори загоряла.

Съществува много прост начин за избягване на гореспоменатите злополучия — блокчето шоколад се загрява с вода. Количеството вода трябва да е малко повече от необходимото да се напълнят предвидените чаши. Веднага щом водата заври, се отстранява от огъня и се пристъпва към ръчно разбиване, докато шоколадът се разтвори напълно и се получи хомогенна смес. След това се връща на огъня. Когато отново заври и започне да се надига, сместа се отмества повторно. После отново се слага на печката, за да заври за трети път. Пак се оттегля от огъня и се бие. Половината от напитката се отсипва в каната за сервиране, а останалата част се бие още, преди да се прелее в съда така, че най-отгоре да се образува гъста пяна. Горещ шоколад може да се приготви и с мляко вместо с вода, но в този случай с достатъчно да възври веднъж, както при повторно загриване само се

разбива, за да не стане прекалено гъст. Приготвена с вода, шоколадената напитка е по-лека за стомаха от направената с мляко.

Хертрудис притваряше очи всеки път, когато отпиваше от чашата с горещ шоколад. Животът щеше да е много по-хубав, ако човек можеше да пренесе, където пожелае миризмите и вкусовете на ястията от майчиния си дом. Е, това вече не беше майчината къща. Майка и бе умряла, без тя да узнае.

Почувства истинска скръб, когато Тита ѝ го съобщи. Бе си дошла с намерението да покаже на Мама Елена, че е победила в живота. Беше „генералка“ от революционната армия. Званието генерал бе заслужила с храброст и нямаше равна на бойното поле. Усещаше водачеството в кръвта си и веднъж влязла в армията, тя бързо изкачи различните чинове, докато достигна върха. Нещо повече, връщаше се щастливо омъжена за Хуан. Бяха се срещнали след повече от година и между тях страстта се бе възродила точно такава, каквато я помнеха от деня на първата им среща. Какво повече можеше да желае човек? Как ѝ се искаше да можеше майка ѝ да я види сега, как ѝ се искаше и тя да види майка си, дори само за да ѝ покаже с поглед, че трябва да избърше със салфетката изцапаната си с шоколад уста.

Този шоколад беше приготвен както в отколешните времена.

Хертрудис затвори очи и отправи безмълвна молитва, молейки се да бъдат дадени на Тита дълги години живот, в които все така да изпълнява старите домашни готварски рецепти. Нито тя, нито Росаура знаеха как да ги следват и със смъртта на Тита щеше да умре и историята на семейството. Когато приключиха с вечерята, всички преминаха в гостната и започнаха танците. Салонът бе великолепно осветен от безчет свещи. Хуан остави отлично впечатление у гостите с превъзходните си изпълнения на китара, хармоника и акордеон. Тактуваше му Хертрудис, като потропваше с върха на ботуша си.

Тя го съзерцаваше гордо от другия край на салона, наобиколена от обожатели, които я засипваха с въпроси за участието ѝ в революцията. Пушейки цигара, Хертрудис съвсем непринудено ги угощаваше с фантастични истории и небивалици от битките, в които се бе подвизавала. Накара ги да зяпнат с уста, когато им заговори за първия разстрел, командван от нея, но не можа да се въздържи, прекъсна разказа и отлетя в средата на салона, за да затанцува

грациозно под звуците на полката „Хесусита в Чиуауа“, която Хуан майсторски свиреше на акордеон.

Без да се притеснява, тя излеко повдигаше полата си над коленете.

Този маниер предизвика коментари сред скандализираните присъстващи жени.

Росаура прошепна в ухото на Тита:

— Нямам представа откъде се е взело у Хертрудис такова чувство за ритъм. Мама не обичаше да танцува, а казват, че и татко не го е бивало в това отношение.

В отговор Тита вдигна рамене, макар и да знаеше чудесно откъде Хертрудис бе наследила както чувството си за ритъм, така и някои други неща. Мислеше да отнесе тайната със себе си в гроба, но не стана така. На следващата година Хертрудис роди мулатче.

Хуан побесня и заплаши, че ще я напусне. Не можеше да ѝ прости, че се е върнала към стария си начин на живот. Тогава Тита, за да спаси брака им, разказа всичко. Тя за щастие не се бе осмелила да изгори писмата, запечатали „черното минало“ на майка ѝ, и сега те послужиха по безупречен начин да се докаже невинността на Хертрудис.

Така или иначе, Хуан понесе тежък удар, но те все пак не се разделиха, нещо повече — заживяха навеки неразделни и може да се каже, че бяха щастливи.

Тита знаеше защо Хертрудис има чувство за ритъм, но също и защо се провали бракът на Росаура, както и защо самата тя бе бременна.

Сега тя искаше да знае кое е най-доброто разрешение. Това беше най-важното. Добре е, че вече имаше на кого да довери проблемите си. Надяваше се, че Хертрудис ще остане в ранчото достатъчно дълго, за да чуе цялата история и да ѝ даде някакъв съвет. В замяна на това пък Ченча желаше тъкмо обратното — тя просто фучеше заради Хертрудис, е, не точно заради нея, но заради работата, която ѝ се отвори около войниците. Вместо да се забавлява и радва на празненството, в тези часове на нощта тя трябваше да опъва огромна маса на двора и да приготвя горещ шоколад за петдесетимата мъже от отряда ѝ.

[1] Соконуско, Маракайбо — области, известни с добива на висококачествено какао, съответно в Мексико и Венесуела. — Б.пр. ↑

[2] Соконуско, Маракайбо — области, известни с добива на висококачествено какао, съответно в Мексико и Венесуела. — Б.пр. ↑

[3] Чилакилес — ястие от тортили с пикантен сос от чушки. — Б.пр. ↑

ГЛАВА ДЕСЕТА ОКТОМВРИ

СИРОПИРАНИ СЛАДКИ СЪС СМЕТАНА

/Торехас де натас/

Продукти:

1 чаена чаша сметана

6 яйца, канела, сироп

Начин на приготвяне:

Яйцата се счупват и се отделят белтъците. Шестте жълтъка се разбиват със сметаната, докато сместа стане пухкава. После се изсипва в предварително намазана с масло глинена тава с такъв размер, че приготвената смес да не бъде по-висока от един пръст. Поставя се на много слаб огън и се оставя да се сгъсти.

Тита приготвяше торехас де натас по специална молба на Хертрудис, тъй като това беше любимият ѝ десерт. Бе изтекла много вода, откакто бе яла такива сметанени сладки за последен път, и искаше пак да ги опита, преди да напусне на следващия ден ранчото. Остана у дома само седмица, но и това време беше далеч по-дълго, отколкото бе предвидила. Докато Хертрудис нанасяше маслото върху тавата, в която Тита щеше да изсипе разбития крем, тя не преставаше да говори. Имаше да ѝ разказва толкова много неща, че можеше да говори, без да спира, денонощно, в продължение на месеци. Тита я слушаше с голям интерес. Нещо повече, страхуваше се да не я прекъсне, защото тогава щеше да дойде нейният ред. Знаеше, че днес е последният ден, в който можеше да сподели с Хертрудис затрудненията си, и въпреки че изгаряше от желание да свали товара от

плещите си, като се изповяда пред сестра си, тя се безпокоеше как Хертрудис ще приеме нещата и как ще се отнесе към нея.

Нагърбването с допълнителна работа около пребиваването на Хертрудис и бойците ѝ в ранчото по-скоро носеше на Тита истинско спокойствие. При толкова много хора из къщата и дворовете беше невъзможно да разговаря с Педро, камо ли да се среща с него в тъмната стая. Това облекчаваше Тита, защото още не се чувстваше готова — искаше внимателно да анализира възможните изходи от проблема с нейната бременност и да стигне до някакво решение. От едната страна бяха тя и Педро, от другата, в напълно неизгодна позиция — сестра ѝ. Росаура нямаше силен характер, за нея беше важно как я възприемат в обществото, освен това не успя да се справи ни най-малко със своя тежък проблем и беше все така дебела и с неприятен дъх въпреки лекарството, което Тита ѝ даде. Какво щеше да стане, ако Педро я изостави заради Тита? Нима можеше да нарани нещо повече Росаура? Ами с Есперанса какво щеше да се случи?

— Додявам ти с бъбренето си, нали?

— Разбира се, че не, Хертрудис. Защо говориш така?

— Защото се бе отнесла надалеч. Кажете ми, какво ти има? Заради Педро е, нали?

— Да.

— Ако продължаваш да го обичаш, как ще се жениш за Джон?

— Няма да се женя за него, не мога.

Тита прегърна Хертрудис и тихо заплака на рамото ѝ.

Хертрудис я милваше нежно по косата, но същевременно не изпускаше от очи сладкиша върху огъня. Щеше да е жалко да не го опита. Когато бе на ръба да загори, тя се отскубна от Тита и каза мило:

— Само позволи да махна това от печката и ей сегичка ще продължиш да си плачеш. Става ли?

Това разсмя Тита. Хертрудис, изглежда, повече се безпокоеше за съдбата на десерта си, отколкото за нейната. Беше разбираемо, защото тя нямаше представа колко сериозно е състоянието на сестра ѝ, а и в момента просто ѝ премаляваше за торехас. Като изтри сълзите си, Тита сама дръпна тавата от огъня, защото Хертрудис си опари ръката, щом опита да го направи.

След като сгъстеният яйчен крем изстине, нарязва се на малки квадратчета с размер, който не го прави много ронлив. Отделно се

разбиват белтъците, в белтъчния крем се топват кубчетата яйчен крем и се изпържват в олио. Накрая се заливат със сироп и се поръсват със смляна канела.

Докато парченцата яйчен крем се охлаждаха, за да са готови да бъдат потопени в белтъците, Тита сподели грижите си с Хертрудис. Първо каза колко напрегнат усеща корема си, та не може да закопчава роклите и полите си. Описа ѝ как при събуждане сутрин ѝ се вие свят и ѝ се повръща. Как гърдите я болят така, че не позволяват да се пипнат. И накрая спомена с неохота, че може би, кой знае, навярно, изглежда, всичко това е така, защото тя е малко нещо бременна. Хертрудис я изслуша спокойно, без да се впечатли нито за миг. По време на революцията тя се бе нагледала и наслушала на далеч по-страшни неща.

— Росаура знае ли?

— Не и нямам представа какво би направила, ако научи истината.

— Истината! Истината! Виж, Тита, най-истинската истина е, че истината не съществува тя се определи от гледната точка на човека. Например в твоя случай истината може да бъде, че Росаура се омъжи за Педро, без да ѝ пука, че вие се обичате истински. Да лъжа нещо?

— Да, но сега тя му е съпругата, не аз.

— Какво значение има? Женитбата промени ли нещо между вас с Педро? Промени ли вашите истински чувства?

— Не.

— Наистина не, нали? И ясно защо! Защото вашата любов е една от най-истинските истини, които съм виждала през живота си. Но и Педро, и ти сте направили грешка, като сте се опитвали да пазите тази истина в тайна, макар че имате още време. Виж, мама вече е покойница и Божия истина е, че тя не би изслушала никакви обяснения, но Росаура е различна, тя чудесно знае истината и трябва да я разбере, нещо повече — мисля, че дълбоко в себе си тя винаги я е разбирала. Тъй че вие нямате избор, освен да застанете зад тази истина, и точка.

— Съветваш ме да говоря с нея?

— Виж какво, докато ти обяснявам какво бих сторила на твое място, защо не приготвиш сироп за моите торехас? За да вървим напред, защото истина е, че вече закъсняваме.

Тита се вслуша в подканата и започна да приготвя сиропа, без да изпуска и дума от това, което сестра ѝ говореше. Хертрудис седеше с лице към вратата, която водеше към задния двор. Тита беше от другата страна на масата, с гръб към тази врата, така че ѝ бе невъзможно да види как Педро, понесъл чувал с боб за храна на войниците, приближава към кухнята. Тогава Хертрудис, благодарение на опита си, натрупан по бойните полета, направи стратегически ход изчисли времето, необходимо на Педро да стигне до прага, и в точния момент изстреля следните думи:

— ... И мисля, че е добре Педро да знае, че очакваш дете от него.

Съвършено нападение — между очите! Поразен, Педро изпусна чувала. Той умираше от любов по Тита. Изненадана, тя се обърна и видя Педро, кой го я гледаше, развълнуван до сълзи.

— Педро, какво съвпадение! Сестра ми тъкмо има нещо да ви каже. Защо не отидете да си поприказвате в градината, докато аз приключа със сиропа?

Тита не знаеше дали да нахока Хертрудис, или да ѝ благодари за това вмешателство. По-късно щеше да се обясни с нея, но точно сега нямаше друг избор, освен да говори с Педро. Мълчаливо тя връчи на Хертрудис гърнето, което държеше и в което бе започнала да приготвя сиропа, измъкна от чекмеджето на масата смачкан лист с рецептата и го остави на Хертрудис, в случай че ѝ е необходим. После излезе от кухнята, последвана от Педро.

Хертрудис се нуждаеше от рецептата, без нея беше загубена! Тя я изчете внимателно, като се опитваше да се придържа към писаното:

„Разбива се един белтък в половин квартильо вода за всеки две либри захар (кристална или парче нерафинирана) или буца захар, или два белтъка в един квартильо вода за пет либри захар, като се спазва същата пропорция за по-големи или по-малки количества. Сместа се слага да заври, докато се надигне три пъти. Кипенето се успокоява с малко студена вода, която се сипва всеки път, когато сиропът започне да се надига. Сетне се сваля от печката, оставя се да почива и се обира пяната. След това пак се постави да заври, като се добавя малко вода, както и парченце портокалова кора, анасон и карамфил на вкус. Отново се обира пяната и когато сиропът достигне такава гъстота, че да образува топчица, се прецежда през сито или опънато върху кръжило парче лен.“ Хертрудис прочете рецептата, сякаш четеше

йероглифи. Тя не знаеше за какво става въпрос, когато се каже пет либри захар, един квартильо вода или пък „да образува топчица“. Чувстваше, че още малко, и мозъкът ѝ ще стане на топчица! Отправи се към двора да търси Ченча да помага.

Ченча тъкмо сервираше боб на сборището мъже на петата маса. Беше последната маса, но веднага щом приключеше с нея, трябваше да е готова за следващата, тъй като революционерите, които получаваха за закуска своите нищожни порции на първата маса, се връщаха да обядват, и така нататък, и така нататък до десет часа вечерта, когато тя сервираше вечерята на последната маса. По този начин беше напълно обяснимо защо е ужасно гневна и раздражителна с всеки, доближил се да я помоли да свърши някаква допълнителна работа. Не направи изключение и за Хертрудис, въпреки че беше Генералка, и безцеремонно я отрязва. Нямаше нищо общо с нейната войска и не бе наложително да ѝ се подчинява безпрекословно както мъжете, които командваше.

Тогава Хертрудис изпита изкушение да се обърне към сестра си, но разумът ѝ надделя. Не можеше по никакъв начин да безпокои Тита и Педро в този може би най-решителен момент в живота им.

Тита вървеше бавно между овошките в градината и уханието на портокалов цвят се смесваше с аромата на жасмин, който винаги се излъчваше от тялото ѝ. Педро държеше с безмерна нежност ръката ѝ.

— Защо не сте ми казали?

— Първо исках да реша какво да правя.

— Решихте ли?

— Не.

— Мисля, че е по-добре да знаете, преди да вземете решение, че да имам дете от вас за мен е най-голямото щастие, което може да ми се случи. А за да му се насладим истински, ще се радвам да заминем някъде, далеч оттук.

— Не можем да мислим за себе си, на този свят съществуват също и Росаура, и Есперанса. Какво ще стане с тях?

Педро нямаше готов отговор. Досега не беше помислял за тях, а, честно казано, не искаше да ги наранява, нито да се лиши от дъщеричката си. Сигурно съществуваше удобно за всички решение. Трябваше да го измисли. Поне в едно нещо беше сигурен: Тита нямаше да напусне ранчото с Джон Браун.

Шумът зад тях ги накара да подскочат — някой тичаше отзад. Педро пусна ръката на Тита и се обърна да види кой е. Беше Пулке, комуто бяха омръзнали виковете на Хертрудис в кухнята и търсеше по-добро място да подремне. Все пак решиха да отложат разговора за по-късно. Къщата гъмжеше от хора и беше рисковано да обсъждат личните си неща.

В кухнята Хертрудис не отбелязваше никакъв успех, независимо какви заповеди даваше на сержант Тревиньо да направи сиропа така, както тя искаше. Вече съжаляваше, че изобщо е поверила на Тревиньо подобна отговорна мисия, но когато преди това тя попита група бунтовници кой от тях знае какво ще рече една либра, именно Тревиньо изстреля отговора, че една либра е 460 грама, а един куартильо е равен на четвърт литър. Тогава тя отсъди, че той има големи познания за готварското изкуство, но се оказа, че не е така.

Наистина му беше за първи път да се проваля и нещо, което тя му поверяваше. Хертрудис си спомни случая, когато той трябваше да разкрие внедрен и частта ѝ шпионин.

Една жена боец, любовница на шпионина, бе научила за неговата дейност, но преди да успее да го издаде, той я бе застрелял, без да му мигне окото. Хертрудис се завръщаше от реката, бе се къпала и я намери да агонизира. Жената успя да простене как да го разпознаят. Предателят имал червена бенка във формата на паяк от вътрешната страна на бедрото.

Хертрудис не можеше да огледа всички мъже в армията си не само защото това щеше да бъде изтълкувано по особен начин, но и защото предателят щеше да заподозре и да забегне, преди да се доберат до него. Така че тя повери мисията на Тревиньо. Но и за него задачата не беше лесна. Това, което щяха да си помислят за него, беше още по-лошо от онова, което щяха да си помислят за нея, ако започнеше да наднича между чатала на всички мъже. И тогава Тревиньо търпеливо изчака да се добере до Салтильо.

Още щом влязоха в града, на мига се посвети на задачата да обиколи един по един бардаците там и да покори сърцето на всяка една проститутка, като използваше бог знае какви свои дарби. Най-съществената измежду тях все пак беше, че Тревиньо се отнасяше с проститутките като с дами и ги караше да се чувстват кралици. Беше галантен и възпитан и докато правеше любов, им рецитираше куплети

и цели стихотворения. До една паднаха, оплетени в мрежите му, и дори бяха готови да работят за каузата на революцията.

И така, в разстояние само на три дни той успя да разкрие предателя с помощта на своите приятелки курвите и да му заложил капан. В един публичен дом предателят влезе в стаята на изрусена блондинка е прякор „Фуклата“, а Тревиньо го очакваше зад вратата.

Тревиньо затвори е ритник вратата и тогава в безпрецедентна проява на жестокост ликвидира предателя, като го би до смърт. А щом в него не остана и капчица живот, отрязва тестикулите му с нож.

Когато Хертрудис попита защо го бе убил с такава ярост, вместо да му тегли куршума, той отговори, че било акт на отмъщение. Преди години мъж с червена бенка във формата на паяк на бедрото изнасилвил майка му и сестра му, която му се изповядала, преди да умре. По този начин Тревиньо бе възстановил честта на семейството си. Това бе единствената жестокост, проявена от него някога, инак бе човек изтънчен и елегантен дори когато убиваше. Той винаги го правеше със съвършено достойнство. След залавянето на шпионина на Тревиньо му излезе славата на голям женкар. Което и не беше далеч от истината, въпреки че Хертрудис си оставаше любовта на неговия живот. С години се трепеше да покори сърцето ѝ — без успех, но и без да губи надежда, докато тя не срещна отново Хуан. Тогава Тревиньо разбра, че я е загубил завинаги. Сега ѝ служеше само като куче пазач, охранявайки тила ѝ, без да я изпуска за секунда от очи.

На бойното поле той беше един от най-добрите ѝ войници, но в кухнята не ставаше за нищо. Въпреки това на Хертрудис ѝ бе мъчно да го изхвърли оттам, тъй като Тревиньо беше много чувствителен и когато тя го порицаваше за нещо, той винаги се напиваше до козирката. Така че трябваше да се примири с грешката си, като избра него за помощник, и да опита да се справи колкото може по-добре. Двамата прочетоха отново най-внимателно и дума по дума споменатата рецепта, напъвайки се да схванат смисъла „Ако сиропът трябва да се избистри, както се налага за подслаждане на ликьори, след като горните процедури бъдат изпълнени, тенджерата или гърнето със сироп се накланя и се оставя известно време да постои, после се прецежда или което е същото, се отделя от утайката с възможно най-малко разклащане.“

В рецептата не се обясняваше какво означава „да образува топчица“, така че Хертрудис заповяда на сержанта да търси отговор в дебелия готварски том, оставен върху шкафа.

Тревиньо полагаше големи усилия да намерят нужната информация, но тъй като почти не знаеше да четете, прокарваше бавно пръст по думите, докато Хертрудис го стрелкаше нетърпеливо с поглед.

— Различават се редица състояния при приготвянето на сиропа: да се тегли на мека нишка, на твърда нишка, в състояние на мека перла, на твърда перла, на стъклен конец, на игла, на втвърдяване и карамелизиране, на мека топчица...

— Най-после! Ето го състоянието на топчица, Генералке!

— Дай да видя, донеси тук!

Вече бях отчаяна. Хертрудис прочете на своя сержант указанията — гладко и на висок глас.

— За да проверите дали сиропът е в състояние на мека топчица, намокрете пръстите си в чаша или кана със студена вода и извадете малко сироп, като веднага ги потопите обратно във водата. Ако след охлаждането сиропът образува топчица, която да се мачка като тесто, значи е сварен до състояние на мека топчица. Разбрано?

— Тъй вярно, поне така мисля, Генералке!

— Ще е по-добре за теб, в противен случай се заклевавам, че ще те изправя на разстрел!

Най-сетне Хертрудис успя да събере цялата необходима й информация, сега оставаше само едно нещо, и то беше сержантът да се справи със сиропа — така в края на краищата тя щеше да яде бленуваните торехас.

Тревиньо оценяваше сериозността на надвисналата над главата му заплаха, ако изпорти нещо, докато вари сиропа на своя началник, така че изпълни поръчението въпреки своята неопитност.

Всички отбелязаха събитието, Тревиньо беше най-щастлив. Той сам занесе на Тита в стаята й торехас, които Хертрудис й пращаше да опита и да получи нейното одобрение. Тита не бе слизала за храна и прекарваше следобеда на легло. Тревиньо влезе при нея и остави сладкишите върху масичката, която тя ползваше, когато се хранеше там вместо в трапезарията. Тя благодари за вниманието и го поздрави, тъй като торехас бяха наистина превъзходни. Тревиньо изрази

съжаление, че Тита е неразположена, иначе с радост щеше да я покани да изиграят едно парче на танците, които се организираха на двора за изпроводяк на Генералката Хертрудис. Тита му отговори, че ще ѝ бъде приятно да танцува с него, стига да реши да слезе на забавата. Тревиньо начаса се оттегли и отиде да се похвали пред целия отряд какво му бе казала Тита.

Веднага щом сержантът излезе, тя си легна отново. Нямахше желание да мърда от стаята, а заради напрежението в корема не можеше да остане дълго време седнала.

Мислеше си колко пъти бе оставяла да кълнят жито, боб, люцерна и други семена и зърна, без изобщо да има представа как се чувстват те, когато израстват и неусетно променят формата си. Сега се възхищаваше на начина, по който разтваряха люспите си и позволяваха на водата да проникне свободно в тях, докато се разпукнат и дадат път на живота. С каква гордост оставяха от сърцевината им да покара първото коренче, с какво смирение приемаха загубата на своята предишна форма, с какво благородство показваха на света листата си. На Тита ѝ се искаше да бъде едно просто семенце и да не трябва да обяснява никому какво се заражда вътре в нея. Да може да показва на света как расте плодоносната ѝ утроба, без да се излага на обществено отритване. Семената нямаха такива грижи и преди всичко нямаха майка, от която да се страхуват, нито пък страх от съдници, които ще ги порицават. Във физическия смисъл Тита вече нямаше майка, но не можеше да се избави от усещането, че всеки миг върху нея от отвъдното ще се стовари някакво чудовищно наказание, издействано от Мама Елена. Това бе познато чувство, приличаше на страха, който изпитваше при готвене, без да спазва дословно рецептите. Винаги беше сигурна, че когато го прави, Мама Елена ще я разкрие и вместо да я поздрави за проявеното творчество, ще я скастри, загдето не спазва правилата. Но тя не можеше да устои на изкушението да престъпи строгите норми, които майка ѝ искаше да наложи в кухнята... и в живота.

Остана да си почива още в леглото, но се надигна, като чу Педро да ѝ прави серенада под прозореца. Тита скочи и го отвори. Как му е хрумнало подобно безразсъдство? Щом го видя, тя разбра отговора. Отдалеч личеше, че е пиян-заян. Застанал до него, Хуан му акомпанираше на китара.

Обзе я паника, надяваше се Росаура вече да е заспала — ако не, щеше да стане скандал.

Вбесена, Мама Елена нахлу в стаята ѝ и викна:

— Видя ли докъде я докара? Ти и Педро сте безсрамници. Ако не искаш в тази къща да се лее кръв, върви там, където не ще можеш да причиниш никому зло, преди да е станало твърде късно.

— Тази, която трябва да си отиде, сте вие. Додея ми да ме мъчите. Оставете ме на спокойствие веднъж и завинаги!

— Не и докато не започнеш да се държиш като добродетелна жена или поне да спазваш приличие!

— Какво разбирате под приличие? Да се държа както вас?

— Да.

— Но аз точно това правя! Да не би вие да нямате незаконна дъщеря?

— Ще бъдеш обречена на вечни мъки затова, че ми държиш тон!

— Не повече от вас!

— Затваряй си устата! Коя си въобразяваш, че си?

— Знам коя съм! Същество, което има пълното право да живее живота си както му харесва. Веднъж завинаги ме оставете на мира, вече не издържам! Мразя ви, винаги съм ви мразела!

Тита бе произнесла магическите думи, които накараха Мама Елена да изчезне завинаги. Властният образ на майка ѝ започна да се смалява и се превърна в светлинка. Докато призракът изчезваше, Тита почувства облекчение в тялото си. Напрежението в корема ѝ и болките в гърдите започнаха да стихват. Мускулите на утробата ѝ се отпуснаха и отвориха път на обилно менструално течение.

Закъсняло с толкова дни, то я освободи от всички грижи. Тя изпусна въздишка на успокоение. Не беше бременна.

Но с това бедите не свършваха. Светлинката, в която се бе превърнал призракът на Мама Елена, трескаво се завъртя.

Проби стъклото на прозореца и се изстреля на двора като подлудял фойерверк. Както си беше пиян, Педро не осъзна опасността. Той стоеше под прозореца на Тита и весело пееше „Звездичка“ от Мануел М. Понсе, заобиколен от неколцина не по-трезви от него революционери. Хертрудис и Хуан също не доловиха приближаващата опасност. Те танцуваха като двойка отскоро влюбени пубертета на светлината на една от многобройните газени лампи, поставени в двора

заради забавата. Изведнъж фойерверкът, въртейки се бясно, се насочи към Педро и светкавично взриви най-близката до него лампа, която избухна и се пръсна на хиляди парчета, и мигновено пламъците от нея обхванаха лицето и тялото му.

Тита, която вземаше мерки да посрещне менструацията си, чу трясъка, а сетне и шумотевицата, последвала нещастния случай. Тя изтича до прозореца, отвори го и видя Педро, превърнат в човешка факла, да тича из целия двор.

Хертрудис тутакси го настигна, с едно дръпване отпра полата на роклята си и го покри с нея, повалийки го на земята.

Тита не разбра как слезе по стълбите, но за двацет секунди се намери до Педро. Хертрудис свалеше тлеещите му дрехи. Педро виеше от болка. Цялото му тяло беше обгоряло. Няколко мъже го повдигнаха внимателно и го отнесоха в стаята му. Тита го бе хванала за ръката — единствената необгорена част от тялото му и не се отделяше от него. Докато се качваха нагоре по стълбите, Росаура отвори вратата на спалнята си.

Тя веднага усети миризмата на изгоряло. Запъти се към стълбите с намерение да слезе долу и да види какво става, и там се натъкна на групата, която носеше Педро, обвит в дим. До него Тита хлипаше неудържимо. На мига Росаура се втурна да помогне на съпруга си. Тита се опита да освободи ръката на Педро, така че Росаура да може да дойде близо до него, но той, обръщайки се за първи път към нея на „ти“, между стенанията си извика:

— Тита, не си отивай, не ме оставяй!

— Няма, Педро, няма.

И Тита отново хвана ръката му. За секунда Росаура и Тита се изгледаха една друга като съпернички. Тогава Росаура разбра, че за нея няма място при тях, върна се в стаята си и заключи след себе си вратата. Не излезе оттам цяла седмица.

Тъй като Тита нито можеше, нито искаше да изостави Педро, тя нареди на Ченча да ѝ донесе огромно количество разбити с олио белтъци, както и добре смлени сурови картофи — най-ефикасните средства срещу изгаряне. Белтъците се нанасят много внимателно с перо върху засегнатите места, повтаря се веднага щом предишният пласт започне да засъхва. След това трябва да се наложат пластири от

смлени сурови картофи, за да отнемат температурата и да облекчат болките.

Цяла нощ Тита прилага тези домашни церове.

Когато поставяше пластир с картофи, тя се вгледа в любимото Педрово лице. Нямаше и следа от гъстите му вежди и дългите мигли. Квадратната му брада сега бе станала овална от подуването. За Тита нямаше значение дали щяха да останат следи от изгарянията, но за Педро може би имаше. Как да предотврати белезите? Нача й даде отговора точно както Утринна светлина го бе дала някога на нея: в случай като този най-доброто лекарство би било на Педро да се наложи кора от дървото тепескоуите. Тита излезе тичешком на двора и въпреки че беше дълбока нощ, събуди Николас и му каза да й намери такава кора от най-добрия знахар в областта. Едва на зазоряване успя да поуспокои болките на Педро, така че той заспа. А тя се възползва от възможността да излезе и да се сбoguва с Хертрудис — навън дочуваше раздвижване и гласове. Хората оседлаваха конете си, готови да потеглят.

Хертрудис надълго приказва с Тита, тя съжаляваше, че не може да остане и да й помогне в нещастията, получила заповед да атакуват Сакатекас. Благодарни на сестра си за щастливите моменти, прекарани с нея, и я посъветва да не се отказва от битката за Педро, а преди да замине й даде рецептата, която жените бойци използвали против забременяване: след всеки интимен акт се прави промивка с преварена вода, в която са разтворени няколко капки оцет. Хуан се приближи и прекъсна разговора им, за да подсети Хертрудис, че е време да тръгват.

Хуан прегърна силно Тита и й каза да предаде на Педро най-добри пожелания за бързо оздравяване. Тита и Хертрудис също се прегърнаха развълнувани. Хертрудис се метна на коня и потегли. Не яздеше сама — със себе си в дисагите отнасяше своето детство, затворено в буркан с торехас де натас.

Тита ги наблюдаваше през сълзи как се отдалечават. Ченча също плачеше, но от радост. Най-после щеше да си отдъхне!

Когато Тита се запъти към къщата, тя чу вика на Ченча:

— Не може да бъде! Те пак идат!

Всъщност наистина изглеждаше сякаш някой от отряда се връщаше в ранчото, но беше трудно да се различи ясно поради праха от копитата на конете.

Като напрегнаха очи, с радост разпознаха кабриолета на Джон. Вече си пристигаше. И Тита се по чувства напълно объркана. Не знаеше какво да направи, нито какво да му каже. От една страна, се преизпълваше от доволство, че го вижда, ала същевременно се чувстваше ужасно, защото трябваше да развали годежа. Джон пристъпи към нея с огромен букет цветя. После я прегърна затрогнат, но когато и целуна, разбра, че нещо в Тита се е променило.

ГЛАВА ЕДИНАЙСЕТА

НОЕМВРИ

БОБ С ЛЮТА ЧУШКА ПО ТЕСКУКАНСКИ

/Фрихолес гордос кон чиле ала тескукана/

Продукти:

боб
свинско
пръжки от сланина
чушка анчо
лук
настъргано сирене
маруля
агвиат^[1]
репички
чушки торначиле
маслини

Начин на приготвяне:

Първо бобът трябва да поври със сода за хляб и след като бъде измит, се слага повторно да ври в нова вода заедно с парченцата свинско и пръжките от сланина.

Тита стана в пет часа сутринта и първото нещо, което направи, бе да сложи боба на огъня.

Днес на обед бяха поканени гости — Джон и леля му Мери, която пристигна от Пенсилвания, само и само да присъства на сватбата на Тита и Джон. Леля Мери бе нетърпелива да се запознае с годеницата на любимия си племенник, но предвид здравословното състояние на Педро, досега такава възможност не се бе отворила. Бяха

изчакали седмица, за да се възстанови, преди да направят официалното посещение. Тита се притесняваше, че не съумя да отклони представянето си тъкмо днес пред лелята на Джон, осемдесетгодишна и пристигнала от толкова далеч единствено за да се срещне с нея. Да приготви добър обед за леля Мери, беше най-малкото, което Тита можеше да направи за старата сладурана и за Джон, но тя лично нямаше какво друго да им предложи, освен съобщението, че не може да се омъжи за Джон. Чувстваше се напълно изчерпана, като голямо блюдо, в което са останали само трохи от превъзходен сладкиш. Потърси хранителни продукти в килера, но веднага се хвърляше на очи, че е опоскан, наистина не бе останало нищо. Посещението на Хертрудис в ранчото се оказа опустошително за всички запаси. Само в хамбара, освен царевица за няколко вкусни тортили намери малко ориз и боб. Но с въображение и желание можеше да се приготви и сваятна храна. Меню от ориз с пържени банани и боб ала тескукана не беше чак толкова лошо нещо.

Тъй като бобът не беше съвсем пресен, този път щеше да му е необходимо повече от обичайното време, за да уври. Затова го сложи на печката отрано. Докато се вареше, тя захвана да чисти чушките от семето и жилките.

След като чушките се изчистят, те се заливат с гореща вода и се оставят да омекнат, сетне се смачкват на пюре.

Докато чушките киснеха във водата, Тита приготви закуската на Педро и му я занесе в стаята.

Той се възстановяваше задоволително от обгарянията. Тита нито за миг не бе изоставяла налагането с кора от тепескоуите и така предотврати по кожата му да останат белези. Джон изцяло одобри лечението. Любопитно беше, че още неговата баба Утринна светлина започнала някога опити с тази кора и от известно време той ги бе възобновил. Педро нетърпеливо чакаше Тита. За бързото му възстановявано помагаха както превъзходните ястия, които тя му носеше всекидневно, така и разговорите му с нея, след като похапнеше. Тази сутрин обаче Тита не разполагаше с време, което да му посвети, защото искаше да стъкми възможно най-добре обедата и за Джон, и Педро с нарастваща ревност поде:

— Това, което трябва да направиш, вместо да го каниш на обед, е да му кажеш веднъж завинаги, че няма да се омъжиш за него, тъй като

очакваш дете от мен.

— Не мога да му кажа такава нещo, Педро.

— Защо? Страх те е да не засегнеш докторчето?

— Не че ме е страх, но ще бъде много нечестно да се отнеса така с Джон, аз му дължа уважение и трябва да изчакам най-подходящия момент за този разговор.

— Ако не го направиш, аз самият ще се заема с това.

— Не, ти няма да му споменаваш нищо, първо, защото не ти разрешавам, и, второ, защото не съм бременна.

— Какво? Какво казваш?

— Това, което помислих за бременност, се оказа просто една нередовност, сега се оправих.

— Аха! Ето какво било. И отказваш да говориш с Джон, защото навярно се чудиш дали да останеш до леглото ми, или да се омъжиш за него, нали така? Вече нищо не те свързва с нещастния болник.

Тита не можеше да си обясни поведението на Педро, той приличаше на малко, раздразнително дете. Говореше така, сякаш щеше да остане прикован на легло цял живот, а всъщност това нямаше да трае дълго — съвсем скоро щеше да се излекува напълно. Без съмнение нещастният случай бе нанесъл поражение на ума му. Може би главата му бе изпълнена с дима, който се носеше от тялото му, докато гореше, и точно както прегорелият хляб променя неприятно миризмата на целия дом, така опушеният му мозък раждаше тези черни мисли, превръщайки обикновено неговите любезни думи в непоносими. Не беше възможно да се съмнява в нея, нито съзнателно да се държи по начин, обратен на онова, което винаги бе направлявало отношението му към другите — неговата почтеност.

Тита напусна стаята объркана и преди още да е затворила вратата, Педро извика след нея, че нямало нужда да се връща да му носи обeда, а да изпратела Ченча, та да разполагала с колкото си иска време, за да се види с Джон.

Ядосана, Тита влезе в кухнята и седна да закуси, не го бе направила по-рано, защото първата ѝ мисъл беше да се погрижи за Педро, а едва след това да се заеме с всекидневната работа — и за какво? За да може Педро да я обижда с всичко, което говори и прави, без изобщо да се съобразява с чувствата ѝ.

Той решително се бе превърнал в чудовище на егоизма и ревността.

Пригответи си малко чилакилес и седна на кухненската маса да яде. Не обичаше да се храни сама, но напоследък ѝ се налагаше, тъй като Педро не можеше да става от леглото, Росаура пък не напускаше своето, стоеше затворена в спалнята си и, изглежда, живееше от въздуха, защото не приемаше никаква храна, а Ченча роди първото си дете и взе няколко дни почивка.

Ето защо чилакилес не бяха толкова вкусни както обикновено — поради липса на компания. Тя чу нечий стъпки. Вратата на кухнята се отвори и на прага застана Росаура.

Тита се изуми от вида ѝ: бе станала толкова тънка, каквато беше в моминските си години. Само след седмица глад! Изглеждаше невъзможно да е загубила трийсет килограма едва за седем дни, но така беше. Същото ѝ се беше случило, когато отидоха да живеят в Сан Антонио: отслабна много бързо, но бе достатъчно да се завърне в ранчото и отново надебеля!

Росаура, надменна, влезе и седна пред Тита. Беше дошло време да се изправи срещу сестра си, но нямаше да е Тита тази, която да започне разправията. Тя отмести чинията си, отпи от кафето и започна внимателно да отчупва краищата на тортилите, с които бе сготвила чилакилес.

Имаха навика да режат краищата на тортилите, които ядяха, за да ги хвърлят на кокошките. Натрошаваха и средата на белия хляб по същата причина. Росаура и Тита се втрениха една в друга и очите им все още бяха впити едни в други, когато Росаура започна.

— Мисля, че ти и аз си дължим един разговор, не си ли съгласна?

— Да, разбира се, че съм съгласна. Дължим си го, и то от момента, когато ти се омъжи за моя годеник.

— Е, щом искаш, да започнем оттам. На теб не ти беше позволено да имаш годеник. Нямаше това право.

— Според кого? Според мама или според теб?

— Според семейната традиция, която ти наруши.

— И ще продължавам да я нарушавам колкото и пъти да се наложи, докато тази проклета традиция не се съобрази с мен. Аз имах

същото право да се омъжа като теб, а ти беше тази, която имаше право да застане между двама души, дълбоко влюбени един в друг.

— Е, не чак толкова дълбоко. Видя, че Педро при най-малката възможност те замени с мен. Аз се омъжих за него, защото той го поиска, и ако ти имаше поне малко гордост, щеше завинаги да го забравиш.

— За твое сведение той се ожени за теб единствено за да бъде близо до мен. Той не те обича и ти го знаеш много добре.

— Виж какво, я по-добре да не ровим в миналото, пет пари не давам какви са били причините, за да се ожени Педро за мен. Факт е, че го е направил. И няма да позволя вие двамата да ме правите на глупачка, добре ли чу? Няма да позволя!

— Никой не възнамерява да те прави на глупачка, Росаура, нищо не разбираш.

— Дрън-дрън! Много добре разбрах каква роля сте ми отредили, когато цялото ранчо те видя как плачеш за Педро и му държиш влюбено ръката. И знаеш ли каква е тази роля? На посмешище! И нека Господ никога не ти прости! Що се отнася до мен, пет пари не давам, че ти и Педро ще горите в пъкъла, загдето се завирате по къшетата да се целувате. Отсега нататък можете да го правите колкото ви скимне. Изобщо не ме засяга, стига никой да не се досеща. Педро ще трябва да намери някоя, с която да го прави, тъй като няма да му позволя и с пръст да ме докосне. Аз имам гордост! Оставям го да си търси такива като теб за свинщините си, но в тази, къща ще продължавам да бъда съпругата. Както и в очите на другите. Защото в деня, в който някой ви хване и аз отново стана за смях на хората, кълна се, че ще съжالياваш.

Крясъците на Росаура бяха съпроводени от непрекъснатия плач на Есперанса. Детето плачеше от доста време и хлиповете му ставаха все по-пронизителни и нетърпими. Сигурно беше гладно. Росаура се надигна бавно, казвайки:

— Отивам да храня дъщеря си. Отсега нататък не желая ти да я храниш, ще я омърсиш. От теб ще получи само лош пример и лош съвет.

— В това можеш да не се съмняваш. Няма да позволя да тровиш дъщеря си с ненормалните идеи на болната си глава. Няма да оставя да й разрушиш живота, като й натрапиш глупава традиция!

— Така ли? И как ще попречиш? Може би си мислиш, че ще те оставя да се навърташ все така около нея, но запомни, малката, това няма да стане. Да си виждала някога на уличници да е позволено да общуват с момичета от почтени семейства?

— Само не ми казвай, че сериозно възприемаш нашето семейство като почтено!

— Моето малко семейство е почтено. И за да продължи да бъде, аз ти забранявам да се доближаваш до дъщеря ми. Или ще сметна за необходимо да те изгоня от къщата, която мама остави на мен. Разбра ли?

Росаура напусна кухнята, за да отиде да нахрани Есперанса, като взе кашичката, която Тита ѝ бе приготвила. Не можеше да стори нищо по-лошо на Тита. Знаеше как да я нарани дълбоко.

Есперанса беше едно от нещата, които Тита най-много обичаше на този свят. Каква мъка изпита! Като отчупи последното парченце тортиля, останало в ръката ѝ, тя пожела с цялото си сърце сестра ѝ да се провали вдън земя. Най-малкото това заслужаваше.

Докато траеше разправията с Росаура, тя бе продължила да чупи парчетата тортиля и неусетно ги натроши съвсем на дребно. Тита ядосано ги сложи в чиния и излезе да ги хвърли на кокошките, като мислеше след това да продължи с приготвянето на боба. Всички възгета за простиране на двора бяха накачени с блестящите от чистота пелени на Есперанса. Те бяха най-красивите бебешки пелени. По цели дни бяха седели да извезват краищата им. Вятърът ги люлееше като вълни от пяна. Тита насила откъсна очи от тях. Ако искаше да приключи с приготвянето на обед, трябваше да забрави, че за първи път детето се хранеше без нея. Тя се върна в кухнята и продължи да се занимава с боба.

Нарязаният лук се пържи в мас. Щом стане златистокафяв, се сипва добре смляна чушката анчо, прибавя се и сол на вкус.

След като се подправи запръжката, идва ред на боба, свинското и пръжките. Забъркват се заедно.

Беше безполезно да се опитва да забрави детето. Като изсипваше боба в тенджерата, Тита си спомни колко много Есперанса обичаше бобена чорба. Слагаше я на скута си, завързваше огромна салфетка на вратлето ѝ и ѝ даваше от чорбата със сребърна лъжичка. Каква радост изпита в деня, когато чу как лъжицата чукна в първото зъбче на

Есперанса. Сега ѝ излизаха още две зъбчета. Тита много внимаваше да не ги закачи, докато я храни. Надяваше се, че и Росаура ще внимава. Но откъде щеше да знае, след като никога не я бе хранила преди! Нямахше да знае и да ѝ приготви банята, като сложи листа от маруля във водата, за да ѝ осигури здрав сън през нощта, не знаеше как да я облича, как да я целува и да я прегръща, нито пък да ѝ пее люлчина песен, както правеше Тита. Помисли си, че ще е най-добре да напусне ранчото. Беше разочарована от Педро; в нейно отсъствие Росаура можеше да започне нов живот, рано или късно и бебето трябваше да привикне истинската му майка да се грижи за него. А продължаваше ли да се привързва към Есперанса все повече и повече, някой ден Тита щеше да страда както за Роберто. Тя нямаше претенции, това не беше нейното семейство и те можеха да я отпратят всеки момент точно толкова лесно, както при чистене на боба се изхвърля попаднало там камъче. В замяна Джон ѝ предлагаше да създаде с него свое семейство, което не би се удало никому да ѝ го отнеме. Той беше чудесен човек и я обичаше много. С течение на времето нямаше да бъде трудно да се влюби дълбоко в него. Тя не можа да продължи размишленията си, защото кокошките започнаха да вдигат голяма врява на двора. Сякаш полудяваха или развиваха хъс на петли за борба. Те се кълвяха една друга, като се опитваха да отмъкнат последните трохи тортиля, останали на земята. Подскачаха и подхвърчаха в безпорядък на всички посоки, нападайки се свирепо. Между тях имаше една, която бе най-голямата напаст, с човката си тя избождаше очите на всяка кокошка, която докопаше, и пръскаше с кръв белите пелени на Есперанса. Поразена, се опита да ги разтърве, като им хвърли ведро вода. Това обаче ги настърви още повече и борбата достигна връхната си точка. Образуваха кръг, в който се преследваха неистово една друга. Но скоро кокошките неизбежно бяха хванати в капана на силата, която сами произвеждаха в лудата си гонитба, и вече не можеха да се откопчат от хаоса от пера, кръв и прах, завихрил се все по-силно и по-силно, докато не се превърна в мощно торнадо, помитащо всичко по пътя си, започвайки от най-близките цели — в случая пелените на Есперанса, прострени на въжетата в двора. Тита се опита да спаси няколко пелени, но като отиде да ги вземе, самата тя бе пометена от силата на мощния въртоп, която я повдигна на няколко метра височина и я завъртя в три адски орбити сред яростта на клюновете на разярените птици, преди

да я запрати в другия край на двора, където тя се строполи като чувал с картофи.

Тита остана просната ничком на земята. Не смееше да помръдне. Ако отново я повлечеше вихрушката, кокошките щяха да ѝ изкълват очите. Постепенно кокошият ураган започна да дълбае дупки на двора и проби кладенец, толкова дълбок, че през него повечето кокошки изчезнаха от лицето на земята, сякаш погълнати от нея. След битката оцеляха само три, оскубани и еднооки. И нито една пелена.

Тита отупа прахта от себе си и огледа двора: от кокошките нямаше и помен. Но тя се тревожеше повече за изчезналите пеленки, които бе бродирала с толкова любов. Трябваше веднага да бъдат заменени с нови. Е, ако си помисли, това не беше нейна грижа; Росаура ѝ каза, че не желае повече да я вижда да се навърта около Есперанса, нали така? Нека тогава тя си гледа своята работа. Тита ще си гледа нейната, която в момента беше да сготви за Джон и леля Мери.

Тя влезе в кухнята и се зае да сготви боба, но каква бе изненадата ѝ, като видя, че не беше сварен, въпреки че дълги часове бе оставен на огъня.

Нещо странно се случваше. Тита си спомни как Нача винаги казваше, че когато хората се карат, докато приготвят тамалес, те остават сурови. Можело да минат много дни и те пак да си останели сурови, защото тамалес били ядосани. В такъв случай трябвало да им се пее, тогава те щели да се утешат и да се опекаат. Тита предположи, че същото се е случило с боба, станал свидетел на кавгата ѝ с Росаура. Значи трябваше да подобри настроението си и да изпее на боба песен, пълна с любов, тъй като разполагаше със съвсем малко време, за да досготви храната за гостите си.

За целта най-доброто нещо беше да се помъчи да си спомни някакъв миг, в който бе изпитала огромна радост, и да го изживее отново, пеейки. Затвори очи и подхвана думите на един валс: „Щастлива съм, откакто те намерих, отдадох любовта си на теб и душата си погубих...“ Съзнанието ѝ прекосиха сцени от първата ѝ среща с Педро в тъмната стая, страстта, с която той бе разкъсал дрехите ѝ и караше плътта под кожата ѝ да изгаря при допира на пламенните му ръце. Кръвта завря във вените ѝ. Сърцето ѝ закипя от страст. Много бавно безумието отстъпи и даде път на безкрайната нежност, която успя да успокои развълнуваните им души.

Докато Тита пееше, бобената чорба вреше като щура. Бобените зърна позволиха на течността, в която плуваха, да проникне в тях и набъбнаха почти до пръсване. Когато Тита отвори очи и взе едно зърно да го опита, видя, че сега бобът бе сварен идеално. Това щеше да ѝ осигури достатъчно време, за да се приготви и тя за леля Мери. Щастлива от живота, Тита излезе от кухнята и отиде в спалнята си, за да се издокара. Първото нещо, което трябваше да извърши, бе да си измие зъбите, от търкалянето по земята, когато бе повалена от кокошата вихрушка — те бяха пълни с пръст. Тя взе малко прах за зъби и започна да ги търка яростно.

Бяха се научили да правят този прах в училище. Приготвя се, като се смеси половин унция винен камък, половин унция захар и половин унция кост от сепия, прибавят се две щипки флорентински ирис и кръв от драцена — всички съставки се счукват на прах и се смесват. Учителката Ховита имаше грижата да го приготвя. Тя им беше учителка през три последователни години. Беше дребна и незабележима жена. Помнеха я не толкова с това, на което ги учеше, а защото беше личност. Говореше се, че останала вдовица на осемнайсет години с бебе на ръце. Не пожелала да доведе втори баща на детето и изкарала целия си живот, обречена на безбрачие. Е, кой знае дали бе убедена в своето решение и как то ѝ се бе отразило с течение на годините, но горкото същество бе окончателно откачило. Тя се бореше ден и нощ да обуздае лошите си мисли. Обичаше да казва: „Леността е майка на всички пороци.“ Така че не се спираше да почине и за миг през целия ден. Работеше все повече и спеше все по-малко. Междувременно бъртенето в дома ѝ се оказваше недостатъчно, за да даде покой на духа ѝ, затова тя излизаше на улицата в пет часа сутринта и се залавяше да мете тротоара. Нейният и на съседите. Впоследствие разшири обсега на своята дейност из четири квартала около дома си и така постепенно в кресчендо тя започна да мете цялото Пиедрас Неграс, преди да отиде в училището. Понякога по нея си оставаха полепналите боклуци и учениците ѝ се присмиваха. В огледалото Тита видя, че прилича на учителката си. Може би само поради напъхалите се в косите ѝ пера след въргяването в прахоляка, но все пак тя се ужаси.

В никакъв случай не искаше да се превръща във втора Ховита. Отстрани перата и започна да четка бясно косите си, после слезе да

посрещне Джон и леля Мери, които пристигаха в този момент. Пулке бе оповестил с лай тяхното присъствие.

Тита ги посрещна в гостната. Леля Мери изглеждаше точно както си я беше представила: изискана и приятна възрастна дама. Въпреки годините си бе безукорно наконтена.

Носеше дискретна шапка с цветя в пастелни багри, която подчертаваше белотата на косите ѝ. Ръкавиците бяха в тон с косите ѝ и блестяха с чистотата на снега. Като пристъпваше, тя се подпираше на махагонов бастун със сребърна глава във формата на лебед. Говореше приятно. Лелята остана очарована от Тита и похвали отличния избор на своя племенник, както и перфектния английски на Тита.

Тита извини отсъствието на сестра си, като каза, че е неразположена, и ги покани да минат в трапезарията.

Леля Мери беше очарована от ориза с пържените банани и възхвали до небесата боба.

Преди да се сервира, ястието се посипва с настъргано сирене и се гарнира с крехки листа от маруля, резени агвиат, репички, чушки торначиле и маслини.

Лелята бе привикнала на друг вид храна, но това не ѝ попречи да оцени вкусната гозба на Тита.

— Ммм. Превъзходна е, Тита. Щастливец си ти. Джони, добре ще се храниш отсега нататък, защото, ако говорим истината, Кейти готвеше много лошо. От брака ще наддадеш на тегло.

Джон забеляза, че Тита не е спокойна.

— Има ли ти нещо, Тита?

— Да, но не мога да ти го кажа веднага, леля ти ще се почувства неудобно, ако спрем да говорим на английски.

Джон ѝ отвърна на испански:

— Не се притеснявай, тя е напълно глуха.

— Тогава как разговаря с нас?

— Чете по устните, но не се безпокой, само английски. Освен това, докато се храни, не забелязва никого, така че моля те, кажи ми какво се е случило. Не сме имали време да говорим, а сватбата е след седмица.

— Джон, мисля, че е по-добре да я отменим.

— Но защо?

— Не настоявай да ти го казвам сега.

Тита се усмихна, защото не искаше леля Мери да разбере, че обсъждат деликатен въпрос. В отговор тя също се усмихна, очевидно щастлива, и продължи спокойно да унищожава бобеното блюдо. Беше ясно, че не ѝ се удава да чете по устните на испански. Тита можеше да говори на Джон без опасения. Той се върна на темата.

— Не ме ли обичаш вече?

— Не зная.

Колко трудно ѝ беше на Тита да продължи да говори, като съзря натъжения израз върху лицето на Джон, който той обаче веднага се опита да овладее.

— Докато те нямаше, имах връзка с един мъж, в когото винаги съм била влюбена, и загубих девствеността си. Затова сега не мога вече да се омъжа за тебе.

След дълго мълчание Джон попита:

— Кого обичаш повече — него или мен?

— Не мога да ти отговоря, аз също не знам. Когато не си тук, мисля, че обичам него, но щом те видя всичко се променя. До теб се чувствам спокойна, сигурна... Ала не знам, не знам... Прости ми, че ти говоря всичко това.

Две сълзи потекоха по лицето на Тита. Леля Мери хвана ръката ѝ, дълбоко развълнувана, и каза на английски:

— Колко е хубаво да видиш влюбена жена, която плаче от вълнение. И аз го правех много често в навечерието на сватбата.

Джон си даде сметка, че от тези думи Тита може да избухне в плач и тогава положението щеше да се окаже извън контрол.

Той протегна ръка и взе Титината. После, като се съобразяваше с присъствието на леля Мери, с усмивка на уста рече:

— Тита, за мен няма никакво значение какво си направила, в живота има постъпки, на които не бива да се обръща толкова внимание, ако те не променят същественото. Това, което ми каза, не променя нищо у мен: пак ти повтарям, ще бъда очарован да съм с теб до края на живота си, но искам да прецениш внимателно аз ли съм мъжът за теб, или не. Ако отговорът ти е положителен, след няколко дни ще празнуваме нашата сватба. Ако не, ще бъда първият, който ще поздрави Педро, и ще го помоля да ти отдаде уважението, което заслужаваш.

Думите на Джон не изненадаха Тита, те отразяваха характера му. Онова, което я свари неподготвена, беше, че той знаеше без съмнение кой е неговият съперник — Педро. Не бе предвидила силната му интуиция. Тита повече не можеше да остане на масата. Като се извини, тя изтича на двора, където се наплака на воля. Върна се навреме, за да сервира десерта. Джон стана да ѝ поднесе стола и прояви към нея същата нежност и уважение както винаги. Наистина беше човек за възхищение. Колко ѝ се издигна в очите! И как нарастваха съмненията в сърцето ѝ! Жасминовият шербет, който сервира за десерт, ѝ донесе голямо облекчение. Като го поглъщаше, тялото ѝ се освежаваше, а умът ѝ се проясняваше. Леля Мери полудя за десерта. Никога не си бе представяла, че цветовете на жасмина могат да се използват за ядене. Заинтригувана, поиска да узнае точно как вкъщи да приготви шербет като този. Много бавно, така че лелята да разчита думите по устните ѝ, Тита даде рецептата.

— Жасминовото клонче се начупва и се слага в три кваргилюс вода с половин либра захар, като се разбърква добре. Когато захарта се разтвори напълно, прецедете сместа през опънато парче лен и след това го поставете да се изстуди във формата за приготвяне на шербет.

Останалата част на следобед премина прекрасно. Когато Джон си тръгваше, целуна ръка на Тита и ѝ каза:

— Не искам да те насилвам, желая да те уверя, че с мен ще бъдеш щастлива.

— Зная.

Разбира се, че знаеше. Разбира се, че щеше да се съобрази с това, когато вземаше решение, съдбоносното решение, което щеше да определи цялото ѝ бъдеще.

[1] Агвиат — плод на едноименно тропическо дърво, подобен на голяма круша, с вкус, наподобяващ масло; консумира се със сол. — Б.пр.

↑

ГЛАВА ДВАНАЙСЕТА

ДЕКЕМВРИ

ПЪЛНЕНИ ЧУШКИ С ОРЕХОВ СОС

/Чилес ен ногада/

Продукти:

25 чушки поблано
8 нара
100 броя бразилски орехи^[1]
100 г отлежало сирене
1 кг смляно говеждо месо
100 г стафиди
1/4 кг бадеми
1/4 кг орехи
1/2 кг домати
2 средно големи глави лук
2 парчета захаросан кактус
1 праскова
1 ябълка
кимион
бял пипер
сол, захар

Начин на приготвяне:

Чистенето на бразилските орехи трябва да започне няколко дни по-рано, тъй като изисква много труд и отнема доста часове. След като се счупят и отстранят черупките, обелва се и кожичката на ядките, и то внимателно, за да не остане полепнало и най-малко парченце от нея, тъй като после, след смилането им и смесването със сметана,

ореховият сос ще нагарча и цялата предварителна работа отива на вятъра.

Тита и Ченча приключваха с беленето на орехите, седнали около кухненската маса. Ядките щяха да се използват за приготвяне на пълнени чушки с орехов сос — основното ястие, което щяха да сервират за сватбата на следващия ден. Останалите членове на семейството ги бяха изоставили да работят сами, измъквайки се под един или друг предлог. Само тези две славни жени продължаваха да стопяват черупчестата планина. В интерес на истината, Тита не укоряваше другите. Бяха ѝ помогнали достатъчно тази седмица и тя много добре разбираше, че не е лесно да се почистят хиляда ореха и да не ти дойде до гуша. Единственият човек, когото познаваше и които можеше да го стори без никакъв признак на умора беше Мама Елена. Тя не само бе в състояние за кратко време да начупи чувалче след чувалче орехи, но ѝ доставяше и удоволствие да го прави. Да прилага сила да троши на парчета, да дере — ето някои от любимите ѝ занимания. Часовете просто летяха, когато тя седнаше на двора с чувалче орехи в скута и не ставаше, докато не го изпразни.

За нея щеше да е детска игра да счупи тези хиляда черупкови плодове, които струваха толкова усилен труд на всички останали. Количеството беше огромно, защото за всеки двайсет и пет чушки те трябваше да обелят сто броя орехи, така че за двеста и петдесет чушки имаше нужда от хиляда. На сватбата бяха поканили осемдесет души роднини и най-близки приятели. Всеки, при желание, щеше да изяде по три чушки, една доста прилична порция. Това трябваше да бъде шумна сватба, ала Тита искаше да даде обед с двайсет блюда — от онези, каквито вече не се даваха — и, естествено, на него не можеха да липсват превъзходните чилес ен ногада, както го изискваше паметното празненство, въпреки че се хвърляше толкова труд. Тита не се безпокоеше, че от белене на орехи пръстите ѝ бяха почернели. Тази сватба си струваше жертвата, защото имаше особено значение за нея. И за Джон също. Беше щастлив, че стана един от най-вдъхновените помагачи в приготвянето на галаобеда. Всъщност той последен се оттегли да почива. И наистина си заслужаваше почивката.

У дома си в банята Джон изми ръцете си, уморен до смърт. Ноктите го боляха от беленето на толкова много ядки. Приготвяше се да си легне, обхванат от силно вълнение. След броени часове щеше да

бъде по-близо до Тита и това му доставяше огромно задоволство. Сватбата бе обявена за дванайсет часа по обед. Огледа критично смокинга си, положен върху креслото. Всичко, което щеше да облече, бе подредено педантично в очакване на тържествения момент. Обувките бяха лъснати до блясък, папийонката, поясът и ризата бяха безупречни. Удовлетворен, че всичко е в порядък, той си пое дълбоко дъх, легна и щом докосна възглавницата, заспа дълбоко.

Педро обаче не беше в състояние да заспи. Ужасна ревност разяждаше душата му. Не можеше да се примири с мисълта, че трябва да присъства на сватбата и да гледа Тита заедно с Джон.

Изобщо не разбираше поведението на Джон, във вените му сякаш не течеше кръв, а атоле! Много добре знаеше какво има между него и Тита, а се държеше така, сякаш нямаше нищо! Този следобед Тита опитваше да запали фурната, но не намираше никъде кибрит. И ето че Джон, както винаги галантен, веднага ѝ предложи помощта си. Но това не бе всичко! След като запали огъня, той подари на Тита кутийката кибрит, като взе ръцете ѝ в своите. Работа ли му беше да прави на Тита такъв смешен подарък, или това бе само повод да погали ръцете ѝ пред него? Джон сигурно се имаше за много цивилизован, но той щеше да му покаже какво прави мъжът, когато истински обича една жена. Сграбчвайки сакото си, Педро се приготви да отиде да търси Джон, за да му размаже мутрата.

Спря на вратата. Щяха да тръгнат злонамерени приказки за това как зетят на Тита се е сбил с Джон в деня на сватбата.

Тита нямаше да му го прости. Захвърли сакото върху леглото и затърси хапче срещу главоболието си. Шумът, който Тита вдигаше в кухнята, отекваше хилядократно по-силно заради болката му.

А Тита мислеше за сестра си, докато белеше последните орехи. Росаура толкова щеше да се радва на сватбата. Клетата — вече имаше година, откакто се помина. За да почетат паметта ѝ, изчакаха цялото това време до религиозната церемония. Смъртта ѝ бе изключително странна. Беше вечеряла както обикновено и веднага след това се бе прибрала в стаята. Есперанса и Тита бяха останали да побъбрят в трапезарията. Педро се бе качил да пожелае „лека ноц“ на Росаура, преди да си легне и той. Тита и Есперанса не чуха нищо поради отдалечеността на трапезарията от спалните. Отначало Педро не се изненадва, като чувал, дори през затворената врата, как Росаура пуска

газове. Но обърна внимание на неприятните звуци, когато един от тях се проточил толкова дълго, че изглеждал да няма край. Педро се опитал да се съсредоточи върху книгата, която четял, с мисълта, че този твърде продължителен звук не би могъл да бъде продукт на храносмилателните проблеми на съпругата му. Подът треперел, светлината мигала. За момент Педро помислил, че оглушителни оръдейни изстрели известяват възобновяването на революцията, но отхвърлил това предположение — в страната, сега-засега, царяло затишие. Хрумнало му, че е гърмеж от автомобилния двигател на някой съсед. Но разсъдил, че двигателите на колите не изпускат такава отвратителна миризма. Странно, че я усещал, тъй като бил взел предпазни мерки и обиколил цялата спалня с лъжица с горящ въглен и щипка захар — едно от най-ефикасните средства срещу лоши миризми.

Спомнил си, че като бил дете, тъй постъпвали, когато някой страдащ от стомашно разстройство напълнел гащите, и винаги успявали да обезмирисят помещението. Но този път изобщо не помогнало. Разтревожен, Педро приближил до междинната врата, свързваща двете спални, похлопал и попитал Росаура добре ли се чувства. Като не получил отговор, той отворил вратата и видял Росаура с посинели устни, с тяло, изпускащо газове, с изскочили очи и блуждаещ поглед — тя издавала последния си зловонен дъх. Диагнозата на Джон бе остър стомашен кръвоизлив.

На погребението й дойдоха съвсем малко хора, защото неприятната миризма от тялото на Росаура след смъртта й се засили още повече. Поради това малцина се претрашиха да присъстват. Онези, които обаче не пропуснаха да го посетят, бяха мишеловите — цяло ято кръжа над погребалната церемония до заравянето на тялото. Като разбраха, че няма да има пир, птиците се разлетяха разочаровани и оставиха Росаура да почива в мир.

Но часът за одих на Тита още не беше дошъл. Тялото й можеше и да плаче за сън, ала тя първо трябваше да се погрижи за ореховия сос. Ето защо, вместо да се рее в миналото, щеше да е по-добре да побърза с кухненските приготовления, та после заслужено да си поеме дъх.

След като всички ядки се обелят, те се смилат в метатето, като се прибавят сиренето и сметаната. Накрая се подправят със сол и бял

пипер на вкус. Пълнените чушки се заливат с ореховия сос и се украсяват с нара.

Пълнеж за чушките:

Лукът се запържва в малко олио. Когато започне да става прозрачен, се прибавят смляното месо, кимионът и малко захар. Щом месото придобие златисто кафяв цвят, се добавят, нарязани на ситно, ябълката, прасковата, орехите, стафидите, бадемите и доматиите. След като се задушат, се подправят със сол на вкус и водата се оставя да се изпари, преди да се отдръпнат от огъня.

Отделно чушките се пекаат и се обелват. Отрязват се откъм дръжките и се изчистват от семето и жилките.

Тита и Ченча приключиха с гарнирането на двайсет и петте подноса чушки и ги поставиха на хладно. На следващата сутрин работниците ги взеха оттам в превъзходно състояние и ги отнесоха на тържествения обед.

Работниците от ранчото притичваха от една страна на друга, като обслужваха оживената тълпа от гости. Пристигането на Хертрудис на празненството привлече всеобщото внимание. Тя караше форд купе Т — от първите модели, произведени със скорости. Като слизаше от колата, бутна и едва не събори огромната си широкопола шапка, украсена с щраусови пера. Роклята ѝ, с подплънки на раменете, беше много предизвикателна, последен вик на модата. А и Хуан си го биваше. Той носеше елегантен костюм, прилепнал по тялото му, сомбреро и гети. Най-голямото им дете се бе превърнало в строен мулат. Лицето му беше с деликатни черти, яносините му очи се открояваха на смуглото лице. Бе наследил тъмната кожа от своя дядо, а очите — от Мама Елена. Очите му наистина бяха същите като на баба му. По петите на семейството вървеше сержант Тревиньо, който след революцията бе нает от Хертрудис за личен телохранител.

На входа на ранчото Николас и Росалио, облечени в красиви празнични носии чаро^[2], събираха поканите на гостите, които продължаваха да пристигат. Поканите бяха изключително красиви. Алекс и Есперанса ги бяха изработили сами. Хартията за поканите, черното мастило, с което бяха надписани, златистата боя за кантиране на пликите и червеният восък, с който се запечатваха — всичко беше

тяхно дело и гордост, подготвено по традиционен начин, като се използваха рецептите на семейство Де ла Гарса. Е, не се наложи да правят ново черно мастило, защото бе останало още от сватбата на Педро и Росаура. Уж изсъхнало, пък като го разрешиха с вода, стана сякаш току-що приготвено.

Това мастило се получава, като се смесят осем унции арабска гума, пет и половина унции шикалки, четири унции железен сулфат, две и половина унции кампеш и половин унция меден сулфат. За да се направи позлатата за ръбовете на пликите, се взима една унция жълт арсенов сулфид и една унция фино смлян скален кристал. Тези прахове се разбъркват с пет или шест добре разбити белтъка, докато сместа стане като вода. И накрая восъкът за печат се получава, като се разтопят и размесят една либра гуми — лак, половин — смирна, половин — колофон, и една — цинобър.

Когато сместа се втечни, изсипва се върху плота на масата, намазан с бадемово масло, и преди да изстине, се оформя на пръчки или топчета.

Есперанса и Алекс се трудиха много дни, като се придържаха стриктно към тези рецепти, така че да направят уникални поканите, и успяха. Всяка беше произведение на изкуството. Вдъхновена и майсторска работа, която за съжаление излизаше от мода, също като дългите рокли, любовните писма и валсът. Но за Тита и Педро валсът „Очите на младостта“, който оркестърът свиреше по молба на Педро, никога нямаше да излезе от мода. Те се плъзгаха заедно по пода на дансинга. Тита изглеждаше великолепно. Двайсет и две години бяха изминали, откакто Педро се ожени за Росаура, но те сякаш не се бяха докоснали до нея. На трийсет и девет тя все още беше свежа, като току-що откъсната краставичка.

Докато танцуваха, Джон ги проследяваше с поглед, изпълнен с обич и бегъл спомен за поражение. Педро нежно допираше бузата си до лицето на Тита, а тя чувстваше ръката му върху кръста си, погореща от всякога.

— Помниш ли кога чухме за първи път това парче?

— Никога няма да забравя.

— Не можех да заспя онази нощ и мислех веднага да ти поискам ръката. Не допусках, че ще минат двайсет и две години, преди да те помоля да ми станеш жена.

— Сериозно ли ми предлагаш?

— Разбира се! Не искам да умра, преди да съм те направил своя съпруга. Винаги съм мечтал да вляза с теб в църква, пълна с бели цветя, и ти — най-красивото сред всички тях.

— Облечена в бяло?

— Разбира се! Нищо не може да ти попречи. И знаеш ли какво? Искам да имаме дете веднага щом се оженим. Все още времето е пред нас, не мислиш ли? Сега, когато Есперанса ни оставя, ще се нуждаем от компания.

Тита не можеше да отговори на Педро. Буца заседна на гърлото ѝ. Сълзите се стичаха бавно по лицето ѝ. Нейните първи сълзи на радост.

— И искам да знаеш, че няма да ме разубедиш. Не ме интересува какво ще помисли дъщеря ми или някой друг. Изгубихме прекалено много години в тревоги за това какво ще кажат хората, но от тази нощ нататък никой не ще може да ме раздели от теб.

Наистина и Тита вече пет пари не даваше за това какво ще кажат хората, ако тяхната любовна връзка стане публично достояние.

В продължение на двайсет години тя бе съблюдавала договора, който те двамата бяха сключили с Росаура, сега вече ѝ бе дошло до гуша. Споразумението се състоеше в това: да се съобразяват с факта, че за Росаура е от жизнено значение хората да смятат, че бракът ѝ върви чудесно, а най-важното за нея беше дъщеря ѝ да израсне вътре в семейството — тази свята институция, единствената, способна според нея да възпита добре и изгради здрава морална устойчивост. Педро и Тита се бяха заклели да бъдат напълно дискретни за своите срещи и да държат в тайна любовта си. В очите на другите щяха да представляват съвършено нормално семейство. Затова Тита трябваше да се откаже от идеята да роди извънбрачно дете. За компенсация Росаура бе готова да поделя Есперанса с нея както следва: Тита щеше да се заеме с храненето на детето, а Росаура с неговото образование.

От своя страна и Росаура се задължаваше да живее с тях на приятелска основа, без прояви на ревност и оплаквания.

Бяха съблюдавали, в по-голямата му част, това споразумение, с изключение на уговорката относно образованието на Есперанса. Тита имаше различно виждане за нейното обучение. И се възползваше от

времето, което Есперанса прекарваше с нея, за да даде на детето по-други познания от тези, на които я учеше майка ѝ.

Това време обхващаше почти целия ден, защото кухнята се оказва любимото място на Есперанса, а Тита беше най-добрата ѝ приятелка и душеприказчица.

През един от следобедите, които прекарваха заедно в кухнята, Тита първа научи, че Алекс, синът на Джон Браун, ухажва Есперанса. Бяха се срещнали отново, подир много години, на едно празненство в колежа на момичето. Алекс завършваше медицина. Нещо ги привлякло един към друг на мига, в който се видели. Когато Есперанса каза на Тита, че щом усетила погледа на Алекс върху тялото си, се почувствала като тесто за понички, хвърлено във врящо олио, Тита разбра, че няма сила, която да попречи на Алекс и Есперанса да се съберат и останат завинаги заедно.

Росаура се опита с всякакви средства да попречи това да се случи. Отначало се противопостави непоколебимо и откровено. Педро и Тита защитаваха Есперанса, породиха се борба на живот и смърт между двете страни. Росаура настояваше гръмки за правата си: Педро и Тита били нарушили договора, не било честно.

Не им беше за първи път да се препират за Есперанса. Кавга избухна и когато Росаура упорстваше дъщеря ѝ да не посещава училище, тъй като било губене на време. Ако мисията на Есперанса в този живот се заключавала единствено в това да се грижи за майка си навеки, тя нямала нужда от сложни познания, достатъчно било да учи пиано, пеене и танци.

Щяло да ѝ бъде от изключителна полза да усвои тези умения. Първо, защото благодарение на тях Есперанса щяла да дарява Росаура с великолепни вечери на забава и развлечение, и, второ, защото с превъзходното си изпълнителско майсторство щяла да се изяви на светските празненства, да пленява слушателите си и винаги да бъде добре приета във висшите кръгове. С голямо усилие и след дълги разговори успяха да убедят Росаура, че освен пеене, танцуване и свирене на пиано на Есперанса ще е нужно да умее да разговаря на интересни теми, когато е около майка си, и затова трябва да посещава училище. С неохота Росаура се съгласи да изпрати дъщеря си в колеж, но единствено защото се убеди, че там тя не само ще се научи как да води приятни и забавни разговори, а и ще общува пряко с каймака на

обществото на Пиедрас Неграс. И така, Есперанса постъпи в най-добрия колеж, с цел да шлифова интелектуалните си умения. Тита от своя страна я учеше на нещо също толкова ценно: тайните на живота и любовта, изразени чрез готварското изкуство.

Победата над Росаура беше достатъчна да предотврати друг сериозен спор засега, ала появата на Алекс, а с него и възможността за годеж, както и твърдата поддръжка за Есперанса от страна на Педро и Тита, накараха Росаура да побеснее. Тя се бори с всички средства, бори се като лъвица, за да отстои онова, дето според семейната традиция беше нейно право — дъщеря, която да бди над нея до последния ѝ ден. Тя риташе, крещеше, пицеше, плюеше, повръщаше и отправяше отчаяни заплахи. За пръв път наруши договора и изсипа ругатни по адрес на Педро и Тита, като ги винеше за всичките страдания, които ѝ били причинили.

Къщата се превърна в бойно поле. Да се затръшват врати стана нещо обикновено. За щастие това не продължи дълго — три дни след най-бурната и сърцераздирателна битка между двете страни Росаура, вследствие на ужасните си храносмилателни проблеми, умря от... от каквото умря.

За Тита най-голямата победа бе, че съумя да допринесе за женитбата между Алекс и Есперанса. Колко горда се чувстваше да види Есперанса толкова самоуверена, интелигентна, подготвена, щастлива, способна и в същото време толкова женствена, и то в пълния смисъл на думата. Изглеждаше смайващо красива в сватбената си рокля, докато валсираше с Алекс под звуците на „Очите на младостта“.

Когато музиката свърши, семейство Лобо, Пакита и Хорхе приближиха до Педро и Тита, за да ги поздравят.

— Поздравления. Педро, дъщеря ти не би могла да намери по-добра партия от Алекс със свещ да я търси.

— Да, така е. Алекс Браун е чудесно момче. Единственото тъжно нещо е, че няма да останат с нас. Алекс спечели стипендия за докторат в Харвардския университет и заминават за там още днес, веднага след сватбата.

— Колко ужасно! Тита, ами сега какво ще правиш? — попита Пакита злобно. — Без Есперанса в къщата ти няма да можеш да живееш с Педро. О, преди да се преместиш някъде другаде, дай ми рецептата за чушките с орехов сос. Изглеждат превъзходни! Чушките

не само изглеждаха добре, те бяха наистина превъзходни — като никога досега. Тита не беше ги докарвала толкова вкусни. Тези чилес ен ногада блестяха гордо с цветовете на знамето^[3]: зеленото на чушките, бялото на ореховия сос, червеното на нара.

Трикоьорните плата не изтраяха дълго — докато човек мигне с око, и чушките изчезнаха... Колко далечен ѝ се струваше часът, в който се бе почувствала като една-единствена чушка в орехов сос, останала в платото от благоприличие, защото никой не иска да го сметнат за лакомник.

Тита се питаше дали фактът, дето не бе останала нито една чушка, е признак, че бяха забравени добрите обноски, или че чушките наистина са били забележителни.

Сътрапезниците ѝ бяха очаровани. Каква разлика между тази сватба и онзи злостен ден, когато Педро и Росаура се ожениха, а всички гости се натровиха. Сега, докато вкусваха чушките с орехов сос, вместо да изпитват тъга и отчаяние, всички усетиха чувство, подобно на онова на Хертрудис, когато тя яде пъдпъдъци със сос от листенца на розов цвят. И отново Хертрудис беше тази, която усети първите симптоми: намираше се насред двора и танцуваше с Хуан под звуците на „Мой любим капитане“, и докато танцуваше, надмина себе си, припявайки рефрена. Всеки път, когато пееше: „Ай, ай, ай, мой любим капитане“, си припомняше далечните времена, когато Хуан още беше капитан и напълно гола, го срещна насред полето. Тя тутакси разпозна огъня между бедрата си, гъдела в слабините, греховните помисли и реши да се оттегли със съпруга си, преди нещата да стигнат твърде далеч. С нейното тръгване празненството започна да се разпада. Като изтъкваха една или друга причина, всички останали гости поднасяха извинения и също си тръгваха, разменяйки си разгорещени погледи. Младоженците тайничко бяха доволни, тъй като това им развързваше ръцете да си грабнат куфарите. Искаха час по-скоро да се доберат до хотела.

Преди Тита и Педро да се усетят, в ранчото, освен тях бяха останали само Джон и Ченча. Всички други, включително и работниците в ранчото, вече се намираха толкова далече, докъдето можаха да се доберат, и правеха луда, страстна любов. Някои под моста, свързващ Пиедрас Неграс и Игъл Пас. По-консервативните в колите си, спрели как да е насред пътя. Останалите — кой където

сварил. Всяко място ставаше за целта: реката, стълбището, мивката, камината, фурната, дрешникът, тезгяхът в санитарния магазин, клоните на дърветата. Нуждата е майка на всички изобретения и пози. Този ден доведе до най-голямото възпроизводство в историята на човечеството.

От своя страна Тита и Педро полагаха всевъзможни усилия да потиснат сексуалните си пориви, но те бяха толкова силни, че преодоляха бариерата на кожата и избиха навън под формата на горещина и ухане. Джон забеляза това и усетил, че е излишният трети, се сбогува и си тръгна. На Тита ѝ стана мъчно, като го видя да се отдалечава съвсем сам. Джон трябваше да си намери друга за съпруга още когато тя му отказа, но той не го стори никога.

След като Джон потегли, Ченча поиска разрешение да се прибере в селото — бяха изминали няколко дни, откакто съпругът ѝ се бе завърнал там, за да вдига къща, и изведнъж тя бе почувствала непреодолимо желание да го посети.

Нарочно да го бяха гласели, за да останат сами, като в меден месец, едва ли щяха с такава лекота да го постигнат. За първи път Тита и Педро можеха да се любят на воля. Да! В продължение на години трябваше да вземат предпазни мерки — никой да не ги види, никой да не ги заподозре, Тита да не забременее, да не викат от удоволствие, когато са един в друг. Отсега нататък всичко това оставаше зад гърба им.

Нямаше нужда от думи и те се хванаха за ръка, като тръгнаха към тъмната стая. Преди да влязат, Педро я вдигна в прегръдките си, после бавно отвори вратата и пред очите им се показа тъмната стая, напълно променена. Нямаше и следа от рафтове и кухненски съдини. Само месинговото легло стоеше царствено в средата. Копринените чаршафи и кувертюрата бяха бели, както и килимът от цветя, покрил пода, и двеста и петдесетте свещи, които сега осветяваха стаята, вече неподходяща да бъде наричана „тъмната“. Тита се развълнува от мисълта, че Педро е положил толкова труд, за да я украси по този начин, същото изпита и той, като си каза: „Колко е умно от страна на Тита, че го е направила, и то съвсем тайно.“

Бяха толкова погълнати от щастие, че не забелязаха как в ъгъла на стаята Нача запали последната свещ, вдигна пръст към устните си, сякаш молеше за тишина, и изчезна.

Педро положи Тита върху леглото и бавно започна да сваля дрехите ѝ, една по една. След като се галиха, гледайки се един друг с безкрайна нежност, те дадоха простор на страстта, която бяха сдържали в продължение на толкова години.

Блъскането на таблата на месинговото легло в стената и гърлените звуци, които двамата издаваха, се смесваха с шума от хилядите гълъби, които прелитаха над тях. Шестото чувство, присъщо на животинския свят, бе подсказало на гълъбите, че е време да отлетят от ранчото, отдалечавайки се в безпорядък. С тях напуснаха и всички останали животни и птици — кравите, прасетата, кокошките, пьдпъдъците, шилетата, конете.

Тита бе глуха и сляпа за всичко това. Тя достигна до толкова силен оргазъм, че затворените ѝ очи се озариха и пред нея се появи един ослепителен тунел.

Тогава си спомни думите, които Джон веднъж ѝ бе казал за кибритените клечки: „Ако някакво могъщо чувство ги запали всичките наведнъж, те избухнат в такъв ярък пламък, че хвърлят отблясъци и озаряват много по-надалеч, отколкото нормално можем да достигнем с поглед, и тогава пред очите ни се появява сияен тунел, който ни сочи пътя, забравен в момента на раждане, и ни зове да си възвърнем отново божествения произход, който сме изгубили. Душата жадува да се върне там, откъдето е дошла, и оставя тялото безжизнено...“ Тита сподави страстта си.

Тя не искаше да умира. Искаше да изпитва това възпламеняване още много пъти. Беше само началото. Опита да успокои учестеното си дишане и едва тогава чу пляска от крилата на последните гълъби. Освен този звук тя чуваше сърцата им — нейното и на Педро, да бият лудо. Усещаше как сърцето на Педро тупти върху гърдата ѝ. Изведнъж туптенето спря. Из стаята се разпростря мъртва тишина. В миг осъзна, че Педро е напуснал този свят.

С Педро си бе отишла и възможността някой отново да запали вътрешния ѝ огън, с него си отидоха и всичките ѝ кибритени клечки. Тя знаеше, че естествената топлина, която сега усещаше, малко по малко щеше да изстине, поглъщайки собствената си материя, тъй като ѝ липсваше хранване, което да я поддържа.

Сигурно Педро бе издъхнал в момент на екстаз, когато е влизал в обляния в светлина тунел. Съжаляваше, че не бе сторила същото. Сега

никога нямаше да успее да види онази светлина, защото вече не бе в състояние да усеща нищо. И щеше да се скита сред сенките на вечността сама, съвсем сама. Нуждаеше се от начин, макар и изкуствен, да запали огъня, който щеше да освети пътя ѝ назад към нейния произход и към Педро. Но първо трябваше да потуши вледеняващия студ, който постепенно я парализираше. Стана и изтича за огромната кувертюра, която бе плела през нощите на самота и безсъние, и се покри с нея. Покри цялото ранчо с всичките му три хектара. Измъкна от чекмеджето на бюрото си кутийката кибрит, която Джон ѝ подари. Нуждаеше се от много фосфор в тялото си. Започна да яде една по една кибритените клечки. Сдъвкваше всяка от тях със затворени очи и се опитваше да възпроизведе най-вълнуващите си спомени с Педро. Първият му поглед към нея, първият допир на ръцете му, първият букет от рози, първата целувка, първата милувка, първият път, когато се любиха. Успя. Щом фосфорът влезе в допир със сияйните образи, които извикваше в съзнанието си, кибритените клечки се запалиха. Малко по малко зрението ѝ започна да се прояснява, докато тунелът отново се появи пред очите ѝ. И там в началото му бе обяната в светлина фигура на Педро, който я чакаше. Тита не се поколеба. Затича се към него и двамата се сляха в дълга прегръдка, изживявайки отново любовен оргазъм, после тръгнаха заедно към изгубения рай. Никога повече нямаше да се разделят.

И ето че пламтящите тела на Педро и Тита започнаха да хвърлят искрящи отблясъци. Те подпалиха кувертюрата, а тя на свой ред подпали цялото ранчо. Колко навреме бяха избягали животните! Навреме, за да се спасят от пожара. Тъмната стая се превърна в изригващ вулкан, който изхвърляше камъни и пепел във всички посоки. Високо в небето камъните избухваха в многоцветни светлини. На километри разстояние наоколо хората наблюдаваха спектакъла, като мислеха, че това са фойерверки от сватбата на Алекс и Есперанса. Но след като огньовете продължиха цяла седмица, те дойдоха да хвърлят поглед отблизо.

Покривка от пепел с дебелина няколко метра застилаше цялото ранчо. Когато Есперанса, моята майка, се върнала от сватбеното си пътешествие, под развалините на ранчото намерила само тази готварска книга, която наследих при смъртта ѝ и която разказва с всяка от своите рецепти историята на една погребана любов.

Говорят, че под пепелта разцъфнало истинско изобилие от живот, а земята станала най-плодоносната в околността.

През детството си имах щастието да опитвам от превъзходните плодове и зеленчуци, които тя раждаше. След време майка ми пожела да построят на същия терен неголям жилищен блок. В един от апартаментите все още живее баща ми Алекс. Днес той ще дойде у дома, за да празнуваме рождения ми ден. Затова приготвям любимото ми ястие: коледни хлебчета. Мама ми ги поднасяше всяка година. Моята майка!... Колко особени са: нейният начин за подправяне на храната, уханието на кухнята ѝ, разговорите, които води, докато тъкми гозби, коледните ѝ хлебчета! Не знам защо моите никога не стават като нейните, защо проливам толкова сълзи, когато ги приготвям може би съм така чувствителна към лука като Тита, сестрата на баба ми, която ще продължава да живее дотогава, докато има кой да готви по нейните рецепти.

[1] Този сорт тропически орехи са по-дребни от отглежданите в Европа. — Б.пр. ↑

[2] Носия чаро — традиционно облекло на мексикански ездач с бродиран втален жакет, тесен панталон с обшивки и сомбреро. — Б.пр. ↑

[3] Мексиканското. — Б.пр. ↑

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.