

ДЖУЛИАН БАРНС

АПЕТИТ

Превод от английски: Димитрина Кондева, —

chitanka.info

Има дни, в които той е добре. Разбира се, има и такива, в които е зле, но нека за малко да забравим за тях.

Когато е добре, аз му чета. Избирам нещо от любимите му книги: „Радостта от готвенето“, „Рецептите на Констанс Спрай“, „Кухнята през четирите сезона“ от Маргарет Коста. Може и да не помагат винаги, но на тях най-много може да се разчита, а аз си знам какво предпочита той и какво го дразни. Елизабет Дейвид не върши работа, а пък модерните кулинарни знаменитости не може да ги трае. „Педали — започва да крещи, — зализани педали!“ Не харесва и готвачите по телевизията. „Виж ги тия евтини клоуни“, избухва, макар че аз просто му чета от книгите им. Веднъж опитах с „Лондонските заведения през очите на Бон Виван“ от 1954-та и много сбърках. Лекарите ме предупредиха, че превъзбудата е вредна за него. На мен ли ще ми разправят! Всичките им полезни съвети през последните години се свеждат до: не знаем каква е причината, не знаем кое е най-ефикасното средство, ще има дни, в които ще е добре, и такива, в които ще е зле, внимавайте да не се превъзбужда. А иначе... болестта му, разбира се, е nelечима.

Обикновено си седи на стола по пижама и халат отгоре, избръснат сносно, доколкото успявам, старателно обут в пантофи. Не е от мъжете, които си подпетяват пантофите и ги носят като чехли. Винаги е бил изряден. Седи си с прибрани крака и напъхани в пантофите пети и ме чака да отворя книгата. По-рано отгръщах напосоки, но това създаваше проблеми. От друга страна, се сърди и като почвам направо с това, което харесва. Трябва уж случайно да попадна на него.

Така че отварям „Радостта от готвенето“ на 422 страница, да речем, и зачитам на висок глас:

— Агне по горски, или на шиш. — Само заглавието, не рецептата. Не вдигам поглед да видя реакцията му, но ще я усетя. После: — Задушено агнешко бутче. — После: — Варени агнешки крачета, или пача. — После: — Агнешко с пресен лук, или пролетна яхния.

Нищо. Но аз и не очаквам друго. После:

— Задушено по ирландски. — Усещам как повдига леко глава. — Четири до шест порции — продължавам бързо. — Месото за тази

прочута яхния не се запържва предварително. Нарязвате на кубчета по 4–5 см 1 кг агнешко или говеждо.

— Днес не се намира говеждо — казва той.

За миг аз се чувствам щастлива. Само за миг, но пак е нещо, нали? После продължавам:

— Лук, картофи, нарязани на кръгчета, дълбока тенджера, сол, пипер, дафинов лист, ситно накълцан магданоз, вода или бульон.

— Бульон — обажда се той.

— Бульон — повтарям аз. — Слагате на огъня и похлупвате плътно. Варите два часа и половина, като от време на време разклащате тенджерата. Оставете всичката вода да изври.

— Точно така — казва той. — Всичката вода да изври. — Изрича го бавно, сякаш е някаква философска сентенция.

Както казах, винаги е бил изряден. В началото, като се запознахме, разни хора взеха да размахват пръст; подмятаха шеги за докторите и сестрите. Нямаше обаче такова нещо. Осем часа да сновеш между приемната и кабинета, да бъркаш амалгама, да придържаш дренчето за слюнката — може и да действа възбуждащо на някого, но на мен само ми се схващаше гърбът. А и си мислех, че той не проявява интерес. Нито пък аз, така си мислех.

— Свинско филе с гъби и маслини. Свинско печено със заквасена сметана. Свински пържоли по креолски. Свинско на скара с горчица. Задушени котлети с плодове.

— С плодове — повтаря той и прави смешна зурла. — Чуждестранни буламачи.

Не го казва на сериозно, разбира се. Или поне не го казваше. Или не би го казал навремето. Не знам вече кое е вярното. Спомням си, че като започнах да работя при него, сестра ми Фейт ме попита какво представлява и аз ѝ казах: „Вижда ми се космополитен джентълмен.“ Тя прихна, а аз добавих: „Което не значи, че е евреин.“ Имах предвид, че е видял свят, ходи по конференции и има нови идеи — в кабинета да свири музика, хубави картини на стените, в чакалнята днешният вестник, а не вчерашният. Освен това си водеше бележки, щом пациентът си тръгнеше: не само за лечението, но и за какво са си приказвали, та следващия път да могат да си продължат разговора. Днес всички го правят, но той беше един от първите. Така че като казва „чуждестранни буламачи“, не го мисли на сериозно.

Беше вече женен, когато започнах при него, и хората си помислиха разни работи. Но нямаше такова нещо. Страшно му беше криво, че бракът му се разпада. Не сме били любовници, макар че Тя разправяше обратното и целият свят ѝ вярваше. Истина е, няма защо да крия, аз бях нетърпеливата. Даже си мислех, че е малко задръстен. Но ето че един ден ми каза: „Вив, искам да изживеем една дълга любов с теб. Като се оженим.“ Чували ли сте нещо по-романтично? А когато нещата станаха неудържими, тогава нищо си му нямаше, в случай че се питате.

Когато отначало започнах да му чета, не беше като сега, да повтаря една-две думи или само да вметне нещо. Стигаше да спомена някое хубаво заглавие като яйчени крокети или задушен език, или риба къри, или гъби по гръцки, и той започваше, и нямаше спиране. А какви неща помнеше! Веднъж тъкмо бях започнала да чета за карфиол по тоскански („Накъсват една голяма глава на китки и бланширате 7 минути“), когато той се намеси и не млъкна. Спомни си цвета на покривката, кофичката с лед, закрепена за ръба на масата, заваления английски на келнера, зеленчуците на скара, цветарката с розите, тънките дълги пакетчета захар за кафето. Спомни си, че подготвяли църквата от другата страна на площада за някаква венчавка на знаменитости, че италианският премиер се опитвал да сформира четвърто поред правителство за година и четири месеца, че съм си събула обувките и съм потъркала пръсти по голия му прасец. Спомни си всичко това и покрай него и аз си го спомних, поне за кратко. Покъсно ми избледня и вече не бях сигурна така ли е било, или не. Имам си го тоя проблем с нещата, които говори.

Не, в кабинета със сигурност нямаше никакви интимности. Както казах, много изряден беше. Дори и след като разбрах, че не съм му безразлична. А и той го разбра за мен. Винаги е държал да не смесваме едното с другото. В кабинета и в чакалнята бяхме колеги и там говорехме само за работа. Веднъж споменах нещо за ресторанта от предишната вечер, нещо такова. Не че имаше пациент, сами бяхме, но той ме смрази с поглед. Поиска ми някакви рентгенови снимки, които знаех, че не му трябват. Така беше, докато не удареше ключа на кабинета. Искаше едното да си е отделно от другото.

Всичко това, разбира се, беше много отдавна. Пенсионира се преди десет години, а от седем спим отделно. Той го пожела, не аз.

Ритала съм го насън, а и искал, като се събуди, да си пусне новините. Доколкото си спомням, не се възпротивих кой знае колко, защото по онова време вече си бяхме като две дружки, ако се сецате за какво става въпрос.

Така че представете си изненадата ми една вечер, тъкмо като го завивам... беше скоро след като взех да му чета, и чувам буквално следното:

— Мушни се при мен.

— Много си сладък — казах, но се направих на разсеяна.

— Мушни се при мен — повтори той. — Моля ти се. — И ме погледна с едни очи... като навремето.

— Не съм... готова — казах. Нямах предвид да се подготвям като в ония години, не, просто не бях готова в друг смисъл. В най-различен смисъл. Че коя жена би била след толкова време?

— Хайде, загаси лампата и се съблечи.

Е, нали се сецате какво си помислих. Реших, че може да се дължи на лекарствата. Но после се зачудих дали пък причината не е в това, което му чета, в начина, по който миналото се връща, и че може би този момент, този час, този ден за него изведнъж стават като едно време. И като си представих, че е така, сърцето ми се разтопи. Никак не бях настроена за подобно нещо, нямах желание да го правим, то не става така, но как да му откажа. Тъй че загасих лампата и започнах да се събличам на тъмно, и го чувах как се ослушва... ако се сецате какво имам предвид. Да, това беше някак вълнуващо, това ослушване в тишината, и накрая си поех дъх, отметнах завивките и легнах до него.

И тогава го чух да казва... тия думи ще ги помня до последния си ден, да казва с оня свой хладен глас, сякаш съм заприказвала за личния си живот пред пациентите, да казва:

— Не, не ти.

Помислих, че ми се е счуло, но той повтори:

— Не, не ти, кучко.

Това беше преди година-две, оттогава насам какво ли не ми сервира, но това беше най-ужасното, ако разбирате какво имам предвид. Просто станах от леглото и си отидох в стаята, но дрехите си оставих на куп до леглото му. На сутринта можеше да му просветне какво е било, стига да поискаше. Нито поиска, нито му просветна. Чувството за срам отдавна го е напуснало.

— Американска салата от зеле — чета аз. — Ориенталска салата с бобени кълнове. Салата от цикория и цвекло. Салата от бланширан спанак. Зелена салата с яйце и майонеза. Салата „Цезар“. — Той повдига леко глава. Продължавам. — Четири порции. За тази прочута калифорнийска салата ви трябват: 1 глава чесън, обелена и нарязана на ситно в чаша зехтин, нищо повече.

— Чаша — повтаря той. С това иска да каже, че не харесва американския начин на отмерване с чаши, и най-големият глупак знаел, че има чаши с най-различни размери. Винаги си е бил такъв, много прецизен. Ако готвеше по рецепта, в която се казваше „Сложете две-три лъжици“ от нещо си, ужасно се нервираше, защото искаше да знае дали да са две, или да са три, не може и двете да са верни, нали, Вив, логично е едното от тях да е по-добро.

— Препържете кубчета хляб. Две марули, сол, суха горчица, обилно поръсете с пипер.

— Обилно — повтаря той, имайки предвид неяснотата.

— Пет филета аншоа, три супени лъжици винен оцет.

— По-малко.

— Едно яйце, две-три супени лъжици пармезан.

— Две или три?

— Сокът на един лимон.

— Харесва ми фигурата ти — казва той. — Аз си падам по големички балкони.

Не му обръщам внимание.

Първия път когато му прочетох за салата „Цезар“, стана цяло чудо. Започна и не спря.

— Бях на изложение на продуктите „Орал Би“ в Мичиган и ти долетя при мен с „Пан Ам“, и обикаляхме от никъде за никъде, съзнателно.

Това беше една от шегите му. Разбирате ли, той винаги е искал да знае какво ще правим, кога, къде и защо. Днес биха го нарекли маниак на тема контрол, но навремето повечето хора бяха такива. Веднъж го попитах защо не можем да сме по-спонтанни, да тръгнем напосоки, ей тъй, за разнообразие. Той пусна типичната си тънка усмивка и каза:

— Добре тогава, Вив, ако това искаш, ще тръгнем от никъде за никъде, съзнателно.

Спомни си и ресторанта на Дино, встрани от междуцатската магистрала, доста на юг. Бяхме се отбили да обядваме там. Спомни си нашия келнер Емилио, който ни беше казал, че се е научил да прави салата „Цезар“ от един човек, който я научил от този, дето я е измислил. После описа как Емилио я направи пред нас — смачка аншоата с лъжица, пусна яйцето отвисоко, настърга виртуозно пармезана на рендето, сякаш свиреше на инструмент. В последния момент разпръсна отгоре крутоните. Той си спомни всичко това и аз си го спомних покрай него. Дори помнеше колко е излязла сметката.

Когато е в такова настроение, може да изобрази нещо по-ясно от снимка, по-живо от обикновен спомен. Все едно измисля разказ, така го съчинява, седнал насреща ми по пижама и халат. Съчинява го, но аз знам, че е истинско, защото от думите му си го спомням. Ламаринената табела, сондата, потопила глава да пие нефт, мишеловът в небето, шалът, с който съм си вързала косата, бурята с проливен дъжд и дъгата след дъжда.

Той винаги е изпитвал удоволствие от яденето. Питаше пациентите за хранителните им навици и после си водеше кратки бележки. За една Коледа, да стане по-весело, направи изследване за това дали пациентите, които се наслаждават на храната, се грижат повече за зъбите си от тези, които не й се наслаждават. Беше начертал диаграма. Не искаше да ми каже какво се стреми да докаже, докато не приключи. А изводът беше, че неговата статистика не показва зависимост между удоволствието от яденето и грижата за зъбите. Което беше малко разочароващо, защото целта му беше да открие връзката, нали?

Но той открай време си падаше по хубавата храна. Ето защо „Лондонските заведения през очите на Бон Виван“, 1954 г., ми се стори голямо попадение, когато я открих. Беше сред разни стари книги, запазени от първите години на практиката му, когато се учил да вкухва удоволствията, преди да се ожени за Нея. Намерих я в килера и си помислих, че тази книга може да съживи някакви спомени. Страниците лъхаха на мухъл и в тях имаше изречения като: „Клубът на Императрицата — това е Томи Гейл, Томи — това е Клубът.“ И следното: „Ако никога не сте използвали ванилова пръчица вместо лъжичка за разбъркване на кафето си, значи сте пропуснали едно от

онези милион и едно дребни удоволствия на масата.“ Нали разбирате защо си помислих, че от това може да му проблесне нещо в ума?

Беше си отбелязал някои страници, та предположих, че е ходил във „Ветераните от Челси“ и таверна „Антилопа“ и в някакво място, наречено „Беломети“ на Лестър Скуеър, чийто съдържател бил известен като Беломети Фермера. Описанието на това заведение започва с „Беломети Фермера е толкова елегантен, че сигурно кара добитъка си да се чувства неудобно и засрамва кривите бразди.“ Звучи като от памтивека, нали? Пробвах да му размърдам ума с няколко имена и места: „Красивата мелничарка“, „Кратка среща“, таверна „Унгария“, „Монсеньор Грил“, „Крилатият вол“, „Алпийската хижа“. Накрая той каза:

— Лапни ми го.

— Моооля? — отвърнах аз.

Имитирайки някакъв отвратителен акцент, той продължи:

— Знаеш как се лапа, не знаеш ли? Разтваряш си устата както си разтваряш оная работа и смучеш. — После ме погледна така, сякаш казваше: Стъпи ли на земята, разбра ли с кого си имаш работа?

Отдадох го на лошия период или на лекарствата. Реших, че не се отнася за мен, и на другия ден пак опитах.

— Ходил ли си някога в ресторант, наречен „При Литър“?

— В Найтсбридж — отвърна той. — Бях направил много сполучлива коронка на една театрална знаменитост. Американка беше. Спасихте ми живота, каза. Попита ме обичам ли хубавата храна. Плати ми пет лири и ми заръча да заведе момичето си в „При Питър“. Беше им позвънила предварително, много мила жена, така че там ме очакваха. Не бях ходил никога на такова лъскаво място. Свиреше холандски пианист, Еди се наричаше. Поръчах си пикантен грил „Питър“ — котлет, наденичка, парче дроб, пържено яйце, домати на скара, два резена шунка на скара. Помня я тая порция и до днес. Прейдох здравата.

Щеше ми се да попитам кое е било неговото момиче тогава, но вместо това казах:

— Какъв беше десертът?

Той смръщи вежди, сякаш се допитваше до някогашното меню.

— Намажи си оная работа с мед и ми дай да ближа, на това му викам аз десерт.

Казах ви вече, не го приемах лично. Реших, че е нещо, свързано с госпожицата, дето я е водил на ресторант преди толкова години. Като си легнах, проверих какво пише за това място в „Лондонските заведения“ от 1954 г. Беше го запомнил с абсолютна точност. Имало е пианист холандец, наречен Еди. Свирел е всяка вечер от понеделник до събота. Причината да не свири в неделя не била „нежелание от страна на Еди или мърморене от страна на мистър Щайнлер“, а се дължала на „закостенелите нрави на нашите сънародници, за които веселието е трън в очите“. Такива хора ли сме ние? Значи веселието ни боде очите? Мистър Щайнлер трябва да е бил съдържателят.

Когато се запознахме, той често ми повтаряше: „Животът е преждевременна реакция на смъртта.“ Казах му да не бъде толкова черноглед, предстояха ни най-хубавите години.

Не искам да си мислите, че храната е единственото, от което се интересувахте. Редовно следеше новините и винаги имаше свое мнение за събитията. Свои убеждения. Обичаше конните състезания, макар да не си падаше по залаганията. Беше запален по Дербито и Националното състезание и те му стигаха, а от надбягванията „Оукс“ и „Сейнт Леджър“ не се вълнуваше. Умееше да се владее, внимаваше с емоциите. Четеше биографии, особено на хората от шоу бизнеса, пътувахме, обичаше да танцува. Но от това, знаете ли, няма и помен. И храната вече не му доставя удоволствие, поне не и яденето. Правя му пюрета с миксера. Не купувам консервирани буламачи. Не може да пие алкохол, разбира се, ще се превъзбуди. Обича какао и топло мляко. Не вряло, не кипнало, а леко затоплено, с температурата на тялото.

Когато всичко започна, си помислих — по-добре това, отколкото да го беше хванало нещо друго. Лоша болест е, но има и по-страшни. Вярно, казах си, ще забравя някои неща, но под повърхността винаги ще си е той. Може би ще е като второ детство, но ще е *неговото* детство, нали? Така си мислех. Дори да стигне дотам, да не ме познава, аз ще го познавам винаги, и това ми стига.

Когато си помислих, че има проблеми с хората, защото не си ги спомня, извадих албума със снимките. Преди няколко години обаче го изхвърлих. Не ми хареса резултатът, да си кажа право. Той започна от последната страница, не знам защо, но ми се стори добра идея — да се връщаш назад през живота си, вместо да старееш. Назад към младостта, рамо до рамо с мен. Последните снимки, които бях

мушнала, бяха от морското ни пътешествие, не много сполучливи. Или по-скоро неразкрасени. Насядали около маса пенсионери с почервенели лица, книжни шапки и розови от светкавицата облепени очи. Вгледа се във всяка снимка и аз си помислих, че ги разпознава, после бавно си запроправя път назад: пенсиониране, сребърна сватба, екскурзия до Канада, излети през уикендите из Котсуолдс, кучето ни Скипър, преди да го заведем да го приспят, апартаментът след ремонта и преди това, Скипър, когато го взехме, и тъй нататък, назад и назад, докато стигнахме до почивката в Испания на първата годишнина от сватбата ни, на плажа, както съм по бански, който си купих с големи притеснения, докато не осъзнах, че едва ли ще се натъкнем на някого от колегите му. Когато го облякох в пробната, много се стреснах, че е толкова изрязан. Но все пак реших да го купя и... е, само ще кажа, че нямах никакви възражения относно ефекта му върху съпружеските ни контакти.

Той дълго гледа снимката, после вдигна очи към мен.

— Обичах да мажа нейните балкони — каза той.

Каквото щете си мислите, но аз не се правя на вода ненапита. Не се шокирах от „балконите“. И след като се посъвзех, разбрах, че не е и от „нейните“. Шокира ме това „мажа“.

С другите хора се държи добре. Прилично, искам да кажа. Усмивва им се леко и им кима, сякаш е стар учител, познал свой бивш ученик, ала не се сеца за името му и годината, когато му е преподавал в шести клас. Вдига поглед към тях и невъзмутимо подмокрят памперса си, казвайки „Ти си голям симпатяга, той е голям симпатяга, ти си голям симпатяга“ в отговор на казаното от тях, и те си тръгват, почти убедени, че ги помни, а той е все още там някъде, в бездната, и му е много мъчно, разбира се, за нея и за себе си, но предполагам, че се радва на посещенията им, така че аз съм си изпълнила задачата. Затварям вратата след тях и когато се връщам, той вече събаря на пода чаения сервиз и троши поредната чаша. Казвам:

— Не, нека да не правим така, нека си стоят върху подноса.

А той отговаря:

— Ще го вкарам моя в дебелия ти задник и ще те блъскам, навътре, навън, навътре, навън, и ще го наръгам, ръг-ръг-ръг, дълбоко в теб. — После ще се изкиска, сякаш да покаже, че ме е изиграл точно

по време на чая, погодил ми е номер, но ще му се размине. Да покаже, че винаги ме е надхитрял, през всичките тези години.

Той беше по-паметливият от двамата ни, колкото и смешно да звучи. Мислех си, че ще мога да разчитам на него, той да помни; за в бъдеще имам предвид. Сега гледам снимките от някакъв излет по хълмовете на Котсуолдс преди двайсет години и се чудя къде сме нощували, това църква ли е или манастир, защо съм снимала този жив плет от форзиции, кой е карал, имали ли сме съпружески контакт? Не, за последното не си задавам въпроса, макар че бих могла.

Той говори неща от рода на:

— Смучи ми топките, хайде, лапни ги една по една и си играй с език. — Не звучи гальовно. Казва: — Изцеди си на гърдите бебешки лосион и ги натисни отстрани, та да те чукам между тях и да се изпразня на шията ти. — Казва: — Нека се изсера в устата ти, винаги си го искала, нали, кучко скръндзава, чакай да го направя за разнообразие. — Той казва: — Ще ти платя да направиш каквото искам, но не можеш да избираш и пробираш, всичко ще трябва да правиш, ще ти платя, имам си хубава пенсия, няма смисъл да ѝ я оставям на нея. Това „нея“ не се отнася за Нея. Има предвид мен.

Не се притеснявам за това. Имам пълномощно. Само че като се влоши, ще трябва да плащам да го гледат. И в зависимост от това колко ще живее може цялата му пенсия да похарча. Наистина няма смисъл да оставя нищо на нея. Предполагам, че ще започна да смятам. Като например: преди двайсет-трийсет години е работил цели два-три дни, влагал е всичката си сръчност и внимание, за да изкара парите, които сега ще платя за час-два на сестра да му бърше задника и да търпи бръщолевенето на петгодишен пакостник. Или по-точно на седемдесет и пет годишен безсрамник.

Преди много време бе казал: „Вив, искам да изживеем една дълга любов с теб. След като се оженим.“ Първата брачна нощ ме съблече той, сякаш разопаковаше подарък. Винаги беше нежен. Аз се усмихвах на тази нежност и казвах: „Спокойно, нямам нужда от упойка.“ Но той не обичаше да се шегувам в леглото, така че престанах. Мисля, че приемаше интимната страна по-сериозно от мен. Не че аз имах нещо против. Просто смятам, че човек може да си позволи да се посмее, ако му идва отвътре.

А сега, ако искате да знаете истината, ми е трудно да си спомня какви сме били в леглото. Все едно някакви други хора са го правили. Хора със самочувствието, че носят модни дрехи, които сега изглеждат смешни. Хора, които са ходили в „При Питър“ и са слушали Еди, холандския пианист, всяка вечер, освен в неделя. Хора, които са си разбърквали кафето с ванилови пръчици. Толкова е странно, толкова е отдавна.

Разбира се, още има дни, в които е добре, и дни, в които е зле. Вървим от никъде за никъде, съзнателно. В добрите си дни не е превъзбуден и си пие с удоволствие хладкото мляко, а аз му чета. И тогава за кратко нещата са такива, каквито бяха. Не каквито бяха едно време, но такива, каквито бяха в близкото минало.

Никога не произнасям името му, за да привлека вниманието му, защото мисли, че викам друг, и се паникьосва. Затова казвам:

— Гулаш от говеждо месо. — Той не вдига поглед, но аз знам, че е чул. — Гулаш от агнешко или свинско — продължавам. — Гулаш от телешко и свинско. Говеждо задушено по белгийски, или фламандско карбонадо.

— Чуждестранни говна — промърморва той с четвърт усмивка.

— Задушена телешка опашка — продължавам аз и той повдига глава, макар да знам, че още е рано. Знам какво обича; знам кога какво става. — Говежди рулца, руладини или пури. Пай от месо и бърбеци.

И той очаквателно вдига очи към мен.

— Четири порции. Предварително затоплете фурната до 180 градуса. Класическите рецепти за това ястие държат на говежди бърбеци. — Той поклаща глава в израз на леко несъгласие. — Ако готвите с тях, трябва да ги бланширате. Нарезете на ситни кубчета, около сантиметър: седемстотин и петдесет грама говежди бут или друго месо.

— *Или друго* — повтаря неодобрително той.

— Три четвърти килограм телешко или агнешки бърбеци.

— *Или*.

— Три лъжички масло или говежда мас.

— *Или* — извисява глас той.

— Брашно с подправки. Две чаши костен бульон.

— *Чаши*.

— Една чаша сухо червено вино или бира.

— *Чаша* — повтаря той. — *Или* — повтаря той. После се усмихва.

И за миг аз се чувствам щастлива.

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.