

ДЖЕФРИ АРЧЪР

ОТ МЕНЮТО

Превод от английски: Теодора Божилчева, 2009

chitanka.info

Артър Хапгуд беше демобилизиран на 3 ноември 1946 година. Само след месец вече беше на старата си работа в халето на завод „Триумф“ в покрайнините на Ковънтри.

Петте години, прекарани в шерудското лесничество, четири от които като интендант, причислен към танковата бригада, само запечатаха следвоенната съдба на Артър въпреки надеждите му да си намери по-удовлетворителна работа след края на войната. Ала след завръщането си в Англия той бързо откри, че в „земята на героите“ не беше толкоз лесно да си намериш работа и макар да не му се искаше да се връща към това, което беше вършил през петте години преди обявяването на войната — монтиране на колела на автомобили — след четири седмици на социални помощи той отиде при бившия си началник в „Триумф“.

— Ако я искаш, работата е твоя, Артър — увери го началникът му.

— А перспективите?

— Колата вече не е играчка за ексцентрични богаташи, нито просто необходимост за бизнесмените — отвърна началникът. — Всъщност — продължи той — ръководството се подготвя за ерата на семействата с по две коли.

— Значи ще има още повече колела за монтиране — безнадеждно допълни Артър.

— Точно тъй!

След час Артър подписа договора и беше въпрос на дни, преди да се върне към стария си начин на живот. В крайна сметка, често казваше той на съпругата си, не ти трябва диплома за инженер, за да завиеш четири болта на едно колело стотина пъти на смяна.

Не след дълго Артър прие факта, че ще трябва да се примири с работа, която не му беше съвсем по сърце. Ала не такива бяха плановете за сина му.

Марк отпразнува петия си рожден ден, без баща му да го беше виждал, но от деня, в който се върна вкъщи, Артър отрупа момчето с цялото внимание и грижи, които можеше да му даде.

Артър беше решил Марк да не прекара живота си като работник в автомобилно хале. Той започна да работи извънредно, за да изкара

достатъчно пари за допълнителни уроци на момчето по математика, природо-математически науки и английски. Почувства, че усилията му са възнаградени, когато синът му изкара изпитите на единайсет и влезе в гимназия „Крал Хенри VIII“. Гордостта му продължи да расте, когато Марк си взе петте гимназиални изпита за ниво О, а след две години добави успешно издържани два изпита за ниво А, което му даваше право да продължи нагоре.

Артър се опита да прикрие разочарованието си, когато на шестнайсетия си рожден ден момчето му съобщи, че не иска да ходи в университет.

— На каква кариера се надяваш, синко? — поинтересува се той.

— Попълни молба за работа при теб в халето, за да започна веднага щом завърша училище.

— Но защо изобщо би искал...

— Защо пък не? Повечето от съучениците ми, които завършват този срок, вече бяха приети от „Триумф“ и нямат търпение да започнат.

— Ти не си с ума си! Да не си се побъркал?

— Хайде де, татко. Заплащането е добро и ти показва, че винаги можеш да изкараш доста отгоре, като работиш извънредно. А аз не се плаша от тежка работа.

— Мислиш ли, че след като се бъхтих години наред, за да ти осигуря първокласно образование, ще те оставя да свършиш като мен, монтирайки автомобилни колела до края на живота си?! — извика Артър.

— Работата не се състои само в това и ти го знаеш, татко.

— Ще постъпиш там само през трупа ми — заяви баща му. — Не ме интересува каква работа ще започнат приятелите ти, интересуваш ме само ти. Можеш да станеш адвокат, счетоводител, офицер в армията, дори учител. Защо ще искаш да се загробиш като работник в завод?

— Например, защото е по-добре платено от учителстването — обясни Марк. — Учителят ми по френски веднъж ми каза, че не е толкова добре материално, колкото теб.

— Работата не е там, синко...

— Работата е там, татко, че не можеш да искаш от мен да работя до края на живота си нещо, което не ми харесва, само за да събудна мечтите ти.

— Няма да ти позволя да пропилееш живота си — отсече Артър и стана от масата за закуска. — Първата ми задача щом отида на работа, ще бъде да се погрижа молбата ти да бъде отхвърлена.

— Не е честно, татко. Имам право...

Баща му обаче вече беше излязъл от стаята и не отрони и дума на момчето, преди да тръгне за работа.

Цяла седмица баща и син не си обелиха и дума. На майката на Марк не ѝ остана нищо друго, освен да потърси компромисно решение. Марк можеше да кандидатства за всяка работа, която баща му одобрява, и изкараше ли година, можеше да си подаде отново документите в завода, стига още да желаеше. Баща му от своя страна нямаше да му пречи по никакъв начин.

Артър кимна. Марк се съгласи неохотно с това решение.

— Но само ако изкараш пълна година — сериозно го предупреди Артър.

През последните дни от изтичащата лятна ваканция той излезе с няколко предложения пред Марк, но момчето не показа ентузиазъм към нито едно от тях. Майка му започна сериозно да се тревожи, че синът ѝ ще си остане без работа, но веднъж, докато ѝ помагаше да реже картофи за вечеря, той ѝ довери, че смята хотелиерството за най-малко непривлекателното предложение от всички.

— Поне ще имаш покрив над главата си и ще те хранят редовно — каза майка му.

— Обзалагам се, че не готвят толкова хубаво като теб, мамо — отвърна Марк и нареди нарезаните картофи върху месото за ланкаширското задушено. — Нали е само една година.

През следващия месец Марк се яви на няколко интервюта в хотели из цялата страна без особен успех.

Тогава баща му откри, че сержантът от някогашното му интендантство е отговорник по персонала в „Савой“. Артър незабавно задейства връзките.

— Ако момчето го бива — увери го на чаша бира старият му другар по оръжие, — би могло да стане началник на персонала, дори мениджър на хотела. — Артър изглеждаше доволен, макар Марк все още да уверяваше приятелите си, че след една година ще отиде при тях.

На 1 септември 1959 година Артър и Марк Хапгуд пътуваха заедно в автобуса към гара Ковънтри. Артър стисна ръката на момчето и му обеща:

— С майка ти ще се погрижим да прекараши една незабравима Коледа тази година, дойдеш ли си за празниците. И не се тревожи — ще бъдеш в добри ръце със Сардж. Той ще те понаучи на това-онова. Само стой далеч от всякакви неприятности.

Марк не отвърна нищо и се усмихна насила, докато се качваше във влака.

— Никога няма да съжаляваш... — бяха последните думи, които чу от баща си, докато влакът напускаше гарата.

Марк съжали от мига, в който стъпи в хотела.

Като младши николо денят му започваше в шест сутринта и свършваше в шест вечерта. Имаше право на петнайсетминутна сутрешна почивка, четирийсет и пет минутна обедна почивка и още една петнайсетминутна почивка следобед. След първия месец не можеше да си спомни ден, в който да е ползвал и трите, и бързо научи, че няма на кого да се оплаче. Задълженията му се състояха в носене на куфарите на гостите по стаите, а после свалянето им долу, когато гостите напускаха хотела. С около триста гости, отсядащи в хотела всяка вечер, процесът беше безкраен. Заплащането се оказа наполовина на това, което получаваха приятелите му вкъщи, и понеже беше длъжен да дава всичките си бакшиши на главния портиер, независимо колко извънредни часове полагаше, Марк не видя нито пени отгоре. Единствения път, когато се осмели да го спомене пред главния портиер, той само отсече:

— И твоето време ще дойде, момче.

Марк не се притесняваше, че униформата не му бе по мярка, нито че стаята му беше два на два метра с изглед към гара „Чаринг Крос“, нито дори че не вземаше дял от бакшишите. Притесняваше се единствено от това, че колкото и да се стараеше да е изряден, не можеше да угоди на главния портиер.

Сержант Гран, който смяташе „Савой“ за продължение на старата си танкова бригада, нямаше много време за подопечните си младежи, които не бяха отбили военната си служба.

— Ама аз не подлежах на военна служба — настояваше Марк. — Никой, роден след 1939 година, не е викан в казармата.

— Не се оправдавай, момче.

— Не се оправдавам, Сардж. Това е самата истина.

— И не ми викай „Сардж“. За теб съм сержант Гран и не го забравяй.

— Да, сержант Гран.

В края на всеки ден Марк се прибираще в стаята колкото кибритена кутийка с малко легло, малък стол и миниатюрен шкаф и се строполяваше изтощен. Единствената картина в стаята — на Смеещия се кавалер — беше от календар, окачен над леглото. Датата 1 септември 1960 година бе оградена с червено, за да му напомня кога ще може да се присъедини към приятелите си в завода. Всяка вечер преди да заспи, той зачертаваше омразния ден като затворник, който рисува чертички по стената.

По Коледа Марк се върна вкъщи за четири дни и когато майка му видя в какво състояние е, тя се опита да склони баща му да му разреши да се откаже от работата по-рано, ала Артър беше непреклонен.

— Споразумяхме се. Не можете да очаквате от мен да му намеря работа в завода, ако той не е в състояние да спази своята част от уговорката.

През празниците Марк чакаше пред портите на завода да свърши смяната на приятелите му и слушаше историите им за футбол, запои в кръчмата и танци на музиката на Евърли Брадърс през почивните дни. Всички му съчувстваха и с нетърпение чакаха да се върне при тях през септември.

— Само няколко месеца са — опитваше се да го ободри един от тях.

Дните отлетяха неусетно и Марк се върна в Лондон, където продължи с нежелание да влачи куфари нагоре-надолу по хотелските коридори месец след месец.

Щом английският дъжд намаля, започна обичайното нашествие на американски туристи. Марк харесваше американците, които се отнасяха към него като към равен и често пъти му оставяха по цял шилинг вместо обичайните шест пенса. Но каквато и сума да получаваше, тя неизменно потъваше в джобовете на сержант Гран с думите:

— И твоето време ще дойде, момче.

Един американец, за когото Марк тичаше усърдно всеки ден през двуседмичния му престой, при напускането си му връчи десетшилингова банкнота на входа на хотела.

Марк благодари учтиво и когато се обърна, се натъкна на сержант Гран.

— Дай я насам — изрече Гран в мига, в който американецът се отдалечи.

— Щях да ви я дам веднага — рече Марк и подаде банкнотата на началника си.

— И не смяташе да отмъкнеш онова, което по право ми се полага, нали?

— Не, макар бог да ми е свидетел, че си ги изкарах.

— И твоето време ще дойде, момче — изрече сержантът по навик.

— Не и докато завися от скръндза като вас — остро отвърна Марк.

— Какво каза? — попита главният портиер и се завъртя на пета.

— Чухте ме още първия път, Сардж.

Зашлевяването през ухото свари Марк неподготвен.

— Ти, момче, току-що си загуби работата! Никой, ама никой не може да ми говори по този начин. — Сержант Гран се обърна и се запъти наперено към офиса на управителя.

Управителят на хотела Джералд Дръмънд изслуша версията на главния портиер за случилото се, преди да повика Марк да се яви незабавно в офиса му.

— Разбираш, че нямам друг избор, освен да те уволня — бяха първите му думи, след като вратата се затвори.

Марк погледна високия елегантен мъж в черен костюм, бяла риза и папийонка.

— Мога ли да ви разкажа какво всъщност се случи, господине?

Господин Дръмънд кимна, после изслуша, без да го прекъсва, рассказа на Марк за случилото се сутринта, както и за споразумението с баща му.

— Моля ви да ми позволите да довърша оставащите ми десет седмици — завърши Марк — или баща ми ще каже, че не съм спазил моята част от сделката.

— Нямам свободна длъжност в момента — възрази управителят, — освен ако не си съгласен десет седмици да белиш картофи.

— Каквото и да е — рече Марк.

— Тогава утре сутрин в шест се яви в кухнята. Ще предупредя третия готвач за теб. Ако мислиш, че главният портиер е педант, почакай да се запознаеш с Жак, нашия главен готвач. Той няма да те перне по ухoto, а направо ще ти го отреже.

На Марк не му пукаше. Не се съмняваше, че за десет седмици ще издържи на всичко и в пет и половина на следващата сутрин смени тъмносинята си униформа за бяла куртка и синьо-бели карирани панталони, преди да се яви на новата си работа. За негова изненада кухнята заемаше почти целия сутерен на хотела и в нея цареше поголямо оживление дори от лобито.

Третият готвач го настани в ъгъла на кухнята до една планина от картофи, купа със студена вода и остьр нож. Марк бели картофи по време на закуската, обяда и вечерята и вечерта заспа на леглото си, без да има сили да зачертава деня на календара.

През първата седмица така и не видя прословутия Жак. При седемдесет души, работещи в кухните, Марк беше уверен, че ще изкара целия период, без изобщо да го забележат.

Всяка сутрин в шест започваше да бели, после връчваше картофите на дългунест младеж на име Тери, който на свой ред ги режеше по наредданията на третия готвач според блюдото на деня. Понеделник соте, вторник пюре, сряда пържени, четвъртък нарязани, петък печени, събота крокети... Марк бързо налучка метод, който му осигуряваше необходимата преднина пред Тери, и така си спестяваше неприятностите.

След като беше наблюдавал повече от седмица как работи Тери, той беше сигурен, че може да покаже на младия чирак как да си облекчи работата по съвсем прост начин, но реши да си държи устата затворена. В противен случай можеше да си навлече още неприятности, а управителят нямаше да му даде втори шанс.

Скоро откри, че Тери винаги изоставаше много с вторнишкия овчарски пай и четвъртъчното ланкаширско задушено. От време на време третият готвач идваше да се оплаче и хвърляше поглед към Марк, за да се увери, че не той спъва процеса на готвенето. Марк

внимаваше винаги да има допълнителна тава с обелени картофи до себе си, за да си спести конското.

Сутринта на първия четвъртък от август (ланкаширско задушено) Тери си отряза връхчето на показалеца. Кръв пръсна навсякъде по нарязаните картофи и по дървената маса, докато момчето викаше истерично.

— Махнете го оттук! — Гласът на главния готвач се извиси над шума в кухнята и той гневно се приближи.

— А ти — изрече, сочейки Марк — почисти тази свинцина и донарежи картофите! Имам осемстотин гладни клиенти, които очакват да бъдат нахранени.

— Аз ли? — попита невярващо Марк. — Но...

— Да, ти. Не би могъл да се справиш по-зле от онзи идиот, чирака, който си отряза пръста. — Главният готвач бързо се отдалечи, а Марк с неохота отиде до масата, където беше работил Тери. Нямаше желание да спори, докато календарът му напомняше, че му остават още двайсет и пет дни.

Захвана се с работата, която много пъти беше вършил в помощ на майка си. Еднаквите тънки парчета се трупаха с умение, което Тери така и не бе успял да овладее. Към края на деня, въпреки че беше изтощен, Марк не се чувстваше и наполовина така изморен, както преди.

В единайсет часа през нощта главният готвач захвърли шапката си и излезе през летящите врати, знак за останалите, че могат да си тръгнат, щом свършат с почистването. Миг по-късно вратите се отвориха и главният готвач влетя обратно. Огледа се, докато всички чакаха да видят какво ще направи. Той намери каквото търсеше и се запъти право към Марк.

„О, боже! — помисли си Марк. — Ще ме убие.“

— Как се казваш? — строго запита главният готвач.

— Марк Хапгуд, господине — успя да изрече момчето.

— Губиш си времето с картофите, Марк Хапгуд. От утре се заемаш със зеленчуците. Искам те тук в седем. Ако онзи кретен с отрязания пръст някога се върне, сложете го да бели картофи.

Главният готвач се завъртя на пети, преди Марк да има възможност да му отговори. Сърцето му се свиваше при мисълта за

цели три седмици в средата на кухнята, през цялото време в полезрението на главния готвач, но разбираше, че няма друг избор.

На следващата сутрин той дойде в шест сутринта от страх да не закъсне и цял час наблюдава разтоварването на пресни зеленчуци от пазара на Ковънт Гардън. Домакинът на хотела внимателно провери всяка щайга, като отхвърли няколко, преди да се подпише под документа за доставката, който показваше, че хотелът е получил зеленчуци на стойност над три хиляди паунда. Един обикновен ден, увери той момчето.

Главният готвач се появи няколко минути преди седем и половина, провери менютата и нареди на Марк да направи резки на брюкселското зеле, да подреже фасула и да обели външните листа от зелките.

— Ама аз не знам как — честно си призна Марк. Почувства как другите чираци в кухнята се отдръпнаха от него.

— Тогава аз ще те науча — гръмогласно отвърна главният готвач.

— Ако искаш да станеш добър готвач, трябва да можеш да вършиш работата на всички останали в кухнята, дори на белача на картофи.

— Ама аз не искам да стана... — започна Марк, но размисли. Главният готвач явно не го беше чул, докато заемаше мястото си до новобранеца. Всички в кухнята го гледаха как показва на Марк основните умения в рязането и кълцането.

— И не забравяй за пръста на онзи идиот — рече главният готвач в края на урока, преди да подаде острия като бръснач нож на ученика.
— Твойт може да е следващият.

Марк предпазливо започна да реже морковите на кубчета, после брюкселското зеле, като обелваше външните листа, преди да направи решителен разрез на кръст в основата. След това се зае да подрязва фасула и за пореден път изобщо не се затрудни да изпълнява предсрочно нареджданията на главния готвач.

В края на всеки ден, след като главният готвач си тръгнеше, Марк оставаше да наточи ножовете, за да са готови за следващата сутрин, и не напускаше кухнята, преди да я е оставил в безупречен вид.

На шестия ден, след едно отсечено кимване на главния готвач, Марк си помисли, че сигурно не прави нещо както трябва. До следващата събота вече чувствува, че е усвоил простите умения за

подготовка на зеленчуците, и откри, че се заплесва по работата на самия главен готвач. Въпреки че Жак рядко се обръщаше към когото и да било, докато обикаляше из кухнята, освен за да измърмори под нос одобрението или неодобрението си — второто по-често — Марк бързо се научи да предугажда нуждите му. Не след дълго той се чувстваше част от отбора — макар добре да знаеше, че е само новак.

В свободния ден на помощник-готвача през следващата седмица му позволиха да подрежда сготвените зеленчуци в купите и той се постара всяко блюдо да изглежда не само вкусно, но и естетически издържано. Главният готвач не само че забеляза, но дори промърмори най-голямата си похвала — „Вон“.

През оставащите три седмици в „Савой“ Марк дори не погледна календара над леглото.

Един четвъртък сутринта дойде съобщение от заместник-управителя да се яви в кабинета му при първа възможност. Марк съвсем беше забравил, че е 31 август — последният му ден в хотела. Той наряза десет лимона на четвъртинки, после приключи с приготвленето на четирийсет чинии с тънко нарезана пушена съомга, предназначени за първото блюдо на един сватбен обяд. С гордост огледа резултата от труда си, преди да сгъне престиликата и да отиде да вземе документите си и последната надница.

- Къде си мислиш, че отиваш? — попита го главният готвач.
- Отивам си — отвърна Марк. — В Ковънтри.
- В такъв случай до понеделник. Заслужаваш един ден почивка.
- Не, прибирам се вкъщи за постоянно — поясни Марк.

Главният готвач прекъсна огледа на парчетата говеждо алангле, подгответи за основно блюдо на сватбеното празненство.

- Прибиращ се? — повтори, сякаш не разбираше думата.
- Да. Годината ми изтече и сега се връщам вкъщи, за да започна работа.

- Надявам се, че си намерил първокласен хотел — изрече главният готвач с неподправено любопитство.
- Няма да работя в хотел.
- В ресторант тогава?
- Не, ще постъпя в „Триумф“.

Главният готвач придоби объркано изражение. Не беше сигурен дали неразбирането му идва от неговия английски, или от това, че

момчето му се подиграва.

— Какво е това „Триумф“?

— Място, където правят коли.

— Ти ще правиш коли?

— Не цяла кола, само ще им монтирам гумите.

— Ще монтираш коли на гумите? — попита невярващ главният готвач.

— Не — засмя се Марк. — Гуми на колите.

Главният готвач още не можеше да разбере.

— Значи ще готвиш за работниците?

— Не. Както казах, ще монтирам гуми на колите — произнесе бавно Марк, като изговаряше отчетливо всяка дума.

— Не е възможно.

— О, не, напротив — отвърна Марк. — Цяла година чаках, за да го докажа.

— Ако ти предложа да станеш помощник-готвач, ще си промениш ли решението? — тихо попита главният готвач.

— Че защо да го правите?

— Защото в тези пръсти се крие талант. Мисля, че за нула време ще станеш главен готвач, вероятно дори много добър главен готвач.

— Не, благодаря. Връщам се в Ковънтри при приятелите си.

Главният готвач сви рамене.

— Tant pis^[1] — процеди той и без да се обърне повече, се зае с разфасоването на говеждото. Хвърли поглед на чиниите с пушена съмга. — Талант, хвърлен на вятъра — добави, след като вратата се затвори зад гърба на потенциалното му протеже.

Марк заключи стаята си, изхвърли календара в кошчето за боклук и се върна в хотела, за да издаде работните си дрехи. Накрая върна ключа на стаята си на помощник-управителя.

— Надницата, фишовете ти и документът за удържаните данъци. О, и главният готвач се обади да каже, че с удоволствие ще ти даде препоръка — обясни помощник-управителят. — Няма да си кривя душата, че това не се случва всеки ден.

— Няма да ми трябва за там, където отивам — отвърна Марк. — Все пак, благодаря.

Той забърза към гарата, размахвайки очукания малък куфар, но с приближаването към целта крачките му ставаха все по-бавни. Вече на

Юстън, се запъти към седми перон, където започна да крачи напред-назад, като от време на време поглеждаше големия часовник над гишетата за билети. Първо изпрати с поглед един влак, после и втори се изниза към Ковънтри. Забеляза как на гарата притъмня от сенките, които се процеждаха през прозорците и се спускаха над чакалнята. Внезапно се обърна и напусна гарата с още по-широва крачка. Ако побързаше, все още можеше да успее да се върне навреме, за да помогне на главния готвач с вечерята.

Марк изкара пет години стажување при Жак лъ Рено. След зеленчуците последваха сосове, след рибата — пилешко, сладкиши след месото. След осем години в „Савой“ го назначиха за втори готвач. Толкова много беше научил от наставника си, че редовните посетители вече не можеха да познаят кога главният готвач беше в почивен ден. Две години по-късно Марк стана майстор готвач и когато през 1971 г. на Жак му предложиха да се върне в Париж, за да поеме кухнята на „Джордж V“ — заведение, което за Париж се равняваше на „Хародс“ за Лондон — Жак се съгласи, но само при условие Марк да дойде с него.

— Не е по път към Ковънтри — предупреди го Жак — и във всички случаи в „Савой“ ще ти предложат да заемеш мястото ми.

— По-добре да дойда с теб, иначе онези франсете никога няма да разберат какво е свястна храна.

— Онези франсете — възрази Жак — винаги познават кога е почивният ми ден.

— Да, и резервациите се удвояват — добави със смях Марк.

Не след дълго парижани се тълпяха в „Джордж V“ не за да си почиват, а да опитат ястията на двамата готвачи.

Когато Жак отпразнува шейсет и петия си рожден ден, прочутият хотел не трябваше да търси надалеч, за да му намери заместник.

— Първият англичанин главен готвач в „Джордж V“ — обяви Жак и вдигна чаша с шампанско на прощалния си банкет. — Кой би повярвал? Разбира се, ще трябва да промениш изписането на името си по френски маниер, за да си запазиш позицията.

— Нито едното, нито другото ще стане — отвърна Марк.

— О, напротив, защото те препоръчах.

— Тогава ще откажа.

— Ще се върнеш да слагаш коли на гумите, *peutetre*^[2]? — пошегува се Жак.

— Не, но открих един малък ресторант на Левия бряг. Само с моите спестявания едва ли мога да си позволя наема, но с твоята помощ...

„При Жак“ на улица „Плезир“ на Левия бряг отвори на 1 май 1982 година и не след дълго клиентите, които бяха свикнали с „Джордж V“, прехвърлиха лоялността си към новия ресторант.

Репутацията на Марк нарасна, когато двамата майстори започнаха да експериментират с леките и артистични ястия на нувел кузин^[3] и скоро единственият начин да получиш маса, без да си я резервирали три седмици по-рано, беше да си филмова звезда или член на правителството.

В деня, когато „Мишлен“^[4] даде на „При Жак“ третата си звезда, с благословията на Жак Марк реши да отвори втори ресторант. Пресата и клиентите спореха помежду си кое е по-изисканото заведение. Резервациите ясно показваха, че клиентите не правеха разлика.

Когато през октомври 1986 година Жак почина на седемдесет и една годишна възраст, кулинарните критици писаха самоуверено, че стандартите няма как да не паднат. След една година същите тези журналисти трябваше да признаят, че един от петте най-добри готовачи на Франция произлизаше от градче в британските Мидландс, чието име дори не можеха да произнесат.

Смъртта на Жак само засили носталгията на Марк по дома и когато прочете в „Дейли Телеграф“ за новия строеж в Ковънт Гардън, той се обади на предприемача, за да научи повече.

Третият ресторант на Марк беше открит в сърцето на Лондон на 11 февруари 1987 г.

През всичките тези години Марк Хапгуд често се връщаше в Ковънтри, за да се види с родителите си. Баща му отдавна се беше пенсиониран, но Марк все още не успяваше да убеди родителите си да прескочат до Париж, за да опитат кулинарните му произведения. Сега, когато беше отворил заведение в столицата, се надяваше да ги изкуши.

— Няма нужда да ходим до Лондон — каза майка му, докато слагаше масата. — Ти ни готвиш винаги когато се връщаш, а от вестниците разбираме за успехите ти. Пък и краката на бащата ти нещо не го държат напоследък.

— Как му викаш на това, синко? — попита след малко баща му, когато му поднесоха чинията с кръгла агнешка пържола, гарнирана с морковчета.

— *Нувел кузин.*

— И хората дават пари за това?

Марк се засмя и на следващия ден сготви на баща си любимото му ланкаширско задушено.

— Е, на това му казвам истинско ядене — каза Артър, след като си сипа допълнително за трети път. — И ще ти кажа нещо, момче. Сготвил си го почти като майка си.

След година „Мишлен“ обяви ресторантите по света, на които присъждаше така желаната трета звезда. „Таймс“ огласи пред читателите си, че „При Жак“ е първият английски ресторант, на който беше оказана тази чест.

За да отпразнуват наградата, родителите на Марк най-накрая се съгласиха да дойдат до Лондон, и то след като се наложи Марк да изпрати телеграма, в която пишеше, че обмисля дали да не приеме онази работа в „Бритиш Лейланд“^[5]. Той изпрати кола за родителите си и ги настани в апартамент в „Савой“. Вечерта беше резервиран на тяхно име най-популярната маса в „При Жак“.

Зеленчукова супа, пържола и пай с бъбреци, а за десерт пудинг с хляб и масло бяха сервирани за специалните гости на маса седемнайсет, без да фигурират във фиксираното меню.

Под въздействието на най-доброто вино, предлагано в ресторанта, езикът на Артър се развърза и той започна да си бъбри с всеки, който имаше желание да го изслуша, и не можеше да се сдържи да не повтори на главния келнер, че синът му е собственик на ресторанта.

— Не ставай глупав, Артър — прекъсна го съпругата му. — Той много добре го знае.

— Приятна двойка са родителите ти — сподели с шефа си главният келнер, след като им сервира кафето и даде на Артър пура. —

Какво работеше твоят старец, преди да се пенсионира? Банкер, адвокат, учител?

— О, не, нищо подобно — тихо отговори Марк. — Цял живот е монтиран гуми на коли.

— Но защо си е пропилял времето с подобна работа? — попита невярващо келнерът.

— Защото не е извадил късмета да има баща като моя — отвърна Марк.

[1] Жалко (фр. ез.). — Б.пр. ↑

[2] Вероятно, може би (фр. ез.). — Б.пр. ↑

[3] Направление във френската кухня, което — обратно на *классик куизин* — се отличава с по-леки и деликатни ястия. — Б.ред. ↑

[4] Световноизвестен френски гид за заведения с изискана кухня. Звездите от „Мишлен“ носят огромна популярност и успех на всеки ресторант. — Б.пр. ↑

[5] Автомобилостроителни заводи. — Б.пр. ↑

ЗАСЛУГИ

Имате удоволствието да четете тази книга благодарение на **Моята библиотека** и нейните всеотдайни помощници.



<http://chitanka.info>

Вие също можете да помогнете за обогатяването на *Моята библиотека*. Посетете **работното ателие**, за да научите повече.