



**Giulia Meluci**

**Miłość zdrada i spaghetti**

Tytuł oryginału

I LOVED, I LOST, I MADE SPAGHETTI



TLR

*Dla mojej mamy, która nauczyła mnie gotować i kochać*

## **Nota od autora**

Większość imion i nazwisk oraz niektóre szczegóły umożliwiające identyfikację bohaterów zostały zmienione, aby chronić tych całkiem i tych trochę mniej niewinnych.

TLR

## Antipasto (przystawka)

Zawsze, kiedy zaczynam spotykać się z kimś nowym, po prostu nie potrafię nad sobą zapanować. Niezależnie od tego, jak często przyjaciółki przestrzegają mnie: „Nie spiesz się, niech cię zdobywa, nie odsłaniaj się tak szybko”, nie umiem się powstrzymać - muszę dla niego gotować.

Jeśli chodzi o mnie, nowy chłopak to wymarzona wprost okazja, żeby zaprezentować to, czego jestem pewna najbardziej - moje umiejętności kulinarne. Oceniam upodobania gastronomiczne mężczyzn na pierwszy rzut oka, a moje przecucie zwykle się sprawdza. Przygotowywałam już najrozmaitsze potrawy, od prostych dań z makaronem do pyrkoczących na wolnym ogniu potrawek i wilgotnych, wspaniale przyprawionych pieczeni, podawanych z idealnie zrumienionymi ziemniakami i kolorowymi, kruchymi warzywami. Piekłam czekoladowe ciasta, serniki i biszkopty z owocami. Spotykałam się z najróżniejszymi typami mężczyzn: artystami, prawnikami, bankierami i pisarzami, facetami miłymi i niezbyt sympatycznymi, gotowymi poważnie się zaangażować i tak chętnymi do małżeństwa, jak ja do stołowania się w Olive Garden.

W każdym z tych związków doskonaliłam swoje umiejętności w kuchni, rozwijałam własny styl oraz budowałam pewność siebie.

Wszyscy mężczyźni, którzy przewinęli się przez moje życie, stanowili kulinarną inspirację i nawet jeśli nie nauczyłam się niczego na temat miłości, to przynajmniej nauczyłam się gotować możliwie najprościej, z każdego dania wydobywając jednak pełnię smaku, bo kiedy jest się zakochanym, chce się też mieć czas na inne rzeczy poza jedzeniem. Smaczne posiłki to najlepsze uzupełnienie, jakie przychodzi mi do głowy, jeśli chodzi o liczne przyjemności, które ma do zaoferowania miłość. To również najlepsze lekarstwo na ból, jaki ów stan czasem niesie. I nie mówię tu o równie oczywistych remediach jak litry lodów! To nigdy nie było w moim stylu. Nie, najlepszym balsamem na złamane serce jest pożywne danie przygotowane we własnej kuchni (albo jeszcze lepiej ugotowane przez bliską przyjaciółkę - mam to szczęście, że większość moich przyjaciółek to znakomite kucharki). Jedzenie, które mówi twojemu sercu i umysłowi, że dbasz

o siebie, przynajmniej na razie, dopóki nie pojawi się następny facet, jak się to zawsze dzieje, a ty znowu będziesz z radością gotować dla dwojga.

TLR

## Kit Fraser wołałby drinka

Późno zaczęłam całą tę zabawę z randkami.

Kit Fraser był moim pierwszym prawdziwym chłopakiem. Wkroczył w moje życie w styczniu 1990 roku, dzień po tym, jak wprowadziłam się do swojego pierwszego nowojorskiego mieszkania: lokalu w East Village wynajętego wspólnie z Jennifer Warren, przyjaciółką z college'u. Przez pierwsze półtora roku po ukończeniu studiów mieszkałam z matką w domu w Brooklynie, gdzie się wychowałam. Nie było to moje wymarzone lokum na okres po college'u; przenosiny do samodzielnego mieszkania opóźniła śmierć ojca, która zbiegła się w czasie z ukończeniem przeze mnie nauki. Nie chciałam zostawiać mamy samej w wielkim, otynkowanym na szaro domu, ale miałam też dosyć prób kapeli moich dwóch braci, które urządzali w piwnicy, podczas gdy ich dziewczyny siedziały w kuchni i wyjadały zapasy, zupełnie jakby były u siebie. Było głośno i niewygodnie. Musiałam się stamtąd wyrwać.

Tamtego poniedziałkowego ranka Lucy, moja szefowa w „Spy”, legendarnym miesięczniku satyrycznym, gdzie byłam zatrudniona jako fotoedytor, powiedziała do mnie:

- Skoro masz już nowe mieszkanie, pewnie znajdziesz też sobie nowego chłopaka.

Jakiego nowego chłopaka?, pomyślałam. Nigdy nie było starego. No dobra, przynajmniej od naprawdę długiego czasu.

Do tej pory jedynym facetem, którego na dobrą sprawę mogłabym nazwać swoim chłopakiem, był Steve Sullivan, cztery lata starszy ode mnie kolega z sąsiedztwa. Chodziłam z nim jakieś cztery tygodnie w okolicach moich szesnastych urodzin. Pamiętam to, bo Steve zabrał mnie na prawdziwą dorosłą randkę do restauracji, żeby uczcić ten dzień, i podarował mi w prezencie bransoletkę z nefrytowych koralików. Włożył nawet marynarkę i krawat - ja ubrałam się w sukienkę z Bergdorf Goodman. W tamtych czasach matka dosyć niefrasobliwie posługiwała się całym zestawem kart kredytowych rozmaitych sklepów, regularnie wysyłając mnie „do miasta”, jak wtedy mówiliśmy, na zakupy i do fryzjera u Bergdorfa, kwintesencji eleganckiego stylu. Zawsze miałam też przy sobie kar-

teczkę z nagryzmołonym przez nią wyjaśnieniem, że jestem upoważniona do korzystania z tej karty, na wypadek, gdyby ktoś pytał (nigdy mi się nie przydała).

W owym okresie uważałam się za punka, a moja urodzinowa sukienka była wariacją Bergdorf Goodman na temat punk rocka: górna połowa z materiału na podkoszulki w odcieniu morskiej zieleni, odciętego niechlujnie pod szyją i wokół ramion, dół wykonany z marszczonej białej bawełny, ręcznie malowanej. Uznałam, że to wystarczający poziom wyrafinowania, jeśli chodzi o Steve'a, który chodził już wtedy do college'u, ale nadal mieszkał w rodzinnym domu i lubił zadawać się z przyjaciółkami swojej siostry Lizzie, w których poczet się zaliczałam, choć tylko w niewielkim stopniu.

Wychowałam się w Bay Ridge, dzielnicy znanej - cóż za ironia losu - przede wszystkim jako miejsce, gdzie toczy się akcja „Gorączki sobotniej nocy”, która przysłużyła się Amerykanom włoskiego pochodzenia równie mocno, co rodzina Gottich. Chociaż film mógł zawierać jakieś elementy prawdy, lubiliśmy wierzyć, że jest to prawda Bensonhurst. W dzielnicy, którą znałam, obok włoskich mieszkały też rodziny irlandzkie. Moi przyjaciele mieli prawdziwe problemy: rozwiedzeni rodzice, rodzice alkoholicy, albo jednocześnie jedno i drugie, do tego rodzeństwo uzależnione od narkotyków. Ale nie wybierali się do dyskoteki, żeby tam szukać namiastki przekonania, że panują nad swoimi kłopotami; oni z tego żartowali. Za każdym razem, kiedy ulicą szedł jakiś facet wyglądający na bezdomnego, moja najlepsza przyjaciółka z liceum, Denise O'Dea, zaczynała zawodzić żałośnie: „Tatusiuuuuuuuuu! Tatusiu, wracaj do doooooooooooooomu!”. Nadal uważam to za zabawne.

Razem z Denise chodziłyśmy codziennie po szkole do Sulliva-nów. Tam Lizzie brylowała pośród tłumu swoich dawnych koleżanek z Our Lady of Angels, szkoły parafialnej, która mieściła się naprzeciwko jej domu, dokładnie po drugiej stronie ulicy. Zawsze czułam respekt przed dziewczynami, które tam się uczyły, bo grały w koszykówkę i miały lekcje razem z chłopakami. Moja edukacja w przyklasztornej żeńskiej w szkole podstawowej Visitation Academy, ukrytej za grubym kamiennym murem, który odgradzał cały kwartał, była nieco kosztowniejsza, za to nie wyrobiła we mnie umiejętności dryblowania.

Mimo wszystko fajnie było zadawać się z tymi zgrywuskami, więc się z nimi zadawałyśmy. Steve miał z nas niezły ubaw, cały czas zachowując pozory dystansu: studiował na Fordham University i chodził na balet, a z moim ojcem dyskutował o wojnie o Falklandy. Po tym, jak już wygłosił ostrą krytykę idei brytyj-



skiego „samostanowienia” (jako Irlandczyk był jej przeciwny), szliśmy się obściskiwać na fortepianowej ławeczce - jedynym siedzisku na ganku mojego rodzinnego domu, które mieściło dwie osoby. Słuchając „She's Got a Way” Billy'ego Joela z magnetofonu u siebie w suterenie, myślałam: dokładnie to musi do mnie czuć Steve. Sama jednak nie byłam co do niego taka pewna. Czułam się niewyrażnie, kiedy rozmyślałam o nim w samotności, choć w jego towarzystwie było naprawdę zabawnie. Lubiłam się z nim całować, ale nie miałam ochoty posuwać się dalej.

- Możesz mnie dotknąć, jeśli chcesz - namawiał mnie w trakcie jednej z naszych sesji obściskiwania.

Czemu w ogóle miałabym chcieć robić coś podobnego?, zastanawiałam się w duchu.

Pewnego wieczora Steve oznajmił mi na ławeczce, że zamierza spróbować z kobietą, która zawsze mu się podobała, Bernadette Corrigan. Bernadette była dużą, mocno zbudowaną dziewczyną, koszykarką. Jej ojciec miał firmę holowniczą, a ich rodzina miała pieniądze. Mój ojciec grywał z ojcem Bernadette w golfa i wprowadził go nawet do Country Clubu (a oni tak nam się odwdzięczyli!). Dwa miesiące później Bernadette siedziała już na tarasie u Sulliva-nów i chwaliła się prezentami, jakie dostała od Steve'a na urodziny - tymi rosyjskimi lalkami, które można otworzyć, a w środku znajduje się coraz mniejsze laleczki. Ostatnia zawierała pierścionek z Claddagh (taka irlandzka obrączka, chociaż nie byli zaręczeni). Znalazłam oczywiście mnóstwo zmyślonych powodów, dla których ta scena nie była dla mnie rozdzierająco bolesna.

Rok wcześniej, nim zaczęłam się spotykać z Kitem, chodziłam do psychologa - zagorzałego zwolennika Freuda, z wyglądu przypominającego mi Cher - żeby się dowiedzieć, dlaczego jako dwu-dziesięcioletka nigdy nie miałam chłopaka na poważnie i jeszcze nie uprawiałam seksu. Dręczył mnie własny brak doświadczenia i przekonanie, że umrę jako dziewica. Czułam się wyobcowana spośród przyjaciółek (one też późno zaczynały, ale ja byłam na szarym końcu), które zostały dopuszczone do jakiejś kosmicznej tajemnicy, dla mnie nadal pozostającej zagadką. Miałam małe szanse nie tylko ze względu na moją nerwicę: aż do czasów college'u chodziłam wyłącznie do żeńskich szkół, po czym rozpoczęłam naukę w Sarah Lawrence, gdzie proporcja studentek i studentów wynosiła cztery do jednego - w rzeczywistości raczej osiem do jednego, wzięwszy pod uwagę, że większość owych „rodzynek” była gejami. Każdy chłopak z Sarah Lawrence,

który chciał mieć dziewczynę, miał już jedną lub dwie. To po prostu kwestia przetrwania osobników najlepiej przystosowanych, a ja nie byłam ani fizycznie (miałam troszkę ciała), ani psychicznie (zwyczajnie czułam przerażenie) przygotowana do konkurencji ze smukłymi, wyzwolonymi dziewczynkami, które mnie otaczały.

Pozostałam więc porządną katolicką dziewczyną, choć nie miałam na to specjalnie ochoty. Jedyną reputacją, jakiej się dorobiłam, to ta, że jestem zabawna. Okrutna prawda, że dla facetów świetny kompan i obiekt westchnień to niekoniecznie jedna i ta sama osoba, dotarła do mnie pewnego lata, kiedy miałam lat trzynaście i odkryłam, że Tony Sirianni, mój nieodłączny towarzysz z basenu w Country Clubie, spędza noce na polu golfowym, obściskując się z Connie Cambrią. Oczywiście, Connie wyglądała w kostiumie kąpielowym znacznie lepiej niż ja. W college'u spędzałam niezliczone wieczory na pogawędkach z chłopakami, w których się pod-kochiwałam, ale nasze spotkania nigdy nie wyszły poza rozmowę albo, szczyt pokuszenia, słuchanie muzyki. Kiedy rozstawaliśmy się nad ranem, pościel i moja cnota nadal pozostawały nietknięte. Nie miałam pojęcia, czy robię coś nie tak, wysyłam złe wibracje albo niewłaściwie odczytuję sygnały z ich strony. Wiedziałam tylko, że strasznie mnie to peszy, choć do takiego wniosku spokojnie mogłam dojść bez pomocy psychologa.

Ale to miałam już za sobą. Rozpocząła się nowa era - wspólnie z szefową postanowiłyśmy nazwać ją „dekadą miłości”. Jej prognoza co do zmiany mojego romansowego statusu okazała się wyjątkowo trafna. Tego samego popołudnia otrzymałam przez posłańca list od Kita Frasera. Poznałam Kita trzy lata wcześniej, kiedy zjawił się nieoczekiwanie w moim rodzinnym domu pewnego letniego wieczora w towarzystwie Michaela Petriano, brata mojej najdawniejszej przyjaciółki, Larisy. Larisa przeprowadziła się razem z rodziną do New Jersey po skończeniu pierwszej klasy, ale pomimo odległości nasza przyjaźń kwitła dzięki regularnym weekendowym wizytom w New Jersey albo na Brooklynie, nawet gdy już byliśmy w liceum. Cieszyłam się na poznawanie uroków przedmieścia - lody od Friendly's i szkoła publiczna (z chłopakami, za to bez mundurków), do której szłam z Larisą, kiedy miałam dzień wolny z okazji odwiedzin. Larisa nadal mieszka w New Jersey i mimo upływu trzydziestu pięciu lat ciągle jesteśmy przyjaciółkami.

Michael był moją pierwszą miłością. Kiedy miałam dziesięć lat, towarzyszyłam mu podczas rozwożenia prasy. Wstawałam o piątej rano, żeby pobyć z nim

trochę sam na sam, jeżdżąc po okolicy na pożyczonym od Larisy rowerze. Michael był inteligentny i niewiarygodnie zabawny, i za to właśnie został ukarany. Latem tuż po ukończeniu liceum przeszedł załamanie nerwowe - tamtego tygodnia, kiedy stanął w drzwiach naszego domu razem z Kitem, zdecydował się odstawić leki i w mojej panińskiej sypialni perorował na temat bomby, jaką miał zamiar skonstruować, żeby wyplenić zło na świecie, który miałby być kontrolowany przez specjalnie wyselekcjonowaną grupę duchownych i rabinów. Potem poszedł wziąć prysznic.

Podczas gdy Michael siedział w łazience, a moja mama biegła po domu, chowając ostre przedmioty, Kit obserwował, jak rozpakowuję podręczniki z roku szkolnego, który właśnie dobiegł końca. Rozmawiałam z nim o mojej najnowszej obsesji intelektualnej, Dantem, puściłam mu też płytę Aztec Camera. Według Kity (ja tego nie pamiętam), nawlokłam na żyłkę całą garść maleńkich szklanych koralików i zawiązałam mu je wokół kostki. Ten wieczór zapisał się w jego umyśle nie tylko z powodu dziwnego zachowania przyjaciela, ale też ze względu na mnie. Nosił tę bransoletkę na kostce, dopóki się nie rozpadła, a nawet wtedy zachował koraliki.

Dwa lata później, gdy po skończonym lunchu zamierzałam wrócić na górę do redakcji „Spy”, zauważyłam przystojnego faceta szpanującego okularami w drucianych oprawkach i myśliwską kurtką L.L. Bean, który najwyraźniej też czekał na windę. Zastanawiałam się, dokąd jedzie, a moja ciekawość jeszcze wzrosła, kiedy wysiadł na moim piętrze. Po czym podszedł do recepcjonistki i zapytał:

- Czy zastałem Giulie Melucci?

- To ja - powiedziałam.

Kit, chociaż utrzymywał później, że zakochał się we mnie od pierwszego wejrzenia, zjawiając się u mnie w pracy, nie pamiętał już, jak wyglądałam. Ja z kolei nie miałam pojęcia, że spędziłam kiedyś wiele godzin w towarzystwie faceta, którego przed chwilą lustrowałam w windzie. Przyjechał prosto z Georgetown i zatrzymał się u Petrianów w New Jersey do czasu znalezienia sobie jakiegoś lokum w Nowym Jorku. Dostał etat w Atlantic Monthly Press, małym niezależnym wydawnictwie, którego młodzi, nieźle balujący redaktorzy często byli obiektem plotek na łamach „Spy”, a Larisa powiedziała mi, że jego redakcja mieści się tuż obok miejsca, gdzie pracuję. Wtedy w recepcji zaprosił mnie na przyjęcie do siebie i Michaela na ten weekend. Nie mogłam pójść - ochoty zresztą też nie mia-

łam. Widać było, że Kit jest mną zainteresowany, więc nie chciałam mieć z nim nic wspólnego. Ale zauważyłam, że nie odzywał się do mnie przez następnych kilka miesięcy. Później przyszedł list, dzień po tym, jak wyprowadziłam się od matki, idealny dzień na takie listy. Nowe mieszkanie, nowy chłopak. Byłam gotowa. Od razu do niego zadzwoniłam i umówiłam się na lunch w czwartek.

Tamtego stycznia Nowy Jork ogarnęła dziwaczna, przypominająca wiosenną pogodą, więc kupiliśmy sobie z Kitem coś na lunch w ekskluzywnej kafejce z daniem na wynos i zjedliśmy na ławce w Union Square Park, naprzeciwko naszych redakcji. Kit ledwie nadgryzł swoją bagietkę z wędzonym łososiem i brie, bo cały czas gadał. Kiedy opowiadał o czasach college'u, wspomniał coś o fajkach do palenia trawki zrobionych z jabłek, co trochę mnie zmroziło - dawno minął czas, kiedy miałam kontakt z narkotykami, zresztą bardzo krótki. To wydawało mi się takie niedorzeczne - Kit sprawiał wrażenie doskonałego młodego dżentelmena w każdym innym aspekcie, od robionych na zamówienie angielskich butów z Church's po antyczną papierośnicę. Miałam mnóstwo czasu, żeby mu się przyjrzeć. Wykończyłam swoją grochówkę, bułkę i ciastko, a jego lunch nadal był prawie nietknięty. Zaczęłam się denerwować, zmuszona siedzieć i słuchać jego gadania bez czegokolwiek do jedzenia (kiedy jem i rozmawiam jednocześnie, żadna z tych czynności nie jest przeze mnie zaniedbywana). Dlatego poczułam ogromną ulgę, gdy wyciągnął papierosa - w końcu miałam co zrobić z moimi niespokojnymi rękami. Byłam zadowolona, że facet, który miał zostać moim chłopakiem, pali - zwłaszcza jeśli tak wolno je. Kit odprowadził mnie do holu mojej redakcji, gdzie na odchodnym rzucił mi jeszcze, żebym do niego zadzwoniła. - To ty zadzwoń do mnie - odparłam.

Tak zrobił. Umówiliśmy się na wieczorną randkę w następnym tygodniu. Kit poprosił, żebym spotkała się z nim w jego redakcji; stamtąd mieliśmy się wybrać na drinka do pobliskiego Cedar Tavern.

Kiedy się zjawiłam, żeby go zabrać, nie tylko sprawiał wrażenie zdenerwowanego, ale miał też na sobie najpaskudniejsze dżinsy, jakie kiedykolwiek widziałam. Nie były to co prawda tak niewybaczone marmurkowe dżinsy - jeden z wielu horrorów mody lat osiemdziesiątych - ale jednolicie niebieski materiał stanowił niemal równie wielkie przestępstwo. Zupełnie bez sensu, bo przecież podczas naszych poprzednich spotkań Kit prezentował wyrobiony smak, jeśli chodzi o strój. Fakt, że mu się podobałam, czynił go w moich oczach bezbronnym, a niebieskie dżinsy z pewnością nie pomagały. Jednak w tym momencie zależało

mi na jakimkolwiek związku tak bardzo, że postanowiłam przymknąć oko na podobne sprawy. Kit był dobry, delikatny i miły. Niezaprzeczalnie przystojny, świetnie zbudowany, z ładnymi ustami i gęstymi brązowymi włosami poprzetykanymi jaśniejszymi pasemkami, okazał się też inteligentny, co jeszcze bardziej rzucało się w oczy dzięki okularom w drucianych oprawkach. Do diabła z niebieskimi džinsami!

Swoją gafę w zakresie stroju Kit odkupił dodatkowo umiejętnością prowadzenia rozmowy na temat abstrakcyjnych malarzy ekspresjonistycznych, którzy w latach pięćdziesiątych zrobili z Cedar Tavern swoją ulubioną knajpę. W college'u studiowałam historię sztuki i zamierzałam nawet zrobić z niej magisterkę, ale nie przyłożyłam się do nauki przed testami kwalifikującymi i w te dwa poranki, kiedy miałam zdawać egzamin wstępny na studia magisterskie, wolałam zostać w łóżku. To nie była zła decyzja (albo brak tejże), bo polubiłam rytm życia w redakcji i pewność, że czek z wypłatą zawsze będzie na mnie czekał, niezależnie od tego, jak żałosna była ta wypłata (w tamtym okresie zarabiałam rocznie dwanaście tysięcy dolarów). Ale pracowałam w jednym z najfajniejszych miejsc w Nowym Jorku, jeśli chodzi o media, co w znacznym stopniu rekompensowało kiepskie zarobki i moi pracodawcy doskonale o tym wiedzieli. Mimo wszystko byłam wniebowzięta, że Kit przywrócił mojej codzienności przynajmniej część stłamszonych ambicji naukowych, a jego inteligentne uwagi na temat płócien Marka Rothki i Franza Kline'a bez wątpienia dodawały mu atrakcyjności.

Podczas dalszej rozmowy znaleźliśmy jeszcze ważniejszą rzecz, która nas łączyła: obaj nasi ojcowie zmarli, Kita tuż przed ukończeniem przez niego liceum, mój na krótko przed tym, nim skończyłam college. Kiedy wcześniej tracisz rodzica, instynktownie czujesz więź z ludźmi, którzy mają podobne doświadczenia. Nie sposób opisać tego żalu komuś, kto sam czegoś takiego nie przeżył. Nie da się tego opisać nawet samemu sobie. Również tę sprawę poruszałam podczas moich sesji z psychologiem.

Kit uraczył mnie komplementem, bo w odróżnieniu od wielu innych nie robiłam sprawy z faktu, że pochodzi z Dakoty Północnej. Nie dlatego, żebym była taką światową kobietą; po prostu urodziłam się na Brooklynie i całe swoje życie spędziłam w Nowym Jorku. Dla mnie Dakota Północna nie różniła się od, powiedzmy, Ohio - ot, kolejne miejsce, które nie było Nowym Jorkiem. Kit potrafił polować i łowić ryby, a jego ojciec zajmował się wypychaniem zwierząt. Najmłodszy z czwórki rodzeństwa, Kit jedyny z całej rodziny odważył się wyruszyć

na Wschód. W jego wypowiedziach co rusz pojawiały się wzmianki o narkotykach - usłyszałam więc opowieści o jego własnych nocnych odjazdach po grzybkach i już bardziej historyczne dygresje na temat upodobania Oscara Wilde'a do absyntu. Kit zdawał się mieć obsesję na punkcie Rimbauda, co wydało mi się jednocześnie romantyczne i, kiedy poznałam go lepiej, niepokojące.

Nie tak dawno na dobre rzuciłam narkotyki po zdarzeniu, które sprowadzało się do straconego weekendu, jaki spędziłam w eleganckiej rezydencji w East Hampton z grupką brytyjskich przyjaciół koleżanki z redakcji „Spy”. Pośród perkali w różany wzór skonsumowaliśmy za dużo grzybków i aż nazbyt niecierpliwie wyczekiwaliśmy pierwszych oznak ich działania. A potem zstąpiłam do jakiegoś egzystencjalnego piekła, co znalazło swój punkt kulminacyjny w kiepskiej, melodramatycznej przemowie na temat bezsensowności tego wszystkiego. Byłam zagubiona w ciemnym lesie i żadne puchate kanapy nie mogły mnie przed tym uratować. Gdyby ktoś nagrał mój monolog, miałby świetny przykład do pogadanek na temat zapobiegania narkomanii.

Ale to szczególne doświadczenie - randka z facetem, któremu bardziej zależało na tym, żeby zrobić wrażenie na mnie niż na odwrót, a który ciągle wtrącał do rozmowy wzmianki o środkach odurzających - sprawiało, że miałam ochotę znowu ich spróbować. Gotowa pchnąć sprawy do przodu, zapytałam Kita, czy ma coś u siebie w mieszkaniu. Niestety, mógł mi zaoferować tylko tabakę - sproszkowany tytoń, który wciąga się nosem jak kokainę. Zupełny anachronizm, element wizerunku amerykańskiego arystokraty, który przybrał Kit, żeby jakoś zrównoważyć swoje pochodzenie z domku na prerii. Skłamałam więc, że zawsze chciałam spróbować tabaki. Po drodze do mieszkania Kita kupiliśmy ziemniaczane chipsy Pringles (mój wybór, upodobanie z dzieciństwa, dotąd się go nie pozbyłam) i coca-colę na kolację.

Nigdy nie widziałam mieszkania równie ponurego jak lokum Kita. Małe pomieszczenie bez okna pełniło funkcję kuchni, salonu i gabinetu. Po lewej stronie znajdował się większy pokój z oknem, które chyba wychodziło na coś innego niż ceglany mur, ale nie dało się tam wejść, bo wypełniały go rzeczy gościa, od którego Kit podnajmował mieszkanie. No i była jeszcze mikroskopijna sypialnia, rozmiarów nie większych niż podwójne łóżko, z oknem wychodzącym na szyb wentylacyjny, gdzie zbierały się skrzeczące gołębie.

Kit zrobił, co w jego mocy, żeby rozweselić mieszkanie. Ściany zdobiły przypadkowe przedmioty, co miało nawet swój urok: bumerang, reklama z lat

dwudziestych przedstawiająca starszego mężczyznę i chłopca na rowerach: „Ojciec i syn na wspólnej przejażdżce”. Spróbowałam tabaki, a później tej samej nocy posmakowałam jeszcze paru innych nowych dla mnie rzeczy.

„Moja poduszka pachnie Twoimi perfumami”, przeczytałam następnego dnia w liściku dostarczonym przez posłańca. Nigdy wcześniej ani później nikt nie napisał mi równie romantycznych słów. Zastanawiałam się, czy z Kitem jest coś nie tak. Sprawiał wrażenie, jakby naprawdę się we mnie zakochał, a takie rzeczy zwyczajnie się nie zdarzały. Mogę policzyć na swoich piersiach sytuacje, kiedy przytrafiło mi się opuścić posiłek, ale przez parę dni po naszym spotkaniu prawie nic nie jadłam. Następnego ranka, grzebiąc niemrawo w sałatce, próbowałam opisać Kita mojej współlokatorce Jen, zawezwanej w trybie natychmiastowym na lunch połączony z analizą randki. Do tego momentu zdążyłam już wpaść w nastrój samoumartwiania i mocno podkoloryzowałam swoje wspomnienia fizycznych atrybutów Kita. Rozejrzawszy się wokół, wyszukałam w okolicach restauracji najbardziej idiotycznie wyglądającego faceta i wskazałam na niego.

- Kit wygląda dokładnie tak samo - powiedziałam.

- Nieprawda, wcale nie! - rzuciła Jen, która mnie dobrze zna.

- W porządku, może nie aż tak źle, ale coś w tym rodzaju.

J jeśli świadectwo moich oczu nie było wystarczające, inne sytuacje uświadomiły mi, że Kit ma w sobie coś, czego nie sposób zapomnieć. Najwyraźniej każda kobieta, którą kiedykolwiek znał, nadal kurczowo się go trzymała. Kiedy zaczęłam spędzać u niego noce, nie było ani jednej, żeby nie zadzwoniła jego dziewczyna z czasów college'u (jak się potem okazało, wciąż ze sobą chodzili, przynajmniej w jej mniemaniu, ale to już opowieść na jej własną książkę). Nawet jego dawna sympatia z liceum w Dakocie Północnej dzwoniła w środku nocy praktycznie co tydzień.

Pomimo moich obaw zostaliśmy parą. Kit ze swojej strony nie robił nic, żeby te lęki podsycić. Nie pozostawiał żadnych wątpliwości, że traktuje nasz związek poważnie. Zawsze dzwonił, kiedy obiecał, że to zrobi. Nosił mi torbę, jeśli szliśmy gdzieś razem, a torba była ciężka. Z radością odbył godzinną podróż pociągiem do mojej mamy w Bay Ridge, gdzie akurat spędzałam sobotni wieczór, chociaż mógł wtedy zostać tylko godzinę. Na początku jedyną osobą z problemami w tym związku byłam ja. Poznawanie świata miłości i seksu napawało mnie przerażeniem, wynajdywałam więc trudności, żeby dać pożywkę obawom,

których sama nie rozumiałam. Przez pierwszy miesiąc przekonywałam się, że na pewno zaszłam w ciążę, chociaż przy moim wyjątkowym wyczuleniu na punkcie antykoncepcji szanse na to były praktycznie zerowe. Potem uznałam, że Kit jest gejem, bo na imprezie zniknął mi z oczu ze swoim kumplem Mattem. Nie miałam nawet dosyć oleju w głowie, by zachować te wątpliwości dla siebie. Ze wszystkim szłam do Kita, który znosił moje neurotyczne wysoki jak prawdziwy święty.

W owym czasie otwierał się przede mną jeszcze inny nowy świat, już nie tak pokręcony od problemów. Mieścił się on w kuchni mojego nowego mieszkania. Kuchenka i piekarnik do mojej wyłącznej dyspozycji obudziły we mnie nieznane wcześniej pragnienie, żeby gotować. Kuchnia, którą dopiero co pożegnałam, była absolutnym królestwem mojej matki, przepelnionym w niedzielne poranki aromatem mięsa, smażonego na tradycyjne niedzielne *ragout*. Jako dziecko dostawałam na śniadanie świeżo ugotowanego, idealnie doprawionego klopsa - z jasnozieloną natką pietruszki wyzierającą z soczystego mięsa smakował nawet lepiej niż ten, którego zjadałam wieczorem z już dokończonym sosem. W weekendy matka przygotowywała czasem duszoną jagnięcinę z młodymi karczochami i bobem, pieczoną płastugę w świeżej panierce albo - mniej wyrafinowane, acz równie smaczne danie - pieczeń wołową z tłuczonymi ziemniakami.

Moja matka, Janet, była w pierwszym pokoleniu Amerykanką włoskiego pochodzenia, urodzoną na Brooklynie; mój ojciec, Nicola, przyjechał z południa Włoch, żeby w Stanach otworzyć gabinet lekarski. Po ślubie zamieszkali razem na Brooklynie i spłodzili pięcioro dzieci: trzy dziewczynki i dwóch chłopców, z której to piątki ja byłam najmłodsza. Pomimo stereotypów na temat emocjonalności Włochów moi rodzice nie szafowali uściskami i deklaracjami miłości. Jednak, kiedy byli na nas wściekli, od razu się o tym dowiadaliśmy. Tata ciężko pracował, a mama dobrze nas karmiła, i to były główne elementy, w których mogliśmy dostrzec ich miłość i troskę. Kiedy ojciec do późna nie przyjmował pacjentów, regułą były kolacje z trzech dań. Przy naszym okrągłym kuchennym stole, przykrytym obrusem w jaskrawe wzory i pasującymi do niego serwetkami, zawsze zaczynaliśmy od makaronu, żeby potem przejść do mięsa lub ryby, a następnie do jarzyny. Moja matka ma korzenie sycylijskie, co oznacza, że posiłek nie jest kompletny, jeśli nie ma do niego nic słodkiego. Niezmordowana w swojej pogoni za najlepszymi deserami, pokona każdą odległość, jeśli tylko usłyszy o istnieniu dobrej cukierni ukrytej gdzieś w promieniu najbliższych trzech stanów.



Jeśli nie odbyła akurat jednej z takich wypraw, zawsze wymyślała coś sama: ciasto z kremem kokosowym, czekoladową babkę albo wilgotne racuchy z ricottą, posypane cukrem pudrem.

Dom równał się dla mnie pełnej lodówce. Moja współlokatorka Jen i ja byłyśmy w tym temacie zgodne. Jen, wychowana w Westchester Żydówka, uwielbia jeść tak samo jak ja (prawdę mówiąc, nie zaprzyjaźniłabym się z nikim, kto nie lubi jeść) i może zaświadczyć o talentach kulinarnych mojej matki. Nadal wychwała pod niebiosa wszystkie te weekendy, które spędziła w moim rodzinnym domu, kiedy byłyśmy w college'u, a mój ojciec jeszcze żył i matka codziennie przygotowywała wspaniałe posiłki. Jeśli ominęła nas kolacja z powodu wypadu na drinki i tańce w jakimś klubie na Manhattanie, wiedziałyśmy, że po powrocie możemy liczyć na ukryte zapasy w postaci reszty głównego dania, czekające na nas w lodówce. Nie znałam żadnej rodziny, która jadałaby tak jak nasza. Pewnej nocy, kiedy wróciłyśmy do domu, okazało się, że mój brat Nick i jego kumpel John zdążyli się już dostać do tych skarbów.

- Co jecie? - zapytałam, nieco zmartwiona, że dla nas nic już nie zostanie.

- Ja miecznika, a Nick czekoladowy sernik - wyjaśnił John głosem pełnym zdumienia. Czuł się tak, jakby odkrył żyłę złota - wiedziałam, że to właśnie można znaleźć w naszym domu każdego dnia.

Pierwszego wieczora, kiedy już uładziłyśmy jako tako rzeczy w naszym nowym mieszkaniu, wybrałyśmy się razem z Jen po zakupy spożywcze do piekielnie drogiego sklepu dla smakoszy przy naszej ulicy. Po powrocie upuściłam torbę z butelką oliwy *extra virgin*, na którą ledwie nas było stać. Szkło rozprysnęło się na drobne kawałki, oliwa rozlała po kuchennej podłodze. Jen chwyciła za mop, a ja natychmiast zadzwoniłam do mamy, bo wiedziałam, że zrozumie mój ból z powodu takiej tragedii. To był pierwszy z wielu telefonów, które miałam jeszcze przed sobą, aby zakomunikować jej o jakiejś kulinarnej katastrofie. Przez te wszystkie lata prosiłam mamę o radę, co zrobić, jeśli zamiast zwykłej mąki użyło się takiej wzbogaconej proszkiem do pieczenia (środek zaradczy znajduje się na opakowaniu), pytałam, jak uratować domowej roboty *gnocchi*, za wcześnie wyjęte z wody (nie da się), i co zrobić, kiedy pieczeń potrzebuje jeszcze jakiejś godziny, a goście czekają już od dobrej godziny, pojadając oliwki i ser (po prostu dolewaj drinki). Matka musiała też wysłuchiwać niejednego raz telefonicznych zwierzeń na temat moich zawodów miłosnych, ale w tym temacie rzadziej miewała gotowe recepty.

Jeśli nawet nie zaszczepiła we mnie umiejętności stosowania rozmaitych gier tam, gdzie chodzi o miłość, to przynajmniej wypuściła mnie w świat z wiedzą, jak zrobić łatwy sos pomidorowy. Potrawy, przygotowywane przez matkę na moich oczach niezliczoną ilość razy, były tymi samymi, które gotowałam dla Kita w pierwszych dniach naszego związku. *Penne* z sosem pomidorowym i bazylią to typowe pierwsze danie na kolację w ciągu tygodnia w domu Melucich; moja matka zawsze kładzie kilka plasterów smażonego bakłażana na dnie każdej salaterki jako smakowitą niespodziankę. Po makaronie przychodził czas na panierowaną cielecinę albo filety z kurczaka podsmażane na oliwie z oliwek i maśle, z plasterkami cytryny; na stole niezmiennie pojawiała się też sałata rzymska przybrana talarkami czerwonej cebuli i cząstkami pomarańczy. Tak właśnie wyglądał pierwszy posiłek, która samodzielnie przygotowałam. Zasiadłam do niego razem z Kitem.

### **Smażone bakłażany**

**1 bakłażan (najlepiej niewielkiej włoskiej odmiany, jeśli uda się ją zdobyć)**

**2 łyżki oliwy z oliwek**

**sól**

Pokroić bakłażana na plastry grubości mniej więcej pół centymetra.

Rozgrzać oliwę na patelni, wrzucić tyle plasterów bakłażana, ile się na niej swobodnie zmieści i podsmażyć, aż będą lekko, zrumienione po obu stronach. Czasem trzeba dolać oliwy, jeśli patelnia zrobi się za sucha, ponieważ bakłażan wchłania dużo tłuszczu.

Przełożyć plastry na talerz wyścielony dwoma kawałkami papierowego ręcznika. Posypać solą.

Porcja dla 2 osób [i jeszcze trochę zostanie].

### **Łatwy sos pomidorowy dla dwojga**

**1 szklanka pomidorów typu „plum” (w całości i koniecznie włoskich, choć przyznaję, że czasem z lenistwa kupuję już pokrojone, ale nie mówcie mojej mamie) 1 łyżka oliwy z oliwek plus odrobina dodatkowo na koniec**

**1 ząbek czosnku (lub 2 łyżki drobno posiekanej cebuli) szczypta płatków ostrej czerwonej papryki [opcjonalne zarówno tutaj, jak i w dalszych przepisach; ja lubię jej używać, kiedy tylko nadarzy się okazja) listki bazylii**

**1 łyżeczka cukru**

**1/4 szklanki czerwonego wina**

**1/2 łyżeczki soli 200-230 g makaronu *penne***

**świeżo starty parmezan, *pecorino* albo inny tego typu ser do posypania po wierzchu**

Przetrzeć pomidory przez sitko albo zmiksować w blenderze (ja stosuję tę drugą metodę], można też je posiekać albo prostu podzielić na kawałki rękami. Rozgrzać oliwę na średnim ogniu, następnie wrzucić na patelnię czosnek (lub

\* Mięsiste, kwaskowate pomidory (wszystkie przypisy od tłumaczki).

cebulę] razem z płatkami czerwonej papryki i 1 całym liściem bazylii. Zmniejszyć płomień [nie wolno dopuścić do zrumienienia] i smażyć, dopóki czosnek nie nabierze złocistego koloru (albo też cebula się nie zeszkli], dwie do trzech minut. Wrzucić pomidory i zwiększyć znowu płomień do średniego; kiedy sos zacznie wrzeć, dodać cukier, wino i sól. Po mniej więcej pięciu minutach sprawdzić, czy nie trzeba jeszcze posolić; jeśli smak jest nazbyt kwaskowaty, dodać szczyptę lub dwie cukru. Po jakichś piętnastu minutach zmniejszyć płomień i spróbować. Jeśli wszystkie smaki ładnie się połączyły, sos jest gotowy.

Zagotować wodę w dużym garnku z pokrywką na dużym ogniu. Kiedy się zagotuje, porządnie osolić (słona woda jest najważniejsza w przypadku wyrazistych makaronów; powinny one mieć śródziemnomorski aromat]. Wsypać makaron i ponownie zagotować (zakrycie pokrywką na tych kilka pierwszych chwil pomaga; po prostu należy pamiętać, żeby odkryć garnek, gdy tylko woda znowu zawrze], potem parę razy porządnie zamieszać. Gotować, od czasu do czasu mieszając, aż makaron będzie jeszcze jędrny po rozgryzieniu, ale już bez tej kredowej obwódki [osiem do dwunastu minut, w zależności od rodzaju makaronu]. Należy spróbować po jakichś ośmiu minutach, czy jest już gotowy, bo nie da się dokładnie określić czasu gotowania makaronu.

Makaron odcedzić i wrzucić z powrotem do garnka, w którym się gotował. Dodać porządną łyżkę sosu, parę kropel oliwy i kilka listków bazylii porwanych na mniejsze kawałki palcami. Wyłożyć dwie salaterki kilkoma plastrami smażonego bakłażana (resztę można zjeść na lunch następnego dnia, dodając na przykład do kanapki z kotletami, jeśli jakieś zostaną], następnie nałożyć makaron, udekorować każdą porcję łyżką sosu oraz kilkoma kawałkami listków bazylii. Podać do stołu razem z tartym serem.

Porcja dla 2 osób.

### **Panierowane kotlety**

**2 jajka, lekko rozbełtane i doprawione**

**$\frac{1}{4}$  łyżeczki soli**

**$\frac{3}{4}$  szklanki tartej bułki, doprawionej**

**$\frac{1}{4}$  łyżeczki soli, świeżo zmielonym pieprzem i 1 łyżką posiekanej natki pietruszki**

**450-500 g cienkich kotletów cielęcych (mogą być z kurczaka, w zależności od naszego nastroju, przekonań czy zasobności portfela)**

**2 łyżki oliwy z oliwek**

**1 łyżka masła**

**cytryna**

Wlać jajka do miski z szerokim obrzeżem, wysypać przyprawioną bułkę tartą na talerz. Obtoczyć mięso w jajku, a następnie w bułce. Rozgrzać oliwę i masło na patelni postawionej na średnim ogniu i smażyć kotlety, aż będą zrumienione po obu stronach i usmażone na całej grubości (około czterech minut na każdą stronę, zależy od grubości]. Zwykle trzeba to robić na dwa razy, uzupełniając tłuszcz na patelni, jeśli zajdzie taka potrzeba. Wyłożyć kotlety na talerz wyścielony dwoma kawałkami papierowego ręcznika. Podawać z plasterkami cytryny do wyciśnięcia na wierzchu.

Porcja dla 2 osób.

## **Salata rzymska z pomarańczami i czerwoną cebulą**

### **1główka sałaty rzymskiej**

**<sup>3</sup>/<sub>4</sub> małej czerwonej cebuli, cienko pokrojonej i poszatkwanej na mniej więcej dwucentymetrowe kawałki**

### **2pomarańcze**

### **1 łyżka oliwy z oliwek**

### **kropla octu winnego z czerwonego wina**

### **sól i świeżo zmielony pieprz do smaku**

Opłukać i osuszyć sałatę, liście podrzeć w poprzek na mniej więcej dwuipółcentymetrowe kawałki. Wrzucić do miski, zostawiając dosyć miejsca na wymieszanie, dodać cebulę. Usunąć końce pomarańczy, zdjąć skórkę za pomocą noża. Pokroić na plastry grubości pół centymetra, a następnie na ćwiartki, usuwając ewentualne pestki i rzucającą się w oczy białą skórkę. Dodać do sałaty, całość wymieszać z oliwą i octem winnym, przyprawić odrobiną soli i świeżo zmielonego pieprzu. Porcja dla 4 osób.

Jedliśmy, siedząc na podłodze, z talerzami umieszczonymi na kwadratowej otomanie, która pochodziła z mojego rodzinnego domu. Oszczędzaliśmy na stół, ale jako że priorytety są zawsze najważniejsze, wydaliśmy trzy dolary na butelkę concha y toro w naszym miejscowym sklepie monopolowym, gdzie sprzedawca i jego towary znajdują się za kuloodporną szybą, a klient musi pokazać palcem, czego sobie życzy. Concha y toro stało z przodu w samym środku, i bardzo dobrze - nie chcielibyście wykonywać zbyt wielu skomplikowanych gestów, żeby kupić wino za trzy dolary. Naszym niewyrobionym podniebieniem smakowało ono wystarczając jako doskonałe uzupełnienie tego niewyszukanego jedzenia.

Kit zwykł mawiać, że mamy zaczarowane życie, ponieważ choć ledwie było nas stać na wynajem mieszkań, praca oferowała nam kontakt z blichtrzem, który zadawał kłam naszym wyplatom. Któregoś wieczoru byliśmy na wieczorku literackim w domu znanego prezentera telewizyjnego. W luksusowym apartamencie z widokiem na Central Park sączyliśmy szampana i skubaliśmy miniaturowe przekąski serwowane na srebrnych tacach. Wędzony łosoś na minigrzaneczkach, szparagi zawijane w szynkę *prosciutto*, racuchy z serem *gruyère* i *tempura* z krewetek, ale jak to zwykle bywa z równie wyrafinowanymi daniami, wszystko w niewystarczających ilościach. Dwie godziny później wracaliśmy metrem,

nadal głodni, mając przy sobie do spółki jakieś pięć dolarów, żeby kupić coś na kolację w sklepie na rogu. Zdecydowaliśmy się na paczkę spaghetti, licząc na to, że w lodówce Kita jest jeszcze trochę masła. Mieliśmy więcej szczęścia, znaleźliśmy cztery plasterki bekonu i trzy jajka - wszystkie niezbędne składniki prostej *carbonary*. Zabrałam się do pracy przy maleńkiej kuchence Kita, a makaron okazał się zdrową odtrutką na tamte wymyślne przekąski. Zostało go nawet trochę na następny dzień - i jeden dolar, który musiał nam wystarczyć do kolejnej wypłaty, przypadającej za tydzień.

### **Spaghetti *carbonara***

**3 plasterki bekonu, pokrojone w centymetrowe kawałki około 350 g suchego spaghetti**

**3 jajka**

**$\frac{1}{4}$  szklanki świeżo startego sera *pecorino* plus dodatkowo do posypania**

**$\frac{1}{4}$  szklanki świeżo startego parmezanu plus dodatkowo**

**do posypania sól**

**świeżo zmielony pieprz**

Podsmażyć bekon do chrupkości, po czym osuszyć na talerzu wyłożonym papierowymi ręcznikami.

Ugotować spaghetti zgodnie ze wskazówkami ze strony 25. W tym czasie lekko roztrzepać jajka w dużej, żaroodpornej misce, a następnie wsypać do niej oba rodzaje sera.

Ugotowany makaron odcedzić na durszlaku i dodać do miski z jajkami i serem. Wymieszać spaghetti z masą jajeczną, pozwalając, aby jajka ścięły się na gorącym makaronie (mogą być nie do końca ugotowane - osobiście lubię tę kremową konsystencję niedogotowanego jajka, ale jeśli wam się nie podoba taki pomysł, wrzucie je na patelnię na małym ogniu i podsmażcie], następnie dodać bekon. Spróbować, jeśli trzeba, doprawić solą i odrobiną pieprzu.

Przełożyć makaron do podgrzanych misek.

Porcja dla 2 osób plus reszta na później.

Byłam zachwycona za każdym razem, kiedy ugotowane przeze mnie jedzenie wyszło naprawdę niezłe; a działo się to tak często, że wciąż chodziłam wniebowzięta! Odkrywałam w sobie talent, o którego istnieniu nie miałam dotąd pojęcia. Kitowi smakowały moje potrawy, ale mojego entuzjazmu już nie podzielał. Mój chłopak, człowiek nieskończenie wielu zainteresowań, nie zaliczał w ich poczet jedzenia. Potrafił obudzić się o pierwszej nad ranem z myślą, że musi się dowiedzieć wszystkiego, co tylko możliwe, na temat Siergieja Diagilewa i *Les Ballets Russes*; następnego dnia mogły to być już kolaże Kurta Schwittersa drukowane w „Merzu”. Ja też nabywałam dzięki tym jego fascynacjom wiedzę z drugiej ręki, ale traciłam cały zapał, kiedy mi mówił, że tak samo jak jego ojciec wolałby po prostu wziąć jakąś pigułkę z niezbędnymi składnikami odżywczymi i mieć z tym wszystkim święty spokój. Ta informacja wprowadziła między nami rozdźwięk. Ja żyłam po to, aby jeść; Kit wolał przyjmować większość swoich kalorii w postaci alkoholu.

Zaczęłam coś podejrzewać, kiedy pewnego wieczoru zjawiłam się w jego mieszkaniu wcześniej niż zwykle i odkryłam, że zdążył już niemal opróżnić beczkę foster's lager, podczas gdy druga czekała już w kolejce. Taka ilość piwa wydała mi się całkiem spora, ale nic nie powiedziałam - po prostu upchnęłam tę informację gdzieś na dnie podświadomości, żeby co jakiś czas do niej wracać i mieć się czym zamartwiać.

Kit dostał swoją wymarzoną pracę w czasopiśmie „Rolling Stone” tuż po tym, jak zwolnił mnie ze „Spy” - wyszedł z własnej imprezy pożegnalnej, żeby przybiec do mojego mieszkania z lodami na pocieszenie. Chociaż nie robiłam zbyt wiele w „Spy”, byłam dumna, że mam swoje miejsce w stopce redakcyjnej. Przeszłam wszystkie szczeble od recepcjonistki (albo inaczej „asystentki redakcyjnej”) aż po fotoedytora, a potem asystentki w dziale PR i chociaż fajnie było wydzwaniać do działów plotkarskich i przekazywać im informacje, którą gwiazdę gazeta ma zamiar obsmarować w danym miesiącu, tak naprawdę marzyłam o zostaniu redaktorem. Ale mając lat dwadzieścia cztery, uważałam, że jestem już za stara na zmianę ścieżki kariery. Od razu dostałam pracę w dziale promocji w dawnym wydawnictwie Kita, Atlantic Monthly Press. Anton, jeden z redaktorów, nazywał mnie „Super--duper”, a czasami tylko „Super”, bo kiedy zapytał Kita, z którym dopiero zaczynaliśmy się spotykać, jak się miewa jego dziewczyna, ten odpowiedział: „Super-duper!”. Wszyscy w redakcji uważali, że tworzymy razem

uroczą parę - nie na tyle jednak, żeby mnie nie zwolnić, kiedy wydawnictwo zostało sprzedane niecały rok po podjęciu przeze mnie pracy.

Kryzys ekonomiczny początku lat dziewięćdziesiątych odcisnął swoje piętno na moich losach zawodowych. Tymczasem Kit świetnie sobie radził w „Rolling Stone”, gdzie do jego obowiązków należało między innymi niańczenie jego idola, Huntera S. Thompsona, wydawcy działu krajowego, kiedy ten zjawiał się w mieście. Pociągało to za sobą zamawianie wiader krwawej mary dla „króla Gonzo”, żeby miał co pić podczas kąpieli w Carlyle Hotel albo przy odbieraniu kokainy od swojego dilera. Kit był w siódmym niebie - bez przerwy gadał o Hunterze, zwykle nudząc mnie przy tym niemiłosiernie. Znalazłam kolejną pracę w dziale promocji u innego wydawcy, gdzie moim zadaniem było zachwalanie autorów równie wysokich lotów jak Edna O'Brien i tak niskich jak Joan Collins, ale żadna z pań nie poprosiła mnie nigdy o zdobycie dla niej narkotyków - choć Joan Collins próbowała mnie kiedyś nakłonić do odwołania jednego z jej spotkań autorskich połączonych z podpisywaniem książki w Costco, bo, jak to ujęła, mnóstwo tam „grubasów”.

Wiosną następnego roku, po tym, jak Kit i ja zaczęliśmy się spotykać, moja matka sprzedała dom w Bay Ridge, przeprowadziła się do pobliskiego mieszkania, a potem kupiła kolejny dom, tym razem nad zatoką Long Island Sound w Connecticut. W tym drugim mogła z nią zamieszkać na stałe jej siostra, a moja ciotka, Marie, która nigdy nie wyszła za mąż i pracowała w Greenwich, i wszyscy mogliśmy się tutaj spotykać w święta. Nigdy tak naprawdę nie przepadałam za domem w Connecticut - nie mógł się nawet równać z naszym rodzinnym gniazdem. Strata tamtego naprawdę przypieczętowała odejście ojca. Kit był ze mną, kiedy chodziłam po pustych pokojach, z parkietami pokrytymi warstewką kurzu ze wspaniałych starych dywanów, które zostały wyniesione i oddane do magazynu na przechowanie. Wiedział dokładnie, co czuję i pomógł mi dźwigać część ciężaru tej świadomości.

Mimo wszystko jednak, ponieważ nasze mieszkania były odrobinę przygnębiające, oboje spędziliśmy w Connecticut niejeden weekend. Kit nigdy nie pojechał tam bez bukietu dla mojej matki, która uwielbiała go od momentu, gdy usłyszała ze swojej sypialni jego głos tamtego pierwszego wieczoru, kiedy to Kit zjawiał się u mnie w odwiedzinach. Potem zauroczył ją jeszcze bardziej, okazując niegasnący entuzjazm dla jej ulubionej gry w karty, remika. Zwiedziliśmy we dwójkę z Kitem całe hrabstwo Fairfield.



Jednym z naszych największych odkryć była niepozorna knajpka o nazwie Taco Or What?, która nawet Kitowi przypadła do gustu. Prowadził ją hipis w średnim wieku, obsługę stanowiły urocze nastoletnie hipiski i chociaż sam lokal nie prezentował się moim zdaniem zbyt apetycznie, to *burito* były tu na tyle smaczne, że bym przymknęła oko na resztę. Za to nigdy nie udało się nam znaleźć domu przy Compo Road w Westport, w którym Scott Fitzgerald (ulubiony pisarz Kita) i jego żona Zelda spędzali wakacje, chociaż dziesiątki razy jeździliśmy tą ulicą tam i z powrotem, wypatrując słynnego budynku. Poza taco ze specjalnym ostrym, żółtym sosem, o którym wiedzieli jedynie stali bywalcy („żółta śmierć”), była tylko jedna rzecz, która mogła sprawić Kitowi równie dużo radości, co namoczone w dżinie oliwki: bekon. W te nasze wspólne weekendy razem z matką i ciotką przygotowywałyśmy obfite śniadania. Ciotka Marie robiła jajecznicę o idealnej konsystencji i właściwym odcieniu, a moja matka piekła babeczki z borówkami, maczała je w roztopionym maśle i posypywała cukrem, zgodnie z przepisem jeszcze swojej matki. Kit zajmował się przygotowywaniem bekonu, ja pomagałam.

### **Babcine muffinki z borówkami**

**miękkie masło do wysmarowania foremek**

**1 <sup>3</sup>/<sub>4</sub> szklanki gotowej mąki do wypieków (do zwykłej mąki dodać proszek do pieczenia w proporcji**

**1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> łyżeczki proszku do pieczenia i <sup>1</sup>/<sub>2</sub> łyżeczki soli na szklankę mąki)**

**<sup>1</sup>/<sub>4</sub>szklanki cukru**

**<sup>1</sup>/<sub>4</sub> szklanki mleka**

**6 łyżek roztopionego masła**

**1 jajko**

**1 szklanka borówek**

**1 łyżka masła (niekoniecznie)**

**<sup>1</sup>/<sub>4</sub> szklanki cukru (niekoniecznie)**

Rozgrzać piekarnik do 200 stopni. Wysmarować foremki do babeczek masłem.

Zmieszać mąkę z cukrem, dodać płynne składniki, a następnie wrzucić borówki. Tak przygotowane ciasto nakładać do foremek na babeczki mniej więcej do trzech czwartych wysokości. Piec piętnaście do dwudziestu minut. Pozostawić do ostygnięcia w piekarniku przez dziesięć minut, następnie wyjąć na blat do całkowitego ostudzenia.

Kiedy muffinki są jeszcze ciepłe, rozpuścić 1 łyżkę masła i przelać je na spodek. Do drugiego spodka wsypać 1/4 szklanki cukru. Maczać każdą w maśle, a następnie w cukrze. To nie jest absolutny wymóg, ale szczerze polecam taką wersję.

Porcja na 9 muffinek; ilość składników można podwoić.

Lower East Side, w którym mieszkaliśmy, bardzo różniło się od tego, jak wyglądała ta dzielnica dzisiaj. Żeby dostać się z mojego mieszkania przy Avenue A do mieszkania Kita przy Avenue B, trzeba było przejść przez Topkins Square Park, a następnie przez „miasteczko namiotowe”, gdzie koczowali bezdomni. Moja okolica stanowiła główny kanał przerzutowy narkotyków, co jak na ironię czyniło z niej bardzo bezpieczne miejsce (dilerzy narkotyków pilnowali, żeby nie było tutaj żadnych napadów rabunkowych, które mogłyby przyciągnąć uwagę policji na ich terytorium). Kwartal Kita był za to tak oddalony od centrum, że nie zapuszczali się tam nawet dilerzy; a sam Kit został kilka razy napadnięty. Pewnego razu, kiedy jechaliśmy metrem, narzekając na naszą sytuację mieszkaniową, zupełnie niespodziewanie zaproponowałam, żebyśmy wynajęli coś razem na Brooklynie. Kit zgodził się natychmiast z ogromnym entuzjazmem. W jego przypadku wielkie sprawy zawsze były proste. Zaczęliśmy szukać mieszkania.

- Chcę tu z tobą mieszkać. Chcę przygotowywać dla ciebie gulasz - powiedział Kit swoim cudownym głosem, kiedy krążyliśmy po Boerum Hill, dzielnicy Brooklynu, w nadziei, że znajdziemy jakieś lokum do wynajęcia. Był trochę wstawiony.

Jedyny raz, kiedy dla mnie coś ugotował, przydarzył się po pierwszej nocy, jaką spędziłam u niego. Rano usmażył bekon, a na wytopionym tłuszczu jajecznicę. Zmiotłam wszystko z talerza, a potem zaczęłam zrzędzić, że za dużo zjadłam i czuję się teraz strasznie gruba. Gdy potem przypomniałam Kitowi o jego obietnicy, powiedział, że już nigdy nic dla mnie nie ugotuje, bo jak raz spróbował, to tylko narzekałam. Nie znam kobiety, która czułaby się inaczej po takiej jajecznicy, ale może powinnam to lepiej ukryć. Pewnie i byłam trochę jędzowata

w tych pierwszych momentach rodzącej się miłości, ale zasługiwałam na przebaczenie - i może nawet na odrobinę gulaszu.

To pewnie jedyna idiotyczna rzecz, jaką Kit mi powiedział, i zrobił to na trzeźwo. Po alkoholu był naprawdę kochany. Co nie pozwoliło mi ogarnąć wcześniej skali jego problemu. W końcu czyż alkoholicy nie wrzeszczą i nie okładają kobiet, kiedy za dużo wypiją? Kit nigdy tak się nie zachowywał. Powtarzał mi, że jestem piękna (robił to nawet na trzeźwo). Mówił, że chciałby się wcisnąć do tej niewielkiej blizny nad moją prawą brwią i zamieszkać tam na resztę życia.

Zamiast tego wprowadziliśmy się na pierwsze piętro stuletniego budynku z piaskowca w jednej z najładniejszych dzielnic w Brooklynie. Mieszkanie było wesołe, z widokiem na park i mnóstwem światła wpadającego przez okna. Do tego dwa marmurowe kominki (jeden nawet sprawny), podłogi z parkietami z ciemnego drewna i ściany, które zachowały swoje oryginalne rzeźbienia i gzym-sy. W ogromnej łazience znajdowała się umywalka z cokołem, staromodna wana na nóżkach i drewniana boazeria. Niestety, jedynym miejscem, które nie było w tym mieszkaniu cudowne, okazała się kuchnia. Składało się na nią kilka byle jakich szafek, mikroskopijna kuchenka elektryczna i hałaśliwa lodówka stojąca w rogu salonu.

Ponieważ mieliśmy niewiele pieniędzy, wyposażyliśmy to żałosne pomieszczenie w najtańsze sprzęty z Ikei. Zestaw „utensyliów kempingowych” oznaczał wydatek dziesięciu dolarów, ale zawierał wszystko, czego potrzebowałam: duży garnek do gotowania makaronu, małą patelnię do przygotowywania sosu, dwa rondle, jeden duży i jeden mniejszy. Komplet sześciu noży w bloku kosztował dwanaście dolarów. W rezultacie gotowałam przy użyciu zabawek, ale udawało mi się wyczarowywać na mojej nędznej kuchence przepyszne posiłki. Nauczyłam się, że nie potrzeba wymyślnych akcesoriów i pieca rodem z restauracyjnej kuchni, żeby móc przygotowywać wyśmienite dania; tak naprawdę wystarczą dobre składniki oraz wyczucie, jak ich używać. Tego zaś można się nauczyć dzięki samodzielnej praktyce, obserwowaniu innych i jedzeniu tak wielu rozmaitych potraw i dań, jak to tylko możliwe. Poza tym jedynymi naprawdę ważnymi przedmiotami w kuchni są: jakieś źródło ciepła i żaroodporne naczynie, do którego można włożyć składniki - nic bardziej skomplikowanego ponad to, co wymyślili w swoich jaskiniach nasi praprzodkowie.

Nawet z kuchennym blatem długości trzydziestu centymetrów wspólne mieszkanie - przynajmniej dla mnie - oznaczało poważne zobowiązanie do przy-

gotowywania kolacji. Dzwoniłam więc do Kita każdego popołudnia, żeby się dowiedzieć, co proponuje na wspólny posiłek. Nic nie mogło go znudzić bardziej niż te rozmowy. Jego matka, Dolores, napotkała ten sam opór, kiedy próbowała rozbudzić w synu zainteresowanie jedzeniem. Co miesiąc wysyłała mu pudełko bułeczek z rabarbarem albo ciasteczek z kawałkami czekolady. Nigdy ich nie tykał - zjadałam je więc ja, bo po prostu nie mogłam znieść myśli, że tyle wysiłku tej kobiety pójdzie na marne. Kit przyjechał do Nowego Jorku wyposażony w tłuczek do kartofli i mały notes na spirali pełen przepisów jego matki, zapisanych jej idealnym, pochyłym charakterem pisma. Zasmakowała mu pieczeń rzymska przygotowana przeze mnie według przepisu z tego właśnie notatnika, choć początkowo byłam do niego nieco sceptycznie nastawiona. Składniki wymienione przez Dolores nie wzbudziły mojego protestu - moja matka też używała do pieczenia mieszanki na zupę cebulową - ale odstręczyła mnie wskazówka, żeby „udekorować” całość keczupem i musztardą. Próbowałam pominąć ten element, ale Kit uparł się, żebym zrobiła dokładnie tak, jak napisała mama Fraser. Poddałam się, a mieszanina obu tych składników utworzyła na wierzchu pieczeni gęstą warstwę, która, muszę przyznać, smakowała całkiem nieźle.

### **Pieczeń rzymska a la Dolores Fraser**

**około 900 g - 1 kg mielonej wołowiny**

**1 paczka mieszanki na zupę cebulową**

**$\frac{3}{4}$  szklanki tartej bułki**

**$\frac{3}{4}$  szklanki wody**

**$\frac{1}{3}$  szklanki keczupu**

**olej lub masło do wysmarowania formy**

**2 łyżki keczupu**

**2 łyżki musztardy**

Rozgrzać piekarnik do 170 stopni.

Połączyć pierwszych pięć składników w średniej wielkości misce i dobrze wyrobić rękami. Uformować klops i upiec go w blaszce lub brytfannie o wymiarach 33 na 23 centymetry, natłuszczonej olejem albo masłem. Posmarować wierzch dwiema łyżkami keczupu zmieszanego z dwiema łyżkami musztardy.

Piec godzinę. Nie należy się niepokoić, że po wyjęciu z piekarnika mięso jest nadal czerwone - to zasługa polewy, a pieczeń jest gotowa. Porcja dla 4-6 osób.

Spokojna, że potrafię już gotować dla dwojga, byłam gotowa podnieść poprzeczkę. Razem z Kitem zapraszaliśmy więc na kolacje nowych znajomych z pracy i starych przyjaciół ze szkoły. Chociaż nasz rozkładany stół z Ikei nawet się nie umywał do kompletu z jadalni mojej matki, dbałam o jego nakrycie z równą co ona starannością. Miałam jeden z jej wielu srebrnych kompletów sztućców, z nieznanymi mi przyczyn bez łyżek, co wówczas mi nie przeszkadzało; nie byłam jeszcze gotowa na przygotowywanie zup. Miałam też osiem nakryć z serwisu, który moja babka, od dawna już nieżyjąca, wygrała wiele lat temu na przyjęciu charytatywnym zorganizowanym przez wspieraną przez nią instytucję, zajmującą się udzielaniem pomocy włoskim imigrantom w trudnej sytuacji (jakby w 1970 roku jeszcze tacy byli). Wadą owych jakże przyjemnych kolacji była moja rosnąca świadomość faktu, że Kit potrafi wypić równie dużo co pozostali goście razem wzięci. Okazał się wspaniałym gospodarzem, wznosił dowcipne toasty i świetnie sobie radził jako barman - jednym słowem, kiedy już połączyłam wszystkie te elementy razem, był alkoholikiem. Powiedziałam mu o swoich podejrzeniach - niepokoiłam się o niego i nasz związek. Zaprzeczył, stwierdził, że po prostu lubi się dobrze zabawić, ale coraz jaśniejsze stawało się dla mnie, że jego związek z alkoholem - a co za tym idzie, również ze mną - na pewno nie zmierza ku dobremu.

Wspólne zamieszkanie wyostrzyło dzielące nas różnice. Ja byłam gotowa na domową rutynę, Kit chciał robić w swoim życiu różne inne rzeczy, głównie związane z piciem. Praktycznie na każdy weekend miał zaplanowaną wólczege od baru do baru w towarzystwie Joego, Johna i jakiegoś faceta znanego po prostu jako Małż. Takie wyprawy przeciągały się zazwyczaj aż do wczesnych godzin rannych. Jeśli chciałam gdzieś wyjść w piątek czy sobotę, musiałam sama sobie coś zorganizować. Pewnego wiosennego piątkowego wieczora wybrałam się na targ i kupiłam świeże szparagi, które zamierzałam usmażyć z białym winem i czosnkiem, żeby podać je razem z makaronem *capellini*. Przygotowałam sos, nastawiłam wodę i czekałam; Kit w ogóle nie wrócił do domu. W końcu zjadłam makaron sama. Kit postanowił przyłączyć się do grających w pokera kolegów w redakcji, po czym wszyscy razem ruszyli na rundkę po barach w centrum. W re-

zultacie wrócił do domu o czwartej nad ranem, z butelką budweisera do wypicia przed snem.

### **Makaron *capellini* ze szparagami**

**około 450 g -  $\frac{1}{2}$  kg szparagów (najcieńszych, jakie są dostępne)**

**2 łyżki oliwy z oliwek**

**szczypta ostrej czerwonej papryki w płatkach 1 ząbek czosnku, cienko posiekany 1 łyżeczka soli**

**$\frac{1}{2}$  szklanki białego wina**

**200-230 g *capellini* (lub innego cieniutkiego makaronu typu nitki)**

**świeżo starty parmezan lub *pecorino* świeżo zmielony pieprz**

Umyć szparagi, wybierając jedynie najdelikatniejsze części. Można je łatwo rozpoznać, przełamując każdego szparaga rękami. Twarde włókna same się oddzielą we właściwym miejscu. Pozostałe części pokroić na mniej więcej dwupółcentymetrowe.

Rozgrzać oliwę na średnim ogniu, następnie dodać paprykę w płatkach i czosnek. Podsmażyć aż do zrumienienia czosnku, następnie wrzucić szparagi i zalać je oliwą. Wsypać sól, dusić przez pięć minut, następnie dodać wino i gotować jeszcze dziesięć minut albo do momentu, kiedy szparagi osiągną satysfakcjonującą nas miękkość.

Ugotować makaron zgodnie ze wskazówkami ze strony 25, często mieszając; nitki mają tendencję do splątywania się. Kiedy makaron jest już gotowy, odcedzić go na durszlaku i wrzucić na patelnię, w której dusiliśmy szparagi. Zamieszać i podgotować na małym ogniu przez jakieś dwadzieścia sekund. Podawać w podgrzanych miseczkach, posypany serem i świeżo zmielonym pieprzem, w zależności od upodobań.

Porcja dla 2 osób, ale do zjedzenia w pojedynkę.

Zmęczona samotnymi posiłkami w domu, zapisałam się na darmowe lekcje sztuki kulinarnej sponsorowane przez Deborah Kwan, moją przyjaciółkę, a przy tym dawną koleżankę z pracy, mającą chyba nieograniczony limit wydatków służbowych. Deborah to córka chińskich imigrantów, którzy prowadzili w San

Francisco restaurację; jej zainteresowanie kuchnią i miłość do jedzenia były równie głębokie jak moje i tak samo miały związek z rodziną. Deborah pracowała w wydawnictwie, które zdawało się szastać pieniędzmi na prawo i lewo, chodziliśmy więc do różnych fajnych miejsc na koszt firmy niemal co wieczór - rozkoszowaliśmy się prostymi posiłkami z bistro w Odeonie albo delectowaliśmy skomplikowanymi i delikatnymi smakami w Bouley. Jadałyśmy w nowych knajpach, starych knajpach, kulinarnych świątyniach i istnych pułapkach na turystów. Czekałyśmy przy telefonie w nieskończoność, żeby zdobyć upragnioną rezerwację albo spędzałyśmy całą wieczność w barze w oczekiwaniu na stół w restauracji typu „kto pierwszy, ten lepszy”, którą uznałyśmy za godną uwagi. Deborah porzuciła świat wydawniczy, żeby robić karierę w kuchni i był to interes jej życia. Po krótkim kursie w szkole Petera Kumpa została cukiernikiem w 44, restauracji w Royalton Hotel, znanej wówczas z tego, że chętnie zaglądali tam na kawę redaktorzy wszystkich ważnych magazynów; Anna Wintour, Graydon Carter i Tina Brown jadali lunch przy najlepszych stolikach każdego popołudnia. Deborah zakochała się w kucharzu (za którego zresztą wyszła potem za mąż) i kiedy nie miała akurat dyżuru, szłyśmy do jej restauracji. Nie musiałyśmy nic zamawiać, po prostu siedziałyśmy sobie wygodnie, podczas gdy Erie przysyłał nam talerz za talerzem genialne jedzenie, za które nie musiałyśmy prawie nic płacić. Kolega Deborah z zajęć w szkole Kumpa rozpoczął pracę w dziale cukierniczym Le Cirque i właśnie tam wylądowałyśmy pewnego wieczoru z butelką szampana i rządkiem szesnastu apetycznych deserów przed nami, wliczając w to czekoladową kuchenkę z marcepanową patelnią na wierzchu, zawierającą truskawkowy sos (kelner odśpiewał nam nawet piosenkę, zanim oblał kuchenkę zawartością patelni), suflet z Grand Marnier, czekoladowe *pot de creme* i wieżę z małych lodowych różków, każdy w innym smaku. Te wyprawy posłużyły mi jako prywatna szkoła - wykształciły moje podniebienie, pogłębiły moje wyczucie potraw i uczyniły ze mnie lepszą kucharkę.

Niezależnie od tego, jak wiele sorbetów, galaretek czy racu-chów podano mi danego wieczora, moje wyprawy nigdy nie trwały tak długo, jak wypady Kita. Na początku naszego wspólnego mieszkania zawsze na niego czekałam, zamartwiając się, że musi jechać metrem do naszej „rozwijającej się dzielnicy” o czwartej, piątej albo wręcz siódmej rano. Nawet patrole straży obywatelskiej krążące po dzielnicy w swoich odblaskowych kamizelkach zdążyły już do tej pory skończyć swój obchód. W końcu te nocne wypady Kita zaczęły się stawać tak

częste, że przestałam się zamartwiać i po prostu szłam spać. No a kiedy wracał do domu, zamiast ulgi czułam irytację. Pewnego razu obudziły mnie odgłosy przygotowywania przez niego kolacji po całej nocy picia. Oto jego przepis.

## **Pijacka zupa Kita**

Otworzyć puszkę rosółu z makaronem firmy Progresso. Nastawić w rondlu na średnim ogniu. Zasnąć na kanapie. Gotować do momentu, aż dziewczyna usłyszy dziwne trzaskające odgłosy i wstanie z łóżka, chcąc sprawdzić, co się dzieje, po czym wyłączy palnik, żeby zająć się tym bałaganem rano.

Czas przygotowania: zwykle około czterech godzin.

Porcja dla zera osób.

W ciągu tych czterech lat, kiedy byliśmy razem, często się na Kita złościłam, ale nie tylko z powodu jego picia. Cokolwiek trzymało mnie przez tyle lat z dala od facetów, najwyraźniej nadal gdzieś tam we mnie tkwiło, nie pozwalając mi za bardzo się do niego zbliżyć. Te nocne eskapady zdawały się pełnić tę samą rolę w jego przypadku. Mimo wszystko nigdy nie byłam do końca przekonana, że problemy Kita z alkoholem są tak poważne, jak naprawdę były. Zawsze dopuszczałam do siebie myśl, że być może ponad miarę rozdmuchuję jego skłonność do alkoholu, żeby zbudować między nami kolejną barierę. Tu się myliłam. Chociaż moje spojrzenie na Kita przez te cztery lata wspólnego życia było równie zniekształcone jak w dzień po naszej pierwszej randce, to jeśli chodzi o wytwarzanie dystansu pomiędzy nami, Kit wychodził mi naprzeciw.

Pewnej nocy, kiedy oboje spaliśmy spokojnie w łóżku, obudził nas straszny hałas. Wypadliśmy z sypialni, żeby sprawdzić, co się stało. Okazało się, że to kuchenna szafka spadła ze ściany. Nasza kolekcja talerzy - niektóre dostaliśmy od matki Kita, inne od mojej, a parę było prezentem od mojej babci - leżała teraz roztrzaskana na podłodze. Symbolizm tej sceny nie umknął żadnemu z nas. Wkrótce potem Kit się wyprowadził.

Chociaż nigdy nie zdołałam go przekonać, by doceniał przepyszność delikatność kremowych, idealnie ugotowanych ziaren ryżu *arborio*, przejęłam nieco z jego intelektualnych fascynacji. Razem dojrzeliliśmy, by żyć jak dorośli ludzie, a



ciekawostki, których się od niego dowiedziałam - na przykład że Sara Murphy, najlepsza przyjaciółka Scotta i Zeldy Fitzgeraldów, a przy tym pierwowzór Nicole Diver z „Czuła jest noc”, zawsze nosiła perły, kiedy zażywała kąpiele słonecznych na Riwierze Francuskiej - wzbogacają mój koktajlowy repertuar po dziś dzień. Kit natomiast zawdzięcza mi umiejętność zatrzymania taksówki - to podstawowa wiedza dla nieopierzonego nowojorczyka - oraz zaznajomienie z jego najukochańszą grupą, The Jesus and Mary Chain. Od czasów naszego rozstania zdążył już rzucić picie i jest teraz jednym z moich najlepszych przyjaciół.

TLR

## Mój ojciec

Mój ojciec był otorynolaryngologiem, które to słowo nadal lubię wypowiadać, chociaż większość ludzi zadowala się krótszym „laryngologiem”. Jako dziecko byłam dumna z tego, że mam tatę lekarza, i statusu, jaki dawał ów fakt naszej rodzinie w czasach przed wynalezieniem prywatnych ubezpieczeń zdrowotnych i funduszy hedgingowych. W pierwszej klasie, kiedy uczyliśmy się alfabetu i pani kazała mi podać wyraz na „ż”, powiedziałam „żyła”, co wydawało mi się strasznie mądrym słowem. W drugiej klasie podczas lekcji, na którą mieliśmy przynieść coś interesującego, zaprezentowałam opraciony schemat ucha wewnętrznego, osiemdziesiąt centymetrów na sześćdziesiąt pięć, który pożyczyłam ze ściany gabinetu ojca.

Gabinet mieścił się w suterenie naszego domu. W dolnej lewej szufladzie biurka ojciec trzymał zapas lizaków Tootsie Pops dla niezliczonych rzesz dzieciaków, którym wycinał migdałki.

-Jaki chcesz smak: truskawkowy, wiśniowy, winogronowy, a może czekoladowy? - Przechodząc koło drzwi jego gabinetu, często słyszałam, jak pyta o to jednego ze swoich małych pacjentów kojącym tonem, którym rzadko zwracał się do własnych dzieci. Zazdrościłam tym dzieciakom.

Kiedy spotykaliśmy się z ojcem pod koniec dnia, zwykle był wyczerpany pracą i pacjentami. Gdy ja i moje rodzeństwo dorastaliśmy, rodzinne kolacje potrafiły być naprawdę nerwowe. W te rzadkie wieczory, kiedy szkocka z lodem nieco go rozluźniła, z zapalem oddawał się grze, która poza golfem najlepiej pozwalała mu się odprężyć: „Sile słowa” z „Reader's Digest”. Chociaż językiem ojczystym był dla niego włoski, jego znajomość angielskiego słownictwa zawstydziałaby niejednego wykładowcę literatury angielskiej. Nigdy nie mówił w domu po włosku i w rezultacie nigdy się tego języka porządnie nie nauczyliśmy (nadal nie daje mi to spokoju). Słyszeliśmy, jak tata używa swojej ojczystej mowy jedynie wtedy, kiedy naszą rodzinną kolację przerywał telefon od któregoś z jego włoskich pacjentów, alarmującego, że dziecko dławi się ością albo cierpi na inną równie nieprzyjemną przypadłość. Jeśli posiłek przebiegi bez zakłóceń, po jego zakończeniu ojciec przepytывał nas, wykorzystując quiz z „Reader's Digest”,

aby się upewnić, że nasz zasób słów jest odpowiednio szeroki. Podczas gdy nasza matka zajmowała się naczyniami, on popijał espresso albo zjadał pokrojoną w cząstki i zanurzoną w czerwonym winie brzoskwinie, a my pochłanialiśmy deser przygotowany tego wieczoru przez mamę. Jestem przekonana, że doceniał jej dbałość o posiłki, ale nigdy nie powiedział tego na głos, przynajmniej nie przy nas, dzieciakach. Zawsze był poważny i rzadko zdarzało mu się przekomarzać z żoną. Bardzo interesował się naszą edukacją i rozmowy przy kolacji często kończyły się tym, że posyłał któreś z nas po encyklopedię, jeśli tylko wypłynął temat wart dalszego zbadania. Poza tym kupował nam najróżniejsze zabawki analogowe do nauki. Boli mnie, że całkowicie ominął go Internet - na pewno by mu się spodobał, zwłaszcza Wikipedia, która zaoszczędziłaby mnie oraz - moim braciom i siostram niekończących się wędrówek między kuchnią a biblioteką z ciężkimi tomiszczami w objęciach.

Jeśli ojciec w ogóle okazywał nam uczucie, to robił to poprzez różne drobne rzeczy. W letnie wieczory po kolacji zabierał nas na spacer po okolicy, żebyśmy mogli sprawdzić, co jest nowego w miejscowych butikach. Jako naturalizowany Amerykanin upodobał sobie sklep o nazwie Lulu's Back in Town z ciuchami z dawnych lat, gdzie można było znaleźć wręcz zabytkowe już lewisy. Uwielbiał kupować nam ubrania, a szczególną słabość miał do starych dżinsów z łatanami w postaci kolorowych bandan naszytych na kolana. Kiedy musiał jechać do szpitala na wieczorny obchód, zawsze zdołał namówić któreś z nas do towarzyszenia mu, kusząc wizją lodów w Carvel, jego ulubionej cukierni.

W każdy środowy wieczór wychodzili razem z matką na kolację tylko we dwoje - jego pokuta za to, że trzy razy w tygodniu grywał w golfa. Wybierali jedną z doskonałych miejscowych włoskich knajpek: Tommaso's albo Ponte Vecchio. Zawsze się zastanawiałam, co takiego nasi skoncentrowani na rodzinie rodzice mieli sobie do powiedzenia przy stoliku, kiedy nas, dzieciaków, nie było w pobliżu. Mama zawsze twierdziła, że są jedną z niewielu par, które cały czas ze sobą rozmawiały, w przeciwieństwie do tych wszystkich ponurych małżeństw, które siedziały tylko naprzeciwko siebie, przeżuważając i wpatrując się w przestrzeń, ale nigdy jej nie wierzyłam. W soboty chodzili ze znajomymi do bardziej wyrafinowanych lokali, położonych zwykle „w centrum”. W te wieczory ojciec spędzał na strojeniu się przed lustrem umieszczonym w drzwiach szafy więcej czasu niż matka. Przymierzał jakiś krawat, potem go zdejmował i wkładał inny, aż w końcu stwierdzał, że może najlepsza będzie muszka. Mama stała w wejściu,

obserwując to wszystko, gotowa rwać z głowy swoje kręcone brązowe włosy, wiele godzin temu starannie ułożone w wymyślną fryzurę.

- Chyba jestem jedyną żoną na świecie, która czeka, aż jej mąż skończy się ubierać, zanim gdzieś wyjdą - dokuczała ojcu.

Ponieważ mój ojciec dorastał w Europie w czasach drugiej wojny światowej, kiedy głód był na porządku dziennym, nienawidził patrzeć, jak w naszym domu cokolwiek się marnuje.

Potrafił ugotować tylko jedno danie: *minestrone*, zupę jarzynową, która powstała z jego głębokiego lęku przed marnowaniem żywności. W każdą sobotę, kiedy było zbyt mokro lub zimno na partyjkę golfa, przeszukiwał naszą lodówkę i wyciągał wszystko, co wydawało się zagrożone zepsuciem, żeby dorzucić to do swojej zupy. Niezależnie od jej podstawy, niezmiennie miała ten sam wspaniały smak pomidorów, pachnącego dymem boczku i warzyw. Zawsze dodawał też kaszę jęczmienną, aby nadać zupie cudowną gęstość. Najbardziej niezwykłą cechą tej *minestrone* stanowił fakt, że wszystkie składniki ojciec kroił z precyzją godną chirurga, którym przecież był. Tego nie potrafię odtworzyć, choćbym nie wiem jak się starała, ale może wam się uda.

### ***Minestrone* mojego ojca**

**2 plastry boczku pokrojone w półcentymetrową kostkę (niekoniecznie)**

**3 łyżki oliwy z oliwek**

**1 średnia cebula, posiekana**

**1 szalotka, posiekana (niekoniecznie)**

**3 ziemniaki odmiany Yukon Gold (albo innej o białym, mączystym miąższu) pokrojone w kostkę**

**2 małe marchewki, cienko pokrojone 2 selery, posiekane**

**1 łyżeczka soli plus dodatkowo do smaku**

**1 kabaczek, pokrojony w półcentymetrową kostkę**

**1 cukinia, pokrojona w półcentymetrową kostkę**

**około 150-170 g fasolki szparagowej, pokrojonej na dwucentymetrowe kawałki około 200-230 g pieczarek, pokrojonych w kostkę**

**4 pomidory śliwkowe, pozbawione pestek i pokrojone (lub**

**1 szklanka konserwowych całych pomidorów, osaczonych i pokrojonych)**

**$\frac{1}{2}$  szklanki kukurydzy (jeśli konserwowa z puszki, należy ją osaczyć)**  
**1 szklanka świeżego lub mrożonego zielonego groszku 1 szklanka odsączonej konserwowej ciecierzycy**  
**1 mała główka kapusty włoskiej, bez zewnętrznych liści, pokrojona**  
**2 łyżki masła**  
 **$\frac{1}{4}$  szklanki surowej kaszy jęczmiennej lub pszenicy płaskurki (opcjonalnie)**  
 **$\frac{1}{4}$  szklanki liści bazylii, podzielonych palcami na kawałki**  
 **$\frac{1}{4}$  pokrojonej pietruszki świeżo zmielony pieprz starty na tarce parmezan**

Na średnim ogniu na małej patelni podsmażyć boczek, aż nabierze nieco koloru i wytopi się z niego trochę tłuszczu (dodać ten tłuszcz do zupy czy osaczyć boczek - to już sprawa między tobą a twoim dietetykiem. Ja zostawiam go mniej więcej połowę]. Rozgrzać oliwę w dużym garnku [co najmniej czterolitrowym] na ogniu nieco większym niż średni, następnie zeszklić cebulę i szalotkę, smażąc je około dwóch minut. Dodać ziemniaki, marchew, seler i 1 łyżeczkę soli, poczekać, aż warzywa nieco zmiękną, cały czas mieszając, żeby nie przywarły do dna - wszystko to zajmuje około pięciu minut (jeśli wywar robi się zbyt gęsty, dolać odrobinę wody]. Dodać kabaczek, cukinię, fasolkę szparagową i pieczarki, nie przerywając mieszania.

Kiedy wszystkie warzywa staną się miękkie, a kabaczek i cukinia będą już szkliste, dodać pomidory, kukurydzę, groszek i ciecierzycę, dolać wody tak, aby zakryła wszystkie warzywa, osolic. Gotować dziesięć minut, nadal mieszając. Następnie dodać kapustę i 1,5-2 litry wody, 2 łyżki masła i sól do smaku. Zagotować, wsypać kaszę (jeśli używamy), następnie zmniejszyć ogień i gotować częściowo pod przykryciem około czterdziestu minut.

Kiedy wszystkie smaki już się połączą, przed podaniem należy jeszcze sprawdzić, czy zupa nie jest za mało słona. Przyprawić ziołami, podawać z mielonym pieprzem i startym parmezanem.

Porcja dla 8-10 osób.

W ostatnich latach życia mojego ojca, kiedy już wyjechałam na studia, oboje zaprowadzili w sobotnie wieczory nowy zwyczaj. Ojciec gotował swoją zupę, matka przygotowywała prostą pizzę z ciasta kupionego w miejscowej piekarni, a

potem wypożyczyli sobie jakąś włoską komedię z lat sześćdziesiątych (szczególnie lubili „Rozwód po włosku” z Marcello Mastroiannim) i zasiadali we dwójkę w salonie, żeby zjeść przygotowane przez siebie dania, zaśmiewając się przy tym do rozpuku. Za każdym razem, kiedy spędzałam weekend w domu, nie mogłam uwierzyć własnym oczom. Gdzie, u licha, podziali się moi rodzice? Ta para świetnie się razem bawiła. Nie znałam tych ludzi.

W college'u studiowałam włoski oraz historię sztuki; dzięki temu moje kontakty z ojcem się zacieśniły. Był uszczęśliwiony zainteresowaniem, z jakim podchodziłam do jego rodzimej kultury i języka. Latem pomiędzy drugim a trzecim rokiem moich studiów wybraliśmy się razem do Włoch, żebym mogła poznać ciotki, wujów i kuzynów z Salerno. Podczas tej podróży ojciec z trudem wspinał się na wzgórze w swoim rodzinnym mieście czy pokonywał marmurowe schody Galerii Uffizi. Miał problemy z sercem; oczywiście były jakieś badania i leki, ale ojciec nie mówił o tym wiele, a my nie pytaliśmy.

Pierwszy semestr ostatniego roku studiów spędziłam na uczelni we Florencji. W wieczór przed moim wyjazdem do Włoch siedzieliśmy z ojcem do późna, zamawiając rozmaite artykuły z katalogu L.L. Bean (kolejne z jego ulubionych zajęć). Spodobały mi się biało-niebieskie bokserki za pięć dolców, które były dostępne tylko w rozmiarze 46.

- Przecież to dla grubasów! - rzucił ojciec.

Ale to bez znaczenia, chciałam je mieć, więc mi je kupił (nosiłam je później z paskiem. Moim skromnym zdaniem wyglądałam jak punk). Ojciec sprawiał tego wieczoru wrażenie, jakby niechętnie się ze mną rozstawał. Pewnie już wtedy miał przeczucie, że niedługo od nas odejdzie.

Z Florencji pisałam do rodziców długie listy na temat wszystkich tych niezwykłych doświadczeń, jakie stały się moim udziałem - choć znacznie częściej miały one związek z butelką brunello i talerzem ribollity niż z kopułą Brunelleschiego czy sonetami Petrarcki. Podczas pobytu we Florencji otrzymałam też najpiękniejszy list miłosny w całym swoim życiu. Napisał go mój ojciec na kopercie zawierającej kartkę od matki.

***Najdroższa Giulio!***

***Mama zakleila list, zanim miałem okazję coś skrobnąć, więc piszę na kopercie. Ale to nawet lepiej, bo teraz wszyscy się dowiedzą, że myślę o Tobie i bardzo Cię kocham.***

Bez trudu rozpoznałam staranne pismo ojca, ale już wyrażone za jego pomocą uczucia były dla mnie kompletnie obce. Musiałam przeczytać te słowa kilka razy, żeby się upewnić, że nie śnię.

Miałam możliwość zostania we Florencji na kolejny semestr. To był najlepszy okres w moim życiu. Podkochiwałam się nawet w wykładowcy historii, który co prawda miał narzeczoną, ale wydawał się naprawdę pod wrażeniem moich przemyśleń na temat hierarchicznych podziałów na dworze Medyceuszy. Wróciłam jednak do Nowego Jorku, bo bałam się, że ojciec umrze, zanim semestr dobiegnie końca.

Przyjechałam akurat na Boże Narodzenie, kiedy nasz dom pełen był, jak zawsze w święta, zestawów upominkowych z winem od Bolla i pudełek z *panettone* - podarunków od licznych włoskich pacjentów mojego ojca. *Panettone* to coś pomiędzy chlebem a ciastem, babka usiana bakaliami, z aromatem słodkiego likieru. Jako dziecko nigdy jej nie tknęłam, ale kiedy w styczniu wracałam na ostatni semestr studiów, ojciec dał mi na drogę kilka butelek barbaresco i ogromną *panettone* w modernistycznej czerwono--czarnej puszcze. Studenci uwielbiający nocne przekąski zjedzą praktycznie wszystko, więc któregoś wieczoru pokroiliśmy z przyjaciółmi tę *panettone*. Razem z czerwonym winem i różnymi egzotycznymi substancjami nie była taka zła. Może to zasługa opakowania, a może konserwantów, ale ciasto pozostało miękkie i smaczne przez całą zimę. Jedliśmy ją co wieczór i wcale jej nie ubywało. Jeszcze w Wielkim Poście mieliśmy spory zapas.

Rankiem nazajutrz po tym, jak skończyłam pisać swoją ostatnią pracę, mój ojciec przeszedł nieplanowaną operację serca. Już się nie obudził. Zmarł na trzy dni przed ukończeniem przeze mnie studiów. Nadal mam tę kopertę z krótką notką, którą mi przesłał, kiedy byłam we Florencji. Zajmuje poczesne miejsce w moim pudełku z listami, na samej górze. Od czasu do czasu wyjmuję ją i czytam, żeby przypomnieć sobie o licznych niespodziankach miłości.

Nie mam przepisu na *panettone*. Od paru lat odwiedzam cukiernie w Little Italy i te co bardziej ekskluzywne w Upper East Side w poszukiwaniu ciasta równie pysznego jak to, które dał mi ojciec tamtego roku. W każde święta kupuję kilka i zjadam kawałek co rano (a czasem również wieczorem) przez cały tydzień pomiędzy Bożym Narodzeniem a Nowym Rokiem. Czasami jestem rozczarowa-

na swoim zakupem, innym razem całkiem usatysfakcjonowana. Nadal jednak nie znalazłam *panettone*, którą mogłabym uznać za idealną. I prawdopodobnie nigdy nie znajdę.

TLR



## Śniadanie zwycięzców

Kiedy zerwałam z Kitem, byłam bardzo pewna siebie. Nie wiedzieć czemu uznałam, że ten długi okres bez randek, który ciągnął się niemal w nieskończoność od moich narodzin aż do dwudziestego trzeciego roku życia, mam już za sobą. Z drugiej strony Kit szybko zaangażował się w nowy związek, chociaż z tego, co słyszałam, o dynamice raczej rodem z „Kto się boi Virginii Woolf?” Znalazienie George'a dla mojej Marthy zajęło mi nieco więcej czasu. W samotnych latach, kiedy ogarniały mnie smutek i niechęć do jedzenia, przyrządzałam sobie *pastinę*. *Pastina*, drobny makaron w kształcie gwiazdek, to włoskie danie dla dzieci albo inaczej „pierwszy stały pokarm malucha”, jak brzmi napis na opakowaniu firmy Ronzoni. Mama gotowała mi ją, kiedy byłam niemowlęciem albo kiedy jako dziecko chorowałam. Zawsze trzymam pudełko tego makaronu w domu, na wypadek, gdybym nie czuła się zbyt dobrze albo gdyby nie chciało mi się gotować nic innego. To danie szybkie, proste i bardzo podnoszące na duchu.

### **Pastina**

**$\frac{1}{4}$  szklanki makaronu *pastina***

**$\frac{1}{4}$  łyżeczki soli**

**1 jajko, lekko roztrzepane**

**1 łyżeczka masła**

**1 łyżeczka świeżo startego parmezanu**

**świeżo zmielony pieprz**

W małym rondelku zagotować szklankę wody, wsypać makaron i sól, gotować aż do wchłonięcia wody, trzy do czterech minut. Wyłączyć płomień i dodać jajko, pozwalając, aby ścięło się na gorącym makaronie, następnie dodać masło, ser i odrobinę pieprzu.

Porcja dla 1 osoby.

Kiedy człowiek żyje w pojedynkę, potrafi wzbić się naprawdę wysoko i upaść naprawdę nisko. Ma okazję doświadczyć o wiele więcej przyjemności i ekscytujących sytuacji, niż osoba będąca w stałym związku kiedykolwiek zdoła przeżyć - a na dodatek może się nimi cieszyć do woli, bo nikt nie powie ci nagle, że to już koniec, podczas gdy tobie wydaje się ciągle, że wszystko jest super. Zanim jednak czytelnicy pozostający w związkach małżeńskich złączą zamykać tę książkę, śpieszę z zapewnieniem, że małżeństwo równie dobrze może być wspa- niałe, po prostu ja nie miałam okazji się o tym przekonać. Wiem za to, że niepewność związana z umawianiem się na randki jest nużąca albo człowiek robi się zbyt stary, żeby na nie chodzić, jak to się stało w moim wypadku, albo jedno i drugie - i w końcu zaczyna się tęsknić za stabilnością stałego związku. Sama już od jakiegoś czasu za takim tęsknię, tylko on jakoś nie tęskni za mną.

Cztery lata, które minęły pomiędzy zerwaniem z Kitem a moim kolejnym poważnym związkiem, pełne były falstartów - emocjonujących początków, niepewnych środków i druzgoczących zakończeń, przy czym wszystko rozgrywało się w ciągu tygodnia czy dwóch. Ciężko przyjmowałam te nagłe rozstania, ale podobało mi się początkowe podekscytowanie. W tym okresie nie spędzałam zbyt wiele czasu w kuchni - w tych rzadkich sytuacjach, kiedy przygotowywałam coś dla siebie, przyjaciół czy faceta, nachodziła mnie refleksja: Och, pamiętam, jak to dawniej robiłam, jestem w tym dobra, ale zwykle jadałam na mieście.

Co rusz dopadała mnie chandra z powodu Kita.

Najgorsze uderzenie przyjęła na siebie Ginia. Ginia była przyjaciółką przyjaciółki mojej niezbyt bliskiej przyjaciółki z col-lege'u. Poznałyśmy się pewnego letniego wieczoru w 1989 roku na imprezie gdzieś w Brooklynie. Ginia była początkującą dziennikarką i pracowała w nieistniejącym już czasopiśmie ekologicznym „Garbage” w czasach, kiedy recykling był zaledwie błyskiem w oku Ala Gore'a. Zbliżyłyśmy się do siebie dopiero kilka lat później, kiedy prowadziła już rubrykę „Ludzie” w „Timie”, a ja pracowałam jako specjalistka do spraw reklamy w wydawnictwie Penguin i rozpaczliwie próbowałam zainteresować prasę imprezą z okazji wydania książki *The Lifestyles of the Rich and Famous Cookbook* Robina Leacha, kulinarnego okropieństwa zawierającego przepisy autorstwa Kenny'ego Rogersa i Vanny White, do promocji której zostałam złym zarządzeniem losu wyznaczona. W dniach poprzedzających bankiet promocyjny oboje z szefem szaleliśmy z niepokoju, co zrobimy, kiedy na przyjęciu zjawią się Ivana

i Donald Trumpowie, którzy właśnie się rozstali. Niepotrzebnie panikowaliśmy, bo żadne z nich nie zaszczyciło swoją obecnością naszej imprezy, ale ściągnięcie dziennikarki z „Time'a” było moim osobistym powodem do dumy. Jednak chociaż lejący się strumieniami szampan Taittinger był przepyszny, nie mogłam się doczekać, kiedy stamtąd wyjdę. Zabrałam Ginie i razem przeniosłyśmy się do Trader Vic's, baru z kuchnią polinezyjską w Plaža Hotel, w którym, jak sobie wyobrażałam, w latach pięćdziesiątych chłopcy z prywatnych szkół poili słodkimi drinkami zaproszone na randkę dziewczyny, a który, niestety, już nie istnieje. Pośród licznych posągów *tiki* i ozdobionych wieńcami *lei* kelnerów gadałyśmy sobie z Ginia, popijając *mai tai*. Wciąż jeszcze mieszkałam z Kitem, przy całym porządnej dawce rumowego ponczu opowiedziałam jej więc o swoich podejrzeniach co do jego problemów z alkoholem. Ona z kolei wyznała mi, że podkochuje się w Bradzie Meyersonie, koledze, który nie mówił za wiele - ani o swoim uczuciu do niej, które wkrótce miałyby obwieścić światu, ani, jeśli o to chodzi, w ogóle o czymkolwiek.

Tamtej nocy Ginia została moją najlepszą przyjaciółką. Wiele nas łączyło: jej ojciec pochodził z Włoch i świetnie się ubierał, dokładnie tak jak mój. Jej matka urodziła się w Stanach w rodzinie Sycylińczyków, znowu tak samo jak moja. Ludzie twierdzą nawet, że jesteśmy do siebie podobne. Możemy rozmawiać i o świecie nowojorskich mediów, i o obecnych w naszych wspomnieniach bożonarodzeniowych tortach *cassata*. Ale najbardziej ze wszystkiego lubimy rozmawiać o randkach. Ginia jest już mężatką, więc nie bardzo ma o czym opowiadać w tej kwestii. To ja zapewniam stały dopływ historyjek. Ginia jest również świetną kucharką i uraczyła mnie dotąd mnóstwem przepysznych dań, przy okazji wysłuchując kolejnych opowieści na temat moich romantycznych wzlotów i upadków.

Pierwszym facetem, którego musiała przetrzymać, był Serge, chorwacki tłumacz poznany na promocji książki. Siedziałam w salonie jej mieszkania w Park Slope i gdy Ginia zajmowała się podawaniem polenty z grzybami i gorgonzolą, opowiadałam, czemu właśnie Serge jest *moją wielką pasją*. Siebie zdążyłam już o tym przekonać. Musiałam; Serge z miejsca zaczął mówić o małżeństwie i były to dokładnie słowa, o których marzyłam, zwłaszcza że Kit nigdy się nawet nie zająknął na ten temat. Chciałam, żeby Kit pragnął się ze mną ożenić, chociaż nie miałam wątpliwości, że małżeństwo z nim byłoby kiepskim pomysłem. Ale po dwóch miesiącach z Serge'em uświadomiłam sobie, że nie mogę

znieść jego widoku, po części dlatego, że śmiał krytykować pleśń na mojej zasłonie prysznicowej, podczas gdy sam gnieździł się w pełnej myszy klitce w Upper East Side, przede wszystkim jednak dlatego, że nadal kochałam Kita. Przeplakałam większość czasu spędzonego z Serge'em; płakałam, gdy byliśmy w łóżku, płakałam w Barney's podczas wspólnego kupowania koszuli, kiedy rozległy się dźwięki „Harvest Moon” Neila Younga (razem z Kitem słuchaliśmy tej płyty podczas naszych wypraw do Connecticut). Całkowicie straciłam wtedy panowanie nad sobą, wypadłam ze sklepu i wróciłam do domu sama.

Wkrótce potem zaangażowałam się w związek na odległość ze znajomym znajomego z Chicago. Wszystko zaczęło się od żywiołowych rozmów telefonicznych, gdy byłam jeszcze z Kitem. Kiedy Tim wpadł w odwiedziny do Nowego Jorku, okazało się, że w sferze seksu rozumiemy się równie dobrze jak przez telefon. Wahałam się, czy w ogóle pakować się w związek, który wymagałby podróży samolotem, ale Tim nalegał, zostawiając mi na sekretarce wiadomości z przekonującymi błaganiami w rodzaju: „Móc cię całować to dla mnie zaszczyt”. To mnie wzięło, ale wszystko szybko się zepsuło, gdy tylko zaczęłam latać na Zachód, co musiałam robić dosyć często, jako że Tim bał się latania.

Spotykałam się też z Anglosasem z Rhode Island, który nigdy nie brał nic do ust, kiedy wychodziliśmy gdzieś razem.

- Lubię zachować ostrość języka - tłumaczył.

A ponieważ sama bardziej martwiłam się o to, że będę głodna niż o to, że zostanę uznana za nudziarę, jadłam przed randką, zwłaszcza że zwykle i tak spotykaliśmy się dobrze po porze kolacji. Facet przypominał modela J. Crew i zdążył się już przespać z połową kobiet ze światka wydawniczego. Pewnego ranka, kiedy obudziłam się w jego mieszkaniu, zadzwonił telefon. Po skończonej rozmowie usłyszałam, że muszę już iść, bo jakaś kobieta - którą „może kiedyś poznam, ale jeszcze nie dziś” - nie ma gorącej wody i chce wpaść do niego, żeby się wykąpać. Uznałam, że właśnie dzisiaj - nie kiedyś - kończy się nasz związek.

Miałam też wakacyjny romans ze znacznie młodszym neokon-serwatystą, który jako dwudziestojednolatek pisywał komentarze na drugą stronę „Wall Street Journal”. Jak na konserwatystę brał mnóstwo narkotyków, ale był przy tym okropnie inteligentny. Przesyłał mi FedEksem dwudziestostronicowe listy miłosne z biura w centrum do mojej redakcji poza śródmieściem. Trochę szkoda, że ich nie zachowałam, ale nie zrobiłam tego, bo były nieco dziwne. Opisywał w nich swoje sny o mnie. W jednym stuknęłam obcasami trzy razy i dałam się po-

rwać ekstazie. Zerwałam z nim, kiedy się okazało, że musi wrócić na ostatni semestr studiów do Chicago, o czym zapomniał wspomnieć, kiedy się spotykaliśmy. W ostatnim liście opisał ranną sarnę, którą znaleźli z kolegami na poboczu drogi. Zatrzymali się i próbowali pomóc zwierzęciu, ale ostatecznie trzeba je było dobić. Porównał ten akt przemocy do działań, które musiał podjąć, jeśli chodzi o uczucie do mnie.

Potem nabrałam przekonania, że wyjdę za satyryka z zamożnej rodziny - przypominającego nastoletniego Davida Helfgotta, chorego umysłowo wirtuoza pianina, albo przynajmniej aktora, który go grał (nie Geoffreya Rusha, tylko tego młodszego) w filmie „Blask” - było to już w momencie, gdy została ustalona data randki w ciemno, na miesiąc przed naszym pierwszym spotkaniem. Ogarnęła mnie taka obsesja na punkcie nieznanego mi jeszcze faceta i tego, żeby wszystko podczas tej randki było jak trzeba, że konsultowałam się nawet telefonicznie z jedną z autorek „Zasad”, nadzwyczaj popularnego poradnika dotyczącego zagadnień, a bazującego na mądrości lat pięćdziesiątych. Udało mi się uzyskać ów przywilej zupełnie za darmo dzięki przyjaciółce, która zajmowała się promocją książki. A potem w wieczór naszej randki złamałam naczelną zasadę. Przespałam się z facetem i wszystko potoczyło się dokładnie tak, jak te plotkary przewidziały.

Byłam też na paru randkach z facetem, którego nazwiska nigdy nie dosłyszałam, a który po trzecim spotkaniu zostawił mi na sekretarce wiadomość, że wyjeżdża z miasta na zawsze. Całkowicie zbędna delikatność.

Chociaż w tym okresie bez związków i życia we dwoje rzadko gotowałam, wcale nie wyrzekłam się jedzenia. Jest taki jeden przysmak, który budzi we mnie szczególnie intensywne wspomnienia najlepszych chwil z tamtych lat. Nazwałam go Śniadaniem Zwycięzców.

Nawet gdybym próbowała je dla siebie przygotować, nie byłabym w stanie: mam zbyt wielkiego kaca. Nie, Śniadanie Zwycięzców najlepiej przygotowują ci w nowojorskich delikatesach albo małej knajpce - to bekon, jajka i ser na bułce, które wielu mieszczuchów zjada codziennie rano. Ja pozwalałam sobie na taką rozpustę bardzo rzadko. W latach mojej spóźnionej młodości to właśnie jadałam rano po całonocnej zabawie, połączonej z obściskiwaniem się z seksownym, ale nieosiągalnym facetem, najlepiej z dodatkiem około setki papierosów.

Śniadanie Zwycięzców to najlepsza rzecz, żeby uspokoić żołądek po takich ekscesach. Nazwa przyszła mi do głowy, kiedy czekałam na nie po nocy spędzo-

nej w towarzystwie rzutkiego reportera wojennego, którego książkę promowałam. Spotkaliśmy się z Ianem na drinka pewnego sierpniowego wieczoru, żeby obgadać sprawy zawodowe. Facet mieszkał niedaleko mnie, więc umówiliśmy się w barze przy mojej ulicy, starym, wykładanym boazerią wiktoriańskim lokalu z mnóstwem wysokich luster i rzeźbionego drewna. Ubrałam się w stosownie goetycką spódnicę od Cynthii Rowley, miniówkę z żółtego adamaszku, do tego biały podkoszulek bez ramiączek i pasujący do całości kardigan, zarzucony na ramiona.

Ian trzymał dla mnie stołek przy barze, kiedy zjawiłam się na nasze spotkanie o dziewiętnastej dokładnie pięć minut spóźniona. Zamówiliśmy dwa kufle brooklyn lager. Ian palił jak wściekły, a w tamtym okresie sama też kopałam jak lokomotywa, jeśli siedziałam przy barze z palącym facetem, Ian opowiadał mi zabawne historie o swojej macosze, która awansowała z pielęgniarki na żonę po śmierci jego matki, ale nadal zwracała się do męża per „szefie”. Był dziwnie zafascynowany szczegółami egzekucji Mussoliniego, widział wojnę i cierpienie, a do tego wystawiał się na niebezpieczeństwa. Kiedy tak popijaliśmy piwo za piwem, wykończyłam tych kilka papierosów, które miałam przy sobie i przerzuciłam się na jego męskie winstony. Przetrwaliśmy do drugiej nad ranem dzięki nikotynie, chmielowi i rozmowie. Nic nie jadłam, podobnie jak Ian, a ponieważ o tej porze nigdzie nie dostalibyśmy kolacji, zaprosiłam go do siebie na... no, jak wam się wydaje?

Nie straciłam jeszcze kontaktu z samą sobą na tyle, żeby nie mieć w spiżarni paru puszek włoskich pomidorów i kilku pudełek makaronu różnych marek: De Cecco, kupowane w te dni, gdy czułam się nadzieja, Barilla w okresach, kiedy byłam splukana; nawet jedno czy dwa pudełka Ronzoni, które musiały pochodzić z jakiejś wielkiej wyprzedaży. Zawsze trzymałam też kawałek par-mezanu w lodówce i kilka butelek wina na stojaku nad zlewem. Wyciągnęłam czerwone i nałóż nam po kieliszku (jakbyśmy potrzebowali kolejnego drinka).

Zjedliśmy makaron w małym kąciku jadalnym, który urządziłam we wnęce, Ian wziął dokładkę. Czy wiedział, że te smakołyki pociągają za sobą dodatkowe zobowiązania? Gdy przenieśliśmy się z powrotem na sofę, wykonałam swój ruch:

- Jest czwarta rano, siedzisz na mojej kanapie, kiedy zaczniemy się obści-  
skiwać? - zapytałam.

Jan był dżentelmenem, więc częściowo zastosował się do mojego życzenia, ale jak mi sam powiedział, miał dziewczynę, której obiecał, że nie będzie jej zdradzał (nie wiem, czy zaufałamby facetowi, który obiecuje wierność, ale to już nie mój problem), Jan nie zdradził swojej dziewczyny, a przy tym z wdziękiem poradził sobie ze mną i moimi oczekiwaniami, jakimś cudem pozostawiając niekniętą moją bezczelną pewnością siebie, która w ogóle skłoniła mnie do wygłoszenia równie śmiałej kwestii.

Nie pierwszy - i niestety nie ostatni - raz zastosowałam tak agresywny podryw. Przed poznaniem Kita niemal każdy wieczór spędzony z facetem, który wpadł mi w oko, kończył się bez pocałunku, a w czasach college'u przyjaciółki nie mogły już słuchać moich narzekań, że nic mi nie wychodzi z chłopakami, w których się podkochiwałam. Kiedy znalazłam się sam na sam z Elliotem Goldkindem, początkującym kompozytorem i jednym z niewielu przystojnych heteroseksualnych facetów w naszym kampusie, nie mogłam przepuścić takiej okazji. Podwędziliśmy butelkę wina ze sponsorowanego przez uczelnię koktajlu i poszliśmy do pokoju Elliota w akademiku, gdzie rozmawialiśmy i zaśmiewaliśmy się z łączących nas dziwactw przez wiele godzin. Rozgościłam się na jego łóżku, on przysiadł na krześle przy biurku i po prostu nie mogłam stamtąd wyjść, gdy już nie miałam nic więcej do opowiedzenia.

- Koleżanki mnie zabiją, jeśli przynajmniej nie spróbuję się z tobą poobści-skiwać - powiedziałam gdzieś w okolicach czwartej nad ranem. Elliot nie przyjął tego stwierdzenia równie szarmancko, jak zrobił to wiele lat później Jan. Orzekł, że zepsułam całą zabawę.

Kiedy znacznie milszy i bardziej rycerski Jan wyszedł, rozprawiłam się z talerzami i wreszcie około wpół do szóstej rano położyłam się spać. Wkrótce potem musiałam wstać i wyszykować się do pracy. W ogóle nie czułam zmęczenia; byłam zbyt podekscytowana tym, co się wydarzyło w nocy. Kiedy czekałam w kolejce po swoją kanapkę w delikatesach Honey Bee naprzeciwko mojej redakcji, do głowy przyszła mi ta właśnie nazwa: Śniadanie Zwycięzców, smakowita nagroda za z trudem wygraną bitwę. Zaraz po jego zjedzeniu zatelefonowałam do Ginii, żeby jej o wszystkim opowiedzieć. Była pod równie silnym wrażeniem mojego zuchwalstwa co ja sama. Ledwie się z nią pożegnałam, zadzwonił Jan, żeby mnie poinformować, że świetnie się bawił. Zastanawiałam się, czy w ogóle pamiętał nasze pocałunki.

Najwyraźniej miałam dobrą passę. Kiedy kolejny pisarz wpadł do mnie na kolację i został po wyjściu pozostałych gości, uznałam, że nie zrobił tego z chęci udzielenia mi pomocy przy zmywaniu naczyń, więc wykorzystałam ponownie tekst „jest czwarta nad ranem”. Tym razem bardziej mi się poszczęściło, bo Henry nie miał dziewczyny, choć tak naprawdę wcale nie był mną zainteresowany - po prostu dowiedział się (zresztą ode mnie), że całowałam się z Ianem, i uznał, że nie korzysta w pełni ze wszystkich przywilejów, jakie mu się należą ze strony naszego działu reklamy. Nie obchodziło mnie to; w tamtych czasach wciąż nie mogłam dojść do ładu ze świadomością, że mężczyźni interesuje moje ciało. Zastanawiałam się nad tą kwestią na tyle często, by pozostać nieusatysfakcjonowaną praktycznie przez cały czas. Ale to się zmieniło, kiedy zostaliśmy parą z Ethanem.

TLR



## Szkoła gotowania Ethana Bindera

Słyszałam całkiem sporo o Ethanie, zanim jeszcze zaczęliśmy się spotykać. Informacji tych było wystarczająco dużo, żeby odstraszyć każdą rozsądną dziewczynę, ale mnie one tylko popychały w jego stronę, a tak się składa, że przy okazji również w stronę kuchni.

Trzeba przyznać, że zdobycie go zajęło mi dziewięć miesięcy i jakieś dwadzieścia siedem posiłków, no i była jeszcze kwestia jego związku z Anne, moją dobrą znajomą, który trwał siedem lat, z czego cztery mieszkali razem. Zerwali ze sobą na trzy lata przed naszym poznaniem.

Zaprzyjaźniłam się z Anne latem 1997 roku, kiedy razem z grupą wspólnych znajomych mieszkaliśmy w domku weekendowym na Shelter Island. W tamtym okresie Anne nie pracowała, więc została na miejscu przez cały tydzień, a kiedy zjawiliśmy się tam w piątek, powitały nas wazoniki ze świeżo zerwanymi kwiatami, ustawione przy każdym łóżku. Od razu się zaprzyjaźniłyśmy. To jedna z najbardziej niezwykłych osób, jakie znam, bo nie boi się rozmawiać na żaden temat. Na dodatek okazała się bardzo pomysłową kucharką. Eksperymentowała ze składnikami, o których nigdy bym nie pomyślała, że można je zestawić razem - łączyła na przykład czarną fasolę z imbirem i curry, robiąc sos do chipsów z ciasta na tortillę, które nazywała *nachos* z Dżajpur.

Tego lata Anne wciąż miała obsesję na punkcie Ethana, a i on nie całkiem jeszcze o niej zapomniał. Jedną ze znajomych Ethana, Stacey, też była z nami, i to właśnie ją Anne zamęczała czasem opowieściami o swoim byłym facecie. A ponieważ plotkowanie stanowiło w naszej paczce sport popularniejszy nawet od tenisa i pływania, wszyscy chętnie słuchaliśmy, podsuwając przy okazji własne teorie na temat Ethana, który spotykał się teraz ze znacznie młodszą kobietą. Uczestniczyłam w tych dyskusjach, bo chętnie przeprowadzałam amatorską analizę psychiki trudnego faceta z problemami, choćby takiego, którego w ogóle nie znałam.

Nigdy nie przypuszczałam, że zakocham się w Ethanie. Nie spodziewałam się nawet, że kiedykolwiek go poznam, ale w styczniu, po całym popołudniu spędzonym razem z Anne na wybieraniu w sklepach kanapy, wstąpiłyśmy na

wczesnowieczornego drinka do kafejki w West Village i tam właśnie natknęliśmy się na Ethana, siedzącego przy barze ze swoim przyjacielem Perrym. A więc to był ów słynny Ethan, obiekt fascynacji mojej przyjaciółki. Tylko dlaczego wyglądał dokładnie jak facet, którego szukałam, odkąd w ogóle zaczęłam kogoś szukać?

Moja słabość do inteligentnych mężczyzn żydowskiego pochodzenia datuje się od czasów, kiedy jako dwunastolatka zaczęłam fantazjować na temat Jeffa Goldbluma, który w tamtym okresie grał w cieszącym się przelotnym zainteresowaniem serialu detektywistycznym „Tenspeed and Brown Shoe”. Nie miałam pojęcia, skąd się bierze owo szczególne upodobanie do określonego typu urody, chociaż podejrzewam, że ma to jakiś związek z aurą stłumionych emocji, jaką wokół siebie roztaczał. Tacy nieprzeniknieni faceci przyciągają mnie jak brytfanna z bulgoczącą lasagne, dopiero co wyciągniętą z piekarnika - chyba dlatego, że nie zdradzają, o czym naprawdę myślą, tak więc mogę przypisywać im wszystko, co tylko zechcę, trochę jak w teście Rorschacha. Zwykle są też wyjątkowo zabawni.

Ethan to najbardziej błyskotliwy i dowcipny mężczyzna, jakiego znam. Zawsze potrafił bez trudu określić, co jest komicznego w innych ludziach, a że mieliśmy sporo wspólnych znajomych, szybko zaczęliśmy się ze sobą przekomarzać tamtego pierwszego wieczoru, kiedy wreszcie udało mi się z nim porozmawiać, po tym jak poświęciłam jakieś dwadzieścia minut na wysłuchiwanie Perr'ego, udającego, że strasznie obeszała go fabuła filmu „Mały Dieter chciałby latać”, który obejrzał razem ze swoim klubem reportażu dokumentalnego, koncentrującego się wówczas na twórczości Warnera Herzoga.

Ethan miał zielone oczy wielkości i kształtu migdałów, ukryte za wąskimi okularami, które opierały się na sporym nosie o szerokich nozdrzach. Może trudno to wywnioskować z powyższych szczegółów, ale był naprawdę przystojny. Łamał niewieście serca, chociaż opis nie do końca oddaje jego przymioty. Moja fascynacja objawiła się przede wszystkim hałaśliwością. Znęcałam się słownie nad jakimś redaktorem z gazety albo scenarzystą telewizyjnym z naszego wspólnego kręgu znajomych, rozbawiając Ethana głupstwami, które wygadywałam. Nie mogłam się też powstrzymać, żeby nie zanucić „Detroit Rock City”, piosenki zespołu Kiss, za każdym razem kiedy wspominał o swoim rodzinnym mieście. Zainspirowany moimi wygłupami Ethan pozwolił, aby jego błyskotliwa inteligencja i dowcip wychyły wreszcie zza pełnej powagi fasady. Wcześniej pra-

cował jako redaktor w „The New Yorkerze” oraz był dziennikarzem pisma „Rolling Stone”, natomiast w czasach kiedy się poznaliśmy, zajmował się produkcją i pisaniem scenariuszy do programu dla MTV. Większość młodych mężczyzn z Nowego Jorku uznałaby, że takie atuty wystarczą, żeby uczynić z nich najseksowniejszych facetów, jacy stąpali po ziemi, ponieważ jednak Ethan traktował swoje osiągnięcia z rezerwą, rzeczywiście był seksowny.

Ten facet patrzył na mnie, a nie gdzieś obok mnie, tak jak większość kolegów z mojej paczki. Wydawał się naprawdę zainteresowany tym, co mam do powiedzenia, a nie tylko pławieniem się w blasku własnej chwały. Udało mu się wejść w środowisko mediów Nowego Jorku, ale bardziej ciekawiły go inne dziedziny, głównie historia; chętnie czytywał książki Barbary Tuchman i Pat Barker. Pasjonował się też muzyką. Grał na gitarze i przed trzydziestką zdążył już zaliczyć parę kapel, potem jednak zrezygnował ze swoich marzeń o byciu gwiazdą rocka, żeby zostać pisarzem. Nigdy nie przykładałam się do gry na pianinie czy gitarze, chociaż w dzieciństwie chodziłam na lekcje, ale potrafię całkiem niezłe śpiewać z odpowiednią wysokością tonu i znam słowa właściwie wszystkich rockandrollowych kawałków, jakie powstały pomiędzy rokiem 1968 a 1990. Ethan nadal od czasu do czasu grywał dla zabawy z paczką kumpli. Wiedziałam od Annie, jaką muzykę lubi - taką samą jak ona, a więc taką samą jak ja. Bez choćby szczypty ironii słuchaliśmy zespołów z lat siedemdziesiątych, takich jak ELO i Chicago, podobało nam się też wiele ze współczesnych postmodernistycznych kapel, w rodzaju Pavement czy Teenage Fanclub.

Na dodatek zdążyłam się już dowiedzieć, że Ethan kocha dobre jedzenie. Po tym krótkim spotkaniu uznałam, zresztą nie bez racji, że to miłość mojego życia.

Spotkałam go znowu zaledwie parę tygodni później na kolacji urządzonej przez Stacey, znajomą z wakacji. Stacey jest dziedziczką fortuny i kiepską kucharką, zamówiła więc catering w Second Avenue Deli. W menu znalazły się między innymi mostek cielęcy, kugel i bliny z serem; Ethan, który siedział obok mnie, stwierdził w pewnym momencie, że jest pod ogromnym wrażeniem mojej umiejętności odnalezienia się wśród takich rarytasów. Uwielbiałam te dania, bo znałam je z czasów dzieciństwa równie dobrze jak tradycyjne potrawy kuchni włoskiej. Moja matka wychowała się w dzielnicy żydowskiej i zawsze miała słabość do żydowskiej kuchni. Często wybierała się na stare śmieci, żeby w Stern's kupić nam na urodziny przekładany tort. Robiła też wypadki do Wein-stein's na Avenue U, żeby przygotować zapasy na nasze doroczne święto Nowego Roku w

stylu „wstajemy późno i obijamy się w piżamach cały dzień”. Mieliliśmy więc wędzonego łososia i bajgle na śniadanie, a na resztę dnia koszerne hot dogi i knysze razem z tradycyjną włoską soczewicą, przy której matka upierała się, żeby zjeść „przynajmniej łyżkę”, na szczęście w nowym roku. Nasza spiżarnia kryła w swoim wnętrzu co najmniej tyle produktów firmy Manischewitz, co Progresso, i nie było to dla nas nic niezwykłego, że matka przyrządzała nam placki ziemniaczane, zwane przez Żydów *latkes*, czy zupę z kulkami macy.

Czułam się tego wieczoru wyjątkowo dobrze w towarzystwie Ethana. Był równie entuzjastycznie nastawiony do samego posiłku co ja, a do tego okazał się zabawnym partnerem do rozmowy. Zaśmiewaliśmy się z niemieckiego chłopaka Stacey, producenta filmowego rokującego wątpliwie nadzieje, który wzgardził kolacją, stwierdzając z ciężkim niemieckim akcentem, że oboje wolą jadać „nie-wielkie, zdrowe posiłki”. Chciałam być żydowską żoną Ethana i regularnie podawać mu te obfite, tuczące dania. Stacey też chyba była zdania, że pasowalibyśmy do siebie.

- Wiesz, że zdobył maksymalną liczbę punktów na egzaminach wstępnych na prawo, ale nie podjął studiów? - zapytała, kiedy zostałyśmy same ze stertą naczyń. Jakbym potrzebowała jeszcze więcej powodów, żeby go chcieć.

Ale było też coś głębszego, co przyciągało mnie do Ethana. Coś w nim krzyczało „Zaopiekuj się mną” głosem przytłumionym nieufnością. Stanowił wyzwanie, jakby specjalnie dla mnie: oto był wzniesiony przez Ethana mur i moja determinacja, aby się przez niego przebić - idealne zestawienie.

Nasza pierwsza randka przypadła w walentynki. To ja zaprosiłam jego, zapewniając nieszczerze, że będzie to „antywalentyn-kowa randka”, chociaż jeśli o mnie chodzi, nie mogłam bardziej mijać się z prawdą. Pomysł przyszedł mi do głowy pewnego poranka w redakcji (kiedy to znudzenie pozwoliło rozwinąć skrzydła wyobraźni w temacie mojego życia osobistego). Anne, która właśnie zaczęła się spotykać z poetą, buddystą i nawet mocno się zaangażowała (zresztą później umawiała się z nim Ginia, z tym samym antynirwanowym rezultatem), przyklasnęła mojemu projektowi. Kilka godzin później wybrałam się na lunch w towarzystwie Kita, a kiedy przechodziliśmy przez Sixth Avenue, bingo, natknęliśmy się na Ethana. Uznałam to za znak, że Bóg też popiera mój plan, więc od razu przystąpiłam do działania.

- Ethan! Ze też akurat się spotykamy, właśnie o tobie myślałam! - wykrzyknęłam.

- Naprawdę? A co sobie myślałaś? - zapytał ostrożnie.

- No cóż, w sobotę są walentynki, ty nie masz dziewczyny, ja nie mam chłopaka, a wszyscy nasi znajomi mają pary. Powinniśmy wybrać się gdzieś razem, żeby nie siedzieć w domu jak ostatni frajerzy.

- Zastanowię się nad tym - obiecał. - Zadzwoń do ciebie. Przy sushi Kit postawił sprawę jasno: jak na jego męskie oko

Ethan nie mógłby być mniej zainteresowany. Później odkryłam, że Ethan ma zwyczaj pozwalać innym na interpretowanie jego nastrojów i reakcji zamiast mówić o nich otwarcie. Kit widział to, co chciał zobaczyć, podobnie zresztą jak ja; zaprotestowałam więc, twierdząc, że Ethan był uszczęśliwiony moim zaproszeniem. Moje wrażenie okazało się słuszne: Ethan zadzwonił następnego ranka, żeby mi oznajmić, że bardzo chętnie wybierze się ze mną w sobotę na kolację.

Zdecydowaliśmy się pójść do Red Rose, klasycznej włoskiej restauracji z tradycjami, jednej z nielicznych pozostałości po dawnej klasie pracującej włosko-amerykańskiego pochodzenia, którą ceny wypchnęły z naszej dzielnicy. Kiedy szliśmy chronicznie zaniedbaną Smith Street, gdzie niedawno otwarte francuskie bistro i butik z torebkami obudziły w sercach okolicznych mieszkańców iskierkę nadziei na powrót tej ulicy do życia, Ethan zadrwił:

- Knajpa i sklep z torbami nie oznaczają jeszcze odrodzenia.

Jego cynizm wydał mi się zabawny, ale szczerze mówiąc, byłam podekscytowana z powodu tego bistro i sklepu z galanterią. Zmusiłam go, żebyśmy się zatrzymali i zajrzeli do Patois, pełnego par zjadających dania smakowitsze niż te, które miano nam zaserwować w Red Rose. Kiedy w końcu dotarliśmy na miejsce i usiedliśmy przy stoliku, poczułam zakłopotanie, i to wcale nie dlatego, że kelner podsunął nam butelkę czerwonego wina z różowymi serduszkami na etykiecie. Teraz, kiedy miałam Ethana tam, gdzie chciałam, nagle opuściła mnie cała pewność siebie. Nie przychodziło mi do głowy nic choćby odrobinę interesującego, co mogłabym powiedzieć, ani nawet nudnego, jeśli już o to chodzi; zresztą już wcześniej zdarzyło mi się kompletnie zaniemówić na randce.

Przez całą szkołę średnią przeżywałam obsesyjną wręcz fascynację Dougiem Olivierim, bratem chłopaka mojej siostry Carli. Doug był ode mnie o cztery lata starszy i studiował na nowojorskim uniwersytecie. Zjawiałam się więc bez zaproszenia w jego akademiku albo wydzwaniałam do niego, żeby porozmawiać o koncercie U2, który właśnie obejrzałam, i godzinami trzymałam biedaka przy telefonie (zauważcie, że działo się to we wczesnych latach działalności zespołu,

który grał wtedy całkiem fajnie). Doug był pierwszym facetem, dla którego coś ugotowałam. - Nie przestając gadać, przyrządzałam mu na ruszcie hamburgera z mrożonych kotletów, których zapas matka zawsze trzymała w zamrażalniku. Doug uwielbiał te hamburgery, ale nie był mną zbytnio zainteresowany (choć kiedy się nad tym zastanowić, nie da się wytłumaczyć inaczej, dlaczego ciągle do nas wpadał - te hamburgery nie były aż tak smaczne). Kiedy zaprosiłam go na studniówkę, zgodził się ze mną pójść. Nie mogłam uwierzyć, że trafia mi się okazja pokazania koleżankom z klasy, iż facet, o którym gadałam bez przerwy przez ostatnie cztery lata, rzeczywiście istnieje. W tygodniach poprzedzających ów wielki dzień odbywałam regularne próby kostiumowe w mojej sypialni, stając przed lustrem w różowej staromodnej kiece, z gorsem obszytym cekinami, i lawendowej bieliźnie od Christiana Diora. Ale kiedy zobaczyłam Douga, zmierzającego do naszych drzwi z bukietem dla mnie w ręku, zamarłam. A gdy na przedstudniówkowym koktajlu w ogródku u Denise Dona wziął mnie za rękę, zaniemówiłam po raz pierwszy w życiu. Niczego na świecie nie pragnęłam tak bardzo, jak być tam razem z nim, ale kiedy już znaleźliśmy się na imprezie, poczułam wstyd, że pragnęłam tego tak mocno. Co wywołało nietypowy jak na mnie atak małomówności.

Od tamtej pory znalazłam sposób radzenia sobie z tą przypadłością, kiedy już mnie dopadnie. Zadaję mnóstwo pytań, co sprawia, że zachowuję się raczej jak śledczy z FBI niż ewentualna sympatia. Kiedy zajadaliśmy kiepskiego dorsza w sosie *marechiara* i nijakie *rollatini* z kurczaka, w końcu odzyskałam głos i zaczęłam wypytywać Ethana o jego rodzinę. W rezultacie usłyszałam opowieść o trzech siostrach i ich bliskich. Wyglądało na to, że facet lubi swoje siostrzenice i siostrzeńców, ale trochę boi się trudów wychowywania dzieci, co było udziałem jego sióstr.

- Oboje z mężem przerzucają między sobą dzieciaki jak piłkę - zauważył, opowiadając o najmłodszej siostrze, która nie bardzo sobie radziła, urodziwszy jednego po drugim dwójkę krzykaczy.

Natomiast małżeństwo jego rodziców było długie i szczęśliwe. Przyszli państwo Binder poznali się w Cornell, gdy oboje chodzili na wykłady o Nabokowie. Matka była malarką i wspólnie z mężem prowadziła galerię sztuki. W rodzinnym domu Ethana w Detroit, jak mi opowiadał, znajdowała się mała, malusieńka rzeźba Hen-ry'ego Moore'a, trzymana pod szkłem. Sam Ethan też studiował na Uniwersytecie Cornella. Podobała mi się więc, jaka najwyraźniej łączyła go z ro-

dzina; jego ewidentne przywiązanie do rodzeństwa od razu przypominało mi o własnych skomplikowanych relacjach z najbliższymi. Po kilku kieliszkach *chianti del chore* czy co tam piliśmy, mogłam w końcu rozluźnić palce zaciśnięte na sztućcach i serwetce i opowiedzieć mu o swojej rodzinie. Moja najstarsza siostra, Nancy, profesor psychologii, mieszka w hrabstwie Orange, jest rozwiedziona i ma córkę, której nie widuję tak często, jak bym chciała. Następna jest Carla, instruktorka jogi i nauczycielka emisji głosu, a przy tym żona Kena; mają synka, Maksa. Żaden z moich braci nie był w tamtym okresie żonaty - Nick mieszkał w Japonii (stamtąd zresztą przywiózł swoją żonę, Yuki), a Matthew pracował jako reporter dla lokalnej gazety z Connecticut (gdzie później poznał swoją żonę, Elizabeth). Ethan słuchał wystarczająco uważnie, a kiedy przyniesiono nam rachunek, pozwoliłam mu zapłacić, chociaż ewidentnie się zawahał. Restauracja sprezentowała mi ceramiczne puzderko w kształcie serca, opakowane w czerwony celofan, co wywołało uśmiech na twarzy mojego towarzysza i jeszcze większą konsternację u mnie, chociaż przechowywałam później to kiczowate pudełko całymi latami.

Ethan próbował zakończyć naszą randkę, kiedy w drodze powrotnej dotarliśmy do dzielnicy, w której mieszkał. Ale ja nie byłam gotowa wypuścić go z rąk.

- Nie możesz jeszcze iść do domu, dopiero jedenasta. Wpadnij do mnie na bourbona z wodą sodową - zaproponowałam.

Początkowo nie chciał przyjąć zaproszenia, w końcu jednak uległ moim namowom.

W mieszkaniu przygotowałam dla nas drinki. Ethan nigdy nie próbował bourbona z wodą sodową i limonką (akurat mój ulubiony alkohol), ale teraz pochwalił moje starania. Uznałam, że to może go zatrzymać przy mnie nieco dłużej. Zeby przybliżyć jeszcze bardziej cel, biegałam między kanapą a odtwarzaczem CD, próbując zaimponować gościowi największymi hitami z mojej płytki i jednocześnie zastanawiając się, czy mój tyłek nie wygląda grubo w spodniach w szaro-brązową szkocką kratkę od Chaiken, kiedy tak stoję przy wieży i zmieniam płyty. Nie wystroiłam się zbyt na tę randkę, żeby wyglądać w miarę niezobowiązująco, ale jeśli chodzi o moje zamiary, nie było w nich nic przypadkowego. Chciałam potwierdzenia, że podobam się Ethanowi. Chciałam się z nim całować. Nie posuwałam się jednak do przodu. Obiekt moich westchnień nadal siedział wciśnięty w swój róg kanapy.

- Co trzeba zrobić, żeby cię uwieść? - rzuciłam w końcu, oszołomiona alkoholem i tą ciągłą niepewnością.

Na twarzy Ethana pojawił się nerwowy uśmiech, który później miał mi się stać aż nazbyt znajomy.

- Myślę, że powinniśmy pozostać przyjaciółmi.

(„Co trzeba zrobić, żeby cię uwieść?”).

Jakim cudem nagle przemieniłam się w Alexis Carrington z „Dynastii”? Nigdy nawet nie oglądałam tego serialu. Moje własne słowa prześladowały mnie tej nocy we śnie, zresztą niezbyt głębokim. Obudziłam się z kacem i mnóstwem obaw.

- Wszystko szło świetnie, dopóki prawie się na niego nie rzuciłam! - wykrzyczałam przez telefon, najpierw do Ginii, a potem do Anne (nie potrafiłam im się przyznać, co tak naprawdę powiedziałam).

A następnego wieczoru, kiedy siedziałam razem z Jen, po raz setny roztrząsając ten koszmar, zadzwonił Ethan.

- Świetnie się bawiłem na naszej randce - powiedział. - Musimy to kiedyś powtórzyć.

Co takiego?!

Pomiędzy tym a następnym telefonem od Ethana zadałam się z pewnym seksownym popaprańcem, który ukończył Columbia University, ale utrzymywał się z wykonywania rysunków ryb dla firmy produkującej koszulki sprzedawane turystom w kurortach w miejscach takich jak Paradise Island czy Antigua. Nigdy nic dla niego nie ugotowałam; zwykle siedzieliśmy w jego mieszkaniu w East Village i śpiewaliśmy, przy czym on przygrywał na gitarze. Ciągłe wracał do „Dead flowers” Rolling Stonesów. „Przyślij mi martwe kwiaty na mój ślub”, brzmi tekst tej piosenki, „a ja nie zapomnę złożyć róż na twym grobie”. Eric nie ukrywał, że nadal kocha swoją byłą dziewczynę, Evgenie. Bez wątplenia myślał właśnie o niej, kiedy śpiewał tę piosenkę, ale i tak śpiewałam razem z nim. W mniej melancholijne wieczory leżeliśmy razem na łóżku, wyśpiewując wszystkie melodie z telewizyjnych reklam, jakie tylko przyszły nam do głowy. Eric to trochę takie ciepłe kluchy, ale potrafił też być bardzo uduchowiony, a do tego miał w sobie smutek absolwenta jednej z uczelni Ivy League, który nie odniósł w życiu sukcesu i cierpi na depresję. Próbowaliśmy ściągnąć go do Brooklynu obietnicą



domowego obiadku - Bóg jeden wie, że tego potrzebował - ale odwołał spotkanie w ostatniej chwili, uskarżając się na atak opryszczki.

Potem znowu odezwał się do mnie Ethan. Umówiliśmy się na wspólne oglądanie oscarowej gali u mnie w domu. Chociaż polubiłam już Erica i jego martwe kwiaty, nadal myślałam o Etha-nie na tyle często, żeby zaproponować mu własnoręczne przygotowanie kolacji. Co do ewentualnego menu skonsultowałam się z Anne, która podsunęła mi pomysł, że powinno to być coś zdrowego, bo Ethan lubi ekologiczne jedzenie. Zdecydowałam się na makaron ze zwalczającymi raka warzywami i owocami oraz orzechami pełnymi antyoksydantów: *penne* w sosie z brokułami podsmażanymi z czosnkiem, posypane namoczonymi w wodzie rodzynkami i prażonymi orzechami włoskimi.

### **Zdrowy makaron *penne***

**około 450-500 g brokułów (lub jedna ładna główka)**

**2 łyżki oliwy z oliwek plus odrobina na koniec**

**1 posiekany ząbek czosnku**

**szczypta płatków ostrej papryki**

**1/2 szklanki rodzynek**

**sól**

**1/2 szklanki posiekanych orzechów włoskich**

**200-230 g makaronu *penne* świeżo starty parmezan**

Umyć brokuły i podzielić na różyczki, łodygi odciąć. Na patelni na tyle dużej, żeby zmieściły się na niej makaron i brokuły, rozgrzać na średnim ogniu oliwę, następnie wrzucić czosnek i paprykę. Kiedy czosnek się zrumieni, wysypać brokuły, rodzynki i dużą szczyptę soli. Smażyć piętnaście do dwudziestu minut, dodając po trochu wodę, jeśli całość zrobi się zbyt sucha. W tym czasie na małej patelni uprażyć orzechy, przypiekając je na małym ogniu przez pięć-sześć minut i od czasu do czasu potrząsając patelnią. Należy pilnować orzechów, bo inaczej się spalą! Po uprażeniu zdjąć z ognia i odstawić na bok.

Ugotować makaron zgodnie ze wskazówkami ze strony 25. Odcedzić i dodać do brokułów, a następnie polać odrobiną oliwy i wrzucić uprażone orzechy.

Podawać w ogrzanych miseczkach, posypane z parmezanem (w przypadku nietolerancji na laktozę - tak było z Ethanem, chociaż on mógł jadać sery - zastąp ser 'A szklanki uprażonej bułki tartej, a danie będzie równie smaczne]. Możecie poczytywać sobie w mniejszym lub większym stopniu za cnotę, że razem z węglowodanami zjedliście też warzywa.

Porcja dla 2 osób (plus reszta na później].

„Titanic” zgarnął niemal wszystkie możliwe nagrody, ale w odróżnieniu od Kate Winslet ja nie dostałam całusa na zakończenie wieczoru. Jedyne, o co poprosił Ethan, to torebka na resztę jego niezjedzonej porcji.

Nie uważam się za kobietę, która dostaje zawsze to, czego rozpaczliwie pragnie, a Bóg miał w tym chyba jakiś cel. Nie jestem też na tyle głupia, żeby gonić za czymś, co najwyraźniej pozostaje poza moim zasięgiem. Ethan dawał mi jednak zawsze tyle, żeby podtrzymać moje nadzieje. Regularnie dzwonił i pisał e-maile. Kiedy wracałam w sobotę z brunchu z przyjaciółkami, zdumiona zastawałam na sekretarce wiadomość od Ethana, który pytał, gdzie się podziewam. Przerzucaliśmy się elektronicznymi listami, dyskutując nad relatywnymi zaletami po-beatlesow-skiej solowej twórczości Johna Lennona i Paula McCartneya. Ja uwielbiałam Wings, Ethan wołał Lennona, ale podobała mu się twórczość McCartneya z czasów przed Wings, nagrał więc dla mnie kasetę z utworami z dwóch pierwszych albumów Paula i wypisał tytuł każdej piosenki na okładce, naprawdę romantyczny gest, jakkolwiek by na to patrzeć. Tymczasem Erie mnie rzucił, stwierdziwszy ostatecznie, że nadal kocha Evgenic. Kupiłam swoją pierwszą parę butów od Gucciego i natychmiast przestałam zachodzić w głowę, dlaczego Erie nie potrafił mnie pokochać, tylko zaczęłam się zastanawiać, czy obciążenie mojej karty kredytowej kwotą czterystu pięćdziesięciu siedmiu dolarów to naprawdę taki dobry pomysł.

Ethan nie chciał się odzepić. Kiedy nadeszło lato, w każdy weekend wpadał do naszego domku na Shelter Island, chociaż nie wykupił udziału. Przyjrzawszy się temu bliżej, musiałam przyznać, że za jego postępowaniem mogą się kryć także inne pobudki poza chęcią przebywania w moim towarzystwie. Dom jest położony na wyspie i wprost stworzony do wypoczynku. Na miejsce trzeba się przeprawić promem, a podczas tej podróży rodzi się w człowieku wrażenie, jakby zostawiał wszystko za sobą. Nasz dom, odrestaurowana osiemnastowieczna

plebania, był równie magiczny jak sama wyspa. Od frontu znajdował się basen, z tyłu trejaż obrośnięty wistarią, pod którym jadaliliśmy lunch na świeżym powietrzu. Plebania należała do pary artystów, których obrazy zdobiły ściany domu. Meble były wygodne, kuchnia w pełni wyposażona. Przy stole w jadalni mogło zasiąść jednocześnie nawet do dwunastu osób. Zwykle mieszkaliśmy tam w ośmiorgo, ale często zapraszaliśmy znajomych z wyspy albo z Southampton czy East Hampton na starannie przygotowaną i doskonale przyrządzoną kolację.

Przyjeżdżaliśmy na miejsce w piątek i właściwie rzadko opuszczaliśmy teren plebanii poza wypadami po artykuły spożywcze; najsmaczniejsze pomidory, bakłażany, kabaczki i bazylię kupowaliśmy na straganie, którego nikt nie pilnował - ceny były wypisane na tablicy, a pieniądze wsuwało się przez szparę do zamykanego na kłódkę czerwonego pudełka. W ryby zaopatrywaliśmy się u Komandora, emerytowanego marynarza, który sprzedawał w sklepie urządzonym w suterenie swojego domu ryby świeże i smażone, chociaż jeśli chodzi o wędzenie, to zwykle tylko Komandor był upalony. W naszym domu nie brakowało doskonałych kucharzy, na czele z Anne, która zwykle wstrzymywała się jednak od działania i pełniła wyłącznie funkcję kierowniczą, choć czasami potrafiła wprowadzić nas w zachwyt jakimś wymyślnym daniem, na przykład lodami o smaku lawendy. Inna nowo poznana dziewczyna, Astrid, przygotowywała naprędce hiszpańskie tortille, chłodnik albo cudownie zamarynowaną wołową łatę. Jej chłopak, Robert, naukowiec z Polski, był naga maskotką naszej letniej rezydencji; uwielbiał zagłębiać się w prywatne życie innych i dawać dobre rady nad basenem, gdzie opalał się bez choćby skrawka ubrania. Belinda i Jeremy, dziennikarka i architekt z Australii, właściwie nie gotowali, chociaż ich popisowe danie - podsmażane na grillu banany, rozkrojone na pół, ze stopioną czekoladą w środku - okazało się jednym z najbardziej pamiętnych deserów tego lata, które pełne było rozmaitych słodkości. Zwykle zdarzało się nam tak zagadać wieczorami przy winie, że kolacja nie wjeżdżała na stół przed dziesiątą.

Pierwsze jedzenie, jakie przygotowałam dla Ethana na Shelter Island, powstało na bazie sycylijskiego przepisu, który miałam jeszcze od mojej babki: był to halibut pieczony w słodko-kwaśnym sosie z octem winnym, żółtą cebulą, roźdzynkami i miętą. Ujął mnie zachwyt, z jakim Ethan przyjął to danie, co uznałam za słabo zawołowaną pochwałę dla mnie. Następnego dnia nad basenem wciąż jeszcze wygłaszał peany na cześć halibuta.

### **Niezapomniany halibut**

**1/4 szklanki oliwy z oliwek**

**6 żółtych cebul pokrojonych w plastry grubości pół centymetra**

**2 łyżeczki soli plus dodatkowo do smaku**

**1/4 szklanki octu z czerwonego wina**

**2 łyżki miodu**

**1/4 szklanki rodzynek**

**1 szklanka świeżej, posiekanej mięty**

**około 1,3-1,5 kg halibuta albo sześć porcji po około 230 g jakiegokolwiek zwięzłej ryby (dorsz, strzępiel, dorada albo flądra też świetnie się tu sprawdzą)**

**oliwa z oliwek do posmarowania**

**świeżo zmielony pieprz**

Rozgrzać piekarnik do 230 stopni. Podgrzać oliwę na średnim ogniu w dużej patelni do smażenia bez tłuszczu. Wrzucić pokrojoną cebulę, wsypać łyżeczkę soli. Smażyć, od czasu do czasu mieszając, dopóki nie zmięknie, piętnaście do dwudziestu minut. Wlać ocet i miód, dusić przez pięć minut. Następnie dodać rodzynek i pół szklanki posiekanej mięty, gotować jeszcze kilka minut, na zakończenie spróbować, czy nie trzeba dosolić.

Posmarować halibuta i brytfannę oliwą, posypać rybę łyżeczką soli i przykryć cebulą. Piec przez piętnaście do dwudziestu minut, w zależności od grubości rybnych fileatów.

Przełożyć na półmisek, posypać świeżo zmielonym pieprzem i pozostałą siekaną miętą.

Porcja dla 6 osób.

Nigdy nie musiałam nakłaniać Ethana, żeby wczesnym piątkowym popołudniem wybrał się ze mną do letniego domu, zawsze była to sugestia z jego strony. Dzięki tradycyjnym wakacyjnym godzinom pracy w wydawnictwach mogłam zabrać się wcześniej do szykowania kolacji. Ethan był pisarzem, więc bez problemu mógł mi towarzyszyć, co też skwapliwie czynił. Chodził ze mną na zakupy, kręcił się po kuchni, podczas gdy ja przygotowywałam wszystko i pichciłam, a potem siedział razem ze mną na kanapie, popijając wino, w oczekiwaniu na przyjazd reszty towarzystwa. Nawet na moment nie przerywaliśmy rozmowy, próbowałam go przekonać do siebie (od czego zwykle nie umiałam się po-

wstrzymać po jednym albo dwóch kieliszkach wina) albo też do mojej ulubionej kapeli, Pulp. Do tego drugiego życzenia nie był się w stanie dostosować, jeśli chodzi o pierwsze, cóż, nigdy nie zdołał wymyślić przekonującego argumentu za jednym bądź drugim rozwiązaniem tego zagadnienia.

Ethan zainteresował się mną na tyle, że kiedy siedzieliśmy razem, jego ręka albo noga zawsze znajdowała drogę do jakiejś niewinnej części mojego ciała. Raz, w rezultacie nie do końca wyłącznie moich poczynań, byliśmy już tak blisko siebie, że pocałunek okazał się praktycznie nieunikniony. Ethan nie odepchnął mnie ze wstrętem, ale nie zareagował też szczególną namiętnością. Potem zadzwonił telefon i trzeba było jechać odebrać naszych przyjaciół z promu. Kiedy w następny piątek znowu znaleźliśmy się w domu sami, próbowałam zacząć w miejscu, gdzie przerwaliśmy tydzień wcześniej, podczas gdy czekaliśmy, aż zagotuje się woda na *linguine*, które miałam zamiar podać z sosem z krewetek, przegrzebków i białego wina. Na twarzy Ethana pojawił się znajomy uśmiech, kiedy po raz kolejny zadeklarował wobec mnie swoje przyjacielskie zamiary. Przed beznadziejnym wytłumaczeniem, jakie zapewne zamierzał mi zaszerwować, uratowało mnie gwałtowne kipienie wody spod pokrywki garnka.

- Niezależnie od tego, jak bardzo cię lubię, teraz muszę się zająć kolacją - zaszczebiotałam i uciekłam do kuchni, przywdziewając pancierz fałszywej wesołości, gdy zabierałam się do przygotowywania:

### ***Linguine* z przyjazną maleńką rybką**

(według przepisu Jennifer Romanello]

**3 łyżki oliwy plus dodatkowo do smaku**

**1 posiekany ząbek czosnku szczypta płatków ostrej papryki**

**około 200-230 g krewetek (najlepiej kupić już oczyszczone,**

**jeśli to możliwe; usunąć ogonki) około 200-230 g przegrzebków morskich albo zatokowych**

**(jeśli morskie, pokroić w ćwiartki)**

**$\frac{1}{2}$  szklanki wytrawnego białego wina około 450 g makaronu *linguine***

**$\frac{1}{2}$  szklanki posiekanej natki pietruszki**

To szybki i łatwy do przygotowania sos, który można przyrządzić w trakcie gotowania makaronu; wiemy przecież, że nie należy trzymać owoców morza na ogniu zbyt długo, żeby za bardzo nie wyschły.

Rozgrzać oliwę na średniej patelni do smażenia bez tłuszczu, wrzucić czosnek i paprykę. Smażyć przez dwie-trzy minuty aż do zrumienienia, następnie dodać owoce morza i białe wino. Dusić, dopóki krewetki nie zrobią się różowe, a przegrzebki jednolicie białe.

W tym czasie ugotować makaron zgodnie ze wskazówkami ze strony 25. Porządnie odcedzić i wrzucić do owoców morza, delikatnie mieszając. Dodać parę kropel oliwy i posiekaną natkę pietruszki, po czym rozdzielić do podgrzanych misek. Nie podaje się sera do makaronu z sosem rybnym (moja mama tak robi, ale to zły pomysł).

Porcja dla 4 osób jako danie główne, dla 6 jako przystawka.

Nasz związek obfitował w wielkie rozczarowania i druzgoczące ciosy, ale tego lata zbliżyliśmy się z Ethanem do siebie. Poza jedzeniem oboje lubiliśmy wycieczki rowerowe, do czego na Shelter Island były wręcz idealne warunki. Razem zwiedziliśmy każdy zakątek wyspy, jeżdżąc całymi godzinami i nie przestając przy tym paplać na temat naszych niezmiennie zabawnych współlokatorów i ich niepewnych związków. W połowie lata Robert porzucił Astrid dla kobiety, którą poznał w Polsce. Jego nowa wybranka wyglądała jak modelka, ale miała w sobie tyle energii, ile umierający łabędź. Zanim lato dobiegło końca, Robert był znowu z Astrid; największe nawet piękno i młodość nie mogły się równać z kuchnią tej kobiety. I co było nie tak z chłopakiem Stacey, Hankiem? Zjawił się w naszym domu z walizką na kółkach pełną papierów, a jednak, o ile wiedzieliśmy, nie pracował akurat nad żadnym projektem. Ojciec Stacey miał podobne zastrzeżenia co do jego szczerości, wynajął więc prywatnego detektywa, o czym powiedział mi Ethan, który martwił się o przyjaciółkę, ale chętnie by polubił Hankę. Ja zresztą też, zwłaszcza że jego zabiegi o połączenie mnie i Ethana w parę biły na głowę nawet moje wysiłki. Hank działał jako nasza prywatna poradnia małżeńska, starając się o wiele bardziej, niż ja kiedykolwiek próbowałam, wyciągnąć z Ethana, dlaczego tak bardzo boi się zaangażować. Przesłuchiwał go w trakcie kolacji, przy drinkach na werandzie, podczas pływania w jeziorze, joggingu czy spacerów. W duchu sekundowałam każdemu jego pytaniu.

- Co zrobimy, kiedy lato się skończy? - zapytał Ethan, gdy zsiadliśmy z rowerów na Shell Beach, moło wychodzącym prawie kilometr w morze, gdzie zawsze robiliśmy sobie przerwę w czasie naszych cotygodniowych przejażdżek.

Nie miałam pojęcia, dlaczego tak go to martwi, skoro byliśmy tylko przyjaciółmi i w ogóle, ale chciałam się wykazać dobrą wolą.

- Będę cię zapraszać na uroczyste kolacje - odparłam, licząc na to, że zdobędę go w chłodniejsze miesiące swoimi kulinarnymi talentami.

W drodze powrotnej mijaliśmy Crescent Beach, z doskonałą panoramą wieczornego nieba i słońcem zniżającym się ku zachodowi. Nasi współlokatorzy zastanawiali się, co też wyczyniamy na tych długich przejażdżkach. A ja byłam ciekawa, dlaczego owe długie przejażdżki to jedyne, co razem wyczynialiśmy.

Z nadejściem jesieni zaczęliśmy chodzić na podwójne randki ze Stacey i Hankiem, chociaż tak naprawdę tylko jedna para naprawdę była na randce. Pewnego wieczoru przy margaritach w TriBeCa Hank zabrał się do przesłuchiwania Ethana na nasz temat i nie chciał odpuścić. Siedziałam tam ogromnie rozbawiona, a Ethan, zwykle tak małomówny, też nie wyglądał na nieszczęśliwego; co więcej, zdawał się cieszyć zainteresowaniem Hanka równie mocno co ja. Hank przekonał go, że tego wieczoru powinien wrócić razem ze mną do domu. Kiedy jednak dotarliśmy do mojego mieszkania, zastaliśmy w nim mojego brata Nicka, który akurat przyjechał do miasta, a że nie miał gdzie zanoć, wstąpił do mnie. Nie dałabym rady wytłumaczyć mu, co się dzieje między mną a Ethanem, chociaż było to o wiele niewinniejsze, niż musiał sobie wyobrażać mój starszy brat. Nie, nie przyszliśmy tam na noc szalonej namiętności, zapisaliśmy się jedynie na kursy wyrównawcze z randkowania i właśnie zamierzaliśmy wypróbować najzwyczajniejsze pocałunki.

- Możemy pójść do mnie - zaproponował Ethan, ale wolałam grać na własnym boisku, szybko wyprawiłam więc Nicka do mieszkania jego kumpla Ala w Sheepshead Bay.

Kiedy zostaliśmy sami, Ethan uczynił naprawdę wielkie wyznanie, że rozmawiał o mnie ze swoim terapeutą, ale nie powtórzył mi już, co mu powiedział. Najwyraźniej zmagał się ze swoimi uczuciami do mnie, chociaż nie potrafiłam zrozumieć, dlaczego to taka straszna walka. Mimo wszystko całowaliśmy się przy dźwiękach „Fulfillingness' First Finale” Steviego Wondera. „Przed nami jaśniejsze dni”, brzmiał tekst pierwszej piosenki. Nasze pocałunki trwały przez resztę albumu, a kiedy muzyka się skończyła, Ethan poszedł do domu.

Nasz związek nadal koncentrował się na muzyce. Ethan zaprosił mnie, żebym zaśpiewała razem z jego zespołem. Nigdy tak naprawdę nie występowałam

publicznie, pośpiewywałam sobie tylko do radia czy odtwarzacza CD w samochodzie, a tu miałam się popisywać przed przyjaciółmi Ethana, których dopiero co poznałam. Butelka budweysera z sześciopaku, który wcześniej kupiliśmy, pozwoliła mi się nieco rozluźnić, a wraz z upływem czasu mój występ stawał się coraz lepszy. Wzięłam więc do ręki mikrofon i z wielką skromnością wyśpiewywałam najbardziej nawet śmiało teksty. Wykonałam „Burning up” Madonny (wyjątkowo niestosowne) i „You shook me all night long” AC/DC (już nie tak bardzo). Zręczność Ethana, jeśli chodzi o gitarowy wstęp w „And your bird can sing” Beatlesów, wyjątkowo skomplikowany riff, była bardzo seksowna. Kiedy znudziło się nam granie, szliśmy do pobliskiej knajpy na hamburgery i jeszcze więcej piwa. To zestawienie okazało się tak szczęśliwe, że powtarzaliśmy owe sesje wielokrotnie, zawsze rozpoczynając od piwa, a potem przelatując cały nasz repertuar rockowych i popowych klasyków. Zespół wydawał się odpowiedzią na moje nieodwzajemnione uczucia. Zrezygnowałam już z myśli, że pomiędzy mną a Ethanem mogłoby być coś więcej.

Ale może stało się tak dlatego, że jakimś cudem wyczułam, iż Ethan zamierza pójść wreszcie po rozum do głowy.

- Wyglądasz bardzo ładnie przed tą randką - powiedział mi w windzie, kiedy jechaliśmy do naszej sali prób.

Wspomniałam mu, że tego wieczoru nie będę mogła iść z nimi na naszego zwyczajowego burgera, a po głosie poznałam, że Ethan nie jest zbyt zachwycony moim spotkaniem z innym mężczyzną. Ja też nie powinnam być: Daniel Eisenberg, facet, z którym się umówiłam, zostawił mnie potem w środku kolacji, wykorzystując tekst Liz Phair, żeby się wytłumaczyć:

- Skomplikowany ze mnie rozmówca - powiedział.

Lepiej by było, gdyby oświadczył mi po prostu przez telefon, że nie zamierza się więcej ze mną spotykać, żebym mogła wyjść gdzieś razem z kumplami z kapeli, zamiast wyciągać mnie na kolacje. Nie mogiam się nią nawet nacieszyć, bo podczas jedzenia tłumaczył mi, w których punktach do siebie „nie pasujemy”.

Przyjęłam to gorzej, niż cała sprawa zasługiwała, bo przecież spotkałam się z Danielem zaledwie kilka razy. Ale to drobne niepowodzenie w połączeniu z sytuacją z Ethanem sprawiło, że czułam się beznadziejna. Oto był facet, z którym miałam tyle wspólnego, facet, w którego towarzystwie czułam się swobodna i szczęśliwa, i który nie sygnalizował mi w żaden sposób, że z nim jest inaczej, a jednak z jakiegoś tajemniczego powodu nie chciał czy też nie mógł ze mną być.



Tak naprawdę to wręcz śmieszne. Z tego rozbawienia wzięłam więc wolny dzień i wybrałam się na dodatkową sesję terapeutyczną. Ze śmiechem zaprosiłam Ginie na śniadanie w sobotni poranek, żeby mnie pocieszyła, a potem ze śmiechem zaakceptowałam swój los. Po prostu miłość nie była mi pisana. Uznałam, że już się z tym pogodziłam. Było Halloween, włożyłam więc swój kostium pogodzonej z życiem kobiety, mój czteroletni bratanek Max przebrał się za odkurzacz i już razem ruszyliśmy na wyprawę po łakocie. Po powrocie zadzwoniłam do Ethana, żeby potwierdzić nasze plany na wieczór. Wybieraliśmy się na kolację do znajomych.

- Cześć, skarbie! - zaszczębiotałam do słuchawki. Moja radość nie była udawana. Nie miałam żalu do Ethana, tak po prostu wyglądało moje życie; wszystko było w porządku.

Przed przyjęciem wpadłam jeszcze do niego. Nigdy wcześniej nie byłam w jego mieszkaniu. Co interesujące, na wieży stereo zauważyłam stosik nowiutkich CD Steviego Wondera. Czyżby miało to jakiś związek z tym, że ostatnim razem, kiedy Ethan mnie odwiedził, puszczałam mu właśnie Steviego Wondera? Wcześniej nie wspominał, że go lubi. Włożył je teraz do pięciopłytkowego odtwarzacza i nacisnął przycisk losowego wybierania, wyjaśniając, że zawsze w taki sposób zapoznaje się z nową muzyką. Spodobał mi się ten pomysł, ale nie dałabym rady wprowadzić go w życie, bo w tamtym czasie dysponowałam jedynie discmanem Sony, podłączonym do głośników, które miałam jeszcze od czasów liceum.

Kiedy po kolacji Ethan wybrał się razem ze mną na imprezę, wszystko zaczęło wskazywać coraz wyraźniej, że na coś się zanosi. Było już wpół do dwunastej, a on zwykle starał się wracać do łóżeczka przed północą. Skończyło się na tym, że siedzieliśmy sobie na kaloryferze pod oknem i rozmawialiśmy wyłącznie ze sobą, opowiadając o swoich „pierwszych razach”. Potem Ethan, który zazwyczaj podrzucał mnie tylko do rogu, odprowadził mnie aż pod sam dom. I tam z jego ust padły najbardziej romantyczne słowa, jakie mężczyzna jest w stanie powiedzieć kobiecie:

- Mogę wejść do ciebie na górę? Chce mi się siku.

Mieszkał zaledwie kilka przecznic dalej, dlatego wiedziałam na pewno, że chodzi mu o coś więcej niż tylko możliwość skorzystania z toalety.

Spędziliśmy pół godziny na przeglądaniu książki o żydowskich powiedzonkach, którą trzymam na ławie w salonie, prezent od mojego autora, Henry'ego, który wiedział, że jestem fanką wszystkiego co żydowskie. Ethanowi szczególnie

przypadły do gustu te na temat pośladek. Musiałam mocno nachylić się nad książką, żeby go pocałować, ale nie oponował.

Całowaliśmy się przez piosenkę czy dwie (i znowu „Fulfillingness' First Finale”, radośniejsze dni coraz bliższe), a potem Ethan przerwał te karesy i przez bardzo długą chwilę trzymał mnie w ramionach. Jego kapitulacja była wręcz namacalna. Nawet kiedy znaleźliśmy się już razem w łóżku, wcale nie byłam pewna, czy do czegokolwiek dojdzie, ale nie miałam zamiaru naciskać. Włożyłam koszulę nocną, nawet dosyć seksowną na swój konserwatywny sposób. Nie ostała się na mnie długo.

„Bezprecedensowe”, tak określił Ethan to, co się wydarzyło w ciągu następnym czterech godzin. Później sprawdziłam to słowo w słowniku, żeby próbować wyczytać z niego jakieś dodatkowe znaczenie. To samo zrobiłam ze zwrotem: „dobrze wróżący”, którego użył w odniesieniu do naszego spotkania w Drivers Tap Room.

I o te właśnie słowa spieraliśmy się potem przy śniadaniu złożonym z chleba dyniowego z orzechami włoskimi, który został mi po odwiedzinach gotowej nieść pociechę Ginii poprzedniego dnia, kiedy to opłakiwałam swojego skomplikowanego rozmówcę. Ależ wszystko się zmieniło w ciągu zaledwie jednej doby!

## **Chleb dyniowy na poranek „po”**

(według przepisu Vern Bertagny z „Bon Appetit”]

**1/2 szklanki (około jednej kostki) miękkiego masła**

**1 1/2 szklanki cukru**

**2 duże jajka**

**1 szklanka marynowanej dyni**

**1 1/2 szklanki mąki z proszkiem do pieczenia**

**1/2 łyżeczki mielonych goździków**

**1/2 łyżeczki mielonego cynamonu**

**1/2 łyżeczki mielonego imbiru**

**1/2 szklanki posiekanych orzechów włoskich**

Rozgrzać piekarnik do 170 stopni.

Wysmarować masłem i posypać mąką formę. Ubić masło z cukrem w mikserze na średnich obrotach, dopóki nie powstanie jednolita masa, następnie dodać jajka i dynię. Przesiać mąkę razem z przyprawami do miski, po czym wsypać ją do masy z dynią, dodać orzechy, a następnie przelać całość do natłuszczonej formy.

Piec, dopóki patyczek wetknięty w ciasto nie będzie suchy, około siedemdziesięciu minut. Wyjąć i pozostawić w blaszce do schłodzenia na mniej więcej dziesięć minut, następnie okroić brzegi nożem i wyłożyć na talerz, odwracając do góry nogami, po czym pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Porcja dla 6-8 osób.

Oczywiście spędzona razem noc wcale nie oznaczała, że Ethan jest mój. Ale te dziewięć miesięcy, które ją poprzedzało, zdawało się wskazywać, że Ethan nie jest mężczyzną kierującym się kapryсами. Poruszająca manifestacja uczuć, której byłam świadkiem w sobotni wieczór, dowodziła ich siły. Mimo wszystko, choć bardzo rozmarzona po tym, co zaszło między nami, nie zamierzałam oddawać się bezproduktywnym fantazjom. Kiedy jednak Ethan zadzwonił we wtorek, żeby spytać, jakie mam plany na wieczór, do głowy przyszła mi tylko jedna myśl: chciałam ugotować dla niego kolację.

Przygotowałam pikantne risotto z serem *talleggio* i sercami karczochów. Podobnie jak miłość risotto wymaga wiele pracy i cierpliwości. Jeśli chodzi o Ethana, wszystko to miałam za sobą, przynajmniej na razie, a w dodatku byłam gotowa porządnie zamieszać, przez wzgląd na dawne czasy.

### **Risotto z kunsztownymi warstwami serc karczochów**

**4 szklanki gorącego drobiowego bulionu**

**2 łyżki niesolonego masła**

**$\frac{1}{2}$  zmielonej małej cebuli**

**1 szklanka ryżu *arborio* albo *carnaroli***

**$\frac{1}{2}$  szklanki białego wina**

**1 szklanka posiekanych konserwowych karczochów**

**$\frac{1}{2}$  szklanki pokrojonego w kostkę *talleggio***

**sól do smaku**

**świeżo zmielony pieprz**

Rozgrzać bulion na średnim ogniu.

W dużej patelni do smażenia bez tłuszczu lub sporej brytfannie rozpuścić łyżkę masła i wrzucić cebulę. Podsmażać na średnim ogniu aż do zeszklenia, około dwóch minut, następnie wsypać ryż i podsmażać, aż stanie się przezroczysty, przez kolejne dwie minuty. Dodać wino, ciągle mieszając, dopóki nie zostanie całkowicie wchłonięte, po czym wlewać po trochu łyżką rosół, nie przerywając mieszania, aż cały wsiąknie w ryż.

Wywar dodajemy, cały czas mieszając, aż risotto nabierze kremowej konsystencji, a ziarna zmiękną, ale nie zrobią się papkowate. Po około piętnastu minutach spróbować, czy są już dosyć miękkie, zwykle jednak risotto wymaga dwudziestu do dwudziestu pięciu minut ostrożnego mieszania (do licha, czekałaś dziewięć miesięcy na Ethana, czymże jest godzina dłużej?). Jeśli bulion się skończy, a risotto trzeba jeszcze pogotować, można użyć wody podgrzanej w garnku po rosole.

Kiedy już faktura ryżu jest zadowalająca, zdjąć patelnię z ognia, dodać pozostałą łyżkę masła, serca karczochów oraz ser *taleggio*, porządnie wymieszać, w razie potrzeby posolić i na chwilę zostawić w spokoju. Podawać ze świeżo zmielonym pieprzem.

Porcja dla 2 osób.

Byłam tak podekscytowana tym, że związek, o którym marzyłam tak długo, mam w końcu w zasięgu ręki, że przez pierwszych kilka tygodni niewiele sypiałam, kiedy Ethan był ze mną w łóżku. Zrywałam się wczesnym rankiem i biegłam prosto do kuchni, gdzie zaczynałam sprzątać naczynia z poprzedniego wieczoru. Wciskanie wszystkich utensyliów do jednej szafki powodowało spory rumor. Przepraszałam więc za hałas.

- Tak naprawdę to całkiem podnoszące na duchu - stwierdzał w takich chwilach Ethan.

Ethan uwielbiał wszystko, co miało związek z jedzeniem i byciem obiektem czyjejś troski. Co sprawdzało się doskonale, bo kiedy zostaliśmy już parą, ogarnęło mnie pragnienie, żeby gotować tak, jak nigdy dotąd. Byłam zazdrosna o wszystkie te dania, które Anne dla niego przygotowywała. Cały czas nawiedzały mnie myśli o nich, tak jak zapewne inne kobiety dręczą wizje tych niezwykłych figur akrobatycznych, które ich chłopak wyczyniał z poprzednimi dziewczynami

w łóżku. Oczywiście tym też się zamartwiałam. Ale mimo wszystko moim konikiem było gotowanie. To mnie odprężało. Stanowiło dla mnie drugą w kolejności najważniejszą sprawę w moim życiu, zaraz po Ethanie. Pozwalało nadać sens mojemu wewnętrznemu chaosowi. W gotowaniu widać logikę i porządek. Wyjmujesz to, co do niego włożysz. Z miłością nie jest to już takie proste.

Często rozmawialiśmy z Ethanem o tym, co będziemy jeść. Podczas gdy dla Kita telefon z pytaniem o kolację był irytujący, w przypadku Ethana stanowił przyjemną przerwę w pisaniu. Całymi godzinami gadaliśmy więc przez telefon, dyskutując o zaletach i wadach rozmaitych dań, zawsze na koszt mojego pracodawcy. Czasami decydowaliśmy się gdzieś wyjść, ale najczęściej odpalałam komputer, wchodziłam na stronę [www.epicuros.com](http://www.epicuros.com) i wyszukiwałam przepisy na potrawy, które pasowałyby do aktualnego nastroju Ethana. Łosoś w maśle z cytryną i estragonem stał się w naszym domu częstym daniem, chociaż podany z soczewicą jest też na tyle reprezentacyjny, że spokojnie można nim podjąć gości.

## **Wtorkowa kolacja**

Wszystkie dania dla 2 osób, ale proporcje składników można podwoić.

### **Łosoś w maśle z cytryną i estragonem**

[według przepisu ze strony [epicuros.com](http://epicuros.com)]

### **3 łyżki niesolonego masła sok z**

### **1 dużej cytryny świeżo zmielony pieprz**

### **2 filety z łososia sól**

### **1 1/2 łyżki posiekanych świeżych liści estragonu**

Na małym ogniu rozpuścić w niewielkim rondelku masło z dodatkiem soku z cytryny, zestawić z ognia i dodać sporą szczyptę pieprzu.

Ułożyć łososia skórą do dołu na ruszcie do opiekania. Posmarować połową rozpuszczonego masła, doprawić solą. Opiekać, dopóki mięso się nie usmaży, około dwudziestu minut (nie ma potrzeby odwracania filetów).

Przełożyć na talerze (skóra łososia przyłgnie do rusztu. Zawsze myślę sobie, że powinnam ją zostawić i zrobić na niej sushi, ale kończy się na dobrych chę-

ciach]. Dodać estragon do pozostałej części masła, przełożyć łyżką na łososia, podawać razem z soczewicą.

Porcja dla 2 osób.

### **Francuska potrawka z soczewicy**

[według przepisu Nigelli Lawson z „The New York Timesa”]

**1 mała cebula**

**1 ząbek czosnku**

**1/2 obranej marchewki**

**2 łyżki oliwy z oliwek**

**1 szklanka francuskiej soczewicy**

**1/2 łyżeczki suszonego tymianku**

**1 listek laurowy**

**1 1/2 łyżeczki soli**

Poszatkować drobno cebulę, czosnek i marchew. Najłatwiej zrobić to mikserem, wrzucając warzywa razem, jeśli macie akurat na podorędziu taki sprzęt. Na patelni do smażenia bez tłuszczu rozgrzać na średnim ogniu oliwę. Kiedy zrobi się już gorąca, dodać posiekane warzywa i dusić, aż zmiękną [około pięciu minut], następnie dodać 3 szklanki wody, soczewicę, tymianek, listek laurowy i sól. Doprowadzić do wrzenia, po czym zmniejszyć ogień tak, aby całość lekko bulgotała. Gotować dwadzieścia do dwudziestu pięciu minut. Kiedy soczewica zmięknie i wchłonie większość wody, można ją już podawać; jeśli nadal jest nieco twardawa, należy dolać wody i gotować dalej, aż stanie się miękka. Porcja dla 2 osób.

### **Salatka z młodej rukoli i awokado**

(według przepisu Levany Kirschenbaum)

**4szklanki listków młodej rukoli**

**1 mała główka endywii**

**1/2 awokado**

**1 1/2 łyżki oliwy z oliwek**

**1 1/2 łyżeczki niefiltrowanego octu winnego**

**1/2 łyżeczki soli morskiej**

**świeżo zmielony pieprz**

Umyć i osuszyć rukolę. Pokroić endywię w poprzek na półcentymetrowe kawałki, awokado zaś w szerokie na centymetr słupki. Wrzucić wszystko razem do dużej miski, dodać oliwę i ocet, następnie doprawić całość solą i odrobiną czarnego pieprzu.

Porcja dla 2 osób.

Ethan wychwalał przygotowane przeze mnie dania w e-mailach „przypieczę-  
towanych pocałunkiem” (na końcu dodawał zawsze „PP”, zupełnie jak czwarto-  
klasistki wpisujące się sobie nawzajem w pamiętnikach; uwielbiałam to). Pod-  
chodził do mnie z podobnym entuzjazmem co do mojego jedzenia. Kiedy zosta-  
waliśmy sam na sam, komplementował moją twarz, twierdząc, że mam „śliczną  
*punim*”. Okazał się czulszym chłopakiem, niż mogłam sobie wymarzyć. Był  
prawdziwym świętym Graalem wśród facetów, towarzyszem przeciwnej płci,  
równie zabawnym i łatwym we współżyciu jak najlepsza przyjaciółka - nawet  
lepszym od przyjaciółki, bo na dodatek uprawialiśmy jeszcze seks. Na który nig-  
dy nie miałam jakoś ochoty w przypadku przyjaciółek, niezależnie od tego, jak  
bardzo je uwielbiałam, chociaż uczęszczałam przecież do Sarah Lawrence Colle-  
ge, gdzie, jak wieść gminna niesie, każda studentka koniec końców tego próbuje.

Nie było na świecie osoby, z którą czułabym się szczęśliwsza niż z Ethanem.  
Był najważniejszym człowiekiem w moim życiu, ważniejszym od przyjaciół, a  
nawet rodziny. Wciągnął mnie daleko w głąb naszego własnego, małego świata.  
Z radością przyjął tę dobrowolną izolację. Mieliśmy jedzenie, mieliśmy mu-  
zykę, a w łóżku zaznawaliśmy w równym stopniu rozkoszy i śmiechu. Przed  
wszystkim jednak łączyła nas mizantropia. Wymyślaliśmy paskudne scenariusze  
i piosenki na temat naszych krewnych i znajomych, żadnej z nich absolutnie nie  
wolno mi tu przytoczyć. Ale możecie mi wierzyć, były przezabawne, nawet jeśli  
tylko Ethan i ja o tym wiedzieliśmy.

Nigdy nie będę się już śmiała tak serdecznie, jak tamtego wieczoru, kiedy  
przygotowałam dla nas zbyt dużo zupy. Była mroźna zimowa niedziela, a ja wła-

śnie sprawiłam sobie dziesięciolitrowy garnek. Wrzuciłam do niego kurczaka, warzywa i zioła, dopełniłam makaronem i małymi klopsikami. Ale w domu byliśmy tylko ja, Ethan i ten dziesięciolitrowy garnek. Jako nieodrodna córka mojego ojca martwiłam się, że tyle dobra pójdzie na marne, więc zjadłam aż trzy talerze tego specjału, a Ethan dwa. Bawiliśmy się przy stole tak wspaniale, że kiedy zadzwonił telefon, nawet się nie pofatygowałam, żeby go odebrać. Później tego wieczoru odsłuchałam wiadomość. Okazało się, że dzwonił kolega Ethana z Manhattanu, David, który był w naszej okolicy ze swoją dziewczyną i chciał wpaść do nas w odwiedziny. Potem długo plułam sobie w brodę, że nie odebrałam tego telefonu. Mogli najeść się zupy!

Później, już w łóżku, Ethan podkpiwał sobie z mojej obsesji na tym punkcie. Żartowaliśmy, że mógłby zabrać ten garnek, przymocować go za pomocą elastycznych lin do platformy i poczęstować znajomych scenarzystów z MTV następnego dnia. Przy rozlewaniu zupy na talerze zaprowadziłby prawo, że wszystkie dziewczyny też muszą odbębnić dyżur w kuchni.

- A więc Rick, czy mogę zapisać twoją Ilenę na zupę z porów? - zapytał głosem starego człowieka z Brooklynu.

Myśl o Ilene Rosenzweig, redaktorce i projektantce, która bez wątpienia ma jakieś swoje domowe życie, ale na pewno nie jest taką balabustą\*<sup>1</sup> jak ja, przygotowującej zupę na spotkanie scenarzystów przyprawiła mnie o tak gwałtowny atak śmiechu, że z trudem chwytalam oddech, a łzy płynęły mi z oczu ciurkiem. W nocy zbudziłam się z chichotem na wspomnienie tego tekstu. Wyrwany ze snu Ethan zobaczył mnie zgiętą wpół i trzymającą się za brzuch, a potem sam parsknął śmiechem.

Ethan rzadko zostawiał mnie samą, nawet jeśli nie była to pora kolacji. Kiedy sprawiłam sobie rower, on kupił męską wersję mojej maszyny. Poza tym cesał się u mojego fryzjera, Randalla. Chodziliśmy tam razem - Ethan trafiał pod nożyczki, a ja siedziałam z folią aluminiową na głowie, czekając, aż farba do pasemek chwyci.

- Jeśli jesteś gotowa pokazać mu się w takim stanie, to musi być miłość - uznał Randall.

Nawet ci, którzy nas nie znali, uważali nas za świetnie dobraną parę; kiedy któregoś razu natknęliśmy się na Henry'ego jedzącego lunch z jedną ze swoich

---

<sup>1</sup> \* *Balabusta* - dobra gospodyni (jid.).



byłych, ta, wedle jego późniejszej relacji, wskazała na nas i powiedziała: „Oto szczęśliwa para”.

Zabierałam Ethana ze sobą na spotkania literackie i kolacje z autorami, gdzie od razu zaczynał perorować na temat braku satysfakcji w pracy, z czym nie byłam gotowa się zmierzyć.

- Chowasz swoje talenty pod korcem - mawiał. Przyznawałam mu rację, ale nie zamierzałam o tym myśleć.

Zamiast tego przelewałam wszystkie swoje twórcze zdolności na przygotowywanie posiłków. Nie chciałam niczego więcej albo przynajmniej tak sobie powtarzałam; po prostu pragnęłam być jego żoną. To on mógł być w naszym związku artystą, w skrytości ducha podziwiającym jednak wszystkie moje szaleństwa w rodzaju pytania: „Co trzeba zrobić, żeby cię uwieść?”, które, co wyznał mi pewnego wieczoru, było najbardziej uroczym tekstem, jaki kiedykolwiek słyszałam.

Bawiły go nawet bezsensowne odzywki mojej matki, na przykład: „Co nowego w świecie sportu?”, typowe powitanie w jego przypadku, albo: „Za nas, obyśmy jeszcze długo powiewali”<sup>\*2</sup>, jej toast przy każdym posiłku. Było jasne, po kim odziedziczyłam talent do dziwacznych powiedzonek. Ponieważ Ethan potrafił docenić moje szaleństwa, a czasem sam się do nich przyczyniał, doskonale do nas pasował. Dlatego jego bogaty wuj - którego żona przy każdej naszej wizycie w ich rezydencji w Hamptons wysyłała nas do supermarketu z ogromną listą zakupów, najwyraźniej obejmującą wszystko, co mogło się przydać całej rodzinie przez lato (od keczupu po płyn do czyszczenia toalet i żarówki), a potem wyklócała się, kiedy Ethan prosił o zwrot pieniędzy - wydawał mi się dosyć zabawny. Ale za całym owym lekceważącym podejściem do bliskich, na których skazał nas los, kryły się ogromne pokłady miłości i lojalności. A ponieważ Ethan był tak oddany swojej rodzinie, chciałam zostać jej członkiem i pragnęłam, aby on należał do mojej.

Co oznaczało całe mnóstwo wypraw samolotem. Odwiedziłam Detroit, Tucson i Des Moines. Wszystkie miejsca, gdzie nigdy wcześniej nie byłam, a teraz oglądałam je z radością. Ethan był moim pierwszym chłopakiem, którego rodzinę poznałam. Nigdy nie pojechałam do Dakoty Północnej, żeby spotkać się z

---

<sup>2</sup> \* Aluzja do amerykańskiej flagi.

matką Kita, co zawsze martwiło moją własną rodzicielkę, zresztą na tyle, żeby co jakiś czas przemycić tu i ówdzie odpowiednią aluzję:

- Dlaczego jeszcze nie przedstawił cię swojej matce?

Teraz było dokładnie na odwrót - czułam się dumna, że Ethanowi zależało na mnie do tego stopnia, żeby przedstawić mnie swoim siostronom, kuzynkom, siostrzenicom i siostrzeńcom. Spotkaliśmy się ze znacznie większą liczbą jego krewnych niż moich - tak naprawdę miałam niewiele wspólnego z moimi amerykańskimi siostrami i braćmi ciotecznymi, paru dalszych krewnych z Pittsburgha widywaliśmy od czasu do czasu, natomiast za całym mnóstwem powinowatych z Włoch po prostu przepadaliśmy (pewnie dlatego, że mieszkają we Włoszech). W czasie tych wypraw z Ethanem do jego rodziny zwykle kończyłam jako kucharka gotująca dla wszystkich, kiedy jego wuj, *macher*, nie zabierał nas do restauracji. Szybko rozeszła się wieść, że całkiem nieźle radzę sobie w kuchni, i chociaż początkowo cieszyłam się z każdej okazji wywarcia dobrego wrażenia na jego rodzicach za pomocą zaimprovizowanego *risotto primavera* i przygotowanego na przedce *beef bourguignon*, w końcu znużyło mnie, że wszyscy oczekują, żebym przygotowywała praktycznie każdy posiłek.

Matka Ethana, podobnie jak ja, była kobietą wierzącą w sens gotowania, aby sprawić przyjemność swojemu mężczyźnie. Niestety, kiedy ją poznałam, cierpiała już na demencję, która zaatakowała ją w niesprawiedliwie wczesnym wieku. Ponieważ chciałam poznać lepiej matkę ukochanego mężczyzny, spędziłam z nią podczas tych wizyt wiele czasu sam na sam. Chodziłyśmy na długie spacery i nawet udało się nam nawzajem rozbawić, surowo krytykując ogród sąsiadów. Ethan zostawał w domu ze swoim ojcem, żeby oglądać w telewizji French Open albo „Porozmawiajmy o kobietach”, przy czym ten film wzbudził mój niepokój, kiedy weszłam na kilka ostatnich minut.

Chcąc mi pokazać, jaka była jego mama przed chorobą, Ethan pożyczył mi egzemplarz jej ulubionej książki kucharskiej, *Thoughts for Buffets*, z pozapisywanymi na marginesach uwagami na temat reakcji męża na każde z dań: „Allenowi smakowało!” albo: „Następnym razem mniej soli!”. Podśmiewałam się z tych zapędów prostej gospodyni domowej sprzed ery triumfów feminizmu, choć nie powinnam. Byłam dokładnie taka sama.

Kiedy wróciliśmy do domu z naszej pierwszej wspólnej wyprawy do Iowy na czterdzieste urodziny siostry Ethana, zapytałam go, czy mnie kocha. Odpowiedział twierdząco, nie zawahawszy się nawet przez ułamek sekundy. Od tamtej

pory powtarzał te słowa już bez żadnej zachęty z mojej strony. Dotąd nie wiem, czy chodziło o mnie, o fakt, że tak trudno było podbić jego serce, czy też o to, że upierał się przy spędzaniu samotnie jednej nocy tygodniowo u siebie w mieszkaniu, ale jakimś cudem nigdy nie pozbyłam się wrażenia, że jestem zaledwie jeden posiłek od zdobycia jego miłości. Lubię sobie żartować, że kształciłam się w szkole kulinarnej Ethana Bindera, ponieważ kierowana moim niegasnącym pragnieniem zadowolenia go zapędziłam sama siebie w pułapkę, z powodzeniem wyczarowując gastronomiczne cuda, których przygotowania w innej sytuacji w ogóle bym się nie podjęła.

Z okazji święta Paschy przygotowałam dla niego *seder*<sup>\*3</sup>, wzięwszy w pracy dwa dni wolnego, żeby przyszykować od zera wiele tradycyjnych potraw. Ten wysiłek niemal mnie złamał. Wykończona po pierwszym dniu pichcenia, zrobiłam się nieprzyjemna.

- W twojej religii nienawidzi się kobiet! - naburczałam na Ethana, witając go tamtego wieczoru w drzwiach.

Nigdy nie radził sobie w obliczu tak jawnej konfrontacji. Zaczął się bronić:

- Nie prosiłem cię, żebyś gotowała!

To prawda, nie prosił, ale musiałam się na kimś wyżyć. A ponieważ znałam Stary Testament, uznałam, że lepiej nie zwracać swojego gniewu przeciwko Jahwe. Ethan zniósł mój wybuch złości bardzo dzielnie, zjawiając się z bukietem róż w rękę, kiedy przyszła pora siadać do uroczystej kolacji.

Przygotowałam kulki macy i podałam je razem z własnej roboty bulionem z kury, który gotował się powoli na kuchence przez cały dzień; poszatkowałam jabłka na cieniutkie paseczki, a potem uprażyłam i zmieliłam orzechy włoskie na *haroset*; własnoręcznie startam też na tarce świeży chrzan do posypywania potraw, "wykorzystałam przepis mamy Ethana na mostek, który, podobnie jak receptura matki mojego poprzedniego chłopaka, wymagał mieszanki na zupę cebulową, jak również sosu chili. Postępowałam zgodnie z przepisem i danie okazało się wyborne, ale oszczędzę wam Liptona i Heinza i zamiast tego zaproponuję cudowny mostek w sosie słodko-kwaśnym (zawiera coca-colę) według przepisu Levany Kirschenbaum, guru koszernej kuchni Jen Warren. Czasami, kiedy idę z Jen na zajęcia u Levany, ta z dumą mówi o prostocie swoich przepisów.

-Jeśli to jest trudne, w takim razie nie ma nic łatwego - twierdzi.

---

<sup>3</sup> \* *Seder* - obrzędowa wieczerza spożywana w pierwsze dwa dni święta Paschy (hebr.).

To dowcipna i ujmująca nauczycielka, i nawet taka sziksa jak ja znajdzie na jej lekcjach pożyteczną wskazówkę czy dwie -na przykład jak zakonserwować cytryny (włożyć je do słoja z solą na trzy tygodnie). A ponieważ nie mogłam się powstrzymać, żeby nie dorzucić odrobiny własnej kultury, uszykowałam też *broccoli di rape*, kapustę polną - to nie ziele, ale potrafi zgorzknieć, jeśli nie przygotuje się jej właściwie.

## **Seder dla niewierzących**

### **Mostek cielęcy w sosie słodko-kwaśnym według Levany Kirschenbaum**

**1 średnia cebula, obrana i pokrojona w ćwiartki**

**1 obrany kawałek imbiru, długości około pięciu centymetrów**

**6 dużych obranych ząbków czosnku**

**1/2 szklanki musztardy Dijon**

**1/2 szklanki czerwonego wina**

**1/2 szklanki coca-coli**

**1/2 szklanki keczupu**

**1/4 szklanki miodu**

**1/4 szklanka octu winnego**

**1/4 szklanki sosu sojowego**

**1/2 szklanki oliwy z oliwek**

**1 łyżeczka zmielonych goździków**

**1 łyżka grubo mielonego pieprzu**

**1 (2,5-3 kg) płat chudego mostka cielęcego**

Rozgrzać piekarnik do 170 stopni.

Zmiksować cebulę, imbir, czosnek i musztardę na gładką masę. Dodać pozostałe składniki marynaty i miksować jeszcze kilka sekund.

Ułożyć mostek w brytfannie na tyle dużej, aby zmieścił się swobodnie, polać go marynatą, zostawić na kwadrans, potem okryć szczelnie folią i piec przez dwie godziny. Następnie obrócić mięso i piec bez przykrycia jeszcze godzinę.

Przełożyć mostek na deskę do krojenia i przykryć folią. Zlać sos z brytfanny do małego rondla i odparować na średnim ogniu do objętości około dwóch

szklanek. Kiedy mostek lekko przestygnie, pokroić go w cienkie plastry i polać sosem. Resztę sosu podać na stół w oddzielnym naczyniu.

Porcja dla 8-10 osób.

### ***Broccoli di rape***

**około 900 g - 1 kg *broccoli di rape* (*broccoli rabe* czy jak tam nazwie ją wasz sprzedawca warzyw) sól**

**2 łyżki oliwy z oliwek**

**2 posiekane ząbki czosnku**

**1/8 łyżeczki płatków ostrej czerwonej papryki**

Postawić na większym ogniu duży garnek z wodą. Przygotować sporą miskę z wodą i lodem. Usunąć twarde łodyżki kapusty, a kiedy woda zacznie się gotować, osolić ją i wrzucić kapustę. Blanszować przez trzy minuty (aby pozbyć się goryczy], potem odcedzić i umieścić w lodowatej kąpieli.

Na dużej patelni rozgrzać na średnim ogniu oliwę, następnie wrzucić czosnek i paprykę. Kiedy czosnek nabierze złocistego koloru, osaczyć liście kapusty, wycisnąć nadmiar wody i wrzucić je na patelnię. Zmniejszyć płomień i dusić około dziesięciu minut, aby kapusta zachowała chrupkość, lub dwadzieścia, jeśli wolimy miękka; jeżeli patelnia zrobi się zbyt sucha, należy dolać odrobinę wody.

Porcja dla 6 osób.

### **Bulion z kury**

Skład dobrego rosółu jest dosyć dowolny, więc rozmaite wariacje tego przepisu zapewne okażą się równie pyszne.

**1-1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kg rozmaitych części kurczaka, nawet żołądków, albo 1 cały kurczak**

**1 biała cebula średniej wielkości, obrana i przekrojona na pół**

**2 łodygi selera (jeśli mają liście, nie należy ich usuwać) 2 marchewki, obrane i przekrojone na pół**

**1 korzeń pasternaku, obrany i pokrojony w ćwiartki  $\frac{1}{4}$  szklanki natki pietruszki**  
 **$\frac{1}{4}$  szklanki kopru**  
**2 łyżki soli**  
**koperek do przybrania**

Włożyć wszystko do siedmio-ośmiolitrowego garnka, zalać mniej więcej 3 litrami wody (tak aby po przykryciu składników został jeszcze dodatkowy zapas], włączyć palnik na średni-duży ogień i zagotować. Kiedy woda będzie już wrzała, należy zbierać łyżką cedzakową nadmiar tłuszczu, który wypływa na powierzchnię. Gotować na wolnym ogniu przez godzinę.

Odcedzić wszystkie stałe składniki; mięso można wykorzystać do przygotowania sałatki z kurczakiem albo oddzieliwszy tłuste elementy, pociąć na małe kawałki i podać w rosole razem z kulkami macy, jeśli macie ochotę na coś treściwszego. Udekorować każdą porcję odrobiną koperku uciętego nożyczkami.

Można również przygotować zupę według tego przepisu, a zamiast kulek macy podać do niej klopsiki ze strony 191. Nie ma potrzeby ich rumienić; najlepiej ugotować je w rosole, podobnie jak szklankę makaronu jajecznego, dziesięć minut przed podaniem.

Porcja dla 8-10 osób.

### **Kulki macy**

**4 jajka**  
**4 łyżki rafinowanej oliwy z oliwek typu light**  
**4 łyżki zimnej wody sodowej**  
**1 łyżeczka soli**  
 **$\frac{1}{4}$  łyżeczki białego pieprzu**  
**1 szklanka macy**  
**sól do osolenia wody**  
**koperek do przybrania**

W średniej wielkości misce ubić razem jajka i oliwę, dodać wodę, sól i pieprz, a następnie stopniowo wsypywać macę, cały czas ubijając, aż do uzyska-

nia jednolitej masy. Następnie przykryć folią spożywczą i wstawić do lodówki na piętnaście do trzydziestu minut.

W dużym garnku zagotować osoloną wodę. Kiedy masa jest już schłodzona, formować z niej kulki, wykorzystując na każdą jedną czubatą łyżkę masy, ponieważ kulki nabiorą podczas gotowania pulchności. Wrzucić do wrzątku. Zmniejszyć płomień, aby woda gotowała się na wolnym ogniu, następnie przykryć garnek i gotować kulki przez czterdzieści pięć minut.

Ugotowane kulki macy wyjąć z wody i dodać je do rosółu. Podawać przybrane odrobiną uciętego nożyczkami koperku. Porcja na 14-16 kulek.

- To pierwszy prawdziwie mój *seder* - oznajmił Ethan, odczytując Hagadę. Tekst z Księgi Wyjścia dał mu do myślenia: - Po prostu nie lubię tego motywu, jak to Żydzi uważają się za naród wybrany - wyjaśnił.

To stwierdzenie pozostawało w zgodzie z jego brakiem pewności siebie. Jak mógłby wierzyć, że przynależy do ludu wybranego przez Boga, skoro nie zdawał sobie sprawy z własnych możliwości? Chociaż odniósł sukces, mógł osiągnąć znacznie więcej. Jego życiowa ścieżka usiana była przypadkami, kiedy okazja pukała do jego drzwi, a on zwyczajnie ich nie otwierał. Kiedy myślał o karierze muzycznej, wysłał swoje demo do Alana McGee, legendarnego brytyjskiego producenta, który odkrył Oasis. McGee próbował się nawet skontaktować z Ethaniem, ale ten nigdy nie oddzwonił. Jeśli nie znacie Alana McGee, powiedzmy, że taka sytuacja to jakby chcieć zostać animowanym dinozaurem i zignorować wiadomość od Stevena Spielberga. Jannowi Wennerowi, legendarnemu założycielowi i wydawcy „Rolling Stone”, tak bardzo spodobało się parę notek biograficznych napisanych przez Ethana do jego czasopisma, że chciał mu zaproponować stały kontrakt. Właśnie wtedy Ethan postanowił rzucić prasę i spróbować swoich sił w telewizji, która rzeczywiście mogła być dla niego lepszym rozwiązaniem, choć jednak przez to powiedzieć, że Ethana nie cieszyły własne osiągnięcia. Stacey, która właśnie odkrywała na nowo swoją wiarę, nie zgadzała się z jego interpretacją tekstu Księgi Wyjścia, podobnie zresztą jak Hank (który był akurat w trakcie nawracania się na judaizm). Jeśli chodzi o mnie, to czułam się po prostu szczęśliwa, że przygotowałam dla Ethana *seder*, który uznał za swój.

Wybraliśmy się w naszą pierwszą wspólną podróż do Rzymu, gdzie oprowadziłam go po moich ulubionych restauracjach i paru lepszych sklepach, w rodzaju Ermenegildo Zegna albo J.P. Tod's. Styl Ethana - na który składała się

między innymi okropna skórzana kurtka z czymś na kształt dziwnego paska, zanim zdecydowałam się interweniować - bardzo się poprawił pod moim czujnym okiem. Zresztą Ethanowi od dawna było tego trzeba, chociaż obawiam się, że w tym względzie stworzyłam potwora. Ethan zaczął spędzać w sklepach całe godziny, próbując dokonać wyboru pomiędzy koszulą niebieską a beżową albo podjąć decyzję, czy ma kupić buty w rozmiarze czterdzieści cztery czy też czterdzieści pięć - żadne nie wydawały mu się odpowiednie. Wystawił moje nerwy na próbę, kiedy straciliśmy z trudem wywalczoną rezerwację na lunch w II Moro, bo spędziliśmy zbyt wiele czasu w butik, gdzie sprzedawca bardzo się zaangażował w pomysł wystrojenia zgodnego klienta od stóp do głów.

-Nie mogłem nic poradzić. Facet ubrał mnie jak lalkę! - bronił się Ethan. Kupił niemal wszystko, co tam przymierzył, wliczając w to buty, które w ostatecznym efekcie okazały się niewygodne i pozostały nietknięte aż do chwili powrotu do Stanów.

Podejście Ethana do butów nie było niczym dziwnym. Wygoda stanowiła dla niego kwestię najważniejszą - ta ulotna rzecz, której ciągle szukał, ale jakoś nigdy nie mógł znaleźć. I którą rozpaczliwie pragnęłam mu dać, gdybym tylko odkryła, jak tego dokonać.

-Nie znasz mnie! - wykrzykiwał głosem wściekłego starego zrzędy za każdym razem, kiedy próbowałam zasugerować coś, co moim zdaniem mogłoby być dla niego dobre, na przykład wkładki do butów czy prawidła. Nikt nie sypiał równie kiepsko jak on, nikogo nie bolały tak bardzo plecy czy kark. Był sam ze swoim zeszywniałym ciałem.

Natarłam dorsza masłem niczym maścią Bengal i owinęłam szynką *prosciutto* - dokładnie tak jak Ethan opatulił sobie szyję podczas szczególnie stresującej wizyty u swoich rodziców w Tuc-son.

## **Ortopedyczny dorsz**

[według przepisu Nigelli Lawson z „The New York Timesa”]

Ta potrawa nie sprawi, że Ethana przestanie boleć szyja, ale jest przepyszna.



**2 filety (około 170-230 g) z dorsza**

**3 łyżki stopionego masła**

**4 plastry szynki *prosciutto***

**1 czubata łyżka posiekanej natki pietruszki**

Rozgrzać piekarnik do 200 stopni.

Wysmarować filety połową stopionego masła, owinać każdy jednym lub dwoma plastrami *prosciutto*, następnie posmarować całość resztą masła. Umieścić na blasze wyłożonej folią aluminiową i piec przez dwadzieścia minut.

Podawać od razu z soczewicą przygotowaną według przepisu ze strony 86, całość posypać natką pietruszki. Porcja dla 2 osób.

Namiastkę tego komfortu znalazł na „starej” kanapie w kolorze karczocha, którą kupiłam dokładnie tego samego dnia, kiedy się poznaliśmy. Była duża, miękka i otulała człowieka niczym puchowa kołdra, nie wspominając już o doskonałym punkcie obserwacyjnym pozwalającym widzieć przygotowania do kolacji, odbywające się w kuchni. W zimowe niedzielne popołudnia, kiedy słońce zapadało już za horyzont, często leżeliśmy na kanapie we dwójkę i słuchaliśmy muzyki. Na samym początku naszej znajomości Ethan przekonał mnie do kupna pięciopłytkowego odtwarzacza CD, identycznego z tym, jaki miał on sam, a nawet pomógł mi go przytaszczyć do domu i złożyć nowy zestaw półek, aby pomieścić ten cud techniki. Kanapa była jedyną posiadaną przeze mnie rzeczą, która okazała się dokładnie taka jak trzeba. Ethanowi tak się spodobała, że nawet postanowił kupić sobie identyczną. Jej poszukiwania stanowiły regularne weekendowe zajęcia przez większość naszego związku. W sobotnie i niedzielne popołudnia wybieraliśmy się do Macy's, Crate&Barrel, Pottery Barn albo Bloomingdale'a, żeby szukać kanapy równie wygodnej jak moja, do jego mieszkania. Kiedy już znalazł taką, która wydawała mu się bliska ideału, przeprowadzał szereg prób. Najpierw na niej siadał, a jeśli okazała się dobra do tej podstawowej funkcji, kładł się, żeby sprawdzić, czy mebel ma odpowiednią długość. To, jak ramiona układały mu się pod głową, stanowiło najważniejszy czynnik dla maksymalnej przyjemności czytania i oglądania telewizji. Jeśli ewentualna kandydatka przeszła pomyślnie te testy, Ethan wzywał mnie, żebym położyła się obok niego i sprawdziła, czy mieścimy się na niej oboje. Zgadzałam się na te ćwiczenia, udając chętną do współudziału w eksperymencie, ale tak naprawdę nie podobało mi się to, co te wszyst-

kie poszukiwania oznaczały. Ja wyobrażałam sobie, że nasze oddzielne gospodarstwa łączą się w jedno, razem z meblami; Ethan starał się wprowadzić w życie scenariusz „oddzielnie, choć po równo”. Spędziłam mnóstwo czasu na kozetce u mojego terapeuty, opowiadając o poszukiwaniu idealnej kanapy Ethana.

Martwiłam się też, kiedy pytał mnie, jak przygotowuje się któreś z jego ulubionych dań. Do czego będzie mnie potrzebował, skoro znajdzie już moją kanapę i zdobędzie mój przepis na sos pomidorowy? Jednak Ethan nigdy nie kupił kanapy ani nie nauczył się gotować, przynajmniej nie wtedy, gdy byliśmy razem.

Będąc w związku z Ethanem, rozwinęłam swój kunszt kulinarny tak dalece, że w dziewięćdziesięciu dziewięciu procentach przypadków wolałam sama coś ugotować, niż gdzieś wychodzić. Zdażyłam się już przekonać, że jedzenie w restauracjach w większości wypadków przynosi ogromne rozczarowanie. Nawet w tych najbardziej znanych - a zwłaszcza w tych najbardziej znanych. Nikt nie zdoła sprostać tak wysokim oczekiwaniom. Przygotowanie magicznego wieczoru na mieście ma w sobie jakąś chemię. To, gdzie siedzisz, nastrój twój i partnera, twoja interakcja z obsługą, każdy z owych elementów jest równie ważny jak jedzenie, a rzadko są one idealnie zgrane. Mimo wszystko kiedy w końcu ta trudna sztuka się powiedzie, jest to tak wspaniałe doświadczenie, że warto czasem zaryzykować i wybrać się do lokalu. W każdym razie nawet najgorliwsza kucharka potrzebuje niekiedy wytchnienia.

Kuchnia azjatycka to jedna z tych, dla których warto wyjść z domu; naprawdę wyjątkowa. Jeśli o mnie chodzi, choć uwielbiam gotować, nigdy nie zobaczycie mnie, jak obtaczam surową rybę w ryżu i wodorostach czy przygotowuję rybny sos albo olej sezamowy. W swojej kuchni trzymam się motywów zachodnich. Tymczasem ulubioną potrawę Ethana, poza tym, co mu przygotowywałam, stanowiło sushi. W latach dziewięćdziesiątych, kiedy się spotykaliśmy, mekką wielbicieli kuchni japońskiej stało się Nobu, ale jeśli nie byłeś Robertem De Niro albo Heidi Klum, powodzenia przy zdobywaniu wieczorem stolika. Parę razy wpadłam tam na lunch w sprawach służbowych i za każdym razem żałowałam, że nie ma ze mną Ethana, któremu ten lokal na pewno przypadłby do gustu. Pewnego wieczoru, kiedy nie mogliśmy dojść do porozumienia w trakcie jednej z naszych dyskusji „co na kolację”, przyszło nam do głowy, żeby spróbować szczęścia w Nobu. Wybraliśmy się bez rezerwacji - po prostu podeszliśmy do przypominającej modelkę hostessy, która przydzielała gościom stoliki, i zuchwa-

le zapytaliśmy, czy mają jakiś wolny. Dziewczyna zawahała się przez ułamek sekundy, po czym zerknęła do komputera i oznajmiła, że ktoś właśnie odwołał rezerwację.

Zamówiliśmy *omakase* - posiłek składający się z kilku dań wybranych przez szefa kuchni - i butelkę kwaskowatego sauvignon blanc. Za każdym razem, kiedy zjawiał się przed nami kolejny przysmak - karbonela z *miso* albo kawałek świeżutkiego *toro* - Ethan nie potrafił zapanować nad swoimi emocjami, które znajdowały ujście w wybuchach niekontrolowanego śmiechu. Nie wiedziałam, czy martwić się, czy cieszyć (to ja stawiałam). Ostatecznie zrobiłam się trochę zazdrosna o tego tuńczyka: nigdy nie spotkałam się z taką eksplozją emocji, jak przy *uni*\*<sup>4</sup> w Nobu. Miałam nadzieję, że uczucia Ethana do mnie są równie głębokie jak morze, z którego pochodziła nasza kolacja, ale nie byłam do tego przekonana.

Ethan był ze mną tu i teraz, przyszłość jednak nie rysowała się już tak pewnie. Marzyłam o ślubie, ale kiedy zaczęłam poruszać ten temat po jakimś roku wspólnego życia, reakcja Ethana nie wyglądała zachęcająco. Po raz pierwszy dotknęłam tej kwestii w dniu, w którym dowiedziałam się o wielkich sukcesach dwóch moich najlepszych przyjaciółek. Ginia właśnie dostała pracę w „The New York Timesie”, a Jen Warren się zaręczyła. Ja z kolei nadal tkwiłam w dziale reklamy i mogłam wykonywać swoją pracę z zamkniętymi oczami, i spotykałam się z facetem o rozbudowanej historii długich związków, które jakoś nigdy nie prowadziły pod *cbupę*. Tego wieczoru wybraliśmy się z Ethanem do Saula, naszej ulubionej restauracji w pobliżu mojego mieszkania. Wcześniej zdarzyło się nam tutaj, zupełnie nie ze względu na samo miejsce, odbyć parę naszych niby to dyskusji cięższego kalibru. Gdy tylko pomocnik kelnera nalał nam wody, wyrzuciłam z siebie pytanie, które... no cóż, jeśli musicie je zadać, to znacie już odpowiedź:

- Co myślisz o nas?

- Nic nie myślę - odparł Ethan.

Nieszczęśliwa i niezadowolona z odpowiedzi na kolejne pytania, które wymyśliłam naprędce, chcąc się upewnić co do jakichś perspektyw na naszą wspól-

---

<sup>4</sup> \* *Uni* - jeżowiec na surowo (jap.).

ną przyszłość, ostatecznie zakończyłam wieczór, roniąc łzy do koszyczka z pieczywem, podczas gdy Ethan zamartwiał się, co pomyśli sobie kelner.

Na czterdzieste urodziny Ethana wybraliśmy się do Wenecji. Już na parę tygodni przed podróżą zaznaczyłam na planie miasta wszystkie restauracje, do których mieliśmy pójść, i porobiłam rezerwacje. Nad *fritto misto* w legendarnej Da Fiore postanowiłam jeszcze raz poruszyć temat małżeństwa.

- Teraz, kiedy kończysz czterdziestkę, nie uważasz, że najwyższa pora się ożenić? - zapytałam niczym jego matka albo zatroskana ciotka.

Ethan popatrzył na mnie tak, jakbym uznała, że ów przełomowy wieczór to najlepszy moment, by rozważyć przeprowadzkę do podzwrotnikowej Gwinei.

Przez resztę weekendu, spędzonego na krążeniu wspólnie z Ethanem kanałami w strugach deszczu, miałam kiepski nastrój. Płakałam albo dąsałam się przez większość posiłków, niezależnie od tego, jak były pyszne.

- Czemu uważasz, że się nie pobierzemy? - zapytał Ethan, kiedy szlochałam w kolejce do odprawy na lotnisku Malpensa, przepłakawszy bite cztery godziny w pociągu z Wenecji do Mediolanu. Zawsze nieprzenikniony, nie dał po sobie poznać, co sam przeżywa, czy w ogóle zastanawia się nad tą decyzją, czy może „nic nie myśli”. Wiedziałam tylko, że nienawidzę Wenecji.

Postanowiłam odłożyć temat na parę miesięcy.

W sylwestra zdecydowaliśmy się zjeść odświętną kolację w domu. Znalazłam przepis na sałatkę z roszonej, sałaty o drobnych, orzechowych liściach, którą Ethan uwielbiał. Po długim dniu spędzonym na kupowaniu jedzenia, bez żadnej przerwy na lunch, w końcu dotarłam na targ warzywny; ponieważ można tam było dostać najbardziej nawet wyszukane jarzyny, nigdy nie przyszło mi do głowy, że nie będą mieli tego, czego potrzebuję.

- Gdyby zajrzała pani do mnie wcześniej w ciągu tygodnia, mógłbym ją dla pani sprowadzić - powiedział mi dostawca.

Oczywiście, że pluć sobie w brodę. Jak mogłam nie zadbać wcześniej o zamówienie tak rzadkiego warzywa, niezbędnego do mojego dania? Spróbowałam w innym sklepie, a potem w następnym, ale nigdzie nie było roszonej. Zastanawiałam się, czy nie wsiąść w metro i nie jechać na Manhattan, gdzie na pewno bym ją dostała, ale nie miałam już siły na tak daleką wyprawę. Wyglądniała i zmęczona ostatecznie zdecydowałam się na nudną sałatę maślaną, którą podałam palcami na drobne kawałeczki. Ethan nie zauważył różnicy, ale ja by-

łam nieszczęśliwa cały wieczór. Moja kolacja okazała się niedoskonała, a chcia-  
łam^ żeby każda była idealna, a już zwłaszcza ta.

### **Salatka z roszponki, granatów i orzechów włoskich**

która nie zdołała uczynić sylwestra idealnym [według przepisu z czasopisma „Gourmet”]

**1 granat**

**1/2 łyżeczki cukru**

**1/2 łyżeczki octu z czerwonego wina 1 łyżka oliwy extra-virgin**

**1 szklanka listków roszponki (obecnie powszechnie dostępnej, ku moje-  
mu rozgoryczeniu)**

**2 łyżki posiekanych, uprażonych orzechów włoskich**

Przekroić granat w poprzek i wyjąć nasiona z jednej połowy [około dwóch łyżek); drugą połówkę wycisnąć w wyciskarce do cytrusów, tak jak postępuje się z pomarańczami - powinniśmy uzyskać mniej więcej dwie łyżki soku. Zagotować sok w małym rondelku na wolnym ogniu razem z cukrem i octem, aż do uzyskania około 1 łyżki płynu, następnie schłodzić do temperatury pokojowej. Rozdzielić na dwa talerze do sałatek, skropić oliwą. Potem nałożyć roszponkę, orzechy i pozostawione nasiona granatu, zamoczyć w sosie, przyprawić solą i pieprzem.

Porcja dla 2 osób.

Ostatecznie żadna sałatka z roszponki nie zdołała nakłonić Ethana Bindera, żeby się ze mną ożenił. Po trzech latach uznałam, że sprawa jest beznadziejna. Podjęłam ostateczną decyzję i postawiłam ultimatum: nie pojedę na następny zjazd rodzinny Binderów - spotkanie w Detroit z okazji siedemdziesiątych urodzin ojca Ethana, które przypadają tego samego dnia co moje trzydzieste piąte urodziny - jeśli nie będziemy zaręczeni. To na pewno załatwi sprawę - jego rodzina mnie uwielbiała, a on bawił się w ich towarzystwie znacznie lepiej, kiedy byłam razem z nimi.

Ethan pojechał jednak beze mnie.

## Mitch Smith wylizuje talerz

Nasze pierwsze spotkanie było randką w ciemno dla mnie, ale nie dla niego. Mitch zauważył mnie na spotkaniu autorskim Henry'ego już trzy lata wcześniej, kiedy dopiero co zaczęłam się umawiać z Ethanem. Spodobało mu się, jak rozglądałam się bacznie wokół, na wszystko zwracając uwagę, jak zdradził mi później. Jeśli taka rzeczywiście była moja misja na tamtym przyjęciu, to zawiodłam na całej linii, bo jego nie dostrzegłam. Nie miałam zielonego pojęcia, o kim mowa, kiedy Henry zadzwonił do mnie następnego dnia, mówiąc, że jego przyjaciel Mitch zabujał się we mnie na zabój.

- Między tobą a Panem Lśniącym nadal wszystko gra? - zapytał, używając przezwiska, które nadał Ethanowi z powodu, jak twierdził, jego świecącego czoła (Ethan nienawidził tej ksywki - i między innymi właśnie dlatego nie znosił również Henry'ego).

Odparłam, że wszystko w porządku. Ale i tak byłam ciekawa.

- Co to za facet? - zapytałam.

- Mitch jest pisarzem, opublikował już dwie powieści; a pierwsza została nawet zekranizowana.

Chciałam usłyszeć coś więcej, nawet kiedy się dowiedziałam, że film trafił od razu na kasety wideo.

- Nie znam go aż tak dobrze. Widuję go na spotkaniach autorskich, czasami grywamy razem w kosza, poza tym facet chodzi na spotkania AA - powiedział Henry, beztrąsco łamiąc zasadę, od której Anonimowi Alkoholicy wzięli swoją nazwę.

A więc Mitch wychodził z nałogu razem z Henrym. To mi nie przeszkadzało. Alkoholizm w tle dodaje związkowi głębi - może nawet nieco komplikacji, tak jak lubię. Ponieważ mieszkałam z alkoholikiem, który wypierał się swojej choroby, a nawet go kochałam, podziwiam ludzi, którzy potrafią się przyznać do nałogu i stawić mu czoło. Kit przeszedł zbyt wiele, zanim ostatecznie do tego dorósł.

Dzięki szybkiej wizycie na stronie Amazon odkryłam, że znajdę książki Mitcha zaledwie parę metrów od miejsca, w którym sama siedziałam. Opublikowa-

ło je wydawnictwo Simon & Schuster, w którym wówczas pracowałam. Poszłam do magazynu na końcu korytarza, gdzie przechowywano stare tytuły, przejrzałam półki, odszukałam egzemplarz pierwszej powieści Mitcha i zabrałam do swojego pokoju. Starannie zamknęłam drzwi. A potem obejrzałam zdjęcie autora na okładce i przeczytałam notkę z tyłu. Bohaterką była piętnastolatka, która bardzo chciała się przespać z jakimś facetem z zespołu. Mitch był kimś w rodzaju punkrocko-wej Judy Blume. Poczulałam ukłucie żalu, że nie będzie nam dane się umówić.

Całe lato rozpaczałam po Ethanie. A kiedy doszłam już do siebie, pomyślałam o Mitchu. Zadzwoiłam więc do Henry'ego.

- Hej, pamiętasz faceta, o którym mi opowiadałeś, że spodobałam mu się na twoim spotkaniu autorskim dwa lata temu? -zagałam.

- Mitch Smith, jasne.

- Myślisz, że chciałby się teraz ze mną umówić? - zapytałam.

- Dowiem się.

Mitch zadzwonił następnego dnia.

- Stary dobry Henry - powiedział chropawym głosem, w którym nawet przez telefon dało się wyczuć lekki irlandzki akcent.

Umówiliśmy się na następną wtorek na kawę w knajpce niedaleko mojej redakcji, Coffee Pot. To on ją zaproponował. Z powodu swojej abstynencji na miejsce spotkań wybierał głównie kawiarnie; wyglądało na to, że zna każdy taki lokal na Manhattanie i większość w Brooklynie. Pracował w domu, czyli we własnym mieszkaniu w Williamsburgu, dzielnicy Brooklynu, do której wcale nie było łatwo ode mnie się dostać.

To było niedługo po 11 września 2001. W tamtym okresie postępowałam zgodnie z zaleceniami prezydenta: robiłam zapasy. W redakcji panował zastój, bo większość spotkań autorskich i imprez reklamowych została odwołana. Powieści, którą się wówczas zajmowałam, opowiadającej o perypetiach szalonego profesora grafiki z uniwersytetu stanowego w zachodniej Pensylwanii na początku lat osiemdziesiątych, żadną miarą nie dałoby się zinterpretować tak, aby pasowała do aktualnych wydarzeń. Znudzona siedzeniem przy biurku regularnie wymykałam się w środku dnia z redakcji i włączałam po sklepach w Rockefeller Center, gdzie przeglądałam wieszaki zapchane wyprzedawanymi kolekcjami i kupowałam kolejne ciuchy, czyli robiłam wszystko, co w mojej mocy, żeby roz-

ruszać amerykańską gospodarkę. W owym czasie uległam też magii telewizji kablowej, choć dotąd szczyliłam się, że jestem jedną z ostatnich osób, które się jej opierają. Bez sygnału z masztu na szczycie World Trade Center zabrakło w Brooklynie bezpłatnej telewizji. To był dziwny, samotny okres. Każdy potrzebuje telewizji. Ale jeszcze bardziej potrzebowałam nowego chłopaka. „Rodzina Soprano” mogła z powodzeniem odwrócić moją uwagę od problemów tego świata, ale trzeba było czegoś więcej niż nieprawidłowego, choć strasznie bliskiego memu sercu sposobu wymawiania przez Cannelle słowa «sfogliatelle”, nazwy mojego ulubionego neapolitańskiego ciasta, żebym doszła do siebie po rozstaniu z Ethanem.

Podtrzymywała mnie na duchu myśl o tajemniczym mężczyźnie, któremu już się spodobałam. W dni po naszej rozmowie i przed naszą randką sporo biegałam, rozmyślając o nim. Miałam niewiele materiału do tych spekulacji, poza paroma fragmentami pełnej wigoru prozy i opiniami znalezionymi w Google'u, ale wystarczająco dużo, żeby przyspieszyć mój puls przy pokonywaniu ostatniego wzniesienia pięciokilometrowej trasy w Prospect Park. Kiedy wtorek wreszcie nadszedł, wbiłam swoje ciało - superszczupłe od zmartwień i ćwiczeń - w nową, sięgającą do kolan spódnicę z kontrafałdą koloru khaki z H&M, obcisły czarny wydekoltowany sweterek z Banana Republic, a do tego szpilki bez pięt od Saksy, po czym wyruszyłam tego chłodnego wieczoru pod koniec października do Coffee Pot. Chociaż miałam tylko mgliste wspomnienie zdjęcia Mitcha z okładki jego książki, intuicja podpowiadała mi, że będzie to na pewno facet, który najmniej przypomina osobę czekającą na umówioną randkę. Siedział daleko od wejścia, wpatrując się w ekran jedyne go komputera w lokalu. Śmiało ruszyłam w jego stronę i okazało się, że trafiłam w dziesiątkę. Jakimś cudem, może dzięki fragmentom przeczytanym w Internecie, wiedziałam, że tym razem nie pójdzie tak łatwo. Z bliska Mitch wydawał się całkiem nieszkodliwy. Miał ciemne włosy, przyprószone siwizną i bardzo krótko przycięte; okulary w rogowej oprawie, koszulę z Le Tigre koloru burgunda, dżinsy i tenisówki Adidasa. Ubierał się dosyć młodzieżowo jak na swoje lata, ale ten styl do niego pasował. Nosił ciuchy dwudziestolatka na ciele czterdziestoparolatka z pełnym elegancji luzem.

- Właśnie wróciłem z wesela mojego małego braciszka - to była jedna z pierwszych rzeczy, jakie mi powiedział, jednocześnie wymachując złożonym banknotem pięciodolarowym w powietrzu, żeby zaznaczyć, że to on płaci, podczas gdy czekaliśmy na kawę.



Byłam lekko zaskoczona, że wspomniał o ślubie właściwie na samym początku naszej randki niemal w ciemno. „Zasady”, moja bezprawnie zdobyta biblia, pouczają kobiety, aby nigdy nie wymieniać słowa „wesele” czy „małżeństwo” w jakimkolwiek kontekście podczas pierwszego spotkania. Nie podobały mi się te podwójne standardy. Ślub odbył się w Portland, w Oregonie, gdzie Mitch się wychował i gdzie wciąż mieszkali jego rodzice. A mały braciszek miał już dobrze po trzydziestce.

Zabraliśmy kawę do wysokiego stolika pośrodku lokalu i zajęliśmy stołki naprzeciwko siebie. Mitch opowiedział mi o swojej karierze pisarskiej; tak się złożyło, że miał nawet przy sobie parę ksero recenzji swojej pierwszej i drugiej powieści, więc musiałam udawać, że je czytam. Po naszym spotkaniu zamierzał wysłać je pocztą do agenta, za którym się uganiał. O mój Boże, kolejny niepewny siebie pisarz, ostrzegająca praktyczna półkula mojego mózgu, masz ich dosyć w pracy. Ale półkula silniejsza, ta zawierająca komórki z gatunku „rozpaczliwie pragnę być kochana przez niedostępnych facetów”, uznała, że siedzący przede mną pisarz jest całkiem milutki, wręcz ujmujący. Początkowo miałam wrażenie, że pomiędzy mną a Mitchem nie zawiązała się nawet najmniejsza nić porozumienia, ale sytuacja nieco się poprawiła, kiedy rozmowa zeszła na temat psychoterapii. Ku mojemu rozczarowaniu dowiedziałam się, że Mitch właśnie przestał chodzić do niedrogiego stażysty z oddziału psychiatrii w New York University Hospital. Każda pomoc jest na wagę złota, pomyślałam, a chociaż znałam Mitcha od zaledwie paru minut, było jasne, że facetowi taka pomoc by się przydała. Ostatecznie kto jej nie potrzebuje? Mitch uważał jednak, że ta terapia donikąd go nie prowadzi, postanowił więc spróbować buddyjskiej medytacji. Osobiście wolę zachodnie remedia na problemy psychiczne, nawet jeśli nie do końca jestem przekonana do swojego psychologa. Wciąż chodziłam do tego samego terapeuty, z którym wzięłam się do „pracy nad sobą” na krótko przed tym, nim zaczęłam się spotykać z Ethanem. Jak większość moich chłopaków facet był bardziej zainteresowany moimi przepisami niż „problemami”. Temat jedzenia pojawiał się w rozmowie bardzo często, co zresztą stanowiło moją zasługę. Ale czy naprawdę potrzebowałam jego rady na temat dodawania skórki pomarańczowej do sosu żurawinowego, kiedy rozmawialiśmy o kolacji z okazji Święta Dziękczynienia? Jasne, to świetna wskazówka, ale kiedy przychodziło do skutecznych rad, jak wybić sobie z głowy Ethana - powód, dla którego znalazłam się u terapeuty - nie miał żadnych sprawdzonych przepisów do przekazania. Musiałam

szukać pomocy gdzie indziej. Liczyłam na Mitcha, nawet jeśli podczas kawowej części naszej randki miłość wydawała się bardzo odległa, ponieważ on mówił tak dużo, ja tak mało, a punkty kontaktu, jeśli chodzi o rozmowę, były naprawdę nieliczne. Sprawy przybrały nieco lepszy obrót, kiedy Mitch odprowadzał mnie do metra.

- Masz piękne oczy - powiedział zupełnie zniechęcony, kiedy wędrowaliśmy Ninth Avenue.

W końcu do czegoś dochodziliśmy. Trwało to dwie godziny, ale wreszcie doczekałam się jakichś oznak zainteresowania z jego strony. Świadomość, że spodobałam się mu już na tamtym przyjęciu dawno temu - na tyle, żeby zadzwonić do mnie po trzech latach - wprowadzała tylko dodatkowe napięcie. Aż do tego momentu zastanawiałam się, czy aby go nie rozczarowałam. Pytania, czy sama nie jestem nim rozczarowana, nie brałam w ogóle pod uwagę; chciałam znowu być kochana, i to szybko.

Podczas tego spaceru Mitch wyznał mi, że przed naszą randką szukał informacji o mnie w Internecie. Znalazł starą recenzję koncertu Pulp, którą napisałam dla „Addicted to Noise”, nieistniejącego już czasopisma, które redagował mój brat Matthew i do którego w tym czy innym momencie pisywali wszyscy członkowie mojej rodziny (z wyjątkiem mamy) oraz spora grupka naszych przyjaciół. Recenzja stanowiła list miłosny do Jarvisa Cockera, ówczesnego wokalisty Pulp, którego jestem zagorzałą wielbicielką. Mitch zażartował, że zastanawiał się nawet, czy nie sprawić sobie przyciemnianych okularów, znaku rozpoznawczego Jarvisa, na tę randkę. Nie przyznałam się, że ja też wygooglowałam to i owo na jego temat.

- Jaką płytę masz w tym momencie w odtwarzaczu? - zapytałam, kiedy szliśmy przez Bryant Park.

Ktoś zadał mi kiedyś takie właśnie pytanie na pierwszej randce; uznałam, że to świetna zabawa. Można dać się przyłapać z czymś równie krępującym, jak Olivia Newton-John, jeśli człowiek znajdował się akurat w takim nastroju i jeśli był szczery. Mitch powiedział mi, że obecnie słucha The Strokes, grupy z Nowego Jorku, o której za tydzień będzie wiedział już cały świat. Odnotowałam sobie w pamięci, żeby następnego dnia koniecznie kupić ich płytę. Kiedy dotarliśmy do Fifth Avenue, Mitch przystanął i pocałował mnie prosto w usta.

- Masz ochotę wybrać się w sobotę wieczorem do kina? - zapytał, gdy skręciliśmy w uliczkę prowadzącą do stacji.

- Jasne - odparłam.

Wtedy złapał mnie za rękę i pociągnął w stronę żelaznej kraty niedaleko wejścia do metra, gdzie całowaliśmy się jeszcze trochę.

- Okulary ci zaparowały - powiedziałam do Mitcha, gdy zrobiliśmy przerwę na nabranie oddechu.

- Rzeczywiście.

Kiedy schodziłam do metra, byłam rozemocjonowana i okropnie głodna. Minęła dwudziesta pierwsza, a ja od lunchu nie miałam nic w ustach. Głód zwiększył tylko moje podekscytowanie; w głowie mi się kręciło, kiedy próbowałam uporządkować przemyślenia na temat tego dziwnego nowego faceta i oczywiście na temat tego, co przygotuję sobie na kolację. Ostatecznie zdecydowałam się na proste danie ze składników, które miałam w domu: *farfalle* z tuńczykiem, białym winem, kaparami i cebulą. Potrzebowałam solidnego posiłku, który sprowadzi mnie z powrotem na ziemię.

TLR

## **Motyle\*<sup>5</sup> po pierwszej randce**

**około 100-110 g makaronu typu *farfalle***

**1 łyżka oliwy z oliwek**

**1/2 posiekanej średniej wielkości cebuli**

**szczypta czerwonej ostrej papryki w płatkach**

**sól**

**1 puszka (około 170 g) tuńczyka w oleju (podstawowa kwestia!): Progresso albo inna importowana z Włoch marka doskonale się tu nada, choć ja używam nawet tego z marketu i też jest dobrze!**

**1 łyżka kaparów**

**1/4 łyżeczki soli**

**3 łyżki wytrawnego białego wina kropla oliwy z oliwek**

**2 łyżki posiekanej natki pietruszki świeżo zmielony pieprz**

Zagotować na dużym ogniu spory garnek wody. Sos jest tak szybki i prosty, że można go przygotować podczas gotowania makaronu. Kiedy woda będzie już w stanie wrzenia, szczerze ją osolić i wsypać makaron, następnie przykryć garnek i ponownie doprowadzić wodę do wrzenia. Wówczas należy zdjąć pokrywkę i kilka razy porządnie zamieszać.

W tym czasie rozgrzać na umiarkowanym ogniu oliwę w średniej wielkości patelni, wrzucić cebulę i płatki czerwonej papryki, podsmażać aż do zeszklenia cebuli, około dwóch minut. Otworzyć puszkę z tuńczykiem i maksymalnie go odsączyć (ja robię to, przyciskając wieczko puszki do jej zawartości nad zlewem, z największą siłą, na jaką mnie stać). Wrzucić tuńczyka do cebulki, dodać kapary, sól i wino. Zmniejszyć płomień pod patelnią i dusić, dopóki makaron nie będzie gotowy.

Odcedzić makaron i dołożyć go do tuńczyka, dodać odrobinę oliwy, posiekaną pietruszkę i szczyptę pieprzu.

Porcja dla 2 osób lub dla jednej, przy czym zostaje jeszcze wystarczająca ilość na lunch następnego dnia.

---

<sup>5</sup> \* *Farfalla* - motyle (wł.).

Zjadłam makaron podczas oglądania „Telethonu”, którego celem było zebranie pieniędzy dla rodzin ofiar z 11 września. Pośród występujących gwiazd znaleźli się Sean Lennon i Yoko. Kiedy zaś na scenę wyszedł Kevin Spacey, żeby wykonać całkiem udaną wersję „Mind Games”, wydało mi się to aż nazbyt stosowne. Nie mogłam czekać już nawet minuty dłużej z telefonem do Ginii, żeby opowiedzieć jej o randce z Mitchem.

Nikt nie jest w stanie dorównać Ginii, jeśli chodzi o podsycenie moich emocji wywołanych przez randkę. Bo moja najlepsza przyjaciółka łatwo daje się ponieść wyobraźni, snując wizje, których sama nawet nie śmiałybym brać pod uwagę. Właśnie dlatego do niej pierwszej zawsze dzwonię. Pod koniec rozmowy w jej oczach jestem już mężatką z dwójką dzieci oraz stale rosnącymi sumami odkładanymi na ich studia i moją emeryturę. Potrafi mnie nakręcić w sposób, który źle wpływa na mój zdrowy rozsądek, ale tego wieczoru potrzebowałam odrobiny fantazji, a Ginia była gotowa, jak zwykle zresztą, mi to zapewnić. Cieszyła się moim szczęściem, zwłaszcza że tego lata była świadkiem mojej żałoby.

W sierpniu wynajęliśmy razem dom na Shelter Island, na co nie miałam zbyt dużej ochoty ze względu na wspomnienia o Ethanie, które wiązały się z tym miejscem, ale Ginia mnie przekonała i okazało się to mądrym posunięciem. Ginia też akurat była wolna. Pożyczyliśmy od mojego brata Matthew jego starego garbusa, biały kabriolet z siedzeniami krytymi imitacją skóry lamparta, żeby mieć czym jeździć po wyspie - podczas tych wycieczek nie mogłyśmy się napięć na rezydencje bogaczy, wyobrażając sobie wytworne życie, jakie musiało się toczyć za imponującymi fasadami - i robić wypadki na imprezy do Hamptons. Pomiedzy długimi dyskusjami na werandzie o tym, co u licha wyobrażał sobie Ethan i co najprawdopodobniej teraz porabia, które zawsze kończyły się wnioskiem, że nie był to facet dla mnie, zwykle połączonym z wybuchem płaczu, zdołałyśmy się jednak nacieszyć latem.

Potrzebowałam wszelkiej możliwej pomocy, by jakoś się uporać z rozpaczą; zwróciłam się nawet do Boga. W niedzielne poranki jeździłam na moim osamotnionym rowerze marki Raleigh (rozłączonym teraz ze swoim bliźniakiem, który został u Ethana) do katolickiego kościoła pod wezwaniem Matki Boskiej z Shelter Island. Większość mszy przeplakiwałam. Czasami przyłączałam się do wernych śpiewających pieśni, które pamiętałam z czasów szkoły, a które intonował teraz geriatryczny chór z towarzyszeniem organów Hammonda. Wróciła mi jednak nadzieja, kiedy zauważyłam dwóch atrakcyjnych mężczyzn regularnie

uczęszczających na nabożeństwa w pojedynkę. Facet ubrany w blezer z madrasu, jeżdżący mercedesem kabriolet, musiał być gejem, ale ten drugi, obok którego często siadywałam, już niekoniecznie. Miał angielski akcent i srebrnego kabrioleta BMW. Jak wspaniale, że zachował wiarę, na dodatek jeszcze katolicką. Cóż za egzotyka jak na poddanego królowej angielskiej! Podczas czytania Drugiego Listu świętego Pawła do Tesaloniczan dośpiewałam sobie resztę historii mojego sąsiada. Na pewno był bankierem oddelegowanym do nowojorskiej filii brytyjskiego oddziału, dajmy na to Barclays. Podczas gdy chór przedzierał się przez szczególnie smętną wersję „Were You There When They Crucified My Lord?”, wyobrażałam sobie, jak podchodzę do tego faceta, którego obie z Ginią ochrzciłyśmy Nigelem, i zapraszam go do nas na kolację. Ale nigdy nie zebrałam się na odwagę, żeby się do niego odezwać, poza zdawkowym „Pokój nam wszystkim”, kiedy przyszło do przekazywania sobie znaku pokoju, tak więc teraz mogłam skupić wszystkie swoje randkowe niepokoje na Mitchu.

Uznałam, że zadzwoni nazajutrz po naszym spotkaniu, ale odczekał jeszcze jeden dzień. Podczas tej właśnie rozmowy wypad do kina, na który się umówiliśmy, został zamieniony na wspólną wyprawę z grupką jego przyjaciół do Williamsburga na koncert jakiegoś zespołu.

- Brzmi świetnie - skłamałam.

- W porządku, zadzwonię do ciebie w sobotę po południu, żeby potwierdzić nasze plany - powiedział Mitch.

Byłam rozczarowana, nie tylko dlatego, że liczyłam na słodkie sam na sam, ale też dlatego, że teraz musiałam wymyślić odpowiedni strój na wypad do Williamsburga, artystycznej mekki Nowego Jorku, o ile nie całego świata, która nie była moim ulubionym miejscem, nawet jeśli podobali mi się oryginalni faceci, jacy tam mieszkali. Cały sobotni ranek spędziłam na wędrówkach po sklepach w poszukiwaniu odpowiedniego stroju i czekaniu na „potwierdzający” sygnał na moją komórkę. Mitch rzeczywiście w końcu zadzwonił, natomiast strój nie bardzo się sprawdził (później odkryłam, że nie robi się zakupów w butikach w Borerum Hill, żeby skompletować zestaw na randkę w Williamsburgu, tylko pędzi się prosto do lumpeksu). Nabrałam większych nadziei, jeśli chodzi o samą randkę, kiedy Mitch zaproponował, że wpadnie po mnie, żebyśmy mogli zjeść kolację gdzieś niedaleko mojego mieszkania. Wyciągnęłam z szafy sukienkę od Tocca sprzed kilku sezonów (lokalny styl vintage!): mini z głębokim dekoltem i bez rękawów, z fioletowego tweedu. Do tego brązowe skórzane szpilki.

Byłam zadowolona, że Mitch zobaczy moje mieszkanie. Lubiłam swoje gniazdko, w którym mieszkałam wówczas już od dziesięciu lat; uważałam, że mówi całkiem miłe rzeczy na temat mojego charakteru. Na przykład płyty: na chromowanych półkach, skreconych przez Ethana w miejsce ręcznie malowanej, przechylającej się na bok wieży, którą dosyć lubiłam, ale która jego zdaniem była niebezpieczna, leżały wszystkie moje nabytki od 1978 roku, kolekcja ponad dwustu sztuk, w tym singel z rozszerzonym tanecznym miksem „The Safety Dance” Men Without Hats, który, kiedy się nad tym zastanowić, powinien trafić do śmieci ładnych parę lat temu. Wyobraziłam sobie, jak zapraszam Mitcha, żeby „wstąpił na górę i obejrzał moje winylowe cudenka”. Zawsze staram się znaleźć jakiś dowcipny tekst na początek rozmowy podczas tak krępujących spotkań jak wizyty u terapeuty albo drugie randki.

Kiedy brzęk dzwonka zaanonsował przybycie gościa, z biciem serca ruszyłam powoli do drzwi. Przywitałam Mitcha całusem w usta. Dzięki Bogu nie wykorzystałam tego tekstu z winylem. Ale całus też nie był najlepszym pomysłem. Mitch sprawiał wrażenie chłodnego i skrepowanego. Po wejściu do mieszkania od razu wcisnął się w róg kanapy. zaproponowałam mu jeden z bezalkoholowych napojów, które kupiłam podczas moich bezowocnych poszukiwań sukienki. Ostatecznie przyniosłam dwie cole i usiadłam naprzeciwko Mitcha na kanapie. Nie trzeba było długo czekać, żeby bez żadnej wzmianki z mojej strony o Kurcie Cobainie, Hole, narkomanii czy w ogóle o Seattle”, wyznał mi, że przyjaźnił się kiedyś z Courtney Love.

- Sypiałeś z nią? - zapytałam.

Udawał skromnego, ale przecież poruszył ten temat właśnie po to, aby takie pytanie padło. Nie wiedzieć czemu, strasznie mnie to zaintrygowało.

Zabrałam Mitcha na Smith Street, wyremontowany już bulwar w Brooklynie, który zmienił się - wbrew czarnym prorocztwom Ethana z naszej walentynkowej randki trzy lata wcześniej - z zapuszczonej ulicy pełnej ciasnych sklepików i pawilonów z bielizną dla starszych pań w imponujący deptak z restauracjami i butikami. Podczas gdy ja zastanawiałam się, co powinniśmy zamówić, Mitch snuł opowieść o jakimś zespole, At the Drive—In\*<sup>6</sup>, który występował ostatnio w programie Conana O'Briena, a który na pewno zrobi karierę. Mitch nie sprawiał na mnie wrażenia nawykłego do wykwinnych restauracji, nie mia-

---

<sup>6</sup> \* Rozwój ruchu muzycznego *gmnge* skupiał się właśnie w tym mieście.

łam też pojęcia, na który z droższych lokali go stać. Zamiast polskiej czy greckiej kolacji, do jakich, uznałam, Mitch musiał być przyzwyczajony, zdecydowałam się na zwykłą włoską knajpkę Paninoteca, specjalizującą się w grillowanych kanapkach z topionym serem i wędzoną szynką. Mogłam tam wypić tak potrzebny mi kieliszek wina, a na dodatek jedzenie nie było zbyt drogie.

Lubiłam swoją dzielnicę, uważałam ją wręcz za odjazdową, ale kiedy szłam jej ulicami z Mitchem, zauważyłam, że to, co jest super dla mnie, jemu niekoniecznie się takie wydaje. On miał już za sobą etap bycia „trendy”.

- Teraz jest modne „emo” - oznajmił znad swojej sałatki, chociaż nie bardzo potrafił wytłumaczyć mi tę, jak odniosłam wrażenie, filozofię, obejmującą jednocześnie muzykę i modę.

Po dwudziestu minutach rozmowy wiedziałam tylko tyle, że miało to coś wspólnego z wyglądem, zachowywaniem się albo mówieniem jak bibliotekarka. Czyżby tylko tyle trzeba, żeby podjarać Mitcha Smitha? Na pewno mogłabym zamienić noszone zazwyczaj szkła kontaktowe na okulary przed następną randką -jeśli w ogóle taka będzie.

Za to z całą pewnością czułam się zacofana, kiedy Mitch zaczął rozprawać o rozmaitych miastach - Los Angeles, San Francisco, Portland i Pradze - w których mieszkał w ciągu ostatnich paru lat. Ja tkwiłam od 1991 roku w tym samym mieszkaniu, do którego wprowadziłam się razem z Kitem. Zanim całkowicie rzucił narkotyki, Mitch brał ich całe mnóstwo i sypiał z wiecznie naćpanymi pankówami. Mój krótki romans z nielegalnymi substancjami nigdy nie zaprowadził mnie w stronę bardziej niebezpieczną niż konsumpcja zbyt wielu babeczek z Hostess. Ja tylko sypiałam z żydowskimi chłopcami, którzy mieli problemy z używkami. Mitch nie zadawał mi żadnych pytań, a kiedy już to zrobił, były to pytania niewłaściwe. Na przykład:

- Byłaś w college'u lesbijką?

Nie miałam na to odpowiednio alternatywnej odpowiedzi. Rachunek wyniósł 21,95.

- Dorzucić ci się? - zapytałam.

- Jeśli chcesz - odparł Mitch.

Nie chciałam. Wręczenie mu tej dychy było upokarzające, ale i tak to zrobiłam.



Z powrotem przy Smith Street wpadliśmy na Henry'ego, który zdziwił się, że widzi nas razem.

- Nie mogę uwierzyć, że żadne z was nie wysłało mi nawet mejla! Od jak dawna się spotykacie? - rzucił.

- Tak naprawdę to właśnie się zaręczyliśmy - odparł Mitch. Jego poczucie humoru tkwiło w ukryciu aż do tej pory. Zamiast

tego sprawiał wrażenie, jakby bardzo chciał mi zaimponować albo mnie zniechęcić całą litanią dowodów na to, że jest fajnym facetem. Całkiem jak chłopak z powieści dla nastolatków, tyle że tu brakowało starszej, mądrzejszej osoby, która poradziłaby mu, żeby po prostu był sobą.

Pojechaliśmy składem G - tajemniczą linią, której pociągi przystają też na moim zwyczajowym przystanku przy Bergen Street, choć nigdy nie zdarzyło mi się z niej korzystać - do Williamsburga. Linia G, jedyna w całym systemie transportowym Nowego Jorku, nie jedzie na Manhattan. Ta podrzędna trasa nabrała nowego znaczenia, kiedy Williamsburg i jego okolice stały się ulubionym miejscem zamieszkania młodej cyganerii. Linia G wije się przez Brooklyn aż do Long Island City, leżącego w rzeczywistości w Queens. Nie przestawały mnie zdumiewać nazwy mijanych przystanków: Fulton Street, Clinton-Washington Avenues, Classon Avenue. Gdzie my, na miłość boską, byliśmy? Ale pytanie, które tak naprawdę nie dawało mi spokoju, brzmiało: dlaczego czuję się tak paskudnie?

- Wszystko w porządku? - zaniepokoił się Mitch. Wziął mnie za rękę, a potem, być może uznawszy, że to gest niegodny tak fajnego faceta, szybko cofnął dłoń i zaczął mnie pocieszać, szydząc z samego siebie: - Wiadomo, jesteś na superrandce z Mitchem, wybiła dwudziesta trzecia, a ty jedziesz linią G - zażartował, a ja wybuchnęłam śmiechem.

Wysiedliśmy przy Metropolitan Avenue - którą widziałam setki razy z okna samochodu, jadąc drogą ekspresową łączącą Brooklyn z Queens - i pieszo ruszyliśmy do Pete's Candy Store. Lokal był słodki, zupełnie jak jego nazwa, z barem w sali od frontu, podestem dla kapel w głębi i ogródkiem, w którym siedzieli teraz nad piwkiem przyjaciele Mitcha. Ja też wypłam parę łyków, Mitch pozostał przy coli. Porozmawialiśmy chwilę z jego przyjaciółmi, a potem przeszliśmy do drugiej sali, żeby posłuchać zespołu. Podczas koncertu Mitch objął mnie ramieniem i nawet lekko cmoknął w policzek, tak jak na ulicy w poprzedni wtorek. Wyszliśmy z lokalu o drugiej nad ranem.

Kiedy dotarliśmy do stacji metra, Mitch wskazał mi peron, z którego odjeżdżały pociągi na zachód, i wyjaśnił, że aby dotrzeć do domu, sam musi wsiąść w ten zderżający w przeciwnym kierunku.

- Chyba nie każesz mi jechać samej linią G o drugiej nad ranem - zaprotestowałam.

- Cóż za bezmyślność z mojej strony, oczywiście, że nie mogę tego zrobić - zaczął się natychmiast sumitować. - Kompletnie nie potrafię się zachować na randce.

- W paru kwestiach rzeczywiście przydałyby się zmiany - odparłam.

Chciałam, żeby Mitch pojechał ze mną do domu, nie tylko dlatego, że bałam się o swoje bezpieczeństwo, ale dlatego, że nadal miałam nadzieję, iż jeszcze zdołam zmienić tę randkę, to, co myślę o Mitchu, i to, co przez niego sędzę o samej sobie, w coś bliższego naszemu ostatniemu spotkaniu.

- No cóż, skoro już facygowałeś się tak daleko, równie dobrze możesz wejść na górę i pooglądać u mnie telewizję - zaproponowałam, kiedy już dotarliśmy pod mój dom, udając, że nie obchodzi mnie, czy przyjmie tę propozycję, czy nie. Potem leżeliśmy obok siebie na kanapie, oglądając filmy wideo na kanale MTV. Zrobiło się całkiem miło, a zaraz potem zaczęliśmy się obściskować. To właśnie w tym momencie odkryłam, kiedy Mitch zaczyna naprawdę błyszczeć na randce. Jego pocałunki i dotyk były niewyobrażalnie podniecające, chociaż kiedy sięgnął pod moją sukienkę, nie mógł się powstrzymać, żeby jej nie skrytykować:

- Co to za drapiący materiał? - zapytał.

Nie posunęliśmy się dalej, ale w tym migdaleniu się z Mitchem było coś, co naprawdę mi się podobało. W przeciwieństwie do siedzenia naprzeciwko niego w restauracji czy tuż obok w wagonie metra. Teraz byliśmy idealnie zsynchronizowani, nawet gdy Mitch opowiedział mi fascynującą historię, która pozostała niedokończona, bo w pewnym momencie rzucił:

- Dziękuję za miły wieczór.

Całowaliśmy się jeszcze trochę przy drzwiach, po czym rzucił:

- To na razie - i tyle go widziałam.

„To na razie”.

Co to miało znaczyć? Czy naprawdę jeszcze go zobaczę? Nie odważyłam się zgadywać. Następnego ranka spotkałam się z Jen i jej mężem, Jeffem, w Barney Greengrass na brunch oraz bezcelową analizę samej randki i możliwych znaczeń

zwrotu „To na razie” nad bajglami i sałatką z sieją. Jeff zawsze lubił pomagać mi w szczegółowym analizowaniu spotkań z facetami i zwykle wykazywał się sporą przenikliwością, ale nawet on nie był w stanie rozgryźć tego przypadku, na dodatek oboje z Jen nie potrafili zrozumieć, czemu w ogóle tak się przejmuję. W poniedziałek po pracy wróciłam biegiem do domu, żeby siedzieć murem w oczekiwaniu na telefon od Mitcha. We wtorek poszłam na imprezę dobroczynną zorganizowaną w Amerykańskim Muzeum Historii Naturalnej i udawałam przed samą sobą, że nie czekam na żaden telefon. W środę o 21:48 telefon w końcu zadzwonił. Porozmawialiśmy sobie trochę z Mitchem na tematy, które ku mojej uldze okazały się już nieco bardziej mieszczańskie. Zgadało się na przykład, że jego ojciec też był lekarzem: chirurgiem ortopedą.

- Grasz w tenisa? - zainteresował się w pewnym momencie Mitch.

- Odrobinę, czemu pytasz?

- Mam taką teorię, że wszystkie dzieci lekarzy umieją grać w tenisa.

W końcu znaleźliśmy wspólny grunt, przynajmniej do pewnego stopnia - dwójka normalnych dzieciaków z klasy średniej, z doświadczeniem w rozgrywkach systemem kołowym. Mitch zrezygnował już z pozy wyrzutka społeczeństwa, którą prezentował przed czterema dniami. Ta gładka rozmowa podniosła mnie na duchu i byłam nawet gotowa zlekceważyć sobotnią katastrofę jako drobne odstępstwo od normy. Oboje byliśmy spięci, pomyślałam, pójdziemy na następną randkę i znowu będzie fajnie, tak jak za pierwszym razem.

- Dobra, zadzwoń do mnie, jeśli usłyszysz o jakiejś imprezie - powiedział Mitch, zanim się rozłączył.

Nie słyszałam. Nie wiedziałam też, co począć dalej, więc przeczytałam jego pierwszą powieść, tę o dziewczynie, której marzeniem jest seks z muzykiem z zespołu. Kiedy skończyłam, wysłałam do Mitcha e-mail, że książka bardzo mi się podobała. Nie kłamałam. Judy Blume nadal jest jedną z moich ulubionych autorek, a do tego kocham muzykę, więc kombinacja tych dwóch rzeczy przypadła mi do gustu. Na dodatek znam pisarzy na tyle dobrze, żeby wiedzieć, że żaden nie oprze się komplementowi pod adresem swojej twórczości.

Mitch zadzwonił do mnie następnego dnia po południu, a ja, w ostatnim odruchu walki o władzę, nie oddzwoniłam. W poniedziałek Mitch napisał do mnie e-mail z pytaniem, czy mam ochotę na wypad do kina w sobotni wieczór.

„Tak”, odpisałam.

„W porządku, ale będziesz musiała sama za siebie zapłacić”, odpowiedział Mitch.

To miał być żart. Tyle że wcale nie śmieszny, bo rzeczywiście za siebie zapłaciłam - a Mitch za siebie, dziesięciodolarowym banknotem, żeby przypadkiem nikt - ja, bileterka w kasie czy facet stojący za nami w kolejce - nie pomylił go z kimś, kto mógłby kupować dwa bilety.

Po „Chłopakach mojego życia”, filmie o seksie w wieku nastoletnim, Mitch wpadł do mnie i kochaliśmy się jak para zbliżająca się do wieku średniego. Było dokładnie tak, jak sobie wyobrażałam. Mitch, mimo całej swojej pozy naćpanego outsidera, był niesamowicie seksowny. Od razu oszalałam na jego punkcie, więc liczyłam, że i poza łóżkiem zdołamy stworzyć coś na wzór tego, co tam robiliśmy.

I choć Mitch mocno się opierał, wiedziałam, że jemu też zaczyna zależeć.

- Nie mogę uwierzyć, że u ciebie nocowałem - oznajmił następnego ranka. - Ale kiedy się obudziłem i zobaczyłem to słońce i wszystkie drzewa za twoim oknem, wiedziałem, że znalazłem się we właściwym miejscu.

Oczywiście, kiedy się obudził, nie było mnie już w łóżku. Szalałam w kuchni, przygotowując kawę i ciasto na naleśniki. Dodałam do niego szczyptę wanilii, co spotkało się z dezaprobatą Mitcha. Lubił naleśniki „bez żadnych aromatów”. Kto zwraca uwagę na wanilię? - pomyślałam. Przecież to tylko dla podkreślenia smaku. A jednak Mitch ją wyczuł. Wanilia była jego ziarnkiem grochu pod sto-sem piernatów.

## **Naleśniki bez żadnych dodatków**

(według przepisu Marka Bittmana z „The New York Timesa”]

Osobiście dodałabym łyżeczkę wanilii albo starty spory kawałek skórki pomarańczowej, ale to zakazane, jeśli je się śniadanie z Mitchem Smithem.

**1 szklanka mąki 1 łyżka cukru**

**1 łyżeczka proszku do pieczenia**

**1 jajko**

**1 szklanka mleka masło**

Wymieszać pierwszych pięć składników tylko tak, aby się połączyły. Nie chcesz przecież przesadzić z wyrabianiem ciasta, Mitch jest już wystarczająco kłopotliwy.

Rozgrzać specjalną patelnię z powłoką zapobiegającą przywieraniu na średnim ogniu, rozpuszczając łyżeczkę masła na każdą porcję naleśników. Kiedy masło zacznie skwierczeć, nałożyć porcję około  $\frac{1}{4}$  szklanki ciasta, tak aby powstające naleśniki miały po 10-12 centymetrów średnicy. Smażyć aż do powstania suchych bąbli (około minuty], odwrócić na drugą stronę i smażyć jeszcze mniej więcej pół minuty.

Porcja na 8 naleśników.

Silny fizyczny pociąg, który oboje odczuwaliśmy, czynił te pierwsze randki wyjątkowymi, jakby na przekór okazjonalnym skargom Mitcha. Mimo wszystko przy rozstaniu nigdy nie miałam pewności, czy jeszcze się do mnie odezwie. Byłam jednak zdeterminowana, by dzięki jego kapryśnej obecności w moim życiu osiągnąć konkretny cel, które to pragnienie rzeczywiście w końcu spełniłam, kiedy pewnego sobotniego ranka w kilka tygodni później spotkałam w siłowni Ethana. Przerwałam nawet trening, żebyśmy mogli zamienić parę słów, kiedy ćwiczył na stacjonarnym rowerku, z białym firmowym ręcznikiem siłowni wokół szyi i egzemplarzem „New Yorkera” rozłożonym na kierownicy, a ponieważ nie mogliśmy się nagadać (to się nie zmieniło nawet po naszym rozstaniu), postanowiliśmy skończyć najpierw sesję ćwiczeń, a potem wybrać się razem na lunch. Podczas rozciągania uknułam przebiegły plan, jak poinformować Ethana, że się z kimś spotykam.

Wiedziałam, że pojawi się w rozmowie temat muzyki (albo to, albo restauracje w porandkowej wersji Ethana i Giulii), postanowiłam więc wspomnieć mu o swojej fascynacji The Strokes i jakoś przemycić informację o tym, kto mnie do nich przekonał.

- Czego teraz słuchasz? - zapytałam, kiedy już zasiedliśmy naprzeciwko siebie w jednym z barów przy Smith Street, który nawet on zaaprobował.

Najwyraźniej wybór Ethana padł na Badly Drawn Boya, niezbyt rockowego piosenkarza i autora piosenek, o którym wcześniej nie słyszałam.

- Skąd się o nim dowiedziałeś? - zainteresowałam się, w nadziei, że zada mi to samo pytanie, kiedy powiem mu o The Strokes.

Tak zrobił.

- Od jednego faceta - odparłam z fałszywym ożywieniem, które nie potrzebowało dodatkowych wyjaśnień. Ethan nie przyjął tego zbyt dobrze. Oskarżył mnie o próbę upokorzenia go; odwdzięczyłam mu się stwierdzeniem, że to on postawił mnie w sytuacji, w której mam ochotę go upokorzyć.

- Moja rozpacz jest niezmierna - dodałam, istna Sarah Bernhardt, jak zawsze zresztą w jego towarzystwie.

Świadomość, jak bardzo zabolął Ethana fakt, że jestem z innym facetem, zwłaszcza obdarzonym tak dobrym gustem muzycznym, sprawiła mi aż nazbyt wielką satysfakcję. Najwyraźniej jeszcze nie do końca się z niego wyleczyłam, tym intensywniej więc zaczęłam się zamartwiać o mój układ z Mitchem, który jak zwykle odczekał maksymalny dopuszczalny przez prawnicze kodeksy zachowania okres przed skontaktowaniem się ze mną. Odezwał się ponownie w dniu wyborów, a kiedy zaczęłam go łajać za to, że tak długo ociągał się z telefonem, usłyszałam, że nie jest zainteresowany związkiem i chce, żebyśmy zostali „przyjaciółmi”. Zrozpaczona, w trakcie jazdy linią F ułożyłam sobie następującą kwestię: „Skoro jesteśmy przyjaciółmi, dlaczego nie mielibyśmy uprawiać seksu?”.

Wypróbowałam ją na Mitchu, kiedy zadzwoniłam do niego spod lokalu wyborczego ze swojej komórki. Tekst został zaczerpnięty żywcem z jego pierwszej powieści i być może właśnie dlatego zadziałał.

- Wpadnę do ciebie - usłyszałam.

Zagłosowałam w wyborach, wróciłam do domu i przygotowałam ciasto gruszkowe, żeby podać je do postkoitalnej kawy.

## **Ciasto gruszkowe dla przyjaciół - z dodatkowymi gratyfikacjami**

[według przepisu z czasopisma „Bon Appetit”]

### **2 duże jajka**

**1/3 szklanki oliwy z oliwek typu light**

**1/4 szklanki pełnego mleka skórka z 1 cytryny**

**1/3 szklanki plus 1 łyżka cukru**

**1 1/2 szklanki mąki do wypieków z proszkiem do pieczenia**

#### **4 gruszki odmiany Bonkret Williams, obrane, podzielone na ćwiartki, z usuniętymi gniazdami nasiennymi i pokrojone w poprzek na plastry grubości około pół centymetra cukier puder**

Rozgrzać piekarnik do 190 stopni.

Wysmarować tłuszczem i wysypać mąką formę do ciasta o średnicy dwudziestu centymetrów, spód wyłożyć pergaminem. Wymieszać razem w dużej misce jajka, oliwę, mleko i skórkę z cytryny. Dodać <sup>2</sup>h szklanki cukru i mąkę, a następnie ubijać aż do uzyskania gładkiej masy. Na końcu wrzucić gruszki. Przełożyć ciasto do blachy i posypać na wierzchu pozostałą łyżką cukru. Piec do momentu, kiedy wierzch się zrumieni, a wetknięty do ciasta patyczek będzie po wyciągnięciu suchy, około czterdziestu minut.

Schłodzić na blasze, następnie wyłożyć odwrócone ciasto na talerz i posypać po wierzchu cukrem pudrem. Z letnimi brzoskwiniami będzie równie pyszne.

Porcja na 8 kawałków.

Nawet się nie przywitaliśmy. Zaczęliśmy się całować, gdy tylko Mitch przekroczył próg mojego mieszkania. Jego okulary wylądowały na podłodze i nieco się wygięły; iPod, którego słuchawki miał w uszach przez kilka pierwszych sekund, też spadł i trochę się porysował. Całkiem jak w scenie z „Dziewięciu i pół tygodnia” w wersji dla nastolatków. Zrobiliśmy to na kanapie, z muzyką The Strokes w tle.

Już po zaparzyłam kawę, a Mitch zasypał okruchami ciasta siebie i moją kanapę, kiedy próbował zjeść raczej spory kawałek, leżąc obok mnie. Nie przeszkadzało mi to; byłam szczęśliwa, że mogę razem z nim oglądać relację z ogłoszenia wyników wyborów; ciasto też okazało się niesamowite (żeby zacytować Mitcha). Mike Bloomberg zdobył fotel burmistrza, a Mitch został na noc. Ale nie chodzimy ze sobą!

W trakcie oczekiwania na następny telefon od mojego przyjaciela zastanawiałam się, czy kwestia alkoholu może mieć jakiś związek z moimi skromnymi postępami w poznawaniu Mitcha. Nigdy nie byłam z facetem, który w ogóle nie pił. Tęskniłam za tymi odprężającymi, zbliżającymi momentami przy wspólnej butelce wina. Nam się one nie przytrafiały. Mitch był zaprzysięgłym abstynen-

tem, co z pewnością miało dla niego ogromne znaczenie, ale mnie w niczym nie pomagało. Jak można się zakochać bez choćby kropelki napojów dla dorosłych?

W następnym tygodniu Mitch zaprosił mnie na kręgle w towarzystwie „ludzi z branży wydawniczej”. Lubię kręgle tak samo jak wybielanie zębów, ale chciałam się spotkać z Mitchem, poszłam więc razem z nim, włożyłam te obrzydliwe buty i zagrałam, a raz czy dwa udało mi się nawet strącić wszystkie kręgle za jednym zamachem. Przyjaciele Mitcha byli pod większym wrażeniem, niż się tego po nich spodziewałam. A znajdowali się wśród nich: wydawca „Paris Review”, redaktor inicjujący, producent kina niezależnego. Pochłaniali piwo litrami, ale ja w akcie solidarności z moim trzeźwym „przyjacielem” pozostałam przy coca-coli.

- Co się między nami dzieje? - zapytałam Mitcha później tego wieczoru, kiedy zostaliśmy już sami i zjadaliśmy się frytkami w Corner Bistro. - Świetnie się razem bawimy podczas naszych spotkań, a potem nie odzywasz się do mnie przez sześć albo siedem dni z rzędu. Nie mogę tak dalej żyć.

- Boję się ciebie - wyznał Mitch.

- Ranisz moje uczucia - odparłam.

Najwyraźniej Mitch nie podejrzewał, że mam jakiegokolwiek uczucia. Próbovałam go przekonać, że tak rzeczywiście jest (spróbujcie sobie wyobrazić taką rozmowę, co zresztą będziecie musieli zrobić, jako że na zawsze wyparłam ją ze swojego umysłu) i że on sam ma na nie pewien wpływ. Zdaje się, że niewiele usłyszał. W końcu tego wieczoru do czegoś doszliśmy, choć kilka martini (dajcie mi ginu) mogło nas tam doprowadzić znacznie szybciej. Na Waverly Place umówiliśmy się na następną randkę w weekend. Zanim wskoczyłam do taksówki, Mitch wsunął do kieszeni mojej dżinsowej kurtki kawałek gumy balonowej Bazooka, gdzie tkwiła jeszcze dobrych pięć lat. Nosłam potem tę kurtkę i czułam, że guma wciąż tam jest; ten kawałek zawsze przypominał mi o pierwszym razie, kiedy poczułam się związana z Mitchem także poza łóżkiem.

Mitch tak naprawdę nie dbał o jedzenie, w odróżnieniu od Ethana, ale objawiał wyjątkowe upodobanie do wszystkiego, co dla niego ugotowałam. I wcale nie musiałam się szczególnie starać, nawet proste spaghetti z masłem (ugotować makaron *al dente*, okręcić w odrobinie niesolonego masła, dodać czubatą łyżkę parmezanu, posypać po wierzchu grubo zmielonym pieprzem), które przygotowałam dla niego w tamtą sobotę jako wieczorną przekąskę, sprawiło go w za-



chwyt. Smakowało mu tak bardzo, że wręcz wylizał talerz, kiedy siedzieliśmy razem na kanapie, oglądając podczas jedzenia telewizję. Próbował się z tym ukryć, wychyliwszy się za moje ramię, ale go przyłapałam, co pewnie od początku było jego zamiarem. Uważał, że to najzabawniejsza anegdota na świecie, potwierdzenie jego teorii, że jest tylko nie-wychowanym ignorantem, który nie umie się zachować w mojej władczej obecności.

Następnego ranka wybrał się razem ze mną do kościoła i nawet trzymał mnie za rękę podczas nabożeństwa. W następny weekend pojechałam do Miami na targi książki. Codziennie biegłam na plażę, rozmyślając o Mitchu i słuchając Strokes na moim iPodzie. Podczas gdy ja siedziałam w Miami, Mitch przesłał mi na mój domowy adres pocztówkę. Pisał coś o tym, że tęskni, a przynajmniej tak twierdził, bo nigdy tej kartki nie dostałam. Wedle jego własnych słów była to najbardziej romantyczna rzecz, jaką kiedykolwiek zrobił.

Od tamtej pory Mitch nocował u mnie niemal codziennie. Nigdy tego nie planowaliśmy. Po prostu w okolicach dziewiątej niezmiennie otrzymywałam telefon z nieznanego mi numeru -to Mitch dzwonił z komórki któregoś ze znajomych z AA (chodził na spotkania klubu prawie co wieczór, a własnego telefonu nie miał). Zwykle do tego czasu zdołałam się już uporać z drinkami czy kolacją, na które umówiłam się z kimś innym, i byłam gotowa powitać Mitcha butelką jego ulubionego piwa imbirowego, trzymanego w lodówce w sporych ilościach na takie właśnie spontaniczne (choć częste) okazje. Dobrze, że się zламаłam i założyłam kablówkę. Leżeliśmy na kanapie, oglądając telewizję do późna w nocy. Znosiłam te telewizyjne sesje, żeby doczekać się seksu, który uprawialiśmy zwykle o drugiej lub trzeciej nad ranem. Co pewien czas wstawałam z kanapy, żeby przygotować nam coś do jedzenia. Zaczęła mi się chyba udzielać oszczędność Mitcha, ponieważ pewnego wieczoru, aby zużyć ser sprzed tygodnia i wczorajszy chleb, wymyśliłam danie ochrzczone przeze mnie mianem *mozzarella en carrozza*, której to nazwy Mitch, prawdziwy biały Anglosas z wyłącznie wyspiarskimi korzeniami, nie potrafił nawet wymówić. Uznałam, że moje danie nie różni się zbyt od zapiekanego sera i nie przytłoczy nadmiernie jego dziewiczego podniebienia. Okazało się kolejnym wielkim sukcesem.

## **Zapiekany włoski ser dla młodych Anglosasów**

### **oliwa z oliwek**

**włoski chleb albo nawet francuska bagietka, mogą być jedno-  
dwudniowe, pokrojone w cienkie kromki mozzarella, pokrojona w cien-  
kie plastry (również nawet sprzed  
paru dni)**

**1-2 jajka (zależy, jak duża ma być porcja), lekko roztrzepane**

Rozgrzać oliwę na średnim ogniu na patelni z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Przygotować małe kanapki z chleba z serem i obtoczyć je w jajku. Kiedy oliwa jest już rozgrzana, włożyć do niej kanapki [można je „spiać” wykałaczkami na czas smażenia, jeśli zaczną się rozpadać] i smażyć aż do zrumienienia po obu stronach i stopienia się sera. Przycisnąć czajnikiem albo garnkiem z wodą, żeby się spłaszczyły [w przypadku użycia wykałaczek należy je usunąć, kiedy ser się roztopi i wszystko skleji, i dopiero wtedy obciążyć nasze kanapki].

Z jednego bochenka można przygotować od 8 do 18 kanapek.

Wiele można powiedzieć na temat mojego nowego stylu życia zupełnie odmiennego od dotychczasowego. Bez trudu przystosowałam się do roli nastolatki, zwłaszcza kiedy w sypialni na górze nie było rodziców, podczas gdy my obmacywaliśmy się na kanapie. W nastoletnim wieku nigdy nie umawiałam się na randki z rówieśnikami, więc teraz, na nieco późniejszym etapie życia, rozkoszowałam się możliwością zasmakowania pewnej namiastki tamtego. Cóż za nudziarstwo, że zamiast do szkoły musiałam wstawać rano do pracy, podczas gdy Mitch nadal wylegiwał się w łóżku. Przysypiając, obserwował, jak się ubieram.

- Wyglądasz jak nauczycielka na zastępstwo - orzekł pewnego ranka, przyjrawszy się mojemu strojowi. Poczulałam się urażona i nawet poruszyłam tę kwestię w e-mailu, który wysłałam mu później w ciągu dnia.

„Nie, nie”, odpisał Mitch, „chodziło mi o taką nauczycielkę, o której chłopcy śnią przez resztę życia”.

Często zostawiał mi odręcznie pisane liściki w rozmaitych punktach mieszkania, dziękując za kolację z poprzedniego wieczoru albo poranną kawę. „Wszystko, co ma związek z Tobą, jest przepyszne”, brzmiała jedna z tych karteczek.

Takie drobnostki sprawiały, że warto się było dla niego starać 5 napelniały mnie nadzieją, że jednak nam się uda, dzięki czemu już wspólnie kupimy mały

domek w Williamsburgu. Tak, zamieszkałabym w Williamsburgu, gdyby było trzeba.

Mitch spędzał dni u siebie na pisaniu, chociaż w okresie, kiedy się spotykaliśmy, w jego karierze panował lekki zastój. Jego druga powieść, skierowana do dorosłego czytelnika, odniosła mniejszy sukces niż ta debiutancka. Trzecia książka, która właśnie się ukazała w niezależnej oficynie z San Francisco, traktowała o dwóch nastolatkach usiłujących poderwać najfajniejszą dziewczynę w szkole. Próbowałam przekonać Mitcha, że powinien trzymać się powieści dla młodzieży, bo takie pisanie przychodziło mu w sposób naturalny, ale argumentował - całkiem przekonująco - że oznaczałoby to rezygnację z marzeń o zostaniu następnym Johnem Updikiem, a nie był jeszcze gotowy na taki krok. Pisał całymi dniami, i to pisał szybko; w swoim mieszkaniu miał już całe pudła powieści dla dorosłych, z których żadnej nie mógł sprzedać.

Jedna była historią trzydziestojednolatki, luźno wzorowanej na mnie. Główna bohaterka używała tych samych kosmetyków co ja i nawet miała identyczne buty. Za to stała wysoko w hierarchii redakcji czasopisma i odnosiła większe sukcesy zawodowe ode mnie. Była twardą sztuką, bezwzględną szefową, wrzeszczała na wszystkich dookoła i zawsze umiała postawić na swoim. Tak wyobrażał mnie sobie Mitch, chociaż nigdy taka nie byłam i nigdy nie będę. Ten konkretny maszynopis pomogłam mu wcisnąć paru wydawcom do przeczytania, czując się osobiście zainteresowana wydaniem powieści, nawet jeśli to nie byłam tak naprawdę ja. Ani trochę.

Mitch uwielbiał mnie odwiedzać w mojej prawdziwej redakcji, nie tylko ze względu na darmowe materiały biurowe i książki, którymi go obdarowywałam, ale też dlatego, że fascynowała go moja praca, choć nie miałam samochodu ani kierowcy, który woziłby mnie tam i z powrotem każdego dnia, tak jak wymyślona przez niego bohaterka. Był pod wielkim wrażeniem, że moje zajęcie pozwala mi rozmawiać każdego dnia z Haroldem Bloomem i co więcej być dla niego „misiaczką” (a tak Harold Bloom nazywał wszystkie osoby, które lubił). Harold Bloom okazał się nie tylko najinteligentniejszym, ale też jednym z najbardziej uprzejmych autorów, z jakimi zdarzyło mi się pracować. Poznałam go jeszcze w czasach Ethana, który zaskoczył go, nie zdecydowawszy się stanąć ze mną na ślubnym kobiercu.

- Bardzo przystojny mężczyzna i całkiem bystry - orzekł Harold swoim głębokim, pełnym zadumy głosem z lekko brytyjskim akcentem. - Obawiam się jednak, że straszny maminsynek.

Sprawa nie była aż tak prosta, jak podejrzewał, ale pochlebiała mi jego troska.

Mitch wspierał mnie w czasie podejmowania dwóch ważnych decyzji zawodowych. Po rozmowie kwalifikacyjnej na stanowisko w „Harper's Magazine”, które ostatecznie objęłam, przyszedł do mojego mieszkania i spędził ze mną cały dzień, rozważając plusy i minusy takiej decyzji. Podczas gdy ja wydzwaniałam do rozmaitych doradców, wliczając w to profesora Blooma, Mitch zapisywał mi pytania, które powinnam zadać. Później, kiedy zastanawiałam się nad przejściem z „Harper's” do innego czasopisma, zadzwoniłam do Mitcha, który wybrał się akurat z wizytą do rodziców w Portland, ale obgadał ze mną ten problem. Nie było lepszego rozmówcy, z którym mogłabym rozważyć ewentualną decyzję. Chociaż tak samo jak ja nie wiedział, co powinnam zrobić, nie krył równie wielkiego jak ja podekscytowania z powodu tych dwóch wyjątkowych propozycji, pomiędzy którymi musiałam wybierać. Mitch był cały dla mnie, kiedy go potrzebowałam w podobnych sytuacjach.

Ostatecznie pogodził się z tym, co wyglądało na jego powołanie i nawet upatrzył już sobie agentkę do zmiany emploi. Wysłał jej swój nowy tekst w nadziei, że będzie chciała go reprezentować. Kiedy kobieta zadzwoniła do niego z pewnymi wątpliwościami na temat powieści, Mitch uparł się na spotkanie. Usadził agentkę i jej personel, a następnie wytłumaczył im wszystkim, co tak naprawdę otrzymują. Z miejsca podpisali z nim umowę. Czy wspomniałam już, że kiedy zechciał, potrafił być bardzo przekonujący? Była jeszcze inna sytuacja, w której Mitch wychodził ze swojej roli nieszczęśliwego nastolatka, jaką zwykle odgrywał, i zachowywał się jak czterdziestodwulatek, stosownie do swojego metrykalnego wieku. Zdarzało się to w niedzielne poranki, kiedy zasiadał sobie z dodatkiem „Mutual Funds Report” do „New York Timesa”, żeby sprawdzić, jak stoją jego inwestycje. Chociaż w okresie gdy się spotykaliśmy, nie miał żadnych podpisanych kontraktów, z całą pewnością nie był spłukany. Nadal trzymał w banku sporą sumkę z zaliczki, honorarium autorskiego i wynagrodzenia za ekranizację swojej pierwszej książki. I zamiast wydawać pieniądze, inwestował je w fundusze wzajemne. Jak wielu facetów może zaznajomić dziewczynę z nurtem electroclash oraz funduszami indeksowymi? Siedem lat później moja płyta Ladytron

zbiera kurz, a mój rachunek w Vanguard stale traci na wartości. Tego ostatniego będę się jednak trzymać, pomimo obecnej chwiejności finansów. CD może wyrzucę, nigdy nie lubiłam tego albumu.

Mitch dbał o niskie koszty ogólne, płacił niewielki czynsz, a jego koszule z oksfordu pochodziły ze sklepów Armii Zbawienia (choć nie oszczędzał na „butach do tenisa”, jak je nazywał; ważne było, żeby mieć właściwe adidas czy buty Puma). Zawsze zatrzymywał się, żeby obejrzeć stare ubrania i buty, które sąsiedzi wystawiali przed dom dla potrzebujących (tradycja mieszkańców bloków w Brooklynie) albo te najprawdopodobniej podwędzone z samochodów, które narkomani sprzedawali na stacji metra przy Second Avenue. Podejrzewałam, że robi tak wyłącznie po to, żeby wymusić na mnie pochwałę, więc oczywiście od razu zaczynałam go zachęcać.

- O tak, te buty wyglądają naprawdę super, nie zastanawiaj się, tylko je przymierz - mawiałam w takich sytuacjach.

Kiedy mu nie gotowałam, zajadał się w domu hot dogami. Pewnej nocy, jednej z niewielu, które spędziłam w jego mieszkaniu, przygotowałam dla nas *frittata* z jajek i mrożonej fasolki kupionych w sklepiku na rogu. Mitch odmówił modlitwę dziękczynną, wyrażając niebiosom wdzięczność za mnie i swoją nową agentkę.

### **Oszczędnościowa *frittata***

**1 szklanka mrożonego groszku [lub świeżego, jeśli jesteście szczęściarzami i takowym dysponujecie - Mitch nigdy nie miał tyle szczęścia)**

**sól**

**1 łyżka masła**

**1 łyżka oliwy z oliwek**

**1 mała czerwona cebula, posiekana 6 jajek**

**świeżo zmielony pieprz**

**1/4 szklanki świeżo startego parmezanu**

Napełnić rondel średniej wielkości wodą do połowy, postawić na dużym ogniu i doprowadzić do wrzenia. Następnie wrzucić groszek, dodać odrobinę soli i gotować przez pięć minut. Odcedzić i zostawić do ostygnięcia.

Stopić masło z oliwą na patelni albo w żaroodpornym naczyniu na średnim ogniu, dodać cebulę i dusić ją, aż prawie całkowicie zmięknie.

Rozgrzać grill w piekarniku. Lekko roztrzepać jajka, dodać sól, pieprz, parmezan i ostudzony groszek, wymieszać. Podkreścić odrobinę płomień pod garnkiem z cebulą i dodać jajka; pozwolić, aby się lekko ścięły, następnie zamieszać raz czy dwa drewnianą łyżką. Kiedy już spodnia warstwa nabierze stałej konsystencji, ustawić rondel pod grillem i zapiekać aż do zrumienienia wierzchu, jakieś trzy, cztery minuty. Obserwować cały czas - przy opiekaniu zaledwie kilka sekund dzieli danie pięknie zrumienione od koszmarnie spalonego.

Wyjąć *frittate* z piekarnika i zostawić w spokoju na minutę lub dwie. Podać na patelni albo przełożyć na talerze. Porcja dla 4 osób.

Zaprosiłam Mitcha, aby spędził Święto Dziękczynienia razem ze mną i moją rodziną w Connecticut. Kontrpropozycję stanowiła kolacja w towarzystwie starych facetów z grupy AA. Tak przynajmniej twierdził. Był prawdziwym mistrzem w umniejszaniu swoich przyjaciół, krewnych i siebie samego, jak również większości sytuacji, w których się znalazł. Uważałam, że to taka poza, ale może naprawdę tak właśnie sądził. W tym przypadku zastanawiał się nad odpowiedzią przez trzy dni. W końcu zadzwonił i drżącym z przejęcia głosem oznajmił:

- Chcę pojechać do twojego domu na Święto Dziękczynienia.

Pora zająć się jeszcze jednym problemem: co powinien zawieźć mojej mamie w prezencie. Chciałam, żeby go polubiła, więc był to także mój dylemat.

- Mama przepada za czekoladkami - podsunęłam.

- Ale ja nie mam pojęcia, jakie kupić.

Umówiłam się z nim w La Maison du Chocolat, mieszczącym się w budynku naprzeciwko mojej redakcji. Wszystko w La Maison du Chocolat kosztuje fortunę. Prawdę mówiąc, sama myśl o Mitchu Smisie wchodzącym do tego sklepu przyprawia mnie o chichot, nawet teraz, kiedy to piszę, ale zrobienie odpowiedniego wrażenia na mojej matce było ważniejsze niż kilka chwil zakłopotania Mitcha w wykwinnym francuskim sklepie z czekoladą. Po co najmniej dwudziestu minutach przeglądania zawartości półek znaleźliśmy wreszcie coś odpowiedniego, co wyglądało ładnie, a nie nadwerężyło zbyt mocno bronione przez Mitcha konto bankowe; duży kawał gorzkiej czekolady „piekarskiej” bez cukru. Wręczenie tego prezentu mojej matce stanowiło kolejną traumatyczną sytuację, z którą Mitch nie potrafił się uporać, więc musiałam zrobić to za niego,

podczas gdy on stał po prostu obok. Wyjaśniłam mamie, że to doskonała gorzka czekolada do wypieków, ale jeśli ma ochotę, może po prostu odłamywać kawałek po kawałku i ją zjeść, dokładnie tak jak poinstruowała nas sprzedawczyni w sklepie. Mama była uszczęśliwiona. Podobnie jak Mitch.

Przy kolacji ktoś z rodziny zapytał, jak się poznaliśmy.

- Zakochałem się w niej na zabój podczas spotkania autorskiego dwa lata temu, ale w ogóle nie zwróciła na mnie uwagi. Dopiero kiedy nie miała nikogo innego na podorędziu, zadzwoniła do mnie - odpowiedział Mitch.

Nie podobało mu się, że jest następcą Ethana. Wiedział, że chciałam wyjść za mąż za mojego poprzedniego chłopaka, bo kiedy starał się delikatnie wybadać mnie o powody naszego rozstania, powiedziałam mu prawdę. Próbowałam mu też tłumaczyć, że nie wyszło mi z Ethanem, bo to on, Mitch, był moim „przeznaczeniem”.

- Nie jestem twoim przeznaczeniem! - zaprotestował. - Po prostu jestem ostatnim facetem na ławce rezerwowych, którego wpuszczają na boisko tylko dlatego, że nie został już żaden inny zawodnik. „Hej, ty, kurdupel z ciebie i kiepsko grasz, ale będziesz musiał wystarczyć”, wrzeszczy trener. „Chodź no tu!”.

Szczerze mówiąc, w tamtym okresie przypomiinałam sobie o Ethanie jedynie w momentach, kiedy Mitch zaczynał zachowywać się idiotycznie. W takich chwilach myślałam: Dzięki, Ethan, dzięki, że mnie tak wrobiłeś. Na początku nawet mi się podobało, że mam Mitcha i mogę utrzyć Ethanowi nosa - obawiam się, że pragnienie wendety to dziedzictwo mojej sycylijskiej połowy - ale teraz odkrywałam, że Mitch potrafi mnie uszczęśliwić w sprawach, w których Ethan nigdy tego zrobić nie zdołał. Ci dwaj równie dobrze mogli pochodzić z różnych planet, a ja, mieszkając na terytorium każdego z nich, musiałam się zaadaptować do bardzo odmiennego stylu życia. Mitch uświadomił mi istnienie milionów rzeczy, których Ethan nie był w stanie ofiarować. Na przykład seks. Nie chodzi o to, że nie mieliśmy z Ethanem udanego życia erotycznego, bo mieliśmy. Powiedzmy jednak, że Ethan był nazbyt pruderyjny w sferach, w których Mitch nie miał żadnych zahamowań. Cieszę się, że mogłam doświadczyć takiej namiętności, jaką potrafił zaferować kobiecie Mitch. Oczywiście, kiedy byłam z Ethanem, nie miałam pojęcia, co tracę. Ale tak to wygląda: nie wiemy, co los chowa dla nas w zanadrzu, więc nie ma sensu zamartwiać się rozstaniem, choć nie przekona to

pewnie kogoś, kto właśnie oplakuje podobną stratę, tak jak ja rozpaczałam po rozstaniu z Ethanem.

Mitch to jedyny facet, z jakim się spotykałam, który był zazdrosny albo przynajmniej do takich uczuć się przyznawał. Wydało mi się to zresztą bardzo ożywcze. Sama zawsze wzdragałam się na myśl o każdej z byłych moich chłopaków i często rozmyślałam o eks-dziewczynach Mitcha. Ethanowi mogłam relacjonować najdrobniejsze romantyczne szczegóły mojego związku z Kitem i nawet nie mrugnął okiem. Nie chciał poznać tej historii i nie miał ochoty poznawać Kita. Pewnego popołudnia, tuż przed rozmową z ewentualnym redaktorem w moim wydawnictwie, Mitch zajrzał do mnie do pokoju i na ekranie komputera zauważył otwarty e-mail od Ethana. Nic wtedy nie powiedział, ale po rozmowie nie zadzwonił do mnie, więc już wiedziałam, że coś jest nie tak. Następnego ranka przysłał mi e-mail, w którym opisywał to, co zobaczył. „Siedziałem naprzeciwko redaktora i jedyne, o czym mogłem myśleć, to niekończące się pytania: Dlaczego on ciągle do niej pisuje? Co się dzieje? Czy ona mnie wykorzystuje, żeby nakłonić go do małżeństwa? Nigdy nie wspominała, że nadal ze sobą rozmawiają czy w ogóle się kontaktują. Opowiem jej o wszystkich moich spotkaniach z byłymi dziewczynami”.

Nawet coś równie mało znaczącego jak natka pietruszki potrafiło wyprowadzić go z równowagi. Pewnego wieczora siekałam akurat jej pęczek, a moja trzydziestocentymetrowa deska podskakiwała tam i z powrotem na piętnastocentymetrowym blacie. Hałas zdenerwował Mitcha, który uznał, że w ten sposób daję wyraz złości na niego. Rzeczywiście, nieraz miałam powody, żeby się na niego wściekać, ale akurat nie w tamtym momencie, po prostu lubię, kiedy moja natka wygląda porządnie.

Poza takimi sporadycznymi sprzeczkami z pietruszką w tle w tym świątecznym okresie wszystko układało się pomiędzy nami całkiem nieźle. Mitch zaprosił mnie na rodzinną Gwiazdkę do ich letniego domu w Meksyku. Choć z rodziną Binderów spędziłam sporo czasu, a i tak nic z tego nie wynikło, uznałam to zaproszenie za deklarację poważnych zamiarów ze strony Mitcha. Od razu je przyjąłam i nie pozwoliłam sobie na zamartwianie się ceną biletu, który, ponieważ kupowałam go praktycznie w ostatniej chwili, kosztował mnie więcej niż jakikolwiek przelot przedtem.

Mitch pojechał do domu w Portland kilka tygodni przed świętami i stamtąd poleciał do Meksyku. Ja zostałam w Nowym Jorku, żeby w Wigilię zajadać się z



moją rodziną homarami i wieloma innymi morskimi stworzeniami, po czym w bożonarodzeniowy poranek wskoczyłam o piątej rano do samolotu i już o drugiej po południu leżałam sobie na meksykańskiej plaży z Mitchem, popijając fantę i słuchając Josepha Arthura na moim iPodzie. Dom państwa Smithów, otynkowany na biało budynek z jasnobrązowym dachem, tonął wśród kwiatów; z tyłu był mostek przerzucony nad kanałem, a ścieżka prowadziła aż nad ocean. Razem z Mitchem zajmowaliśmy oddzielny apartament na parterze z osobną łazienką, po której nocami buszowały jaszczurki. Dom znajdował się na osiedlu podobnych letnich domów należących do sąsiadów państwa Smith z Portland. Rodzice Mitcha już tam byli, podobnie jak jego siostra i szwagier z dwójką małych synków.

Matka Mitcha przygotowała na świąteczny obiad indyka z Costco w Puerto Vallarta. Mięso było trochę za suche, ale widok na Ocean Spokojny, jaki miałam podczas posiłku, wystarczył, żeby je odpowiednio zmiękczyć. Przywiozłam gospodarzom w prezencie trochę świątecznych ciasteczek mojej matki i dużą bombonierkę z czekoladkami od Jacques'a Torresa, którą pani Smith położyła na półce w kuchni i więcej nie tknęła. Mitch powiedział, że wystraszyli się tych czekoladek, tak jak Daisy Buchanan koszul Jaya Gatsby'ego, bo nigdy nie widzieli równie pięknej bombonierki. Ale to była tylko część pozy Mitcha. Mimo wszystko nie otworzyli jednak moich czekoladek, a nie miałam lepszego wytłumaczenia.

Smithowie byli bardzo wyczuleni, jeśli chodzi o zakaz picia miejscowej wody. Używaliśmy tylko mineralnej do wszystkiego, nawet do mycia zębów.

- Upewnijcie się, że macie dokładnie zamknięte usta, kiedy bierzecie prysznic - poinstruowała nas jeszcze pani Smith, zaciskając po tych słowach wargi dla zademonstrowania, o czym mowa.

Warzywa także były zakazane. To by było na tyle, jeśli chodzi o wszystkie te wspaniałości z ulicznych straganów, o którym słyszałam tak wiele; kiedy poruszyłam ten temat w rozmowie, wszyscy popatrzyli na mnie jak na szaleńca. Matka i siostra Mitcha uwielbiały wyprawy na miejscowy rynek, gdzie podziwiałały oferowane tam płody rolne, nigdy jednak nie przyszło im do głowy, żeby coś kupić. Nie wpadły na to, że warzywa zblanszowane we wrzątku można by zjeść bez obaw. Zainspirowana moim odważnym pomysłem pani Smith kupiła trochę fasolki szparagowej i ziemniaków i po ugotowaniu przyprawiłam je oliwą z oliwek, czosnkiem i odrobiną octu; zjedliśmy wszystko razem ze stekami, których spory zapas zgromadził w ogromnej zamrażarce ojciec Mitcha. Doktor Smith

przygotował nam też koktajle z wódki zmieszanej z sokiem pomarańczowym - nazywał to grogiem - podczas gdy ja zajmowałam się gotowaniem.

### **Salatka z fasolką szparagową i ziemniakami dla *gringo***

**około 450 g -  $\frac{1}{2}$  kg fasolki szparagowej**

**około 450 g -  $\frac{1}{2}$  kg młodych czerwonych ziemniaków**

**1 posiekany ząbek czosnku**

**2 łyżki oliwy extra virgin**

**1 łyżeczka octu z czerwonego wina**

**$\frac{1}{2}$  łyżeczki soli świeżo zmielony pieprz**

Nastawić wodę w dwóch dużych garnkach. W tym czasie odciąć końcówki strąków fasolki i pokroić ziemniaki w połówki, a kiedy woda zacznie wrzeć, wrzucić jedno i drugie do oddzielnych garnków. Fasolkę gotować około sześciu minut, ziemniaki dwanaście do piętnastu. Przed odcedzeniem sprawdzić, czy ugotowały się odpowiednio do naszych upodobań. Fasolka powinna być miękka, ale nadal stawiać lekki opór pod zębami. Po ugotowaniu wyjąć fasolkę łyżką cedzakową albo odcedzić ją na durszlaku, a następnie przelać odrobiną zimnej wody, żeby ją zahartować - albo nawet lepiej, wrzucić ją do dużej miski z wodą i lodem, a potem ponownie osaczyć. Dzięki temu strąki zachowają też jasny kolor. Można odczekać, aż warzywa ostygną, albo przyprawić je od razu, dodając do fasolki i ziemniaków czosnek, oliwę, ocet, sól i pieprz.

Porcja dla 6 -8 osób.

Podczas naszego pobytu w Meksyku siostra Mitcha, Penelope, i jej mąż, Michael, przeżywali akurat jakieś kłopoty małżeńskie. Oboje z Mitchem nie potrzebowaliśmy pytać, na czym polega problem - gdy tylko zauważyliśmy u Michaela koszulkę z napisem „Spółkuję dla świętego spokoju”, wiedzieliśmy już wszystko, co trzeba, a na dodatek mieliśmy powód do śmiechu na kolejnych parę lat. Ktoś równie szczerzy nie miał prawa przetrwać w małżeństwie z dziewczyną z klanu Smithów. Cała rodzina wykazała się zresztą wielką determinacją w swoich wysiłkach pogodzenia tej dwójki, a wszystkim zależało na tym tak bardzo, że byli nawet gotowi zaryzykować własne zdrowie i pozwolić nam na wypad do restau-

racji w celu uczczenia urodzin Michaela. Pani Smith uznała, że jak długo będziemy się trzymać z dala od sałaty i lodu w kostkach, wszystko powinno być w porządku. Myliła się. W środku nocy mnie i Mitcha zmogła pewna nieprzyjemna przypadłość. Mitch padł jej ofiarą pierwszy: kiedy zbudziłam się w środku nocy, okazało się, że nie ma go obok mnie. Nie było go w łóżku, nie było go w naszej łazience.

- Korzystanie z łazienki tu na parterze byłoby zbytnią przesadą, jeśli chodzi o dzielenie doli i niedoli - wyjaśnił mi po powrocie. - Uznałem, że poznanie moich rodziców i psa to dla ciebie wystarczająco dużo wrażeń jak na jedną podróż.

Nie trzeba było długo czekać, żebym i ja się rozchorowała. Ból okazał się tak wielki, że zemdlałam w łazience. Mitch musiał wyważyć drzwi, by mnie ratować. I co tu mówić o dzieleniu niedoli! Ale choć można odnieść odmienne wrażenie, wcale nie było to krępujące. Choroba nas połączyła, a troska i heroizm Mitcha po prostu mnie wzruszyły. (Nie wspominając już o rzucającym się w oczy kontraście pomiędzy nim a Ethanem: gdyby kiedykolwiek zdarzyło mi się zemdleć na podłodze w łazience w obecności mojego poprzedniego chłopaka, ten zostawiłby mnie na pewną śmierć, podczas gdy sam wylegiwałby się w łóżku z kompresami na oczach). Moja choroba uczłowieczyła mnie w oczach Mitcha. W końcu nie byłam taka idealna, wyznał mi w którymś momencie.

Wracaliśmy do Nowego Jorku różnymi lotami w sylwestra. Żegnając się ze mną na meksykańskim lotnisku, Mitch rzucił:

- Zadzwoń do ciebie, jak dotrę na miejsce.

Tak więc powitałam 2002 rok, życząc zdrowia i szczęścia taksówkarzowi, który wiozł mnie z Newark do domu. Przez cały wieczór sprawdzałam wiadomości na mojej automatycznej sekretarce. Mitch nie dzwonił.

Cóż za głupota z mojej strony myśleć, że ta podróż będzie oznaczać koniec jego nieprzewidywalnego zachowania. Uznawszy, że gdyby samolot AeroMexico rozbił się gdzieś w jednej czy drugiej Karolinie, pewnie bym o tym usłyszała, odczekałam w Nowy Rok aż do drugiej, zanim zadzwoniłam do Mitcha, żeby mu przypomnieć, że miał zatelefonować. Nie przyjął tej reprimendy zbyt dobrze i przez kilka następnych dni nie rozmawialiśmy ze sobą, choć przysyłał mi w tym czasie e-maile od swojej matki, w których pełno było zachwytów, jak bardzo przypadłam do gustu jego rodzinie. Ja też ich polubiłam. Bez trudu potrafiłam sobie wyobrazić, że należę do rodziny Smithów i cały lot z Meksyku spędziłam

nawet na oddawaniu się takim właśnie szczęśliwym marzeniom. Ale to było przedtem, zanim Mitch nie zadzwonił.

On sam uważał, że to strasznie przyziemne z mojej strony tak się na niego wściekać, bo nie zatelefonował, tylko dlatego, że powiedział: „Zadzwoń do ciebie, jak dotrę na miejsce”. Wybraliśmy się do jego ulubionej chińskiej restauracji, Sweet-n-Tart, żeby o tym porozmawiać. Uwielbiałam ten lokal za jego zupy z makaronem i naleśniki z szalotką, no i za rachunki, które nigdy nie przekraczały kwoty czternastu dolarów. Chodziłam tam nawet bez Mitcha. W menu mieli też mnóstwo pachnących herbatek, posiadających ponoć właściwości lecznicze. Każdy smak był zestawiony z przypadłością, na którą miał pomagać. Niestety, nie znalazłam żadnej na zmniejszenie niepewności w związku z facetem, który bardzo ci się podoba, ale robi wszystko, co w jego mocy, żeby doprowadzić cię do szału.

Zimę przetrwaliliśmy raczej bezproblemowo. Robiliśmy wypadki do kina i nawet czasem to Mitch płacił za bilety.

- Lubię coś ci fundować - mówił wtedy głosem pełnym zdumienia.

Pewnej zimnej, deszczowej niedzieli wybraliśmy się na filmowy poranek za pół ceny, aby obejrzeć „Genialny klan”. Przemyciłam do kina termos z kawą zaparzoną dokładnie tak, jak lubił Mitch. Film był olśniewający, dzięki Luke'owi Wilsonowi, niesamowitej ścieżce dźwiękowej i futru z norek, które Fendi zaprojektował specjalnie dla bohaterki granej przez Gwyneth Paltrow. Po prostu pean na cześć ekscentryzmu, nawet ja mogłam to pokochać. Kiedy wróciliśmy do mnie, trochę poprzytulaliśmy się na kanapie, a Mitch wycałował moją twarz sto razy, dokładnie licząc każdy pocałunek.

Do tego momentu zdążyłam już zostać zagorzałą przeciwniczką jadania walentynkowych kolacji w restauracjach i bardzo dobrze. Nie potrafiłam sobie wyobrazić siedzenia naprzeciwko Mitcha przy świecach i rozkoszowania się posiłkiem we dwoje. Spędziwszy jednak wystarczająco dużo walentynek w samotności albo w towarzystwie mojej owdowiałej matki, zawsze upieram się przy świętowaniu tego dnia, choćby w najskromniejszej formie, kiedy tylko mam jakiegoś faceta na podorędziu. Tylko co podać Mitchowi? Szampan był wykluczony. Kawior czy ostrygi też pewnie niewiele by go obeszczyły. Nie, proste danie mięsne plus ziemniaki to najlepszy sposób na niego. Kiedy oświadczyłam, że zamierzam zrobić duszone mięso, zakwestionował mój rozsądek. Ale nie pozwoliłam, żeby takie komentarze mnie powstrzymały. Nie potrafiłam rozgryźć, co sądzi o nas

Mitch, ale dobrze poznałam wymagania jego podniebienia i duszone mięso z sosem to właśnie to, czego jego kubki smakowe potrzebują. Miałam rację. Mitch powiedział, że to najlepsze danie, jakie kiedykolwiek jadł. Wiele rzeczy zrobił tego wieczoru właściwie. Zjawił się w moim mieszkaniu ubrany w marynarkę i krawat (oczywiście z lumpeksu), w ręku ścisnął bukiet (goździków, ale zawsze).

- Pierwszy raz kupiłem dziewczynie kwiaty - wyznał.

Torcik czekoladowy, który zrobiłam na deser, powinien mieć delikatnie różany kolor, ale najmniejsza kropelka barwnika do żywności natychmiast nadała mu barwę wściekłego różu. Wyglądał okropnie ckliwie, ale Mitchowi to nie przeszkadzało; okładka jego pierwszej książki była wściekle różowa. Nie skomentował też faktu, że torcik miał za dużo masy i był trochę koślawy. Zjadł swój kawałek do ostatniego okruszka. Od razu zrobiło mi się cieplej na moim kucharskim sercu.

### **Duszone mięso „Mama Mitcha jest Jankeską”**

**1 karkówka lub rumszyk (około 1-1,5 kg) sól i pieprz**

**2 łyżki oliwy z oliwek**

**2 marchewki lodygi naciowego selera**

**1 średnia cebula**

**1 ząbek czosnku**

**1 szklanka wytrawnego czerwonego wina 1 szklanka wołowego bulionu**

**1 łyżka sosu pomidorowego 1 listek laurowy**

**kilka gałązek świeżego lub 1 łyżeczka suszonego tymianku 200-230 g**

**makaronu jajecznego typu rurki 1 łyżka masła**

**1 łyżka posiekanej natki pietruszki**

Natrzeć mięso solą i pieprzem. Rozgrzać oliwę w brytfannie na średnio dużym ogniu. Zrumienić mięso po obu stronach, około pięciu minut na każdą, aż do powstania chrupkiej skórki.

Podczas gdy mięso się podsmaża, posiekać drobno marchewki, seler, cebulę i czosnek. Można też pociąć warzywa na matę kawałki, wrzucić do robota kuchennego i lekko zmiksować.

Kiedy mięso jest już zrumienione, wyjąć je z brytfanny i wrzucić do niej posiekane warzywa, w razie potrzeby dolewając jeszcze trochę oliwy. Dusić z

odrobiną soli, dopóki nie zmiękną i nie nabiorą lekko brązowego koloru, od pięciu do dziesięciu minut. Następnie dodać wino i bulion, zdrapując zbrązowiałe resztki, które zebrały się wokół krawędzi naczynia. Wrzucić z powrotem mięso i wszystko razem zagotować. Dodać sos pomidorowy, listek laurowy i tymianek, zmniejszyć ogień pod garnkiem i przykryć. Dusić przez trzy godziny, obracając pieczeń mniej więcej co pół godziny, aby zmiękła równomiernie.

Po tym czasie wyjąć pieczeń na deskę do krojenia i nakryć folią aluminiową. Przebrać sos do małego rondla i gotować, aż zmniejszy objętość [można dodać masło, wedle uznania]. Ugotować makaron rurki zgodnie z przepisem na opakowaniu. Odcedzić, dodać masło, podawać razem z mięsem pokrojonym w plastry, polanym sosem i posypanym posiekaną natką pietruszki.

Porcja dla dwóch osób plus dosyc na kanapki następnego dnia.

TLR

## **Wściekle różowy torcik na walentynki**

(przepis z puszki kakao firmy Hershey]

### **Na ciasto:**

**2 szklanki cukru**

**1  $\frac{3}{4}$  szklanki mąki**

**$\frac{3}{4}$  szklanki kakao w proszku (im lepszej jakości, tym lepsze będzie ciasto; ja używam Valhrony, ale Hersheya też jest dobre)**

**1  $\frac{1}{2}$  łyżeczki sody oczyszczonej**

**1  $\frac{1}{2}$  łyżeczki proszku do pieczenia**

**1 łyżeczka soli**

**2 jajka, wyjęte z lodówki około 30 minut wcześniej**

**1 kostka masła, stopionego i lekko schłodzonego**

**1 szklanka pełnego mleka**

**2 łyżeczki wanilii**

**1 szklanka gorącej wody**

Rozgrzać piekarnik do 170 stopni. Porządnie natłuścić masłem i wysypać mąką dwie okrągłe formy do ciasta o średnicy 20 centymetrów, a następnie wyłożyć je pergaminem.

Wymieszać w dużej misce sypkie składniki. Dodać jajka, masło, mleko i wanilię, miksować wszystko razem na średnich obrotach przez dwie - trzy minuty, aż składniki się połączą, a grudki kakao znikną. Dodać, cały czas mieszając, wrzątek. Przełożyć ciasto do blaszek i piec w temperaturze 170 stopni, dopóki patyczek wetknięty w środek nie będzie suchy, trzydziści do trzydziestu pięciu minut. Przystudzić około dziesięciu minut w formach, następnie wyjąć i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Przełożyć masą, dopiero kiedy placki będą już zupełnie zimne.

### **Na masę:**

**1 kostka bardzo miękkiego masła**

**około 400-450 g cukru pudru (trochę mniej niż 1 opakowanie)**

**3-4 łyżki mleka 1 łyżeczka wanilii**

**odrobinę za dużo czerwonego barwnika do żywności**

Połączyć wszystkie składniki za pomocą robota kuchennego nastawionego na wolne obroty, aż masa nabierze konsystencji kremu. Jeśli trzeba, dolać mleka. Cały sekret masy w tym, żeby nie była zbyt gęsta ani nazbyt syropowata.

Za każdym razem, kiedy robię ten torcik, przytrafia mi się jakaś mała katastrofa kulinarna, ale samo ciasto jest przepyszne.

Porcja na jeden tort z dwóch placków o średnicy 20 centymetrów lub na 24 babeczki.

Nasze pierwsze poważne rozstanie nastąpiło po wizycie u ekscentrycznej przyjaciółki Mitcha, Francine z Portland, z racji swojego wieku i tuszy nie bardzo pasującej do tej roli. Francine przyjechała do Nowego Jorku, żeby opiekować się matką, która dochodziła do siebie po operacji. Pojechaliliśmy do niej metrem aż do New Rochelle.

- Mamo, Mitch przyjechał! - krzyknęła Francine do swojej matki, odpoczywającej w pokoju na górze, kiedy się zjawiliśmy. - Przywitaj się z mamą - przykazała Mitchowi.

- Dzień dobry, pani Simon - krzyknął posłusznie Mitch. Cały dzień spędziliśmy na wędrowce po lumpeksach i tanich

sklepach Westchester, rozpoczynając od cukierni Entenmann's, gdzie kupiliśmy trzy pudełka pączków z polewą czekoladową po dolarze za jedno. Francine wyszukała dla mnie fantastyczną sukienkę z niebieskiego jedwabiu w jednym ze sklepów Armii Zbawienia w Portchester. Potem wróciliśmy do domu jej matki na pączki z kawą.

- Pożegnaj się z mamą - poleciła Mitchowi Francine, zanim odwiozła nas na stację.

- Do widzenia, pani Simon - zawołał Mitch, kiedy wychodziliśmy już przez siatkowe drzwi.

W drodze powrotnej był wyjątkowo milczący, ale uznałam, że Francine po prostu go zagadała. Ze stacji Grand Central przeszliśmy pieszo do przystanku metra przy Czterdziestej Drugiej, tego samego, na którym rozstaliśmy się z Mitchem po naszej pierwszej randce. Znowu znaleźliśmy się przy żeliwnej kracie, gdzie całowaliśmy się po raz pierwszy osiem miesięcy temu. Odtworzyliśmy tę scenę, a potem całowaliśmy się jeszcze trochę na peronie. Kiedy dotarliśmy do mojego mieszkania, Mitch ze łzami w oczach padł na kanapę.



- Nie lubisz moich przyjaciół.

- Byłam miła dla Francine! - obruszyłam się. - Nie podziękowałam jej wystarczająco za tę sukienkę, którą dla mnie znalazła?

Mówiłam prawdę - sukienka była fantastyczna i idealnie na mnie pasowała; nosiłam ją potem, dopóki całkiem się nie rozpadła.

Mitch wyszedł następnego ranka; zostawił pudełko z pączkami, które było jedyną słodyczą w całym tym paskudnym tygodniu. Co rano zjadałam kolejnego pączka. Kiedy byliśmy mali, mama zawsze je kupowała do domu, ale nigdy nie przetrwały dłużej niż dobę, więc nie miałam pojęcia, że pączki z Entenman-n's dojrzewają. Z każdym upływającym dniem stawały się coraz pyszniejsze.

Po paru dniach otrzymałam zwyczajowy telefon od Mitcha po spotkaniu AA, ale tym razem nie padło pytanie, czy może wpaść; chciał się tylko gdzieś spotkać ze mną na kawę.

Wiedziałam, że to koniec.

Przed wyjściem z domu dokładnie obejrzałam swoją twarz w lustrze, zastanawiając się, jak należałoby wyglądać w takiej sytuacji. Czy makijaż powinien być dopracowany, skoro za chwilę czeka mnie zerwanie? W drodze do Halcyon, kawiarni oraz sklepu z płytami i starymi meblami w jednym (najbardziej przypominające Williamsburg miejsce w mojej okolicy), czułam się, jakbym szła na ścieście.

Mitch czekał już na mnie nad kawą. Zamówiłam też filiżankę dla siebie i w końcu usiedliśmy. Porozmawialiśmy chwilę o błałych sprawach, a potem Mitch przystąpił wreszcie do tego, co było nieuniknione.

- Uważam, że powinniśmy się rozstać - powiedział, choć przy tych słowach z oczu popłynęły mu łzy. Od razu zaczął też wspominać szczęśliwe momenty naszej znajomości. - Przypomniałem sobie, jak poszliśmy razem do kina, a ty miałaś termos kawy w torbie

- dodał, łkając.

- Ale dlaczego ze mną zrywasz, skoro już płaczesz z żalu?

- zapytałam. - Najwyraźniej żywisz do mnie głębsze uczucie. Chyba powinieneś się pogodzić z tym, że mnie potrzebujesz.

- Wiem, że mam swoje potrzeby wobec ciebie [*sic*] - wyszło-chał. - I nawet próbowałem to zaakceptować, ale po prostu nie potrafię.

Na zmianę starałam się go pocieszać i przekonać, że może jednak zdoła się przemóc. Wspomniałam nawet o swoich marzeniach o małym domku w Wil-

liamsburgu. - Mógłbyś zapłacić zaliczkę ze swoich oszczędności, a ja spłacałabym hipotekę z mojej pensji.

Czy jest na tym świecie jeszcze jedna kobieta, która poruszyłby nierealne plany mieszkaniowe w momencie, kiedy facet z nią zrywa?

Nie było już pączków, nie było Mitcha. Tych pierwszych kilka nocy przeleżałam w łóżku, wyjąc z rozpacz w poduszkę. W ciągu dnia co rusz zastanawiałam się, co on teraz porabia. Wiedziałam, że w niedzielę po południu będzie w barze w Red Hook, gdzie miał spotkanie autorskie. Nie wolno mi było tam pójść. Nie mieliśmy już teraz wspólnych miejsc.

Za to przyjęcie dla naszego przyjaciela Henry'ego było tak samo jego, jak moje. Widok Mitcha zabolął mnie jednak tak bardzo, że skończyło się na szybkiej ucieczce do domu, gdzie na swojej własnej kanapie szukałam pociechy w paczce American Spirit Light (choć nie paliłam już od jakichś dwóch lat) w towarzystwie Ginii, która poszła ze mną na to przyjęcie. Moja rozpacz była przedwczesna. Następnego dnia Mitch napisał do mnie, a kilka dni później spotkaliśmy się znowu. Mieliśmy zostać przyjaciółmi. Wyszliśmy razem i zjedliśmy tacę owoców i sera, a bycie przyjaciółmi okazało się świetną zabawą; dogadywaliśmy się całkiem nieźle.

- Czy nie łatwiej po prostu się ze mną przyjaźnić? - zapytał Mitch, kiedy żegnałam się z nim na stacji metra.

Tak było. Moja rozpacz z powodu naszego rozstania ustąpiła miejsca spokojnemu zadowoleniu z tej nowej roli. A potem pewnego wieczora po jednym z takich spotkań Mitch wpadł do mnie na telewizję i zanim się zorientowałam, już próbował mnie pocałować.

- Co ty wyprawiasz? - zapytałam.

- Nie mam pojęcia - odparł.

Nie mogliśmy być tylko przyjaciółmi. Za to przyjaźń z dodatkowymi gratyfikacjami ciągnęła się jeszcze przez rok. Zabrałam Mitcha na kolację, podczas której przemawiał jego mistrz, John Updike, a on ponownie zaprosił mnie do Meksyku. Ale za każdym razem, kiedy w moim sercu zaczynała się tlić iskierka nadziei, że może jeszcze wszystko się między nami ułożyć, Mitch sprowadzał mnie na ziemię. A potem któregoś dnia dostałam e-mail następującej treści:

**Cześć, G,**

**Wiem, że się spotykamy, uprawiamy seks i w ogóle, ale nie mam teraz ochoty na żadne związki. M.**

Odpisałam:

**Nigdy więcej się do ciebie nie odezwę.**

Właściwie dotrzymałam tej obietnicy. W porządku, może przespaliśmy się z raz rok czy dwa później. A i teraz kontaktujemy się ze sobą od czasu do czasu. W okresie, kiedy ze sobą nie rozmawialiśmy, Mitch, który nie miał ochoty na żadne związki i w ogóle, zdążył się ożenić. Wydał też sporo książek i zawarł umowę na kolejną ekranizację swojej powieści. Nie dorósł, ale może to doskonale posunięcie, jeśli chodzi o jego karierę.

TLR

## Marcus Caldwell zjadł i uciekł

- Mam zamiar ożenić się z tą kobietą - to wszystko, co chciałam usłyszeć.

Zauważyłam, jak rozciąga się i puszy przed naszym meczem softballu, ale naprawdę trudno było nie dostrzec Marcusa, z jego białymi włosami sterczącymi do góry, okularami w oprawkach Wayfarer od Ray Ban i zielonymi tenisówkami z Kermitem. Był mężczyzną w średnim wieku, cechował go artystyczny styl, który sprawiał, że mogłabym wziąć pod uwagę tego faceta, chociaż szczerze mówiąc, nie myślałam o nim w ten sposób, dopóki nie dotarły do mnie wieści o jego matrymonialnych zakusach wobec mojej skromnej osoby.

Pierwszy raz w historii redakcja „Harper's Magazine” wygrała mecz softballu z naszym rywalem na polu literackim, „The New Yorkerem”, więc cała nasza bardzo nieprofesjonalna drużyna (w prywatnych koszulkach i czapczkach w przeciwieństwie do naszych przeciwników, wystrojonych w ciuchy z własnym logo, zapewnione im przez pracodawcę) była w świetnych nastrojach. Będąc szefową działu public relations, skorzystałam z okazji, żeby podnieść morale załogi i udowodnić przeciwnikom, jacy to jesteśmy fajni, i zaproponowałam zwycięzcom oraz przegranym drinki na mój koszt w Tap a Keg, barze niedaleko Central Parku. Marcus brylował przy barze, bawiąc rozmową Elizabeth, jedną z naszych redaktorek. Siedziałam naprzeciwko nich, zajadając się popcornem i rozmawiając z naszymi pracownikami tymczasowymi, zatrudnionymi na okres urlopów. Marcus nie przestawał na mnie zerkać, posyłał mi uśmiechy, machał ręką i bezgłośnie mówił „dziękuję”, za każdym razem unosząc przy tym swój kufel piwa w toaście za mnie. Kiedy wstałam, żeby wmieszać się w tłum, Elizabeth zdradziła mi, że bardzo o mnie wypytywał. „Co to za babka? Mam zamiar ożenić się z tą kobietą”, powtarzał ponoć przez cały czas.

Wyszłam na zewnątrz, gdzie zebrali się już palacze, w tym również Marcus. Wysepiłam od niego papierosa i przy okazji się przedstawiłam. Marcus był rysownikiem komiksów, poprosiłam więc, żeby opowiedział mi któryś z nich. Zrelacjonował mi historyjkę, w której istotną rolę odgrywała para w łóżku i kask rowerowy. Nie zrozumiałam dowcipu.

- Często się tak dzieje - przyznał Marcus z ujmującą skromnością.

Zbierałam się już do wyjścia, więc nie rozmawialiśmy długo; Marcus wręczył mi tylko swoją wizytówkę, opatrzoną jego nazwiskiem i wszelkimi niezbędnymi informacjami, ja dałam mu swoją. Wróciłam jeszcze do środka, żeby pożegnać się ze znajomymi, a kiedy wychodziłam, Marcus, który siedział na ławce przed barem z kilkoma innymi facetami, zawołał:

- Dobranoc, Giulio!

Jego głos miał w sobie coś z głosu Charlesa Nelsona Reilly'ego, był pełen charakteru, z lekko gejowskim zabarwieniem.

Tego lata planowałam zrobić sobie wolne od randek. Wczesną wiosną, kilka tygodni po ostatecznym rozstaniu z Mitchem (no dobrze, nie całkiem ostatecznym - ale nie będę przecież liczyć tych paru przypadkowych spotkań w łóżku co parę lat i nikt inny też nie powinien), spotkałam w metrze przystojnego Hindusa brytyjskiego pochodzenia. Facet zapytał mnie, która godzina, a potem już nie przestawał mówić. Powiedział, że jest dziennikarzem. Dałam mu swoją wizytówkę. Nie byłam przeciwna pomysłowi związku zapoczątkowanego w metrze - co więcej, uważałam, że transport publiczny to doskonałe miejsce na spotykание nowych ludzi. Moja przyjaciółka, Monica Mahoney, wyszła za doktora z tytułem MBA, poznanego w autobusie linii M103, i to niejedyna taka historia, o jakiej słyszałam; jednak ten facet prezentował dokładnie taki typ, jakiego można się spodziewać w metrze. Chociaż był przystojny i dobrze ubrany, dowiedziałam się z czasem, że jego kariera dziennikarska ograniczała się do jednego radiowego kawałka dla BBC gdzieś na początku lat dziewięćdziesiątych. Kam nigdzie nie pracował. Uznałam (i taką miałam nadzieję), że żyje z rodzinnej fortuny, ostatecznie odkryłam jednak, że mieszkanie w Upper East Side, gdzie podrzuciłam go taksówką po naszej drugiej randce, nie należy do niego. Po kilku tygodniach wspólnych wypadów przyznał się w końcu, że mieszka z kobietą. Kiedy zadzwoniłam, żeby mu powiedzieć, że nie interesują mnie następne spotkania, oddał jej słuchawkę. Zanim zdążyłam zaprotestować, jego przyjaciółka tłumaczyła mi już, że pomiędzy mną a Kamem dzieje się coś dobrego, więc nie chce stawać nam na drodze.

Kiedy opowiedziałam o tym idiotycznym incydencie Jen, zaniepokoiło ją to na tyle, że uparła się, żebym przeprowadziła się na kilka dni do niej i do Jeffa, na wypadek gdyby facet okazał się niebezpieczny. (Zostałam w domu i włos mi z głowy nie spadł). Za to Ginia uznała, że zupełnie mi już odbiło. Czekał mnie

okres głębokich przemyśleń. Aż do tego momentu uważałam się za całkiem niezłą znawczynię ludzkich charakterów, teraz jednak nie byłam już tego taka pewna. Ból po rozstaniu z Ethanem i to, co łączyło mnie z Mitchem, cokolwiek to było, zabiły tę odrobinę intuicji, jaką w sobie miałam. Stawałam się kimś, kim wcześniej nie byłam i nigdy nie chciałam być; kobietą, która będzie się spotykać z kimkolwiek, byle tylko w ogóle chodzić na randki.

Kiedy dotarłam do pracy następnego ranka po spotkaniu z Marcusem Caldellem, czekał już na mnie e-mail od niego.

**Giulio,**

**Wczorajszego wieczora wyszłaś o wiele za wcześnie.**

**Chciałbym Cię gdzieś zaprosić i postawić Ci 82 drinki.**

**Jesteś wolna dziś albo jutro wieczorem? Marcus**

I w ten sposób mój etap zadumy nad sobą dobiegł końca. Chciałam pójść na randkę z Marcusem. Chciałam pójść z nim na randkę jeszcze tego wieczoru. Zahałam się jednak, choć wcale nie dlatego, że przyjęcie zaproszenia tego samego dnia mogło sprawić, że wyjdę w jego oczach na kobietę łatwą do zdobycia. Po prostu nie byłam ubrana odpowiednio na randkę. Zmęczona hulankami poprzedniego wieczoru, rano zwlokłam się z łóżka i nie zastanawiając się wiele, narzuciłam na siebie najzwyklejszą spódnicę i T-shirt. Tymczasem w mojej szafie w Brooklynie została zupełnie nowa sukienka, nad którą nawet się przez chwilę zastanawiałam, zanim uznałam wreszcie, że równie nijaki strój lepiej pasuje do mojego aktualnego stanu ducha. Rany, jak ja żałowałam, że jednak nie zdecydowałam się na to obcisłe cudeńko z niebieskiego jedwabnego dżerseju w bambusowy wzór!

Po kilku telefonicznych konsultacjach z tym samym co zawsze kręgiem doradców uznałam, że szybki wypad do Brooklynu i z powrotem to nic takiego. Wyjdę z pracy wcześniej i przy okazji pozałatwiam też inne sprawy. Marcus dał mi znać, że przyjedzie z Harlemu swoją vespą. Nie ujawniłam przed nim wszystkich tych skomplikowanych manewrów, które miałam zamiar wykonać, żeby dotrzeć do Blue Ribbon, restauracji w SoHo popularnej wśród szefów kuchni i koneserów dobrego jedzenia. Marcus z całą pewnością zaliczał się do tej ostatniej grupy.

Kiedy dotarłam na miejsce, czekał przy wejściu z do połowy opróżnionym kieliszkiem białego wina. Poczulałam się trochę rozczarowana tym, jak staro wyglądał bez swojego sportowego stroju, ubrany w konserwatywną niebieską koszulę i porządnie znoszone spodnie khaki. Ale gdy tylko przywykłam do widoku jego siwych włosów i zmarszczek, w czym niemałą zasługę miał zapewne kieliszek wina, które zamówiłam, mogłam się wreszcie rozluźnić w jego towarzystwie. Wystarczyło pięć minut. Zabraliśmy swoje kieliszki do stolika w pobliżu baru i zamówiliśmy tuzin ostryg, *spécialité de la maison*. Wysłuchałam historii niedawnego rozpadu małżeństwa Marcusa. Miał dwoje dzieci, oboje po dwudziestce, które mieszkały w Nowym Jorku. Kiedy były małe, całą rodziną spędzili kilka lat w willi niedaleko Lukki, gdzie Marcus zajmował się malowaniem, a jego żona ogrodem; stąd u niego ta vespa i upodobanie do wszystkiego co włoskie. Córka mieszkała teraz ze swoim chłopakiem w Queens, syn był aktorem i jednocześnie perkusistą w zespole, który tego wieczoru miał występować w jakimś lokalu niedaleko Blue Ribbon. Czy chciałabym pójść posłuchać? No pewnie! Uregulowaliśmy rachunek, po czym Marcus poprowadził mnie do swojego miętowego skutera; miał nawet pasujący kolorystycznie zielony kask i drugi, czarny, dla mnie, ukryty pod siedzeniem. Wskoczyłam na siodelko i ostrożnie otoczyłam Marcusa ramionami w pasie, nieco zażenowana taką przyspieszoną intymnością, którą wymuszał nasz środek transportu. Bawełniana koszula Marcusa była miękka w dotyku, jego brzuch przyjemnie twardy i wiele by można opowiadać na temat jazdy przez Greenwich Village na tylnym siodelku vespy w jeden z pierwszych letnich wieczorów. Byłam urzeczona, co bez wątpienia stanowiło intencję kryjącą się za tym zakupem. Zielona vespa odejmowała Marcusowi dziesięć lat.

Przedstawił mi swojego syna, który był całkiem przystojny, nawet z grzebieniem punka, który miał na głowie w związku ze swoją rolą w studenckim filmie. W Kenny's Castaways wypiliśmy parę butelek brooklyn lager, słuchając przy tym zespołu. Grali jakiś rodzaj country rocka, najmniej lubianego przeze mnie gatunku. Siedziałam, oczyma duszy już widząc siebie w roli macochy tego młodzieńca, który był mi przecież bliższy wiekiem niż jego ojciec. Dziwne, ale owa fantazja wcale nie była nieprzyjemna; w ciągu tych dwóch godzin odbyłam daleką drogę. Muszę przyznać, że miałam nieprawdopodobną wręcz umiejętność przemieniania każdego obrazu w taki, który sama chciałam widzieć: ja razem z mężem. Moja wyobraźnia była równie elastyczna jak ciało trzynastoletniej chińskiej gimnastyczki.

Koncert skończył się około północy. Zatrzymaliśmy się jeszcze z Marcusem na hamburgera i czerwone wino we Florent, restauracji podszywającej się awangardowo pod stary kiepski bar w zbyt już modnym Meatpacking District na Manhattanie. Lokal (który zamknął swoje podwoje w 2007 roku, łamiąc serce niejednego nowojorczyka) był otwarty całą noc, kierując swoją ofertę do bywalców klubów i transwestytów. Chociaż nie zaliczaliśmy się do żadnej z tych grup, było to jedyne miejsce, jakie przyszło mi do głowy, w którym mogliśmy dostać o tej porze coś do jedzenia. Po tym nocnym posiłku przemknęliśmy vespą przez Brooklyn Bridge, aby wylądować w końcu pod moim domem, gdzie Marcus zwlekał jeszcze trochę, pokazując mi zdjęcia swoich obrazów przechowywane w schowku razem z kaskiem. Miał tam również przewodnik po lokalach, żeby w czasie wędrówek po mieście móc bez problemu wybrać restaurację. Obrazy były w porządku, ale do tego momentu zdecydowałam się już polubić faceta, więc przekonałam samą siebie, że są bardziej niż w porządku i że Marcus to praktycznie nieodkryty jeszcze Max Beckmann. Całowaliśmy się przez chwilę na schodach, a ja znowu musiałam przejść ten sam proces przystosowywania się, co na początku. Kiedy odsunęłam się od niego po pocałunku i zobaczyłam znowu wszystkie te zmarszczki, poczułam się lekko zszokowana - zupełnie jakbym całowała własnego ojca. W wieku trzydziestu siedmiu lat daleko było mi do naiwnej gąski, Marcus jednak wydawał się tak rozentuzjasmowany z mojego powodu, że nie mogłam nic poradzić na lekki zawrót głowy.

„Brakowało mi Ciebie wczoraj wieczorem, kiedy wracałem FDR Drive” - e-mail o takiej treści dostałam następnego ranka.

Na miejsce naszego następnego spotkania w dwa dni później Marcus roztropnie zaproponował restaurację w Brooklynie, którą się zachwyciłam podczas pierwszej randki. Najpierw jednak poszliśmy na drinka do wybranego przez niego baru w Lower East Side, o którym nigdy wcześniej nie słyszałam. Jak na kość dwadzieścia lat ode mnie starszego Marcus miał sporo tych ulubionych knajp w centrum. Po kilku kieliszkach wina ruszyliśmy do Brooklynu jego **vespa**. Kiedy zatrzymaliśmy się na światłach przed zjazdem na most, ludzie gapili się na nas z podziwem z samochodów. Musieliśmy wyglądać razem interesująco, on ze swoimi szalonymi białymi włosami, sterczącymi we wszystkie strony, i ja w lekkim sweterku z różowego kaszmiru i błyszczącej, ciętej ze skosu spódnicy. Nie musiałabym gotować dla Marcusa, już i tak oddawałam mu sporą przysługę, doprawiając jego wizerunek odlotowego starszego pana szczyptą młodości. Podo-



bał mi się też wpływ, jaki ten związek wywierał na mój image. Dodawał mu posmaczku cyganerii, którego mi do tej pory brakowało.

W Locanda Vini &c Olii w Fort Greene zajęliśmy stolik na tarasie. Rozmowa zeszła na nasze dawne związki, częsty temat we wczesnych etapach randkowania. Marcus właśnie rozstał się z kimś, kogo, jak się okazało, znałam. Tego rodzaju zbiegi okoliczności wcale nie należą do rzadkich w Nowym Jorku, który przypomina małe miasteczko bardziej, niż mogłoby się wydawać, przynajmniej w tych kręgach, w których się obracam. Wszyscy jesteśmy ze sobą jakoś powiązani i zaryzykowałabym nawet tezę, że stopień oddalenia w sferze seksualnej pomiędzy mną a każdym, kogo znam, oscyluje w granicach jednej osoby. Parę lat wcześniej Renee Lachaise straciła dziewictwo z moim przyjacielem, Conradem Petersonem. Wiedziałam na temat tego przykrego incydentu znacznie więcej, niż sobie życzyłam, zarówno wtedy, jak i teraz. Zaczęłam rachować w myślach jej wiek i niezależnie od liczby wykonanych obliczeń wynik nie wychodził pocieszający. Dziewczyna musiała być co najmniej dziesięć lat młodsza ode mnie. Marcus miał z nią długi romans, zanim zdecydował się porzucić żonę i swój wiejski dom, żeby zaszyć się z Renee na pięćdziesięciu metrach kwadratowych w Upper West Side. Teraz, kiedy wiedziałam już, że spotykał się z kimś młodszym ode mnie, wrażenie, że jestem ekstralaską obwożoną na skuterze przez ekscentrycznego artystę, zniknęło. To odkrycie przygasiło nieco moje dobre samopoczucie, którego nabrałam dzięki pędowi vespy.

Ale nie na tyle, żebym nie zaprosiła Marcusa do swojego mieszkania na *prosecco*. Nie powiedziałam „seks”, tylko *prosecco*

- A co, gdybym zaniósł cię teraz do łóżka i zaczął się z tobą kochać? - zapytał, kiedy popijaliśmy *prosecco* na kanapie, trochę się przy tym obściskując. Odrzuciłam jednak tę jego propozycję w stylu Rhetta Butlera. Może i anulowałam już swoje moratorium na randki, ale tym razem nie zamierzałam się spieszyć.

Tak bardzo nie zamierzałam, że w ciągu następnej godziny zaprosiłam go do Connecticut na zbliżający się weekend Czwartego Lipca, gdzie miałyby poznać moją matkę i ciotkę Marię i gdzie koniec końców wylądowalibyśmy pewnie w jednym łóżku. Liczba mężczyzn, którzy zgodziliby się na podobną eskapadę po pięciu dniach znajomości, jest nieskończenie mała. Ale Marcus zaliczał się do tej skromnej mniejszości. W moich oczach objawiał zdrowy brak zachowań neurotycznych, tak rzadki w Nowym Jorku, gdzie wszyscy zbyt wiele się nad wszystkim zastanawiają. Typowy facet z gatunku trzydziestoparolatków przynajmniej

wzbraniałby się przed przyjęciem podobnego zaproszenia, obawiając się, że mogłoby to stanowić z jego strony oznakę zaangażowania. Kolejny punkt na korzyść (znacznie) starszego faceta!

-Przyjeżdżam do Connecticut, i to z mężczyzną, który jest wiekiem bliższy tobie niż mnie - oznajmiłam następnego ranka matce przez telefon. Wiedziałam, że nie będzie jej to przeszkadzało; każdy powód, by ściągnąć mnie na weekend do domu, był dobry. Mogłabym przywieźć ze sobą świeżo zwolnionego warunkowo Charlesa Mansona, a jej jedynym zmartwieniem byłoby, czy gość nadal nie je mięsa.

-Świetnie - powiedziała, nie zastanawiając się nawet chwili. -Zawsze uważałam, że powinnaś się umawiać z kimś starszym.

Spotkałam się z Marcusem po pracy w jego mieszkaniu w Harlemie; zabraliśmy z garażu samochód i wyruszyliśmy do Connecticut. Marcus mieszkał w zaniedbanym budynku w ponurej części miasta, ale spodobał mi się urok slumsów. Gdzieś pod tym brudem zalegającym podłogi w korytarzu kryły się marmury, a mieszkanie Marcusa było całkiem przestronne, nie wspominając już o widoku na rzekę Hudson i północny New Jersey. Już sobie wyobrażałam, jak wydamy tu wielkie przyjęcia. Marcus powiedział mi, że dopiero co urządził bankiet z ostrygami i piwem. Nie wiedziałam, jak się usuwa skorupy z ostryg, więc od razu zaczęłam się zastanawiać, czy byłby to poważny problem.

Ściany mieszkania pokrywały obrazy Marcusa, kolejne płótna tłoczyły się w stosach na korytarzu.

-Możemy zabrać niektóre z nich do ciebie i porozwieszać na ścianach - zaproponował w pewnym momencie.

Spodobał mi się ten pomysł. Za to nie przypadło mi do gustu jego zdjęcie 20 na 25 centymetrów z Renee Lachaise zdobiące ścianę pracowni, a już naprawdę zniechęciłam oprawiony w ramkę e-mail od niej, wiszący niedaleko łóżka. „Kocham Cię” - napisała. Stanowczo postanowiłam jednak ignorować te manifestacje uczuć i skoncentrowałam się na swoim problemie z wyjmowaniem ostryg ze skorup. Oczywiście nie wyjawiałam swoich wątpliwości w kwestii Renee Marcusowi; to oznaczałoby potwierdzenie przed samą sobą ich istnienia. Ostatecznie mnóstwo ludzi potrafi naprawdę szybko ruszyć do przodu po rozstaniu, szybciej nawet, niż trwa usuwanie ze ścian ulotnych pamiątek po dawnych związkach. Liczyłam, że Marcus okaże się jednym z takich właśnie facetów.

Złapaliśmy parę CD na drogę, ja też zabrałam kilka płyt od siebie.

- To takie ożywcze! - wykrzykiwał Marcus swoim dobitnym tonem za każdym razem, kiedy puszczałam któryś z moich ulubionych kawałków.

Wzięłam też ze sobą album z „superhitami lat siedemdziesiątych”, uznawszy, że spodobają się Marcusowi, ale najwyraźniej za młodu przegapił takie zespoły jak Supertramp czy Electric Light Orchestra, które ja wprost uwielbiałam. Może był zajęty wychowywaniem dzieci. A może mieliśmy po prostu różne gusta.

Kiedy zajechaliśmy przed dom jego poobijanym autem, mama i ciotka Marie wyszły na ganek, żeby nas powitać.

- Witam panie! - zawołał Marcus, pozdrawiając je z serdecznością i rozmachem, które w moim przypadku działały cuda.

Będzie pasował do mojej rodziny, pomyślałam, z dumą pokazując mu dom, a potem stół ustawiony na tarasie z tyłu. Mama, która ostatnio zaniedbała kuchnię, teraz przygotowała wyśmienity obiad w oczekiwaniu, jak zapewne sobie wyobrażała i na co miała nadzieję, dystyngowanego starszego dżentelmena. Marcus oczarował obie matrony, a ja czułam się w jego towarzystwie doskonale i aż nie mogłam uwierzyć, że znamy się zaledwie kilka dni.

## **Kolacja, którą zaimponujesz starszemu dżentelmenowi**

### **Marynowana łata wołowa z grilla**

**około 1-1,3 kg łaty wołowej**

**1/4 szklanki oliwy z oliwek**

**1/4 szklanki octu z czerwonego wina**

**1 posiekany ząbek czosnku**

**1 łyżeczka suszonego oregano**

**1/2 łyżeczki soli świeżo zmielony pieprz**

Umieścić mięso oraz pozostałe składniki w misce lub woreczku z zamknięciem typu Ziploc, marynować przez pół godziny pozostawione na kuchennym blacie i jeszcze przez noc w lodówce.

Rozgrzać ruszt do opiekania lub grill. Piec cztery do pięciu minut po każdej stronie, aby mięso było średnio wysmażone\*<sup>7</sup>. Pokroić w cienkie plastry.

Porcja dla 4-6 osób.

## **Smażone czerwone ziemniaki**

**około 1/2 kg młodych czerwonych ziemniaków**

**1 łyżka oliwy z oliwek**

**1 łyżka masła sól**

Umieścić ziemniaki w dużym garnku i zalać wodą tak, aby je zakryła. Gotować około piętnastu minut, aż zrobią się miękkie. Odcedzić, trochę przestudzić, a następnie pokroić w ćwiartki.

Na dużej ciężkiej patelni rozpuścić masło z oliwą na średnim lub dużym ogniu. Kiedy masło zacznie bulgotać, dodać ziemniaki i podsmażać do momentu, aż zrumienią się po obu stronach, około siedmiu minut na każdą.

Osuszyć na papierowych ręcznikach, posypać solą. Porcja dla 4 osób.

\* Naszą łąkę zapewne trzeba będzie piec dłużej. Należy pamiętać, że polska wołowina różni się zasadniczo od amerykańskiej.

Skoro Marcus poznał już moją matkę i ciotkę Marię, czy był sens ukrywać przed nim cokolwiek? Miałam swoje powody, żeby zachować ostrożność - fakt, że dopiero się poznaliśmy, i wszystkie te pamiątki po Renee Lachaise w jego mieszkaniu - ale nie zwracałam na nie uwagi. Marcus był w moim domu, miałam zupełnie nową, seksowną różową koszulę w panterkę (elegantszą, niż można by sądzić z opisu) od tego samego projektanta, który stworzył tamtą niebieską sukienkę z bambusowym wzorem, całkiem fajnie uwypuklającą moje krągłości.

- Masz ciało, o jakim zawsze marzyłem, ale którego nigdy nie było mi dane oglądać - powiedział Marcus. Jego też okazało się niegorsze, lepsze niż ciała wielu znanych mi trzydziestolatków. -Jako nastolatek w każde wakacje pracowałem w kamieniołomach i tak mi już zostało - wyjaśnił, kiedy zapytałam, jak to

---

<sup>7</sup> \* Naszą łąkę zapewne trzeba będzie piec dłużej. Należy pamiętać, że polska wołowina różni się zasadniczo od amerykańskiej.

możliwe. Wiedząc to, co wiem teraz, nie sądzę, żeby mówił prawdę, ale wtedy aż tryskałam entuzjazmem i uznaniem.

Wstaliśmy o świcie i wybraliśmy się na plażę; pójście tam o tak wczesnej porze było dla mnie prawdziwym objawieniem. Bo kto by pomyślał, że słońce wschodzi dokładnie nad Long Island Sound, a ludzie wychodzą, aby je powitać, wraz z podskakującymi, ujadającymi psami? Przypomniała mi się poprzednia sobota, kiedy siedziałam w domu sama, z ponurą miną oglądając finały kobiet French Open i zajadając grillowanego łososia z masłem, cytryną i estragonem, którego kiedyś przygotowywałam dla Ethana. Na dodatek w supermarkecie wpadłam na jednego z przyjaciół Mitcha, co nie złagodziło bólu z powodu niedawnego rozstania. Nigdy bym nie pomyślała, że tydzień później pojedę na romantyczny weekend z tym szalonym facetem, pokazującym mi teraz w miejscu odwiedzanym przeze mnie tysiące razy przyjemności, o których istnieniu nie miałam pojęcia. Nigdy wcześniej nie czułam, że zapach słonej wody przenika cały dom, zanim Marcus mi tego nie uświadomił. Pływaliśmy podczas przypływu w zatoczkach, do których dotąd nie zaglądałam. Natknęliśmy się też na dwa drewniane fotele ogrodowe, ustawione przed jedną z tych nowobogackich rezydencji, które zdawały się wypierać kolejne przytulne chatki wzdłuż wybrzeża („rezydencja Gatsby'ego", nazwał je Marcus), i przywłaszczylimy je sobie. Siedzieliśmy w nich potem, popijając koktajle - corony z limonką - przed obiadem. Marcus uwieczniał każdą chwilę swoim aparatem cyfrowym. Moja mama zaś zajmowała się gotowaniem.

- To najlepszy weekend w moim życiu! - wykrzykiwał co rusz Marcus. Kiedy we wtorek wróciłam do pracy, zadzwonił do mnie, żeby mi to jeszcze raz powtórzyć: - Dziękuję za najwspanialszy weekend w moim życiu!

Z perspektywy czasu uważam, że była to wręcz obelga dla jego dzieci. Czy weekend spędzony w towarzystwie moim, mojej mamy i ciotki Marie naprawdę mógł być aż tak wspaniały jak pierwszy weekend w domu z nowo narodzonym dzieckiem? Oczywiście to na pewno bardzo stresujący okres, ale musi być w nim też jakaś magia, która jest znacznie cudowniejsza niż odkrycie uroków mojego ciała czy wafli ciotki Marie.

Fala wczesnych letnich upałów odwlokła w czasie moje gotowanie dla Marcusa. Nawet ja miałam swoje ograniczenia, zwłaszcza że, co jest zapewne szczególnie wymowne, klimatyzacja była w sypialni, ale już nie w salonie, gdzie znajdował się aneks kuchenny. Choć nie znaczy to wcale, że się uspokoiłam. Chodzi-

łam do Dean & DeLuca niedaleko mojej redakcji, drogich delikatesów dla smako-  
kozy, gdzie kupowałam wędzone mięsa, sery i bagietkę na kolację dla nas  
dwojga, a do tego najlepszy grecki jogurt do zjedzenia razem z miodem na śnia-  
danie. Powoli rozprawialiśmy się też ze skrzynką białego bordo, które kupiłam  
wcześniej tego roku. W ogóle nie przejmowałam się, ile to wszystko kosztuje.  
Żadna cena nie była przeszkodą dla uczuć, które chciałam okazać Marcusowi, a  
skoro nie mogłam tego zrobić za pośrednictwem swoich kulinarnych talentów,  
no cóż, miałam po prostu zamiar zaszaleć z zakupami. Marcus okazywał podob-  
nie szeroki gest wobec mnie, kiedy zostawałam u niego. W pobliżu Columbia  
University, gdzie parkował swoją vespe, znajdował się wielki, po prostu świetny  
targ, na którym zdobywał równie wspaniałe łupy: ogromne truskawki, jogurt z  
Vermontu, sok z organicznych pomarańczy i dobrą kawę. Stamtąd podjeżdżali-  
śmy metrem dwa przystanki do jego mieszkania. Nie zostawiał skutera w pobliżu  
domu, bo okolica była zbyt podejrzana. Okazało się to dosyć męczące i zmniej-  
szało nieco urok posiadania zmotoryzowanego faceta, ale nie robiłam z tego pro-  
blemu.

Tak jak nie czekałam długo, żeby poprosić go o usunięcie „Kocham Cię”  
Renee Lachaise ze ściany (ich wspólne zdjęcie, które wisiało w pracowni, opu-  
ściło dotychczasowe miejsce pobytu bez mojego udziału), a potem, zainspirowa-  
na tym przesłaniem, uczyniłam podobne wyznanie nedorzecznie wcześniej. Na  
co Marcus odparł, że on też mnie kocha.

Moi przyjaciele w większości przypadków nie mieli problemu z tym, że  
Marcus jest ode mnie dwadzieścia lat starszy. Jak można się było spodziewać,  
Ginia podeszła do całej sprawy z entuzjazmem, jak zawsze, kiedy spotykałam się  
z kimś, kto w ogóle pracował (nie wiem, czy można powiedzieć, że Marcus miał  
stałe zajęcie. Trudno się było zorientować, jak zarabia na życie. No bo ile można  
było dostać za komiksy w „The New Yorkerze”? A jego były publikowane na-  
prawdę sporadycznie. Jego finanse zależały od jego własnej weny oraz kaprysu  
redaktora działu komiksów w danym tygodniu. Chociaż Harlem to nie jest droga  
dzielnica, jak sądzę.). Jeszcze ich sobie nie przedstawiłam, bo w tamtym czasie  
Ginia poznawała się bliżej z facetem, za którego ostatecznie wyszła za mąż, i to z  
nim spędzała większość wieczorów. Kiedy pewnego razu stanęliśmy z Marcu-  
sem w progu jej mieszkania, a ona miała akurat jedną z takich początkowych  
randek, zaimponowaliśmy jej tym, jak swobodnie czuliśmy się w swoim towa-  
rzystwie. Byłam zadowolona z siebie i promieniowałam pewnością, że wreszcie

udało mi się znaleźć niekonwencjonalnego partnera, który naprawdę do mnie pasuje.

W niedzielne wieczory, na dzień przed cotygodniowym spotkaniem rysowników „The New Yorkera” z redaktorem, zawsze próbowałam pomagać Marcusiowi w wymyślaniu podpisów pod komiksy, które przygotował. Tak właśnie lubił pracować - najpierw rysunki, potem słowa. Nigdy nie udało mi się wpaść na nic fajnego, choć bardzo się starałam przyłożyć rękę do poprawienia jego płynności finansowej. Marcus wykorzystywał każdą okazję, żeby pokazać się w redakcji „Harper's Magazine”, gdzie spotykał moich kolegów z pracy, z których większość pamiętała go jeszcze z tamtego meczu. Chodził też na drinka razem ze mną i Lewisem Laphamem, naczelnym pisma, a przy tym moim mentorem - nawet Lewis zdawał się aprobować ten związek.

Tylko Jennifer Romanello - dawna koleżanka z pracy, która awansowała do roli bliskiej przyjaciółki, często pełniącej rolę wyroczni w kwestiach dotyczących mojego życia, zarówno zawodowego, jak i uczuciowego - nie była przekonana.

- Co zamierzasz z nim robić? - zapytała.

- Nie mam pojęcia, kochać do końca jego życia? Wyjść za niego za mąż?

Jennifer zbyła ten pomysł drwiącym prychnięciem połączonym z lekceważącym machnięciem ręką, które uraziło moją niepraktyczną duszę. Cóż ona wiedziała? Wyszła za mąż jako dwudzie-stoparolatka za wykładowcę uniwersyteckiego, który kochał się w niej, kiedy jeszcze chodzili razem do ósmej klasy. Nie potrafiłaby zrozumieć, jak trudna była dla mnie miłość i jak to możliwe, że rozwiedziony pięćdziesięciosiedmiolatek może być postrzegany przez mój umysł jako całkiem niezła partia. A nawet nie wspomniałam jej o jego poprzedniej dziewczynie.

Prawie w każdy weekend jeździliśmy z Marcusem do Connecticut, gdzie ani moja matka, ani ciotka nie krytkowały naszego związku, przynajmniej nie w mojej obecności. Jemu naprawdę się tam podobało, a ja nie mogłam uwierzyć, jak świetnie się bawię w jego towarzystwie. Marcus, niegdyś hipis z kucykiem, umiał piec chleb i niezmiennie zaskakiwał starsze panie, wstając wcześniej rano i przygotowując świeże biszkopty na śniadanie. Znaleźliśmy w sąsiednim miasteczku targ, na którym farmerzy sprzedawali warzywa i owoce rolne, o którego istnieniu nie miałam dotąd pojęcia. Kiedy podczas jednego z tych weekendów matka została w mieście, ja zajęłam się przygotowaniem kolacji. Zrobiłam ham-

burgery z jagnięciny z cząstkami kupionych na targu pomidorów, skropionych oliwą z oliwek i doprawionych do smaku *fleur de sel*, solą morską, a do tego sałatkę z makaronem *orzo* i fetą. Pozostałe ze śniadania biszkopty wykorzystaliśmy do zrobienia staroświeckich ciasteczek z truskawkami, przekrawając je na pół i przekładając truskawkami oraz bitą śmietaną. Ciotka Marie, która uwielbiała każdy deser, ostatecznie przekonała się tego wieczoru do Marcusa. We trójkę zjedliśmy posiłek na tarasie w miłej atmosferze. To były najlepsze chwile, jakie kiedykolwiek spędziłam z ciotką.

### **Hamburgery z jagnięciny**

**około 600-700 g mielonej jagnięciny**

**1/2 szklanki posiekanej świeżej mięty**

**2 wyciśnięte ząbki czosnku**

**1 łyżka papryki w proszku**

**1 łyżeczka soli**

**1/2 łyżeczki pieprzu cayenne**

**1/4 łyżeczki cynamonu**

**1 łyżka oliwy z oliwek**

Połączyć wszystkie składniki, uformować z mięsa kotlety, a następnie usmażyć je na grillu, pod opiekaczem czy po prostu na patelni, pięć do siedmiu minut z każdej strony. Nie podaję ich z chlebem tylko z: **sałatką z makaronem *orzo* i fetą**

(według przepisu z czasopisma „Gourmet”)

**200-230 g makaronu *orzo***

**sok z 1 cytryny**

**1/4 szklanki oliwy z oliwek**

**1/4 łyżeczki soli**

**świeżo zmielony pieprz**

**1/4 szklanki uprażonych orzeszków piniowych**

**1/4 szklanki pokruszonego sera feta**

**1/2 szklanki cienko pokrojonych, wyłącznie zielonych części szalotek**



Ugotować makaron zgodnie ze wskazówkami ze strony 25. **Orzo** nie wymaga długiego gotowania, więc po upływie sześciu minut należy co jakiś czas sprawdzać jego miękkość.

W średniej wielkości misce roztrzepać razem sok z cytryny, oliwę, sól i szczyptę pieprzu. Kiedy makaron się dogotuje, wrzucić go do miski i porządnie wymieszać. Pozostawić do ostygnięcia, a następnie dodać pozostałe składniki. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Porcja dla 4 osób.

### **Truskawkowe placuszki Marcusa**

Nie mam pojęcia, jak je zrobił. Ja użyłabym po prostu gotowego ciasta na naleśniki Bisquick.

- Wygląda na to, że w ogóle nie myśli o odejściu - powiedziałam któregoś dnia do matki, pławiąc się w tym świeżo odkrytym uczuciu pewności, kiedy jechałyśmy do Stop & Shop.

- Wygląda na to, że to ty będziesz musiała go rzucić - odpowiedziała mama bez śladu lekceważenia w głosie, a przynajmniej ja nic takiego nie zauważyłam.

Dopiero później, już po wszystkim, dowiedziałam się, że od samego początku uważała Marcusa za nic niewartego pozera. W tamtym okresie dawała wyraz swoim wątpliwościom jedynie w bardzo zawoalowany sposób, na przykład przestrzegając mnie przed wybieraniem się w długą drogę (dajmy na to do Connecticut) samochodem Marcusa. Nie była też uszczęśliwiona, że jeżdżę na tylnym siodełku jego vespy. Ignorowałam jednak te drobne uwagi.

Minęło już sporo czasu, odkąd miałam taką władzę nad kimkolwiek. Marcus wydzwaniał do mnie bez przerwy i ciągle chciał się spotykać. Byłam tak załamana poprzednimi rozczarowaniami, że potrzebowałam tej jego zaborczości, żeby poczuć się bezpiecznie; dlatego właśnie byłam gotowa pędzić na każde jego skienienie. Jeśli zadzwonił do mnie do pracy o czwartej po południu, żeby oznajmić, że jest w pobliżu, rzucałam wszystko, byle tylko czym prędzej wyjść do niego. O piątej piliśmy już schłodzone białe wino u mnie w łóżku. Pewnego deszczowego wieczoru, kiedy zrobiło się na tyle chłodno, żebym mogła włączyć kuchenkę,

przygotowałam dla Marcusa przepyszne danie z makaronem, spaghetti przyprawione jedynie odrobiną oliwy truflowej i posypane parmezanem. To proste, a jednocześnie wykwinne danie, luksusowa i romantyczna potrawa na takie sytuacje, kiedy jedyną rzeczą, jaką masz ochotę robić, jest leniuchowanie w łóżku.

### ***Spaghetтини* w obłoczku oliwy z białych truflí**

**200-230 g *spaghetтини* (albo inaczej bardzo cienkiego spaghetti)**

**3 łyżki oliwy z białych truflí sól**

**świeżo starty parmezan świeżo zmielony pieprz**

Ugotować spaghetti zgodnie ze wskazówkami ze strony 25. Odcedzić i wrzucić z powrotem do garnka, połączyć oliwą z truflí. Rozdzielić do dwóch misek, wrócić do łóżka, zabrawszy ze sobą ser i pieprz.

Ubranie niekoniecznie.

Temat Renee Lachaise wyplýwał co jakiś czas, podobnie jak kwestia Ethana, o wiele właściwszego odpowiednika dla Renee niż Mitch, bo po rozstaniu z nim byłam bardziej zaskoczona niż załamana. I na dowód tego, że w Nowym Jorku dwoje ludzi nigdy nie jest sobie całkowicie obcych, Marcus słyszał o Ethanie, zanim jeszcze mnie poznał. Co zaskakujące, to właśnie Renee wspomniała o nim Marcusowi, ponieważ jej koleżanka z pracy znała Ethana, a że trochę się w nim podkochiwała, cały czas gadała na jego temat. Jednak między Ethanem a Marcusem istniało jeszcze jedno powiązanie. Syn Marcusa spotykał się z kuzynką Ethana, Emily, którą znałam całkiem nieźle; wybrałyśmy się z nią nawet kiedyś na kolację we Florencji, gdy studiowała przez semestr za granicą. Byłam tak zdumiona wszystkimi tymi zbiegami okoliczności, że nie mogłam się powstrzymać, żeby nie zadzwonić do Ethana i mu o tym nie opowiedzieć. Ethan też znał Marcusa z czasów, kiedy sam pracował w „New Yorkerze”. Być może uważał to za dziwne, że spotykam się z kimś o tyle starszym, ale zachował tego typu uwagi dla siebie. On sam, jak się dowiedziałam podczas tej rozmowy, właśnie zerwał z moją następczynią, więc wspaniałomyślnie wspomniałam mu o tajemniczej wielbicielce, która okazała się nie taka tajemnicza, po prostu stara przyjaciółka, z

którą spędzał kiedyś mnóstwo czasu, a która czuła do niego coś więcej niż on do niej. Brzmi znajomo?

Gdzieś w okolicach czwartego tygodnia naszej znajomości z Marcusem sprawy zaczęły się komplikować. Po raz pierwszy zwróciłam na to uwagę, kiedy siedzieliśmy razem na skale nad oceanem podczas odpływu. Uświadomiłam sobie, że owo przyjemne uczucie, które ogarniało mnie na początku w towarzystwie Marcusa, zniknęło, a w jego miejsce pojawiła się... nuda. Spanikowałam, ale nic nie powiedziałam, tylko zaczęłam się głowić w duchu, co też się zmieniło. W końcu doszłam do wniosku, że moja słabość do Marcusa była wynikiem czysto eskapistycznej radości patrzenia na siebie jego oczami, oczami kogoś, kto nie miał pojęcia, jaka naprawdę jestem, ale od razu uznał, że muszę być super. To niosło ze sobą tak wielki ładunek emocji, że jnawet Connecticut wydawało się ekscytujące. Żyliśmy w cudownej idylli, ale tam, na tej skale, czar nagle przysł.

Wraz z moimi odczuciami zmieniło się również nastawienie Marcusa. Co było pierwsze, nie mam pojęcia. Wiedziałam tylko, że przestał być już owym lekkoduchem, który piekł domowe biszkopty. Kiedy moja matka - przekonana, że zapał Marcusa wciąż pozostaje taki sam - poprosiła, bo usunął liście z rynien, nie pogwizdywał już przy pracy, tak jak to robił, gdy rażno pielł rabatki (zarówno przed, jak i za domem) podczas tamtego pierwszego weekendu, najlepszego w jego życiu.

Nie chciałam przyjąć do wiadomości najprostszego wytłumaczenia, że po prostu do siebie nie pasujemy. Pragnęłam, żeby któryś z moich związków wreszcie wypalił, więc ciągnęłam sprawę z tym, jak mi się wydawało, wróblem w garści, łudząc się, że jeśli poukładam sobie wszystko w głowie, sprawy między nami znowu będą wyglądać tak jak Czwartego Lipca. Nie przyznałam się nikomu, co czuję, pozwoliłam wszystkim sądzić, że nadal jestem zadurzona w swoim „ojczulku”. Próbując zrozumieć, dlaczego wszystko nagle przestało się świetnie układać, sięgnęłam po to samo wytłumaczenie, co zawsze: to ze mną jest coś nie w porządku. Świetne rozwiązanie, bo jeśli rzeczywiście tak było, mogłam mieć jeszcze nadzieję, że uda się temu zaradzić. Uczucie dyskomfortu zniknie, gdy tylko zacznę się bardziej starać albo ugotuję coś, co będzie smakować naprawdę, naprawdę wspaniale.

Do licha z falą upałów, beznadziejna sytuacja wymagała drastycznych środków - kiedy wróciliśmy do mojego mieszkania w Brooklynie, włączyłam piekar-

nik i przygotowałam *parmigiane* z bakłażanów kupionych na targu w Connecticut. Była naprawdę wyjątkowa, a Marcus zdołał wykrzesać z siebie nieco tamtego dawnego, przesadzonego entuzjazmu, choć nie tyle, żeby ocalić słabnące porozumienie między nami.

### **Nieskuteczna *parmigiana* z bakłażanów**

**3 duże bakłażany**

**$\frac{1}{2}$  szklanki oliwy z oliwek plus 1 łyżka dodatkowo**

**1 posiekana cebula**

**1 łyżeczka suszonego oregano**

**1 puszka (około 800 g) krojonych pomidorów (albo całych, jeśli czujesz się na siłach przecierać je sama za pomocą blendera czy robota kuchennego, bo ja nie)**

**1 łyżka czerwonego wina**

**1 duża szczypta cukru**

**1 szklanka świeżych listków bazylii**

**$\frac{1}{4}$  szklanki orzechów włoskich, posiekanych i uprażonych**

**$\frac{1}{3}$  szklanki zwykłej tartej bułki**

**1 łyżeczka oliwy z oliwek**

**$\frac{1}{2}$  szklanki startego parmezanu 1 szklanka tartej mozzarelli**

Rozgrzać piekarnik do 230 stopni.

Bakłażany pokroić w poprzek na plastry grubości centymetra, ułożyć na blasze do pieczenia i posmarować po obu stronach  $\frac{1}{2}$  szklanki oliwy. Piec każdą stronę piętnaście minut.

W tym czasie rozgrzać na dużej patelni łyżkę oliwy na średnim ogniu, wrzucić posiekaną cebulę i smażyć ją, aż zmięknie (pięć do siedmiu minut)].

Dodać oregano i zamieszać, następnie wrzucić pomidory; doprowadzić do wrzenia, przykryć i zmniejszyć płomień. Gotować przez dwadzieścia minut, a potem dodać wino, cukier i bazylię.

Podczas gdy sos się gotuje, posiekać orzechy włoskie i uprażyć na niewielkiej patelni na małym ogniu, co jakiś czas przewracając, po czym wymieszać je z tartą bułką i łyżeczką oliwy.

Kiedy bakłażany zrumienią się już po obu stronach, wyjąć je z piekarnika i zmniejszyć temperaturę do 190 stopni.

Nalać odrobinę sosu na blachę do pieczenia o wymiarach 22 centymetry na 22 (czy inną, jaką masz, byle tylko pomieściła bakłażany i większość sosu] i posypać odrobiną parmezanu. Położyć warstwę bakłażanów, polać je sosem, posypać mozzarella, a następnie parmezanem i wkładać tak kolejne warstwy bakłażana. Wierzch pokryć warstwą tartej bułki z orzechami i piec, dopóki całość się nie zrumieni i nie zacznie bulgotać, jakieś trzydzieści pięć-czterdzieści minut.

Porcja dla waszej dwójki plus trojga innych ludzi, których obecności ewentualnie sobie zażyczycie dla podtrzymania rozmowy.

W następny weekend nie wyjeżdżaliśmy z miasta. Te dwa dni rozciągały się przede mną niczym cała wieczność. Jakim cudem zdołam je przetrwać? W piątkowy wieczór wybraliśmy się z synem Marcusa na koncert The Jicks do Prospect Park. Lało jak z cebra, a my osłanialiśmy się gazetami znalezionymi w śmieciach, chociaż dawno powinniśmy sobie pójść, skoro ani ojciec, ani syn nie mieli pojęcia, kim jest Stephen Malkmus. W sobotę pogoda była wspaniała, ale czułam się jak schwyтана w pułapkę, chociaż nawet nie przyszło mi do głowy próbować ucieczki. Nie chciałam ranić uczuć Marcusa, a poza tym kompletnie nie wiedziałam, co miałabym robić sama. To nie pierwsza i niestety nie ostatnia sytuacja, kiedy poczułam się jak ofiara z syndromem sztokholmskim.

Wybraliśmy się do Central Parku na lody; zajęło nam to około dwóch godzin. Było wpół do drugiej, mnóstwo czasu do kolacji. Żyłam od posiłku do posiłku; przynajmniej w porze obiadu czy kolacji było coś do roboty i, co nawet lepsze, do wypicia. Wróciliśmy vespą na Brooklyn dłuższą trasą, przez most przy Pięćdziesiątej Dziewiątej, a następnie ulicami Long Island City, Williamsburga i Fort Greene; to wtedy zaproponowałam, żeby pokręcić się po Red Hook i nacieszyć oczy niezwykłym widokiem portu oraz Statui Wolności. Świetny pomysł, tyle że zaraz potem przejechaliśmy po czymś, co przebiło oponę. Teraz na dobre ugrzęzłam z Marcusem, który prowadził skuter przez pustkowia, rozglądając się za jakimś warsztatem, gdzie można by naprawić uszkodzenie. Znajdowaliśmy się niedaleko mieszkania mojego brata, Matthew, więc wpadliśmy do niego. Matthew pomógł Marcusowi zaparkować skuter. Tkwieliśmy uwięzieni, już bez vespy, na Brooklynie, a od kolacji dzieliły nas jeszcze dwie długie godziny.

Kiedy kręciliśmy się po mieszkaniu mojego brata, czekając na nadejście pory kolacji, Matthew wspomniał, że jedna z naszych włoskich kuzynek napisała do niego z pytaniem, czy nie wie, gdzie jej znajome z Włoch mogłyby się zatrzymać podczas wizyty w Nowym Jorku. Nie miałam ochoty proponować im swojego mieszkania, ale Marcus uparł się, żebym z nim zamieszkała przez tydzień i pozwoliła gościom z Włoch nocować u mnie. Cóż za życzliwy i wspaniałomyślny człowiek. Powinnam być z nim szczęśliwa. Dlaczego więc nie byłam?

Kiedy zjawily się Sonia i Andrea, Marcus objął przewodnictwo komitetu rozrywkowego. Był podekscytowany, że ma do czynienia z Włoszkami z krwi i kości, a jego córka ma okazję podszlifować zardzewiały język. Zabrał dziewczyny na mecz softballowej drużyny „New Yorkera” w Central Parku, zapraszał je na kolacje do etnicznych restauracji w zakątkach Nowego Jorku leżących z dala od utartych turystycznych szlaków. Jego wysiłki trochę poprawiły mi humor. Sonia i Andrea były naprawdę pod ogromnym wrażeniem. Uważały, że stanowimy wspaniałą parę, a patrząc z ich perspektywy, ja też mogłam zobaczyć nas znowu w ten sposób.

Po ich wyjeździe Marcus jakby zaczął mnie unikać. Nie dzwonił już, żeby powiadomić mnie o każdym swoim kroku, nie widywałam go przez kilka dni. Jego beztroska postawa miejskiego artysty w średnim wieku zniknęła. Mandat za złe parkowanie, który dawniej skwitowałby wzruszeniem ramion, teraz wywoływał atak złości. Nadal jeździliśmy w każdy weekend do Connecticut, ale Marcus nie chciał już słuchać po drodze mojej muzyki, chociaż kiedyś wydawała mu się taka ożywcza. Zamiast tego musiałam znosić jego składanki depresyjnych numerów kapel grywających na tyłach barów. Takich, jakie w latach siedemdziesiątych uwielbiali niegrzeczni chłopcy mojej siostry Carli, kiedy przesiadywali w naszym salonie, używając mojego wózka dla lalek jako popielniczki. Nie cierpiałam tych chłopaków i nie cierpiałam ich muzyki. To wspomnienie z pewnością nie pomagało mi w próbach ożywienia dawnej fascynacji Marcusem.

Pewnej nocy, kiedy leżeliśmy już w łóżku u niego w mieszkaniu, zadzwonił domofon. Marcus zignorował go, ale brzęczyk nie przestawał dzwonić. Potem rozległo się pukanie do drzwi. Marcus poszedł otworzyć, a kiedy wrócił, wyjaśnił, że to jakaś stuknięta baba szukała faceta o imieniu Paco.

- Powiedziałem jej, że żaden Paco tu nie mieszka.

Następnego ranka wstałam sporo wcześniej od niego i poszłam do kuchni, żeby zaparzyć kawę. Nie znalazłam już świetnej palonej francuskiej mieszanki,

którą kiedyś kupował; teraz jej miejsce zajęła tania Cafe Bustelo, taka, jaką kupuje się w małych sklepikach z podstawowymi artykułami pierwszej potrzeby. Sama ją kupowałam w chudych latach, kiedy byłam wiecznie głodną asystentką redakcyjną. Nastawiłam ekspres, ale coś poszło nie tak i mokra kawa roztrysnęła się po całej kuchni. Gorączkowo próbowałam ją powycierać nadpleśniałą gąbką, marząc o espresso i zastanawiając się, czemu Marcus, który zawsze zrywał się o świcie, jeszcze nie wstał. Nie było kawy, soku pomarańczowego ani niczego do jedzenia. Kiedy Marcus w końcu wynurzył się z sypialni, ja wychodziłam już do pracy. Nie zaczekał ze mną na windę, tak jak zawsze robił; po prostu zostawił mnie tam samą.

Potem oznajmił, że następny tydzień spędzi w domku należącym do jego rodziny, nad jeziorem w Kanadzie, jak co roku, z dziećmi i byłą żoną.

- Zaprosiłbym cię, ale...

Zrozumiałam. Zresztą nie miałam ochoty spędzać urlopu z nim oraz jego byłą i ich latoroślami. Marcus chciał zostawić vespe na czas swojej nieobecności na niewielkim podwórku przed moim blokiem. Na piątek przed jego wyjazdem mieliśmy bilety na mecz Brooklyn Cyclones, miejscowej drużyny baseballowej z drugiej ligi, który Marcus naprawdę chciał obejrzeć. Przez cały dzień jednak nie skontaktował się ze mną. Popołudnie spędziłam na wyprzedaży garażowej w towarzystwie Kita, czekając na telefon, a kiedy Kit pomógł mi dotaszczyć kupiony obraz do domu, na schodach stał Marcus. Obraz, reprodukcja Watteau, wywołał u niego jeszcze jeden wybuch fałszywej galanterii. Usłyszałam nawet propozycję, że zamaluje plamki w miejscach, gdzie odprysnęła farba. Trudno było go rozgryźć; na tych schodach wyglądał ponuro, a zaraz potem przeistoczył się znowu w miłego faceta, zawsze gotowego do pomocy, zwłaszcza tam, gdzie w grę wchodziła sztuka.

Jednak kiedy jechaliśmy skuterem na Coney Island, moje ręce owinięte wokół pasa Macuisa nagle wydały się nie na miejscu. On sam niewiele się odzywał. Zaszokowany cenami w sklepiku na stadionie kupił nam jedno piwo i jeden popcorn na spółkę. Wkrótce po tym, jak zajęliśmy nasze miejsca na odkrytej trybunie, zauważyłam, że puszka przewędrowała ze swojego początkowego miejsca pomiędzy nami na jego prawą stronę, gdzie nie mogłam dosięgnąć. Marcusa nie interesowała ani moja ochota na piwo, ani gracze na boisku. Nawet facet przebrany za gigantyczną piłkę baseballową, który kręcił się w przejściach pomiędzy poszczególnymi zmianami, nie wywołał u niego żadnej reakcji. Podczas przerwy

„na rozprostowanie nóg" w siódmym inningsu na plaży odbył się pokaz sztucznych ogni, ale Marcus nawet nie spojrział.

- Trochę to wszystko nudne - stwierdził, po czym wyszliśmy z meczu.

Zaparkował vespe przed moim domem i wrócił do siebie metrem. Następnego ranka miał wyruszyć do Kanady.

- Zadzwoń do ciebie po przyjeździe - obiecał jeszcze na odchodnym. - Wygląda na to, że będę musiał, skoro ty nigdy do mnie nie dzwonisz.

O co mu chodziło? Nie mogłam zrozumieć, co to miało być ani skąd się wzięło, jednak nie mogłam już dłużej zaprzeczać, że coś jest bardzo nie w porządku. Od tygodni dręczyły mnie wątpliwości co do Marcusa, ale uznałam, że to na pewno moja wina, bo wymyślałam problemy tam, gdzie ich nie było. Brakowało mi namacalnych przykładów jego niezadowolenia, no może poza niechęcią do czyszczenia rynien czy dzwonieniem parę godzin później, niż obiecał. Miałam już wprawę w ignorowaniu takich rzeczy i potrafiłam pracować nad sobą. Jeśli ja się zmienię, on też stanie się lepszy i znowu będziemy szczęśliwi, tak jak przez tych pierwszych kilka minut czegoś, co powinno być po prostu zabawnym, nie stosownym letnim romanssem.

Nie zniosłabym kolejnego nieudanego związku, choćby nie wiem jak źle się w nim działo. Całą sobotę spędziłam na zamartwianiu się tym, co mogło się wydarzyć. Zachowanie Marcusa z pierwszych tygodni stanowiło już tylko wspomnienie, ale nigdy wcześniej nie okazywał mi takiej wrogości jak poprzedniego wieczoru. I chociaż wcale mnie nie uszczęśliwiał, nie chciałam go stracić. Moja rodzina go znała i (o ile zdołałam się zorientować) lubiła, Ginia wiernie nam sekundowała, większość moich kolegów i znajomych z pracy była świadkami naszego pierwszego spotkania, a ci, których to ominęło, zdążyli poznać Marcusa, kiedy paradowaliśmy po całej redakcji podczas jego częstych wizyt.

Weekend był pochmurny, a ja tkwiłam w psychicznym więzieniu, znanym lepiej jako „czekanie na telefon". Sprawdzałam swoją komórkę co dwie minuty. W końcu w sobotę wieczorem sama zadzwoniłam. Przecież narzekał, że nigdy tego nie robię. Odezwała się tylko poczta głosowa. W niedzielny poranek wybrałam się na mszę, żeby znaleźć odrobinę spokoju, ale nic nie pomagało. Drapałam i drapałam ślad po ugryzieniu komara, który pewnie dobrał się do mnie podczas tamtego głupiego meczu.

Cały poniedziałek chodziłam okropnie podenerwowana. We wtorek zjadłam kolację z moim bratem Matthew i jego żoną Elizabeth, i to oni rozproszyli nieco



moje obawy. Oboje uwielbiali Marcusa i nawet na chwilę nie zważyli, że będzie miał jakieś logiczne wytłumaczenie swojego milczenia.

W środę podczas przerwy na lunch wybrałam się na wyprzedaż bielizny, chociaż przyszło mi do głowy, że może to zły znak w świetle tego, co się ostatnio działo. Mimo wszystko kupiłam sobie parę koronkowych cudeniek. A po powrocie do redakcji zastałam e-mail od Marcusa.

**G.**

**Dwie sprawy:**

**Najwyraźniej sporo komuś opowiadałaś na mój temat.**

**Uciekłem z Renee Lachaise. Jestem w niej szaleńczo zakochany, tak jak byłem tamtej nocy, kiedy się poznaliśmy.**

**M.**

Serce mi kołatało. Chwyciłam za telefon i zadzwoniłam do Marcusa, ale ani jego numer domowy, ani komórka nie odpowiadały (jakby taki tchórz jak on mógł po podobnym tekście odebrać, ale w tamtym momencie nie myślałam jasno). Zostawiłam mu tylko kilka wiadomości z tekstem: „Nie możesz tak ze mną zerwać”. Nie miałam pojęcia, o co u licha mu chodzi. „Najwyraźniej sporo komuś opowiadałaś na mój temat”.

Te słowa nie tylko nie miały sensu, ale były też pełne złości, a pomiędzy nami nie wydarzyło się nic, co usprawiedliwiłoby podobne zachowanie. Dobrze, że się go pozbyłam, ale czy ten kopniak w twarz był naprawdę konieczny?

Z jakiegoś powodu musiałam się dowiedzieć, o co chodzi w tym e-mailu. W porządku, „uciekł z Renee Lachaise”, to jasne. Ale „opowiadanie na jego temat” to już czyste szaleństwo, przy czym najwyraźniej jestem szalona, bo bez trudu odkryłam, że miało to związek z moim telefonem do Ethana. Zdołałam więc przynajmniej znaleźć sposób, żeby winić samą siebie za to, co się stało.

- Powiedziałaś Erin O'Brien, że spotykam się z Marcusem Caldwellem?

Erin była ową przyjaciółką Renee, która podkochiwała się w Ethanie, a on miał pełne prawo o wszystkim jej opowiedzieć, nie w tym rzecz. Problem w tym, że skoro Ethan powiedział o całej sprawie Erin, mój słownik szaleńca mógł przetłumaczyć podobną kwestię na stwierdzenie w stylu: „Gdybyś nie powiedziała Ethano-wi, nie dotarłoby to do Renee”. Prawdziwe wariactwo, bo przecież po winnam dziękować Bogu, że ten psychopata zniknął z mojego życia, ale zamiast

tego spędziłam parę dni na wyrzucaniu sobie, że w ogóle wspomniałam cokolwiek Ethanowi.

- Facet skończył pięćdziesiąt siedem lat, powinien mieć jaja - uznał John Mallon, stary przyjaciel, w którym zawsze trochę się podkocha- wałam gdy wybrałam się z nim tego wieczoru na drinka.

Jego ironiczne komentarze do całej tej historii rozbawiły mnie do łez, a koktajle Bellini, które wspólnie popijaliśmy, rozbudziły ostatnią iskierkę skłonności do flirtu, jaka jeszcze we mnie została. Skończyło się na tym, że zaciągnęłam go do swojego mieszkania, aby trochę poprawić ten okropny dzień. Naśladowując odcinek „Seksu w wielkim mieście”, w którym Carrie zostaje aresztowana za pale nie trawki po tym, jak Berger z nią zerwał, poinformowawszy ją o swojej decyzji za pomocą samoprzylepnej karteczki, chciałam, żeby był to dzień, w którym migdałam się z Johnem Mallonem, a nie dzień, kiedy pewien emeryt rzucił mnie za pośrednictwem psychotycznego e-maila.

- Nawet to słownictwo zdradza jego wiek! - orzekła moja mądra przyjaciółka Jennifer, litościwie oszczędzając mi stwierdzeń w rodzaju „A nie mówiłam”, kiedy opowiedziałam jej o wszystkim. - Kto w dzisiejszych czasach mówi o „uciekaniu” z kimś?

- Jeszcze się do ciebie odezwie - zapewniała Ginia. - Nie przed Dniem Kolumba i nie po Bożym Narodzeniu.

Miała rację, że Marcus jeszcze się ze mną skontaktuje, chociaż pomyliła się co do terminu. Jego zabiegi o odzyskanie moich względów rozpoczęły się na parę dni przed Dniem Kolumba i trwały aż do Gwiazdki.

Dzwonił, pisał liściki, a raz przysłał mi do pracy babeczki. Całkiem ładne, jedna żółta, z maleńką pszczółką na wierzchu, druga biała z różowymi kwiatkami wyrysowanymi w lukrze. Tyle że nawet ja nie wzięłabym ich do ust. Nie chcąc marnować jedzenia, choćby było od niego, próbowałam wcisnąć je kolegom z redakcji, ale żaden, w geście solidarności ze mną, nie chciał ich tknąć. Ostatecznie babeczki wylądowały w koszu. Zignorowałam wszystkie te starania Marcusa. Byłam równie zainteresowana spotkaniem z nim, jak randką z Jeffreyem Dahmerem\*<sup>8</sup>.

Ten chwyt z miłym facetem musiał go kosztować sporo energii, zwłaszcza w jego wieku. To pewnie temu wysiłkowi zawdzięczał świetną kondycję, a nie jak

---

<sup>8</sup> \**Jeffrey Dahmer* - jeden z najbrutalniejszych seryjnych morderców Ameryki. W latach 1978-1991 zabił 17 młodych mężczyzn i chłopców.

początkowo podejrzewałam, godzinom spędzonym potajemnie w siłowni, podczas gdy ja byłam w pracy.

Ostatecznie pozbyłam się go ze swojego życia, piekąc własne babeczki.

## **Babeczki „Spadaj, tchórze”**

**Na babeczki (oczywiście, żółte ciasto<sup>9</sup>): papierowe foremki do babeczek  
2 szklanki mąki tortowej**

**2 łyżeczki proszku do pieczenia 1/2 łyżeczki soli**

**1 kostka (100 g) miękkiego masła 1 szklanka cukru**

**3 duże jajka o temperaturze pokojowej 1 1/2 łyżeczki wanilii**

**3/4 szklanki pełnego mleka**

Rozgrzać piekarnik do 180 stopni.

Wyłożyć papierowymi krążkami foremki do babeczek. Przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia i sól, odstawić. Utrzeć masło i cukier [ręcznie albo mikserem wyposażonym w mieszadło] na puszystą masę, dodawać po kolei jajka, a następnie wanilię, po czym ubijać dalej aż do uzyskania gładkiej masy. Zmniejszyć obroty miksera na najniższe i dodać po trochu przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i solą na zmianę z mlekiem, dopóki dokładnie się nie połączą. Nie wolno przesadzić z mieszaniem, bo babeczki wyjdą twarde, a przecież dosyć się już wycierpiałaś.

Przełożyć ciasto łyżką do foremek, napełniając każdą do jednej trzeciej wysokości. Piec, aż babeczki zrumienią się na wierzchu i staną się sprężyste, dwadzieścia do dwudziestu pięciu minut.

Porcja na około 12 sztuk.

## **Czekoladowa masa z burbonem**

---

<sup>9</sup> \* Nieprzetłumaczalna gra słów: *yellow* - znaczy w j. ang.: „żółty”, ale i potocznie „tchórzliwy”. Kolor żółty ma znaczenie negatywne.

(Ponieważ przyda ci się kropla alkoholu)

**1/4 szklanki niesłodzonego kakao**

**2-3 łyżki burbona (zależy, jak kiepsko przedstawia się sytuacja)**

**4 łyżki mleka**

**1 kostka bardzo miękkiego, niesolonego masła**

**1 opakowanie cukru pudru (500 g) 1-2 łyżki mleka**

W niewielkiej misce wymieszać razem kakao, burbon i 2 łyżki mleka. Utrzeć masło ręcznie lub mikserem nastawionym na średnie obroty, a kiedy już nabierze kremowej konsystencji, dodawać po jednej szklance cukier puder, dopóki masa nie stanie się znowu jednolita. Następnie wlać burbon z kakao oraz mlekiem i ubijać aż do uzyskania jednolitego koloru, po czym dodać po trochu resztę mleka, aż masa zrobi się puszysta i łatwa do roz-smarowania.

Nie bądź' na siebie wściekła, że zjadasz więcej niż jedną czy dwie babeczki. Bądź wściekła na niego! Zabierz resztę do pracy. Koledzy chętnie się poczęstują, Tobie zaś zrobi się lżej na sercu, że się go pozbyłaś, a przy okazji nie przejadłaś babeczkami.

## Od seksu w wielkim mieście do zakonnicy

Epizod z Marcusem mnie przeraził. Tak naprawdę to z całym szacunkiem dla świętego Franciszka czułam się tak, jakbym została naznaczona stygmatami złych doświadczeń. W redakcji ciągle byłam skrupowana, bo wszyscy znali Marcusa, a teraz wiedzieli już (w końcu sama ich o tym poinformowałam), że odszedł. Z całą pewnością nikogo to nie obchodziło, ale czasem człowiek nie umie pozbyć się wrażenia, że inni interesują się jego życiem bardziej, niż jest w rzeczywistości. Aż skrzywiłam się na samo wspomnienie, jak to prowadziłam się z Marcusem po całej redakcji, taka dumna z mojej pomarszczono-wysuszonej zdo-byczy, którą ustrzeliłam na meczu softballu, a czary goryczy dopełniła świadomość, że cała sprawa rozegrała się na oczach kolegów.

Tym razem nie musiałam ogłaszać moratorium na randki: cierpiałam na zespół stresu pourazowego i byłam zbyt zraniona, żeby w ogóle o nich myśleć. Przeszkadzali mi nawet przyjaciele płci męskiej. Moim rozwiązaniem było szukanie zainteresowania u tych, którzy byli naprawdę nieosiągalni:

- Jedyni faceci, z którymi w ogóle mam ochotę się przyjaźnić, to geje, żonaci albo księża - oświadczyłam Ginii.

Żarty w tej sytuacji byłyby nie na miejscu - więc Ginia się od nich powstrzymała. I przyznała mi rację, że wokół kręci się mnóstwo moich byłych chłopaków i w ogóle facetów, z którymi łączyły mnie niejednoznaczne relacje: Kit mieszkał parę przecznic dalej z kobietą, z którą miał się później ożenić, a potem też i rozwieść; Henry, pisarz, którego kiedyś pocałowałam, a który spiknął mnie z Mitchem, mieszkał tuż za rogiem i w każdy sobotni poranek wpadał na kawę i grzanki; nawet w mojej skrzynce wyświetlał się od czasu do czasu znajomy adres e-mailowy Ethana. Wszyscy ci mężczyźni, którzy nie mogli albo nie chcieli dać mi tego, czego szukałam, zajmowali w moim życiu masę miejsca. Przestrzegając zasad bliższych ruchom New Age niż chrześcijaństwu, pozbyłam się ich, żeby zrobić miejsce na nowe sprawy.

Zwróciłam się więc ponownie do Kościoła, który odkryłam na krótko przed tym, zanim Marcus zmusił mnie do zmiany kursu. Zaczęłam się widywać z księdzem Joelem, chociaż w całkowicie niewinny i usankcjonowany przez Watykan sposób.

Joel to kapłan, który w tamtym okresie był ledwie po trzydziestce. Ukończył studia w Oksfordzie i biegle władał łaciną oraz greką, nie żeby miało to jakiś wpływ na nasze rozmowy, ale lubię się przyjaźnić z ludźmi wykształconymi. Joel nosi niewielkie okulary w okrągłych srebrnych oprawkach i wygląda dokładnie tak, jakby wyszedł prosto z „Powrotu do Brideshead” (miniserialu PBS, nie filmu). Poznałam go na prozanej kolacji dla nowych członków zgromadzenia, podczas której zdradziłam mu, że od dwudziestu ośmiu lat nie byłam u spowiedzi. Zażartowałam, że kusi mnie, żeby dać temu sakramentowi jeszcze jedną szansę, ale tylko gdy będę miała pod ręką odpowiednią ilość koktajli. Joel obiecał manhattany, jeśli tylko wyznam mu swoje grzechy, i dotrzymał słowa - tyle że uraczyliśmy się nimi nie w konfesjonale, ale w pobliskim barze, gdzie paliliśmy papierosy, piliśmy i skąd wyszliśmy trochę za bardzo podchmieleni. Od tamtej pory trzymaliśmy się już czerwonego wina, na które chadzaliśmy regularnie do Bacchusa, francuskiego baru w połowie drogi pomiędzy moim mieszkaniem a kościołem, gdzie pobłażliwie traktowano łamiących miejskie zakazy palaczy. Joel i ja siedzieliśmy tam całymi godzinami po kolacji, popijając kawę, paląc i rozmawiając. Joel snuł fantazje na temat prowadzenia pracy misyjnej w restauracji i nawracania francuskiej obsługi na wiarę.

- Ach, Francja, pierwsza córka Kościoła - powtarzał z westchnieniem. Był gotów nawracać ich już po jednym espresso.

Zawsze chciałam się zaprzyjaźnić z księdzem. Powołanie, przynajmniej dla mnie, wydawało się bardziej niekonwencjonalne niż cokolwiek innego, co współczesny świat mógł nam zaoferować. Nie ma nic równie nieszablonowego jak poświęcenie wszystkiego (lub prawie wszystkiego) dla Boga.

Jak można się domyślić, kościół, do którego chodzę, nie jest jednym z tych drętwych przybytków, które wielu osobom, w tym i mnie, kojarzą się z katolickimi świątyniami. Ten kościół ma gustowny wystrój i chór pierwszej klasy, a tłumy ludzi zjawiających się na niedzielnych mszach nie myślą tylko o tym, co kupić w markecie albo jak zabić czas przed ważnym meczem. W parafii pracuje czterech kapłanów, każdy interesujący na swój własny sposób: Joel, obdarzony ironicznym poczuciem humoru i błyskotliwym intelektem; Mark, przystojny Au-

stralińczyk tuż po pięćdziesiątce, zaskakujący serdecznością; Dennis, który ma bardziej popowego ducha, co idealnie odpowiada moim gustom; no i Anthony, dopiero co wyświęcony i pełen szczerzej życzliwości oraz wyczucia. Co niedziela każdy z nich proponuje własne pouczające spojrzenie na wiarę, a ich nauki w większości przypadków idealnie współgrają z tym, co w danym tygodniu zaprząta moje myśli. To doskonale wytchnienie od miejskiego życia. Są dni, kiedy potrafię całkowicie pograć się w medytacji (rzadko, ale czasem się zdarza). Odchodziłam od Kościoła i wracałam do niego przez całe moje życie, ale kiedy odkryłam to miejsce, wiedziałam, że już zostanę. W rozmowach z każdym, kto zechciał słuchać, psioczyłam na samą siebie, że nie znalazłam go wcześniej.

-Odnalazłaś nas, kiedy byłaś na to gotowa - brzmiała uspokajająca odpowiedź Joela.

Może. Może kiedy będę gotowa, znajdę też tę drugą rzecz. Może nie jestem tak gotowa, jak mi się wydaje. Mimo wszystko z tym właśnie kościołem przeżywałam swój najbardziej satysfakcjonujący romans. Nie mogłam przestać o nim gadać. Rozmawiałam ze wszystkimi znajomymi katolikami, którzy chodzili do kościoła (a było ich niewielu), i próbowałam ożywić na nowo wiarę w tych kilku, którzy od niego odeszli.

Poza zdarzeniem z siostrą Mary Virginia, która w drugiej klasie zamknęła mnie w szafie i zagroziła, że nie wyjdę stamtąd przez cały weekend, mam dobre wspomnienia z katolickiej szkoły. Od pierwszej do ósmej klasy uczyły mnie zakonnice, które chodziły w habitach. Siostra Aimee, moja nauczycielka z pierwszej klasy, stanowiła klasyczny przykład tego, jak wiele znaczy dla człowieka życie duchowe. Zawsze była uśmiechnięta, pełna radości, mądra. Paznokcie miała obgryzione do żywego mięsa, ale bez sensu jest przypisywanie tego celibatowi, skoro ja, z całą moją wolnością seksualną, też nałogowo je obgryzam. Zakonnice z mojego liceum okazały się już bardziej światowe; nosiły normalne ubrania i były straszliwie rozpolitykowane - ich główne zmartwienie stanowiła sytuacja w Nikaragui. Ciągłe grały na gitarze i śpiewały pieśni wychwalające sandinistów. Pościliśmy w intencji Oxfam\*<sup>10</sup>, a potem spędzałyśmy cały wieczór w klasztorze, gotując zupę i piekąc chleb. W programie nauki znajdowały

---

<sup>10</sup> \* Oxfam - założona w 1942 roku w Wielkiej Brytanii organizacja humanitarna zajmująca się walką z głodem na świecie.

się także tematy dotyczące egzystencjalizmu, czytałyśmy więc Samuela Becketta, Franza Kafkę i Alberta Camusa.

Kościół zadbał o moją edukację, odpędzając też uczucie osamotnienia, które czasem ogarniało mnie w dzieciństwie. Dlatego właśnie do niego wracam, chociaż jestem niewolnicą cielesności i pewnie nie mam prawa w nim być.

Zniechęcona właściwie do wszystkich facetów poza Jezusem (a niekiedy i on wprawiał mnie w zakłopotanie), zaczęłam nawet myśleć, absolutnie nie na poważnie, o pójściu do klasztoru. Zwykle jednak w moich snach na jawie powołanie było jedynie tymczasowe: miałam wstąpić do zakonu i napisać wspomnienia zatytułowane „Od seksu w wielkim mieście do zakonnicy”, które stałyby się wielkim bestsellerem. Oczywiście cała sprawa zakończyłaby się tym, że zakochałabym się w przystojnym młodym księdzu, po czym oboje odeszlibyśmy z Kościoła. Nie, po prostu nie umiałam się wyrzec nadziei na znalezienie dozgonnej miłości. Możecie nazwać to wiarą, jeśli chcecie, ale po prostu nie potrafię odpuścić.

Mimo wszystko absolutnie nie byłam pogodzona ze swoim losem. Nie rozumiałam, czemu Bóg obdarzył mnie tak świetnie rozwiniętymi talentami gospodyni domowej, a potem odmówił mi prawa posiadania rodziny, z którą mogłabym się nimi dzielić. Zbliżałam się już do czterdziestki i chciałam mieć prawdziwy dom z prawdziwą kuchnią, gdzie razem z mężem gościlibyśmy na święta moich braci i siostry z rodzinami. A tymczasem nadal tkwiłam w miejscu, uwięziona w tym samym mieszkaniu z maleńką kuchenką, do którego wprowadziliśmy się razem z Kitem piętnaście lat wcześniej. A potem, jak każda porządna katoliczka, powiedziałam sobie: chrzanić to. Zaakceptuję swoje życie takim, jakie jest. Urządzę Wielkanoc w moim obecnym mieszkaniu, niezależnie od tego, jak niedoskonałe okaże się to miejsce czy sytuacja. Skoro Bóg ofiarował mi tylko tyle, będę działać w granicach, które mi wyznaczył.

Wielki Post okazał się łatwizną. Powstrzymywałam się od seksu. Tkwiła w tym prawdziwa ironia, ponieważ nawet gdyby katolicy mogli uprawiać seks przedmałżeński w dowolnym dniu roku, na całym bożym świecie nie było takiego faceta, który chciałby ten seks uprawiać ze mną. Ale to w porządku; oświecone zakonnice z mojej szkoły zawsze powtarzały, że w czasie Wielkiego Postu lepiej zrobić coś dobrego dla bliźnich, niż rezygnować z czegoś równie nieważnego jak czekolada, jako że to w żaden sposób nie pomaga uczynić świata lepszym. Przygotuję świąteczny obiad dla mojej rodziny, będę zadowolona ze swojego ży-



cia, a moje pozytywne nastawienie odbije się szerokim echem na Bliskim Wschodzie.

Kit wpadł do mnie i pomógł mi przenieść mój solidny drewniany stół z niewielkiej wnęki na środek salonu, kiedy przeprosiłam go już za to, że się nie odzywałam (zdążył przywyknąć do tego, że jestem szalona - co więcej, teraz zawsze tak mnie nazywa i zawsze mi wszystko wybacza). Kupiłam też dodatkowy stół w sklepie Armii Zbawienia i zestawiłam oba razem w jeden długi bufet, który zmienił mój salon w ogromną jadalnię. Całe tygodnie poświęciłam na zaplanowanie menu, ostatecznie zadowolając się domowej roboty *gnocchi* z prostym sosem z pomidorów i masła, po których zamierzałam podać nieodzowny udziec jagnięcy. Przygotowałam *gnocchi* tydzień wcześniej i zamroziłam, a potem poświęciłam wszystkie wieczory Wielkiego Tygodnia na znoszenie zapasów do mieszkania. Uwielbiałam otwierać zamrażarkę i patrzeć na *gnocchi* poutykane w szczelnie zamkniętych torebkach; kształt, jaki nadałam im za pomocą widelca i kciuka, był po prostu idealny. W Wielki Czwartek i Wielki Piątek poszłam do kościoła. W sobotę kupiłam lilie, tulipany i żonkile. Nie miałam innego wyjścia, tylko odczuwać radość, jaką winno budzić w człowieku rozmyślanie o zmartwychwstaniu Jezusa, choć do zrozumienia tego być może trzeba edukacji pod okiem zakonnic.

### ***Gnocchi* „Zero bzykanka”**

**Na *gnocchi*:**

**2 mączyste ziemniaki**

**1 jajko**

**1 łyżeczka soli**

**szczypta świeżo startej gałki muszkatołowej**

**1 czubata szklanka mąki plus dodatkowo trochę do oproszenia**

**sól**

**starty na tarce parmezan**

**świeżo zmielony pieprz**

Ziemniaki zalać w garnku wodą tak, aby je zakryła, po czym gotować pod częściowym przykryciem, aż zrobią się całkiem miękkie. Po ugotowaniu wyjąć

na deskę do krojenia i obrać nożem ze skórki, gdy tylko ostygną na tyle, że można ich dotknąć, po czym rozgnieść je praską albo przepuścić przez maszynkę, a następnie rozłożyć powstałą masę na całej szerokości deski do ostygnięcia.

Wymieszać razem jajko, sól i gałkę muszkatołową i wlać to wszystko w uformowany z ziemniaków kopczyk. Ugniatać rękami, dodając po trochu mąkę i cały czas pamiętając o tym, żeby nadmiernie nie wyrobić ciasta.

Kiedy mąka połączy się z ziemniakami w jednolitą masę, a ciasto będzie już tylko odrobinę kleiste, podzielić je na cztery porcje. Rozwałkować każdą w długi, wąski wałek przypominający ogrodowego węża i pokroić go ukośnie na miękkie poduszeczki o szerokości około centymetra. Potem opierać je po kolei na kciuku i żłobić oproszonym lekko mąką widelcem karby, żeby sos miał do czego przylgnąć. Najlepiej trzymać pod ręką miskę z mąką, żeby móc zanurzać w niej widelec, który szybko zacznie się lepić - albo jeszcze lepiej przygotować sobie kilka dodatkowych widelców.

Wrzucać **gnocchi** po mniej więcej dziesięć sztuk do garnka z gotującą się osoloną wodą. Kiedy wypłyną na powierzchnię, są gotowe. Wyjąć je na salaterkę, używając łyżki cedzakowej lub sitka, po czym wrzucić do wody kolejną porcję. Polać sosem, podawać ze startym parmezanem i świeżo zmielonym pieprzem.

Porcja na mniej więcej 72 sztuki.

**Na sos:**

[według przepisu z *Essentials of Classic Italian Cooking* Marcelli Hazan]

**1 puszka (około 800 g) całych pomidorów**

**1/2 szklanki (1 kostka) masła**

**1 cebula średniej wielkości, obrana i przekrojona na pół**

**1 łyżka cukru**

**1/4 szklanki czerwonego wina 1 łyżeczka soli**

Umieścić wszystkie składniki w dużym rondlu postawionym na średnim ogniu, doprowadzić do wrzenia, po czym zmniejszyć płomień i gotować powoli około czterdziestu pięciu minut, od czasu do czasu mieszając. Przed polaniem **gnocchi** sosem usunąć z niego cebulę.

W tym okresie seksualnej wstrzemięzliwości stałam się prawdziwą kobietą rozwiązałą, jeśli chodzi o gotowanie, byłam w stanie robić to praktycznie zawsze i wszędzie. Zgłosiłam się na ochotnika do przygotowywania posiłków na zebrania rady parafialnej i spotkania członków naszego kościoła. Kiedy przyszło na świat pierwsze dziecko moich przyjaciół, Lucindy i Johna, wpadłam do nich i ugotowałam dla wyczerpanych świeżo upieczonych rodziców spaghetti oraz klopsiki. Stało się to zresztą potem naszym rytuałem. Próbowałam też przygotowywać inne dania, ale wszyscy zawsze życzyli sobie klopsików. Nie przeszkadza mi to, mogłabym je robić z zamkniętymi oczami. A kiedy gotuje się na plebanii albo w domach innych ludzi, w nagrodę odpada zmywanie naczyń.

TLR

# **Spaghetti z klopsikami dla namiętnych kucharek i tych, którzy je kochają**

## **Na klopsiki:**

**około  $\frac{1}{2}$  kg zmielonej wołowiny (ja lubię karkówkę, ale Lucinda woli chudsze kawałki; tak czy tak, klopsiki wychodzą przepyszne)**

**$\frac{3}{4}$  szklanki tartanej bułki**

**1 posiekany ząbek czosnku**

**$\frac{1}{4}$  szklanki startego parmezanu**

**2 jajka**

**$\frac{1}{4}$  szklanki mleka**

**1 łyżeczka soli**

**$\frac{1}{4}$  łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu**

**$\frac{1}{2}$  szklanki posiekanej natki pietruszki**

**2 łyżki oliwy z oliwek plus dodatkowe**

**2 łyżki do zrumienienia mięsa**

Wrzucić wszystkie składniki do dużej miski i porządnie wymieszać rekami. Uformować klopsiki (dowolnej wielkości).

Na dużej patelni rozgrzać nadprogramowe dwie łyżki oliwy i podsmażyć klopsiki, aż się zrumienią ze wszystkich stron. Przełożyć na talerz wyścielony dwoma warstwami papierowego ręcznika, odstawić.

Porcja na około 20 klopsików o średnicy mniej więcej dwóch i pół centymetra.

## **Na sos:**

**2 łyżki oliwy z oliwek**

**spora szczypta płatków czerwonej papryki (opcjonalnie)**

**1 puszka (około 800 g) pokrojonych lub całych pomidorów (te drugie będą lepsze) z Włoch**

**1 łyżka przecieru pomidorowego**

**1/4 szklanki czerwonego wina**

**2 łyżeczki cukru**

**2 łyżeczki soli**

**450 g spaghetti**

**1/4 szklanki upchniętych ciasno listków bazylii parmezan do posypania**

Na dużej patelni do smażenia bez tłuszczu rozgrzać na średnim ogniu oliwę z oliwek, następnie wrzucić płatki papryki (jeśli używamy), pomidory (sok również wlewamy; jeśli zdecydujemy się na całe, należy podzielić je na kawałki rękami] oraz przecier pomidorowy. Dodać wino, cukier, sól oraz klopsiki. Zagotować, następnie zmniejszyć płomień na średni do małego; gotować, często mieszając, przez czterdzieści minut.

Ugotować spaghetti zgodnie ze wskazówkami ze strony 25. Odcedzić i wrzucić z powrotem do garnka, dodać kilka łyżek wazowych sosu oraz parę listków bazylii, porwanych na kawałki. Nałożyć makaron na talerze, dodać 1-2 klopsiki (w zależności od apetytu gości) i po kilka kawałków liści bazylii. Podać z parmezanem.

Porcja dla 4-6 osób.

## Kolacje samotnej dziewczyny

Jeśli w lesie pada drzewo i nikt tego nie słyszy, czy robi ono hałas? Jeśli przygotuję wspaniałe *rigatoni* z kiełbasek, brokułów, cebuli i masła, i tylko ja go spróbuję, czy to danie w ogóle istnieje?

Spędziłam w pojedynkę prawie tyle samo czasu co jako połówka pary i chociaż znacznie bardziej wolę gotować dla dwojga niż dla jednej osoby, jeśli jedna mi się trafiła, gotuję dla niej. Bo przecież nie wpakowałam się w ten cały bałagan wyłącznie po to, żeby przypodobać się facetom, chociaż to bardzo emocjonujące karmić te niezrozumiałe istoty. Wielu wysiadywało na tej starej zielonej kanapie, gdzie wcześniej czy później proponowałam im ciasteczko, ale nigdy nie byli zainteresowani na tyle, żeby zdecydować się na całe życie ze mną i trzy doskonale przygotowane i z radością podane posiłki dziennie. Nie winię żadnego z tych facetów za moją sytuację (no cóż, może trochę, ale przynajmniej nie całkowicie); racjonalna część mojego umysłu dobrze wie, że zawsze dostawałam dokładnie to, czego szukałam. Jestem w miejscu, w którym jestem, za sprawą własnych wyborów. Jeszcze nie odkryłam, dlaczego tak się dzieje, ale mam cały zastęp profesjonalistów pracujących razem ze mną nad tym zjawiskiem.

Ponieważ gotowanie i dobre jedzenie stanowią dla mnie rację bytu, nie powstrzymuje mnie nawet brak życzliwej duszy do nakarmienia. Dla siebie samej też przygotowuje śniadania składające się z naleśników i kiełbasek na francuskich tostach zamoczonych w jajku, dokładnie tak samo, jak zrobiłabym, gdybym obudziła się w łóżku obok jakiegoś faceta. Pomysł pójścia na kawę do bistro na rogu wydaje mi się niedorzeczny. Na lunch przyszykuję sobie sałatkę nicejską z oliwkami, kaparami, czerwoną cebulą, pomidorami winogronowymi, natką pietruszki i włoskim tuńczykiem z puszki. Na kolację upiekę rybę, usmażę na ruszcie befsztyk albo wymyślę jakiś sos do makaronu na bazie tego, co znajdę w lodówce. Właśnie te dania, zrodzone z przypadkowych połączeń wszystkiego, co akurat mam pod ręką, wprawiają mnie w największe przygnębienie. Nigdy nie zdołam ich odtworzyć, jestem jedyną osobą na świecie, która dowie się kiedykolwiek, jak wspaniale smakują. Zawsze zastanawiam się, czy są wystarczająco dobre, tak jak nie potrafię zdecydować, czy lepiej żyć z kimś czy w pojedynkę.

Jest wiele rzeczy, które podobają mi się w życiu singla. Niewielu ludzi potrafiłoby dać mi taki spokój, jaki mnie ogarnia, kiedy kręcę się po swoim mieszkaniu, podśpiewując sobie do melodii „Funny Little Frog” Belle & Sebastiana, płynącej z bezprzewodowych głośników umieszczonych w każdym pomieszczeniu mojego gniazdka - wliczając w to, oczywiście, kuchnię - dzięki systemowi, który wymyśliłam i zainstalowałam zupełnie sama.

To, że jestem taka samowystarczalna, jakimś cudem budzi we mnie jednocześnie dumę i wstyd. Kiedy jeszcze chodziłam do redakcji codziennie, miałam wątpliwości, czy przyznawać się koleżankom, że nie mogę już się doczekać końca pracy i powrotu do domu, gdzie upiekę sobie kawałek łososa ze szparagami (piekarnik rozgrzany do 230 stopni, garść szparagów skropionych oliwą z oliwek, posypanych solą i odrobiną pieprzu, a na to filet z łososa przyprawiony w ten sam sposób - piec dwadzieścia minut, wycisnąć na wierzch odrobinę soku z cytryny oraz ewentualnie udekorować posiekanym ziołkiem, jeśli sobie życzymy, choć danie będzie przepyszne i bez tego) i zasiądę z talerzem tych pyszności oraz kieliszkiem chłodnego białego wina przy stole w jadalni *toute seule*. W tamtych czasach wydawało mi się to o wiele miłszą rozrywką niż życie towarzyskie w barze po pracy. Lubię wypić drinka czy dwa, ale tylko do jedzenia. Kiedy już musiałam pójść na alkoholową imprezę, zawsze zjawiałam się z paczką precelków.

Jest równie wiele zalet życia w pojedynkę, co wad życia w parze. Wszystkie te ofiary, które musisz ponosić, gdy z kimś jesteś, a o których możesz zapomnieć jako singielka, oraz wiele przyjemności samotnego życia, które porzucasz, kiedy decydujesz się na związek z drugim człowiekiem. Chociażby możliwość oglądania w telewizji tego, na co ma się ochotę - obecnie moim faworytem jest tu serial „Plotkara” i nie sądzę, żeby jakikolwiek facet potrafił to znieść (no cóż, może jeden Mitch, ale nie dam mu szansy, żeby się tego dowiedzieć). Kiedy masz chłopaka, musisz udawać, że podobają ci się takie seriale jak „Prawo ulicy”, którego moim zdaniem nie może lubić żadna kobieta, chociaż wiele moich zameężnych przyjaciółek zaklina się na wszystkie świętości, że naprawdę za nim przepadają (przyjmuję więc ich słowa za dobrą monetę, ale sama na pewno nigdy nie będę tego oglądać). Albo dajmy na to szansa na wyskoczenie do Cannes, tak jak ja to zrobiłam, z przyjaciółką, która wybiera się tam w interesach, bez konieczności brania pod uwagę czyjegokolwiek zdania. No i jeszcze fakt, że ma się całe łóżko wyłącznie dla siebie.

Za to strasznie wkurza mnie kwestia pościeli - absolutnie nie da się jej złożyć porządnie w pojedynkę. A do rzeczy, które tak fajnie w niej robić, naprawdę potrzeba już drugiej osoby, żeby czerpać z tego wszystko, co najlepsze. Posiłki, oczywiście, też są znacznie przyjemniejsze, kiedy jada się je razem. Nie mogę przecież zachwycać się doskonałym *rigatoni* przed samą sobą, chociaż czasami tak właśnie robię. Więc, choć bardzo cenię sobie wolność, jestem przekonana, że lepiej być z kimś niż samemu. Jeśli już nie z innego powodu, to choćby dlatego, że znacznie łatwiej uzasadnić swoją obecność na rozmaitych uroczystościach.

Moje własne prozione kolacje zawsze są pełne par. Bo jaki mam wybór? Ludzie w moim wieku, którzy pozostają jeszcze samotni, to naprawdę rzadkie przypadki. Trędowaci. I chociaż goście zawsze wychwalają moje potrawy pod niebiosa, co jest naprawdę cudowne, to muszę też wysłuchiwać ich pytań, jakim cudem nadal jestem samotna. I jest to już uczucie paskudne. Zazwyczaj porusza ten temat mężczyzna, na ogół żonaty z kobietą, która w ogóle nie gotuje. Ostatecznie pod koniec rozmowy zawsze w duchu żałuję, że nie jestem grubasem i kiepską kucharką; tym sposobem moją sytuację dałoby się jakoś wytłumaczyć. Ale mój tok rozumowania jest błędny. Tuściochy też zawierają związki małżeńskie, a nie-umiejące gotować kobiety wychodzą za mąż za miłych facetów, którzy sami chętnie uwijają się w kuchni. Co więcej, obaj moi bracia gotują dla swoich żon i mają w tym kierunku spory talent. Dlatego właśnie lubię gotować dla księży - oni nigdy nie pytają mnie, czemu nie wyszłam za mąż. Ja również nie pytam ich o brak żony, gdybym jednak to zrobiła, mieliby na usprawiedliwienie swojej sytuacji prawo kanoniczne. Mnie nic nie tłumaczy.

Życie w pojedynkę potrafi być bardzo samotne. Ale nic nie krzyczy głośniejsze „samotność” niż dania zamawiane na wynos. Nie chcę kolacji dla jednej osoby, przywożonych mi przez faceta na rowerze. Nie mogę wytrzymać oczekiwania na jego przyjazd. Wolę raczej znaleźć sobie zajęcie w kuchni, zamiast kręcić się bez celu i nasłuchiwać, kiedy do drzwi zadzwoni facet, z którym łączą mnie jedynie relacje finansowe, sprowadzające się do zastanawiania się, jak duży powinien być napiwek. Nie, nieskończenie lepiej jest przygotowywać sobie posiłki własnoręcznie. Wierzę w dobrze zaopatrzoną spiżarnię i to uczucie spokoju, które płynie z doskonale zorganizowanego życia domowego, nawet jeśli dbam tylko o siebie, niezależnie od tego, jak żałośnie brzmi moje stwierdzenie.

Ci, którzy nie gotują, uważają, że za dużo z tym zachodu, zwłaszcza dla jednej osoby. Jeśli chciałabym przekonać do czegoś cały świat, to właśnie do tego,



że gotowanie jest niewyobrażalnie proste. Najbardziej lubię potrawy, które wymagają po prostu kilku świeżych składników. Na przykład spaghetti z rukolą, przy którym nie ma praktycznie żadnej pracy, jeśli kupimy młode listki rukoli już umyte i gotowe do przyrządzenia. Zawsze staram się trzymać jej zapas w zamrażalniku, więc mogę przygotować to wspaniałe danie praktycznie na poczekaniu.

## **Spaghetti z rukolą i orzeszkami piniowymi**

(według przepisu z czasopisma „Bon Appetit”]

**50-100 g spaghetti (w zależności od tego, jak bardzo jesteśmy głodni)**

**1 łyżka oliwy z oliwek plus parę kropel dodatkowo do smaku**

**2 pełne szklanki rukoli (najlepiej młodej i już umytej, dla twojego własnego dobra; normalnie rukolą jest bardzo zapiaszczona, a umycie jej to więcej roboty, niż masz teraz ochotę wykonać)**

**świeżo zmielony pieprz sól**

**starty na tarce parmezan, ile tylko sobie życzysz 1 łyżka uprażonych orzeszków piniowych**

Ugotować spaghetti zgodnie ze wskazówkami ze strony 25.

Gdy makaron jest już prawie gotowy, rozgrzać oliwę na średniej patelni na małym ogniu, wrzucić rukolę i podsmażać ją do momentu, aż listki stracą sprężystość. Ugotowane spaghetti odcedzić i dodać do rukoli. Doprawić odrobiną oliwy i pieprzu; spróbować, czy potrawa jest dosyć słona, zdjęć z ognia, dodać ser i orzeszki piniowe. Gotowe.

Porcja dla 1 osoby.

Jeśli chcesz podwoić ilość składników i przygotować sałatkę także dla swojego chłopaka, to już twój problem.

Muszę też dopuścić do siebie możliwość, że to geny są odpowiedzialne za łatwość, z jaką przychodzi mi gotowanie, podczas gdy dla innych ludzi to taka trudna sztuka. Inne kobiety mają pewnie gen odpowiedzialny za to, że mężczyźni chcą się z nimi żenić albo przynajmniej zapraszać na drugą randkę. W ostatnich

latach nawet to okazało się wyczynem na miarę przygotowania sufletu, który nie opada. Czy zamieniłabym się z nimi? Pewnie tak.

Podczas gdy w związkach wciąż zmagalam się z niepowodzeniami, gotowanie pozostawało dla mnie niewyczerpanym źródłem satysfakcji. Jak postępować z mężczyznami, do tego nie mam wycucia. Nie przychodzi mi to równie naturalnie jak tworzenie podstawy do dowolnego sosu. „A potem już nigdy się do niej nie odezwał”, tą żartobliwą kwestią kończyłam zwykle wszelkie relacje z obiecujących randek, rozmów telefonicznych czy wymiany e-maili. To był mój sposób obrony, żebym, gdy rzeczywiście tak się stanie, mogła się zasłonić stwierdzeniem, że to przeczuwałam. Tak naprawdę jednak nigdy nie myślałam, że facet już się do mnie nie odezwie. Ale randka za randką, po dowcipnej pogawędce i zabawnych, ciętych ripostach, tamci naprawdę zrywali kontakt. Byłam zaskoczona, że nie zdołałam wzbudzić nawet odrobiny zainteresowania w adwokacie, finansście, redaktorze z czasopisma dla biznesmenów, korektorze w wydawnictwie czy operatorze taśmy produkcyjnej w fabryce marynat (ten ostatni uznał zresztą, że ma mnie dosyć jeszcze w trakcie trwania naszej randki. Zaprosił mnie do swojego mieszkania, obiecując przygotować sałatkę. Usiedliśmy na kanapie, po czym on od razu zasnął. Żadnego przyciągania ani, co gorsza, żadnej sałatki).

Na darmo zrezygnowałam ze swoich ślubów wstrzemięźliwości. Joel powiedział mi, że można odzyskać kanoniczne dziewictwo po trzech latach. Tego nie chciałam, pozbycie się go zajęło mi wystarczająco dużo czasu.

A potem, w klasycznym nowojorskim stylu, odkryłam coś, co pozwoliło mi zapomnieć o tych problemach: rynek nieruchomości. Dotąd cały czas czekałam na faceta, który zabierze mnie do nowego domu i nowego życia, ale ktoś taki nigdy się nie zjawił, a ja chciałam gotować w prawdziwej kuchni i przyjmować gości jak dorosły człowiek. Nie mogłam już dłużej czekać. Musiałam się do tego zabrać w pojedynkę, ale potrzebowałam lepszego mieszkania. I czego się dowiedziałam? Rynek nieruchomości potrafi złamać dziewczynie serce równie skutecznie jak randki. To odkrycie było dla mnie jednocześnie niepokojące i ożywcze. Miło wiedzieć, że są na tym świecie rzeczy, które mają nade mną równie wielką władzę jak faceci.

Czy to czasopisma o modzie ślubnej rozrzucone po pierwszym mieszkaniu, jakie w ogóle obejrzałam, szepczące: „Jeśli kupisz to mieszkanie, to może przydarzyć się i tobie”, sprawiły, że tak mi się ono spodobało? Kondominium w do-

brze zapowiadającym się nadbrzeżnym zakątku Brooklynu. Mądry krok ze strony właściciela. Ale chodziło o coś więcej. Sporą rolę odegrała tu kuchnia z wszystkimi niezbędnymi, zupełnie nowymi sprzętami ze stali nierdzewnej: kuchenka firmy Viking, lodówka Sub-Zero i zmywarka Boscha. Te rzeczy należały mi się z racji urodzenia nawet bardziej niż białe suknie z tamtych magazynów.

Spędziłam trzy bezsenne noce, próbując wymyślić wzór na to, jaką sumę powinnam zaproponować. Co chwila wyskakiwałam z łóżka i biegłam do komputera, żeby wpisać liczby: metraż, pomnożony przez liczbę palników kuchenki, podzielony przez podstawową stopę procentową, minus saldo mojego konta oszczędnościowego, podzielone przez liczbę półek w lodówce. Nie miałam pojęcia, jak to ustalić, w końcu po prostu podałam więc kwotę wyższą od tego, czego żądał sprzedający i przesłałam papiery faksem. A potem upiekłam kurczaka, rozmyślając o tym, o ile przyjemniej będzie to robić w mojej nowej kuchni.

TLR

## **Pieczony kurczak *ala* rynek nieruchomości**

**1 (1-1,5 kg) kurczak**

**2 łyżki miękkiego masła sól**

**świeżo zmielony pieprz 1 cytryna**

**3 ząbki czosnku, obrane i zmiżdżone**

Rozgrzać piekarnik do 190 stopni.

Nasmarować kurczaka masłem, natrzeć obficie solą i pieprzem, potem skropić sokiem wyciśniętym z cytryny i wreszcie włożyć do środka skórkę cytryny oraz czosnek. Ułożyć w brytfannie piersią do dołu i włożyć do piekarnika; piec około pół godziny, następnie odwrócić piersią do góry, poleć wytopionym tłuszczem i piec kolejne dwadzieścia - trzydzieści minut, aż skórka się zrumieni, a sok wypływający z nakłutego udka będzie przezroczysty.

Porcja dla 2 osób.

Telefon od agenta z informacją, że moja oferta nie została przyjęta, sprawił, że poczułam się, jakby właśnie rzucił mnie facet. Odbudowałam na nowo swoje życie wokół tego mieszkania, a potem jedna pomyłka w obliczeniach, krótki telefon i po wszystkim.

Posmakowawszy polowania, popadłam w uzależnienie. Co sobota przeglądałam strony „The New York Timesa” z ogłoszeniami o sprzedaży nieruchomości, a potem sprawdzałam w Internecie najlepszą trasę po wszystkich domach otwartych w niedzielne popołudnie dla potencjalnych kupców. Przez osiem miesięcy nie natknęłam się na coś, co mogłoby się równać z tamtym pierwszym mieszkaniem. Po ich upływie uznałam, że nigdy już nie znajdę lepszego lokum, zaczęłam więc ulepszać to, w którym mieszkałam. Lekką ręką wydawałam oszczędności na meble i kuchenne akcesoria, z przyzwyczajenia tylko odwiedzając od czasu do czasu domy udostępniane do oglądania.

Oczywiście, zasada, że zawsze znajdujemy to, czego pragniemy, kiedy przestaniemy już szukać, musiała się kiedyś spełnić i w moim wypadku. Niestety, dotyczyło to akurat branży nieruchomości.

W pewną sobotę w lutym zauważyłam ogłoszenie o sprzedaży mieszkania, które w Internecie wyglądało całkiem fajnie, ale wielka rzecz, coś takiego przy-

trafiało mi się już milion razy. Mimo wszystko zdecydowałam się pójść na „otwarte drzwi”, zaplanowane na następny dzień.

Akurat tego dnia nad miastem rozpełtała się zamieć. Zadzwoiłam do mojego brata, Nicka, który pełnił również funkcję mojego doradcy do spraw nieruchomości.

- Na pewno dziś nikt nie będzie urządzał oglądania domów.

- Ale właśnie dzisiaj powinnaś pójść, dzięki temu zyskasz przewagę.

Zadzwoiłam do agencji nieruchomości. Czy nadal można obejrzeć mieszkanie przy Lincoln Place? Tak, oczywiście.

Śnieg nie przestawał sypać. Znowu zadzwoiłam do agenta. Tak, mieszkanie można obejrzeć.

Pokonałam prawie dwa i pół kilometra, przedzierając się przez warstwę śniegu sięgającą trzydziestu centymetrów. Nick i jego żona, Yuki, już na mnie czekali. Kiedy dotarliśmy na miejsce, agentka właśnie zdejmowała ciężkie, zimowe botki. Ustawiliśmy swoje buty tuż obok jej kozaków i weszliśmy do środka. Od razu to poczułam - mieszkanie z fajną atmosferą; nie było idealne, ale miało wszystko, czego potrzebowałam. Słyszałam, że to właśnie powinno się czuć w stosunku do mężczyzny, za którego ma się wyjść za mąż, ale z braku laku mieszkanie musiało mi wystarczyć. Już w środku ujrzałam śliczny i duży, centralnie położony korytarz, z drzwiami do wszystkich pokoi. Łazienka w stylu art déco była cała w czerni i bieli, z tapetą we wzór *toile de jousy*, wielki salon miał przeszklone drzwi na taras i dosyć miejsca na jadalnię oraz kącik wypoczynkowy, okna sypialni wychodziły na ładne podwórko. Ale prawdziwym gwoździem programu okazała się kuchnia, choć nie nazbyt przestronna, jednak wspaniale wykończona. Po roku poszukiwań sprzęty ze stali nierdzewnej, które kiedyś tak mi się podobały, zaczęły mi się wydawać zupełnie bezduszne, kiedy widziałam je w każdym wystawionym na sprzedaż mieszkaniu Nowego Jorku. Tu kuchnia była wyposażona w najnowocześniejsze urządzenia, ale cały wystrój miał bardziej tradycyjną formę. Były więc białe drewniane szafki o rzeźbionych elementach, odcinające się na tle białych płytek ze skomplikowanymi tłoczonymi elementami kwiatowymi. Lodówka i zmywarka miały obudowę identyczną z szafkami. Zwróciłam też uwagę na duże szuflady i wysuwane półki do wygodnego przechowywania garnków; kuchenka mikrofalowa kryła się za przesuwanymi drzwiczkami, na półce nad zlewem stały rzędem książki kucharskie. Kobieta, która tu mieszkała (a która sprzedawała mieszkanie, bo wychodziła za mąż za

Niemca poznanego na [Match.com](https://www.match.com)), pieczołowicie przywróciła każdy centymetr tego mieszkania do dawnej świetności i dopilnowała renowacji kuchni, dbając o dopracowanie każdego szczegółu. A teraz inna samotna kobieta miała się tym wszystkim cieszyć. Powiedziałam agentce, że chcę złożyć ofertę. Byłam całkiem pewna, że nikt więcej się nie zjawi i mieszkanie będzie moje.

- Może przyjąć więcej oglądających - odpowiedziała. - Miałam dzisiaj dwa telefony w sprawie tego domu.

- Oba były ode mnie - oświadczyłam z uśmiechem. Kupiłam to mieszkanie. A pieczony kurczak smakował w nim wspaniale.

TLR

## Lachlan Martyn pałał namiętnością do... jedzenia

Przez kilka pierwszych miesięcy po przeprowadzce chwytalam się każdej wymówki, żeby zostać w domu, zamiast iść do pracy. Dostawa mebli, facet od kablówki, fachowiec do naprawy zmywarki - wszystko po to, aby zrobić sobie wolne na cały dzień. Zakochałam się w swoim mieszkaniu, a to rozjątrzyło moje rozdarcie w kwestii posiadania faceta u boku. Teraz nie chodziło już tylko o obronę moich zdrowych zmysłów, teraz musiałam chronić także swój dom - kobiecy raj z kryształowym żyrandolem w holu (pamiątka z domu, w którym się wychowałam) i toaletką z lustrem w sypialni (nowy nabytek) - który nie miał być zagracony męskimi zabawkami w rodzaju gitary czy sprzętu elektronicznego. Staralam się odwracać swoją uwagę od poczucia osamotnienia, jakie mogło mnie nawiedzać, poświęcając się całkowicie ozdabianiu mojego gniazdka dziełami sztuki i eklektycznymi drobiazgami. Kiedy jest coś do kupienia, złe emocje znikają, a dzięki Internetowi mogłam kupować o każdej porze dnia i nocy. Paczki docierały do mnie codziennie pocztą albo ciężarówką firmy kurierskiej. Gromadziłam obrazy i fotografie kupowane na pchlich targach albo zbierane po przyjaciółach i nie oszczędzałam na ich oprawie - choć nie bez znaczenia pozostawał tu zapewne fakt, że podkochiwałam się w ramiarzu i był to mniej więcej tak bliski związek, na jakim mi w owym czasie zależało.

Ale to strach przed bólem powstrzymał mnie przed pójściem do pracy w dniu, w którym poznałam Lachlana. Czekał mnie zastrzyk z nowokainy, długie borowanie i godzina w fotelu dentystycznym. Ale kiedy było już po wszystkim, poczułam się świetnie, a ponieważ był bezchmurny, niezbyt gorący sierpniowy dzień, zdecydowałam się na długi spacer z gabinetu dentysty w mojej dawnej dzielnicy do nowego mieszkania, z przystankiem w Sahadi, u brooklyńskiego importera żywności, po podstawowe produkty.

Moje torby z zakupami i ja przecinałyśmy właśnie Smith Street, kiedy podszedł do nas drobny facecik w wymiętych brązowych spodniach i granatowym podkoszulku z reprodukcją podpisu Picassa na przodzie. Koszulka to banał; sami widzieliście pewnie już taką niejedną. Poza tym jednak Lachlan prezentował się całkiem nieźle; za to ja wyglądałam po prostu jak nieboskie stworzenie, no ale

nie miałam w zwyczaju stroić się dla doktora DiLeonibusa. Byłam ubrana w żółtą sztruksową spódnicę z fioletowymi aplikacjami słoni, sandały od Jacka Rogersa i biały T-shirt; ironiczna wariacja na temat klasyki w stylu „panienka z dobrego domu”, można by powiedzieć, jeśli chciałoby się być miłym. Włosy miałam wedle wszelkiego prawdopodobieństwa przetłuszczzone, próbowałam więc ukryć całokształt za ciemnymi okularami. Pamiętam okulary przeciwsłoneczne Lachlana - małe, owalne, z niebieskimi oprawkami. Włosy miał krótkie, z długimi bokobrodami, siwizna mogła być przedwczesna. Szybko oceniłam jego wiek na trzydzieści osiem do czterdziestu ośmiu lat. Spacerował z psem.

-Może mi pani powiedzieć, gdzie dostanę „Time Out”? -zapytał z akcentem, który brzmiał lekko ze szkocka. Chodziło mu o miejski tygodnik dotyczący kultury i sztuki, produkt uboczny czasopisma, które narodziło się w Londynie.

Ponieważ spodobał mi się jego wygląd, a do tego nie jestem całkiem odporna na interesujący akcent, stałam się wyjątkowo pomocna i rozmowna. A mogłam udzielić sporo informacji. Znalezienie „Time Out” w tej konkretnej części Brooklynu to skomplikowana sprawa. Lachlan miał szczęście, że zaczął właśnie mnie. Jeśli spojrzeć na to z perspektywy czasu, pewnie była to jedyna słuszna decyzja, jaką kiedykolwiek podjął.

-Ma pan dwie możliwości - wyjaśniłam. - Oba miejsca znajdują się w jednakowej odległości stąd. Tam jest Barnes and Noble - wskazałam na północny zachód - a tu Book Court. - Pokazałam południowy zachód. Po czym dodałam komentarz: - Ze względu na psa lepszy będzie chyba Book Court, bo oni mają czasopisma od razu przy drzwiach; mógłby pan złapać gazetę i zapłacić za nią jedną ręką, a drugą cały czas trzymać psa na smyczy za drzwiami. Skąd pan pochodzi?

-Ze Szkocji.

-Naprawdę? Wszystkie moje ulubione zespoły są ze Szkocji. Powiedziałam tak, żeby podtrzymać rozmowę, tak się jednak składa, że była to również prawda.

-A ja lubię amerykańskie kapele - odparł. - W zeszłym tygodniu byłem na koncercie Kansas.

Śmiałe wyznanie. Jeśli chodzi o mnie, powiedzieć, że uwielbiam Kansas, nie byłoby zbyt przesadą. Mój brat, Nick, jako nastolatek miał na ich punkcie prawdziwą obsesję, więc można powiedzieć, że udzieliło mi się trochę tej fascynacji. Znam wszystkie teksty z „Point of Know Return” i „Carry On Wayward



Son", jak również teksty niektórych ich mniej znanych piosenek i numerów z drugich stron longplayów. Mężczyzna, który wybrał się w pojedynkę do B.B. King's House of Blues na koncert Kansas, zasługiwał na to, żeby go poznać bliżej. Ten czyn świadczył o kompletnym braku zainteresowania byciem na czasie, a jednak Lachlan wydawał się całkiem fajny. Przynajmniej dla mnie. Jak często dwoje ludzi ceniących sobie artyzm progresywnego rocka Kansas spotyka się przypadkiem na rogu ulicy?

- W czwartek idę do Jones Beach na występ Steely Dan. Teraz już nie tylko chciałam go poznać. Teraz chciałam pójść z nim na ten koncert. Musiałam podtrzymać rozmowę.

- Czym się pan zajmuje? - zapytałam.

- Jestem pisarzem - odrzekł. - Dziesięć lat temu wydałem książkę, która sprzedała się w Ameryce w osiemdziesięciu dwóch egzemplarzach. A obecnie będę się nad swoją drugą i trzecią powieścią.

- Ja pracuję w branży wydawniczej - powiedziałam. - Może dałoby się opublikować tutaj pańską książkę.

To był przeważający argument, tak jak podejrzewałam.

- Da się pani zaprosić później na kawę albo na kolację? -zapytał.

- Jasne.

- Możemy się spotkać w tym tygodniu?

Był trzeci tydzień sierpnia i wszyscy moi przyjaciele powyjeżdżali z miasta. Nie mogłabym być bardziej dostępna towarzysko czy uczuciowo.

- Mam elastyczny grafik - oświadczyłam skromnie i wręczyłam mu swoją wizytówkę.

Lachlan odczytał moje nazwisko.

-Jest pani Włoszką? *Parli italiano?* - rzucił, a potem zaczął mówić po włosku tak szybko, że trudno mi było za nim nadążyć. Kiedy mówił, postawą i zachowaniem przypominał rodowitego Włocha. Prawdziwe zrzędzenie losu, bo 'każda chwila naszego spotkania odsłaniała kolejne łączące nas sprawy. Lachlan był nie tylko czarującym Brytyjczykiem, potrafił też przeistoczyć się w całkiem interesującego Włocha. Fakt, że spotkałam go na rogu ulicy w drodze do domu od dentysty w te ostatnie samotne dni lata, stanowił prawdziwy cud.

W trakcie naszej krótkiej rozmowy dowiedziałam się, że pochodził z Edynburga, ale spędził wiele lat we Włoszech, gdzie uczył angielskiego. Do Stanów przyjechał na lato, podnajmował mieszkanie w Williamsburgu razem ze Stev-

e'em, amerykańskim znajomym, którego poznał w Londynie. Zajmował się psem siostry Steve'a w jej ogromnym domu w Boerum Hill. Pies wabił się Goose, ale przez następne cztery miesiące ciągle się myliłam i mówiłam Gus, chociaż nie był to mój największy błąd w owym czasie.

Zaraz po powrocie do domu sprawdziłam pocztę elektroniczną. Na razie nie miałam żadnej wiadomości od Lachlana, ale wiedziałam, że wkrótce się do mnie odezwie. Przygotowałam lunch z produktów kupionych po drodze i dojrzałych letnich pomidorów oraz bazylii, które kupiłam w sobotę na targu niedaleko mojego mieszkania, gdzie rolnicy co tydzień sprzedają swoje produkty. W sierpniu stoiska aż uginają się od przepięknych czerwonych, żółtych i pomarańczowych strąków papryki, wielkich, lśniących fioletem bakłażanów, pachnących pęczków bazylii, okazałych pomidorów - prawdziwe pole do popisu dla kucharza, a ja nie miałam dla kogo gotować.

Kiedy skończyłam jeść, przyszedł e-mail od Lachlana, który przesyłał mi swój numer telefonu i prosił, żebym do niego zadzwoniła. Podczas rozmowy nalegał na jak najszybsze spotkanie. Wybierał się na czytanie swojej książki o czwartej, teraz była druga, czy moglibyśmy się umówić na trzecią? Nie chciałam niczego przyspieszać, zaproponowałam więc spotkanie na drinka po wieczorku literackim.

Przystąpił na tę propozycję, zaniepokoił się jednak, że ominie mnie wieczorny posiłek.

- Akurat będzie pora kolacji - powiedział. - Mam trochę makaronu Barilli, możesz wpaść do mnie, a ja ugotuję coś dla nas obojga.

Spodobał mi się jego sposób myślenia, ale nie byłam przekonana do odwiedzin w domu nieznajomego, żeby tam zajadać się jakimś podrzędnym gatunkiem makaronu. Na De Cecco może dałabym się namówić, ale barilla kosztuje u mnie w supermarkecie dziewięćdziesiąt dziewięć centów za niecałe pół kilograma, więc to już cuchnęło skąpstwem.

Samopoczucie Lachlana, kiedy zadzwonił wieczorem, skądś już znałam. Spotkanie okazało się niewypałem, pytania publiczności były banalne. Po jakichś dziesięciu minutach dyskusowania o rozmaitych możliwościach postanowiliśmy umówić się na tym samym rogu, gdzie spotkaliśmy się wcześniej tego dnia, a stamtąd iść gdzieś na piwo. Pojechałam na naszą randkę autobusem z Park Slope, zastanawiając się po drodze, czemu żaden Szkot nie czekał na mnie na rogu ulicy w Boerum Hill przez te piętnaście lat, kiedy tam mieszkałam.

Lachlan pojawił się jednocześnie ze mną: gdy mnie zobaczył, wydawał się wręcz uszczęśliwiony, uśmiechnięty, jakby zaskoczyła go pozytywnie moja uroda. Przynajmniej tak postanowiłam to zinterpretować. Kiedy szliśmy ramię w ramię, co rusz odwracał głowę, żeby popatrzeć mi w twarz. Od czasu naszego poprzedniego spotkania zrobiłam ze sobą porządek i wyglądałam super w letniej sukience z Esprit w afrykańskie wzory, kupionej wiele lat temu na randkę z facetem, który rzucił mnie dokładnie tego samego wieczoru, kiedy włożyłam ją po raz pierwszy. Mimo wszystko sukienka zbiera całkiem sporo komplementów, co stanowi dla mnie najlepszy dowód, że tamten facet był idiotą; krótka, z dużym dekoltem z tyłu i mocno zabudowanym frontem. Taka, która mówi „sexy”, ale tylko szeptem.

Kiedy znaleźliśmy się w Robin des Bois, francuskim barze o wystroju rodem ze sklepu z używanymi rzeczami, wsunęłam się na ławkę obok Lachlana, zamiast usiąść naprzeciwko niego. Nie mam pojęcia, dlaczego to zrobiłam. Może świadomość, że Lachlan przyjechał do miasta tylko na parę tygodni, obudziła we mnie poczucie, że nie mam nic do stracenia. Rozmawialiśmy o książkach - Lachlan akurat czytał „Punkt przełomowy”; uznałam ten wybór za banalny, ale byłam skłonna przymknąć na to oko, skoro facet nie pochodził stąd. Sama z dumą przyznałam się do lektury „Cząstek elementarnych”. Uważałam, że dzięki tej powieści autorstwa Michela Houel-lebecqa, niegrzecznego chłopca współczesnej literatury francuskiej, będę sprawiać wrażenie światowej i seksualnie wyzwolonej kobiety, ale Lachlan z miejsca zbył Houellebecqa krótkim:

- Jego powieści pokazują bezwzględny świat.

Nad szklanką piwa Stella Artois opowiedział mi, że skończył filozofię na uniwersytecie w Aberdeen, a potem rzucił studia doktoranckie w London School of Economics. Wkrótce potem niewielkie szkockie stowarzyszenie wydało jego pierwszą i dotąd jedyną powieść. Przez większość ostatnich dwudziestu paru lat mieszkał we Włoszech, chociaż z naszej rozmowy wywnioskowałam, że spędził również rok czy dwa w Pradze oraz nieokreśloną ilość czasu w Paryżu. Na rok przed swoim przyjazdem do Stanów osiedlił się w Edynburgu. Nigdy nie mieszkał w Hiszpanii, choć o tym myślał.

Część naszej rozmowy odbyliśmy po włosku; tak się składa, że mój włoski bardzo się poprawia, kiedy wypiję. Przy drugim piwie nabrałam już względnej biegłości, a Lachlan trzymał mnie za rękę. Przy trzecim nie musiałam już nic mówić, bo zaczęliśmy się całować.

Nadal trzymając się za ręce, pokonaliśmy krótką trasę dzielącą nas od wynajmowanego przez niego mieszkania. Mieliśmy zamiar palić: ja papierosa, Lachlan trawkę. Goose mieszkał w bardzo ładnym domu z piaskowca. Wkroczyliśmy do ogromnego pomieszczenia, pełniącego funkcje salonu i kuchni. Na blacie oddzielającym obie części stał kosz pełen owoców i warzyw, ale nie było czasu na posilanie się płodami ziemi. Lachlan poprowadził mnie na dół do sutereny, gdzie znajdowała się jego sypialnia, w której trzymał aparaturę - praktyczną fajkę bez żadnych dodatków, zrobioną z plastikowego pojemnika po jedzeniu na wynos przykrytego folią, z mikroskopijnymi dziurkami w jednym z boków. Umieścił odrobinę trawki przy tych otworach, zapalił ją i wciągnął dym z drugiej strony. Niezbyt to uprzejme, jednak Lachlan był raczej słodki i delikatny niż szarmancki. Żadne zachowanie nie mogło mnie do niego zniechęcić. Kiedy odwrócił twarz, żeby wydmuchnąć dym ze swoich ust do moich, było to tak seksowne, że nie mogłam mu się oprzeć.

Potem zapalił świece, które stały rzędem na komodzie i szafce nocnej. Włożył skompilowaną przez siebie płytę CD do przenośnego radiomagnetofonu na komódce i już po chwili popłynęły z niego dźwięki elektroniczna - dudniący rytm z okazjonalnym śpiewem. Lachlan z rozmachem przedstawił mi swój plan gry erotycznej i chociaż podkład muzyczny niekoniecznie przypadł mi do gustu, wszystkie pozostałe jego propozycje były strzałem w dziesiątkę. Muzyka i seks połączyły się w nieustającej pętli, dopóki nie zrobiliśmy sobie przerwy na coś do zjedzenia.

Lachlan wziął na siebie rolę kucharza. Jednak do tej pory objawił swoją inwencję jedynie w łóżku oraz w odniesieniu do amerykańskich płatków śniadaniowych.' Wrzucił do miseczki otręby z rodzynkami, dodał kilka łyżek rodzynek ekstra, do tego garść migdałów, trochę orzechów włoskich i kropelkę czy dwie miodu, a potem oblał tę mieszankę mlekiem. Ja pozostałam przy samych płatkach z mlekiem. Zjedliśmy na stojąco przy kuchennym blacie.

- To ja poderwałam ciebie czy ty mnie? - zapytałam.

- Zdaje się, że było to działanie obustronne - odparł Lachlan. Porozmawialiśmy jeszcze chwilę, a potem chciałam wracać

do domu. Nie przeszkadza mi robienie mnóstwa rzeczy z obcymi mężczyznami - ale spanie nie jest jedną z tych czynności. Lachlan nalegał jednak, żebym nie wychodziła, więc zostałam. Kiedy się obudziliśmy, każde jakimś cudem po innej stronie łóżka, byłam mniej zdenerwowana, niż przewidywałam. Prawdę

mówiąc, ku swojemu zaskoczeniu czułam się całkiem swobodnie, dopóki Lachlan nie zapytał mnie, czy kiedykolwiek byłam zamężna.

To pytanie zawsze mnie peszy. Pierwsze, co przychodzi mi na myśl, to stwierdzenie, że jestem jeszcze za młoda na małżeństwo, chociaż prawda wygląda tak, że liczę sobie dosyć wiosen, żeby spokojnie mieć już za sobą ślub, urodzenie siódemki dzieci, a nawet jeden czy dwa rozwody. Zdaję sobie sprawę, że to zakłopotanie stanowi jedynie cienką warstewkę skrywającą nieskończenie wiele trudnych emocji, poczucie klęski i zawstydzenie tematem.

Dałam więc tę samą odpowiedź, co zawsze, taką, która, mam nadzieję, ukrywa moje poruszenie, choć pewnie nie wychodzi mi to zbyt dobrze:

- Nie, jeszcze się do tego nie zabrałam.

- Kim był twój ostatni chłopak?

- Czy to wszystko nie może po prostu dziać się w próżni? -zapytałam.

- Nic nie dzieje się w próżni - odparł Lachlan. Zapytałam go o wiek (miał czterdzieści sześć lat), sama też się

przyznałam, ile mam lat (czterdzieści). Poprzednią dziewczyną Lachlana była malarka z Australii (pewnie góra dwudziestoośmio-latką). To wydawało się takie super, czysta egzotyka (no i ten powiew młodości). Poczułam się nudna (i stara).

- Chciałbym się jeszcze z tobą spotkać - powiedział Lachlan. Zgodziłam się i zapytałam, czy mogę wybrać się razem z nim na Steely Dan. Lachlan dysponował tylko jednym biletem i nie miał ochoty kupować drugiego. Gdybym zdobyła jeden wyłącznie dla siebie, nie moglibyśmy usiąść razem, więc kupiłam dwa, uznawszy, że na pewno zdołamy odsprzedać komuś bilet Lachlana przed koncertem. Choć pieniądze i tak nie miały znaczenia; to lato, które rozpoczęło się dla mnie randkami z drętwym facetem niewartym nawet wspomnienia, pod koniec stawało się cudowniejsze, niż mogłam sobie wyobrazić -a to było warte każdej liczby biletów na występ Steely Dan.

Wyszliśmy z łóżka, Lachlan zaparzył kawę. Przygotował też grzanki z chleba razowego Pepperidge Farm i posmarował je dla mnie solonym masłem. Poczęstunek nie mógłby być pyszniejszy, gdyby składał się na niego omlet z kawio-rem z białugi i *crème fraîche*. Posiedzieliśmy jeszcze trochę, rozmawiając i popijając kawę - ponieważ mój szef wyjechał na miesiąc, jeszcze mniej niż zwykle ciągnęło mnie do pracy. Dopiero koło jedenastej uznałam, że warto by się tam jednak pokazać.

W południe, kiedy dotarłam wreszcie do redakcji „Harper's Magazine” w NoHo, wszędzie natykałam się na dowody niepokoju Ginii - w mojej komórce, na poczcie głosowej redakcyjnego telefonu i mojego aparatu domowego. Nie spieszyłam się z oddzwaniem, chcąc jeszcze przez parę minut podelektować się niedawnym doświadczeniem w samotności.

„W drodze do domu od dentysty spotkałam najbardziej uroczego Szkota, jakiego można sobie wyobrazić. Idziemy razem na kawę!”, napisałam do niej po poznaniu Lachlana, gdy tylko przekroczyłam próg mieszkania. Nic dziwnego, że umierała z ciekawości, jak przebiegła randka. Szczerze mówiąc, jako moja przyjaciółka miała wręcz obowiązek się zainteresować. Byłabym zawiedziona, gdyby postąpiła inaczej. Tak więc zadzwoniłam do niej i opowiedziałam jej tyle, ile mogłam, czyniąc jedynie aluzje do seksu i piejąc z zachwytem nad Steely Dan.

Uznałam, że zobaczę się jeszcze z Lachlanem przed koncertem, który miał się odbyć dopiero za dwa dni. Kiedy tego wieczoru skończyłam zajęcia na siłowni, w mojej komórce czekała na mnie prośba o kontakt.

- Posłałeś łóżko? - zapytałam, oddzwoniwszy.

Kiedy wychodziłam rano, pościel stanowiła istne kłębowisko. Uznałam, że to niestosowne zostawiać bałagan w użyczonym mieszkaniu, zaoferowałam więc pomoc w sprzątaniu - ostatecznie to przejaw mojej nerwicy - ale Lachlan uparł się, że sam to załatwi.

- Nie - odparł teraz - bo mam ochotę znowu zabałaganić. W niecałą godzinę później siedziałam z powrotem w autobusie.

To trochę szokujące zobaczyć kogoś, z kim było się na randce (i czymś więcej), po raz kolejny. Oni nigdy nie są dokładnie tacy, jakich się ich pamięta. Lachlan wydawał się wytracony z równowagi, kiedy witał mnie w drzwiach; ruchy miał szybkie i nerwowe. Jako że mnie zwykle przypada ta rola w związkach, teraz znalazłam się w nietypowej dla siebie sytuacji osoby bardziej opanowanej. Lachlan wziął mnie za rękę i poprowadził prosto do sypialni, chociaż było dopiero wpół do dziesiątej. A potem odtworzył scenę z poprzedniego wieczoru. Płoneły świece, z małego radioodtwarzacza na komodzie dobiegały dźwięki Groove Armady: „Jeśli masz słabość do piaskowych wydm i słonego powietrza...”, brzmiał tekst „At the River”, jedynej znajomej melodii, jaką słyszałam w te wieczory.

Niemal równie często, jak przygotowywałam dla facetów wymyślne posiłki, czytałam recenzje ich książek, wyciągane ze skoroszytów i kopert strategicznie upchniętych w szufladzie szafki obok łóżka czy torbie na ramię, przypadkiem zabranej do restauracji. Lachlan również przywiózł swoje recenzje z Edynburga i wyjął je od razu następnego ranka. Miałam je przeczytać w łóżku, podczas gdy on zajmie się parzeniem kawy. Wystarczająco ciężko mi się skupić na czytaniu recenzji w warunkach idealnych, kiedy leżę sobie wygodnie w niedzielne popołudnie na kanapie we własnym przytulnym mieszkanku. We wczesnej fazie związku, zaraz po seksie, jest to praktycznie niemożliwe. Starłam się przebiec wzrokiem kilka linijek, raz czy dwa zmusiłam się do chichotu, a potem stoczyłam ze sobą walkę, żeby wymyślić jakiś inteligentny komentarz, coś w rodzaju: „Ha, to zabawne, że został pogrzebany na torfowisku”, zupełnie jakbym miała jakiegokolwiek wyobrażenie, jak owo torfowisko wygląda.

- Możesz, naprawdę możesz mi pomóc w sprawie książki? - dopytywał Lachlan.

Łamałam sobie głowę, zastanawiając się, z którym z agentów literackich warto by się skontaktować. Był taki stary przyjaciel Ethana, grał na perkusji w naszym zespole; mogłabym uderzyć do niego. No i jeszcze ten pucołowaty facet, który więcej już do mnie nie zadzwonił, po tym jak zabrałam go na koncert Magnetic Fields; a to musiało się przecież liczyć jako przysługa.

- Mogę popytać parę osób - odpowiedziałam.

Nie miałam pojęcia, czy zdołam mu pomóc, ale chyba po prostu musiałam spróbować, bo do tej pory zdążyłam już się zakochać do szaleństwa w Lachlanie, który ujął teraz moje dłonie.

- Nie chcę, żeby to stało na drodze naszej przyjaźni.

- Cieszę się, że tak mówisz - odrzekłam, doskonale zdając sobie sprawę, że ta kwestia stanie na drodze naszej przyjaźni.

Podczas gdy Lachlan przygotowywał mi śniadanie i streszczał powieść, nad którą właśnie pracował, jakiś cichy głosik w głowie, który brzmiał dokładnie jak mój własny, powtarzał mi: „Ten mężczyzna nigdy cię nie pokocha”. Kazałam mu się zamknąć i ruszyłam cała naprzód do Jones Beach Theater na koncert Steely Dan.

Lachlan planował jechać tam kolejką, ale wybiłam mu ten pomysł z głowy. Pożyczymy samochód mojej matki i wyjedziemy po południu, tak by przed koncertem móc jeszcze posiedzieć godzinę czy dwie na plaży. Wezmę w pracy wol-

ne, żeby rano wybrać się po samochód i wcisnąć jeszcze gdzieś swój trening. Zapomniałam zabrać ze sobą komórkę, a kiedy wróciłam, zastałam sześć wiadomości od Lachlana pod różną postacią: tekstową, na poczcie głosowej, a nawet próby przywołania mnie za pomocą pagera.

- Jadłeś coś? - zapytał, kiedy się u niego zjawiłam. - Jeśli nie, to przygotowałem dla ciebie lunch.

Dotąd żaden facet nie „przygotował” dla mnie lunchu. Mówił trochę jak moja matka i chociaż nie było to takie złe, chciałam zaraz ruszyć w drogę. Odrzuciłam więc jego propozycję. Tyle że wtedy Lachlan podbił stawkę znacznie mniej macierzyńską propozycją:

- Chodź ze mną pod prysznic.

Oczywiście dostał to, czego chciał - ale ponieważ postawiłam samochód przy parkometrze nakarmionym zaledwie kilkoma monetami, które wystarczyły, żeby kupić nam pół godziny, musieliśmy się spieszyć. Udało nam się zdążyć i z miłością, i z makaronem w wyznaczonym czasie. Lachlan przygotował sos z pomidorów i bakłażana na piknik na plaży. Wskoczyliśmy z łóżka i rzuciliśmy się do szykowania *rigatoni*, po czym zdążyliśmy wypaść z domu, zanim skończył się czas parkowania, choć Lachlan ewidentnie nie wytrzymał napięcia. Upuścił talerz, który rozprysnął się na tysiące kawałeczków, a kiedy zmiatał odłamki, przypomniał sobie, że nie nakarmił psa i że trzeba jeszcze zapakować makaron.

- Możesz się tym zająć? Możesz to dla mnie zrobić? - poprosił, wręczając mi plastikowy pojemnik i łyżkę wazową. Nie miał pojęcia, że zdołałabym go prześcignąć w matkowaniu innym w dowolnie wybranym momencie.

Dotarliśmy do mojego auta z chwilką zapasu, którą poświęciliśmy na wizytę w delikatesach, gdzie kupiliśmy paczkę M&M, twizzlersy i coca-colę na drogę. Mój Szkot uwielbiał słodczyce. Zażyczył też sobie lodów Haagen-Dazs, ale nie mieli smaku toffi, jego ulubionego, więc w końcu ich nie kupiliśmy.

Wreszcie ruszyliśmy w drogę, mijając pędem potężny budynek Brooklyn Museum i cudownie spłowiął e bloki przy Eastern Parkway. Kawałki z albumu „Black in Black” AC/DC dobiegały z głośników, a Lachlan wykrzykiwał fragmenty tekstów przez okno: „Kochanie, co zrobisz za pieniądze?”.

Wiem, jaką muzykę puszczać moim chłopakom i czym ich karmić; trzecim zaś powodem do dumy jest dla mnie niezmiennie moje niezawodne wyczucie kierunku. Rzadko się gubię. Bez kłopotu dotrę do każdego miejsca, a jeśli nawet



przegapię zjazd, potrafię szybko odnaleźć drogę powrotną do właściwej trasy. Ale nie podczas tej podróży. Ostatecznie wylądowałam na Northern Parkway, podczas gdy powinnam być na Southern, i nigdzie nie widziałam tych wąskich uliczek, na które liczyłam, że pozwolą mi przejechać z jednej autostrady na drugą. Nie pasuję do swojej płci, jeśli chodzi o tę często omawianą różnicę pomiędzy mężczyznami a kobietami - nienawidzę pytać o drogę i nigdy tego nie robię. Ale kiedy zauważyłam, że słońce zniża się ku zachodowi, złamałam się i zadzwoniłam do Ginii, która wychowała się niedaleko Jones Beach i mogła nas skierować na właściwą trasę.

Zeby tam się znaleźć, musiałam wykonać kilka ostrych zwrotów, które wystraszyły Lachlana na śmierć. Próbowałam go przekonać, że w moim towarzystwie nie ma się czego bać.

-Jestem świetnym kierowcą, naprawdę! Nie mogę uwierzyć, że się zgubiłam, nie mam pojęcia, dlaczego tak się stało.

Lachlan, zadziorny dzięki dopływowi cukru, przekomarzał się ze mną po włosku:

Przetłumaczone z oryginalnej włoskiej wersji.

- Kiedy zobaczyłem cię na rogu ulicy, wyglądałaś na miłą, odpowiedzialną kobietkę. Niosłaś torby z zakupami, więc uznałem, że jesteś mężatką, może masz też dzieci. Dałaś mi swoją wizytówkę z napisem „wiceprezes”, więc wziąłem cię za solidną pracującą kobietę. A kim się okazałaś!? Spisz do jedenastej, chodzisz do pracy w południe, nie potrafisz prowadzić auta i nie masz pojęcia, dokąd zmierzasz!

Co do tej ostatniej części, rzeczywiście się nie mylił. Nie miałam pojęcia, dokąd zmierzam.

Za to wiedziałam, że parę minut później będę siedziała już w towarzystwie rozkosznego Lachlana nad oceanem. Zabrałam ze sobą butelkę chianti, którą trzymałam na specjalną okazję - starannie zapakowaną w lód, żeby utrzymać odpowiednią temperaturę - a którą musiałam opróżnić teraz w pojedynkę. Okazało się, że Lachlan ma kłopoty zdrowotne, wykluczające wszelki alkohol - jakiś problem z „drogami żółciowymi” sprzed paru lat, będący powodem długiego pobytu w rzymskim szpitalu i konsultacji u jednego z lekarzy papieża. Wtedy także wykryto u Lachlana arytmie, na którą do tej pory codziennie zażywał tabletki. Podczas gdy ja sączyłam wino, mój abstynent zapalił trawkę, jako że ta słabostka najwyraźniej nie szkodziła mu na „drogi żółciowe”.

Jak się już pewnie domyślacie, jestem trochę snobką, jeśli chodzi o makarony, więc nie byłam zbyt przekonana do tego, co Lachlan mógł upichcić w swojej wynajętej kuchni. Moje uprzedzenia okazały się całkowicie nieuzasadnione, bo jego *rigatoni* z bakłażanem było po prostu świetne, i to do tego stopnia, że od tamtej pory przygotowywałam je wiele razy, choć nie mogę powiedzieć, żeby moje dzieło było lepsze niż danie Lachlana.

### ***Rigatoni* z bakłażanem według przepisu Lachlana**

Pyszne zarówno na ciepło, jak i na zimno.

**3 łyżki oliwy z oliwek plus dodatkowo w razie potrzeby  $\frac{1}{2}$  poszatkwanej żółtej cebuli średniej wielkości szczypta płatków ostrej papryki**

**1 duży bakłażan, pokrojony w centymetrową kostkę**

**2 łyżeczki soli**

**1 duża (około 800 g) puszka pokrojonych pomidorów**

**$\frac{1}{4}$  szklanki czerwonego wina**

**1 łyżka cukru (bakłażan jest kwasotwórczy!)**

**450 g makaronu *rigatoni***

**1 szklanka podzielonych na kawałki listków bazylii starty na tarce parmezan**

Na dużej patelni rozgrzać na średnim ogniu oliwę; wrzucić cebulę i paprykę, smażyć, aż cebula stanie się niemal przezroczysta. Dodać bakłażana oraz łyżeczkę soli, dusić przez dwadzieścia minut, aby warzywa lekko się zrumieniły. Następnie dodać pomidory, wino, cukier oraz resztę soli, gotować pięćdziesiąt do sześćdziesięciu minut, aż bakłażan zrobi się całkiem miękki.

Ugotować *rigatoni* zgodnie ze wskazówkami ze strony 25. Po odcedzeniu wrzucić makaron do warzyw na patelni, jeśli się zmieści. Jeśli nie, przełożyć go z powrotem do garnka i dodać kilka łyżek wazowych sosu, odrobinę oliwy i listki bazylii.

Nakładać do misek ozdobionych dodatkową kroplą sosu i kilkoma listkami bazylii. Podawać ze startym na tarce parmezanem.

Porcja dla 4 osób jako danie główne, dla 6 biesiadników na przystawkę.

Lachlan chciał mnie poznać. Kiedy leżeliśmy na plaży, zaczął mnie maglować na temat mojego dzieciństwa i dawnych związków, czyli tego wszystkiego, o czym nie byłam jeszcze gotowa rozmawiać z facetem, którego bardzo lubiłam, ale znałam tak krótko.

- Możesz mi przynajmniej opowiedzieć o swoim dzieciństwie do szesnastego roku życia? - prosił.

Ponieważ jego uwagę pochłaniał teraz głównie dym z komina statku, dostrzeżony, jak mu się wydawało, daleko na horyzoncie, opowiedziałam mu o wyprawie do Włoch, którą moja rodzina odbyła na pokładzie statku o nazwie «Raffaello» na długo przed moimi dwunastymi urodzinami. Rodzice Lachlana przyłączyli się do Stanów Zjednoczonych na pokładzie „Queen Elizabeth II”, a wrócili w następnym roku na „Queen Mary”. Lachlan zrelacjonował mi ich zagraniczne wojaże i już mniej egzotyczną podróż do Liverpoolu, dokąd wybrali się ostatnio w związku ze ślubem jego brata. To wydarzenie uwolniło go przynajmniej częściowo od rodzicielskich nacisków, że powinien się ustakować, zwłaszcza teraz, kiedy mieli już wnuka. Statek, który widział Lachlan, okazał się jedynie złudzeniem. To drobne rozczarowanie wystarczyło, żebyśmy w końcu ruszyli na koncert.

Musieliśmy pokonać parking rozmiarów Szkocji, żeby dotrzeć do amfiteatru. Lachlan, teraz już na haju, był zdumiony rozmiarami sceny i tyłka faceta w średnim wieku, wystrojonego w różowe spodnie Dockers, którego nazwał *blanc-mange*, budyniem na zimno. Czuliśmy się naprawdę młodzi, kiedy ruszyliśmy za tym facetem razem z tłumem innych brzuchatych pięćdziesięcio-parolatków, którzy spieszyli na koncert. Komentarze Lachlana rozbawiły mnie do łez, nawet te skierowane pod moim adresem za przekonanie, że uda się sprzedać nasz dodatkowy bilet komuś z tych ludzi.

-Giulia, naprawdę nie wyobrażam sobie „fana Dana” przyjeżdżającego na koncert z nadzieją na kupno biletu przy wejściu. Każdy „Dan fan” jest znacznie lepiej zorganizowany! - przekomarzał się ze mną.

W Jones Beach Theater mieści się także ogromna sala restauracyjna. Lachlan zgłodniał po trawce i znowu zażyczył sobie lodów od Haagen-Dazs, ale mieli tylko Carvel. Kupiłam dla siebie waniliowy deser lodowy z bakaliami i gorącą polewą krówkową, którego większość i tak zjadł Lachlan, głośno wyrażając niepochlebny opinię o jakości mojego przysmaku. Tymczasem Michael McDo-

nald, jeden z dawnych muzyków z loży chwały Doobie Brothers, rozpoczął właśnie swój występ, waląc w klawisze keyboardu i śpiewając „What a Fool Believes”. Widzieliśmy go na ogromnym telebimie, kiedy czekaliśmy w kolejce po kawę na stoisku Starbucksa. Lachlan uznał, że McDonald wygląda jak Kenny Rogers, więc już do końca wieczoru nazywaliśmy go między sobą Ken, wykrzykując jego nowe imię, kiedy zjawił się ponownie na scenie razem z zespołem, żeby zaśpiewać chórki w „Peg”.

Lachlan był zdumiony, że udało mi się odnaleźć samochód, który został zupełnie sam na pustym placu pociętym siatką białych linii, kiedy w końcu do niego dotarliśmy. W drodze powrotnej też się nie zgubiliśmy; wszystkie znaki kierowały nas w stronę Nowego Jorku, więc po prostu za nimi podążaliśmy.

- Ciągle zdumiewa mnie widok tablic wskazujących drogę do Nowego Jorku, nie mogę uwierzyć, że tu jestem - powiedział Lachlan, ściskając moją dłoń. Ja też nie mogłam w to uwierzyć.

W następnym tygodniu przeniósł się do mnie na resztę swojego pobytu w Stanach, a ja wzięłam w pracy urlop do końca lata. Zadzwoniłam do matki, żeby ją uprzedzić, że przez jakiś czas się nie zobaczymy; bo zakochałam się w pewnym Szkocie, który uwielbia Włochy i mówi płynnie po włosku, a poza tym, czy mogłabym zatrzymać samochód? Aż do tego momentu jedyne wakacje, o jakich myślałam, to kilka wolnych dni, kiedy nie wypuszczałabym się dalej niż do Prospect Park. Nie było mnie stać na podróże, właśnie wykosztowałam się na zakup mieszkania i wszystkie rzeczy, którymi je urządziłam. Lachlan spadł jak z nieba, istny *scoti ex machina*, czyniąc moje życie równie egzotycznym jak krokodyl Dundee (jeśli o mnie chodzi, nigdy tego nie zauważyłam) i równie miłym jak domek wynajęty na Hybrydach Zewnętrznych w charakterze willi na Capri.

Pojawił się w moim mieszkaniu razem ze swoim plecakiem pewnego parnego poniedziałkowego popołudnia, po męczącej podróży z Williamsburga, gdzie przygotował jeszcze *spaghetti bolonese* dla swojego współlokatora, Steve'a, po czym pożegnał się z nim i wspólnie wynajmowanym mieszkaniem. Tego dnia byłam w pracy, po raz ostatni aż do Święta Pracy, ale popędziłam do domu, żeby czekać na Lachlana, który wysiadł z metra na złym przystanku, wylądował na drugim końcu Prospect Park, ale w końcu stanął w progu mojego gniazdka spocyny i wyczerpany długą wędrówką. Próbowałam go ułagodzić muzyką, włączając album nowej heavyrockowej kapeli o nazwie Wolfmother, którą polecił mi Kit. Lachlan nazwał te wysiłki „nieautentycznymi” i zapytał, czy mam jego ulu-

biony album Led Zeppelin, „Physical Graffiti”. Miałam wszystkie płyty Led Zeppelin poza tą jedną, ale „Led Zeppelin II” czy „Houses of the Holy” nie wystarczył, życzył sobie posłuchać „Physical Graffiti”, a ja chciałam spełnić jego życzenie. Uznałam, że dzięki paru kliknięciom na stronie iTunes z moich głośników raz--dwa popłyną dźwięki „Custard Pie”, ale okazało się, że to nie takie proste: na iTunes nie było katalogu Zeppelinów (choć od tamtej pory zaradzono już temu). Zastanawiałam się, jak mogłabym spełnić owe muzyczne żądania i jednocześnie zadbać o smaczną kolację. Przedsięwzięcie nie zostawiło mi już czasu na wyprawę do sklepu, zdecydowałam się więc na *bucatini amatriciana*, danie, którego składniki (cebule, boczek *pancetta*, pomidory w puszcze, makaron *bucatini*) zawsze miałam pod ręką. Na szczęście Lachlan nie należał do tych, którzy mieliby coś przeciwko zjedzeniu dania z makaronem dwa razy w ciągu jednego dnia.

Problem z „Physical Graffiti” był trudniejszy do rozwiązania. Kliknęłam na LimeWire, darmowy program do wymiany plików, który Kit zainstalował kiedyś na moim komputerze, a którego nigdy dotąd nie używałam. Jestem zwolenniczką płacenia za muzykę, ale niewłaściwa decyzja biznesowa Planta i Page'a nie pozostawiała mi wyboru. LimeWire nie chciał się otworzyć, zmarłszy śmiercią naturalną z powodu zaniedbania. Nastawiłam więc wodę na makaron, a potem zaczęłam wykonywać kolejne kroki mające na celu przywrócenie programu do życia. Zajęło mi to więcej czasu niż kiedyś Kitowi i zanim się obejrzałam, woda już się gotowała. *Amatriciana* to prosty sos, który można przygotować podczas gotowania makaronu, ale całe zadanie staje się znacznie bardziej skomplikowane, kiedy próbuje się go zrobić, instalując jednocześnie oprogramowanie do ściągania plików MP3 na swoim laptopie.

### ***Bucatini amatriciana***

**z oprogramowaniem do wymiany plików MP3**

**1 iBook G4**

**1 łyżka oliwy z oliwek**

**2 plastry boczku *pancetta* 1 mała cebula**

**1 karta Visa**

**1 puszka (450 g) krojonych pomidorów sól**

**200-230 g makaronu *bucatini***

**1/4 szklanki świeżo startego *pecorino***

Nalać wody do sporego garnka i postawić go na dużym ogniu.

Spróbować otworzyć LimeWire kliknięciem w ikonę na pulpicie laptopa. Ponieść sromotną klęskę.

Przebywający w mieszkaniu Szkot, który nie zna się na komputerach, ale, jak już wiemy, umiałby pomóc przy makaronie, wycofuje się do łazienki w celu wzięcia prysznicza.

Wejść na stronę LimeWire i postępować zgodnie ze wskazówkami umożliwiającymi ściągnięcie programu na nasz iBook G4. To zajmie więcej czasu, niż nam się wydaje. Woda już się gotuje, a my nie kiwnęłyśmy nawet palcem w sprawie sosu. Pozostawić komputer ściągający program, udać się do kuchni i rozpocząć przygotowywanie *amatriciana*.

Rozgrzać oliwę na patelni ustawionej na średnim ogniu, pokroić boczek, wrzucić go na oliwę i podsmażyć na chrupko. W tym czasie posiekać cebulę i dodać ją do boczku.

Wrócić do biurka i sprawdzić postęp instalacji. Odkryć, że instalacja darmowego programu w ogóle się nie rozpoczęła; należy zaktualizować program do LimeWire Pro. Wyciągnąć kartę Visy i wpisać numer konta w odpowiednim okienku; dowiedzieć się, co oznacza „kod zabezpieczający”.

Popędzić z powrotem do kuchni, gdzie *pancetta* i cebula okażą się już zrumienione nieco bardziej niż powinny. Powiedzieć sobie, że karmelizacja to dobra rzecz; dodać połowę pomidorów i soku z nich; pozwolić, aby sos nieco się zagęścił i wrócić do biurka.

Dodanie numerków z karty kredytowej podziałało! Można już ściągać piosenki.

Szkot właśnie wyszedł spod prysznicza i wycierając się, wykrzykuje swoje życzenia. Będzie się upierał przy „Custard Pie”. Wyszukać „Custard Pie”, nacisnąć ładowanie pliku i biegiem wrócić do kuchni.

Dodać resztę pomidorów do sosu na patelni. Posolić gotującą się wodę, wsypać makaron, porządnie zamieszać i wrócić do komputera.

Zobaczyć informację, że wybranej piosenki nie można ściągnąć, ponieważ „potrzeba więcej źródeł”. Przekazać wiadomość Szkotowi, wynurzającemu się akurat z łazienki. Sprawdzić, co sądzi o „In My Time of Dying”, dowiedzieć się, że to nie to samo, ponownie spróbować ściągnąć „Custard Pie”, znowu bezskutecznie. Zająć się innymi utworami z „Physical Graffiti” - odszukać „The Rover”,

„Kashmir”, „Ten Years Gone”, „Bron-Yr-Aur” i ściągnąć wszystkie bez żadnych problemów.

Do tego momentu zdążyłaś już zapomnieć o makaronie. Pobiec do kuchni, żeby go spróbować; będzie rozgotowany. Zawstydzisz się klęską poniesioną na każdym polu, niezwłocznie odcedzić makaron i dodać do sosu. Zdjąć z ognia, posypać *pecorino*.

Porcja dla 2 osób, ku obopólnemu rozczarowaniu.

Byłam niepokieszona, że pierwsza potrawa, którą przygotowałam dla Lachlana, stanowiła tak kiepskie świadectwo moich kulinarnych umiejętności. Rozgotowany makaron to grzech główny włoskiej sztuki gotowania - *sfatta*, jak mówi moja matka w dialekcie, który może być jej ojczystym, sycylijskim, co moja znajomość włoskiego pozwala mi przetłumaczyć jako coś w rodzaju „niewłaściwie przygotowane”. Przez cały posiłek miałam kwaśną minę, bo mogłam przecież przyszykować znacznie lepszy. Lachlan winił się za to, że poszedł pod prysznic akurat w najbardziej kluczowym momencie. To jedyny raz, kiedy wziął na siebie odpowiedzialność za schrzaniecie czegośkolwiek.

- Zrobić ci kawy? - zapytałam go następnego ranka po przebudzeniu.

- Tylko jeśli chcesz, żebym został twoim dozgonnym dłużnikiem - odparł.

Wyobraźcie sobie to zdanie, wypowiedziane z miękkim, szkockim akcentem, a zrozumiecie, czemu kochałam Lachlana tak bardzo.

Posiłki znacznie się poprawiły. Kiedy uwolniłam się od tego pożeracza czasu, znanego też jako redakcja, mogłam poświęcać całe dni na planowanie menu. Zakupy robiłam rano, podczas gdy Lachlan „dodawał parę wisienek na torcie” do swojej powieści, zanim da mi ją do przeczytania. Znalazłam się w rajku, poznając moją nową dzielnicę w spokoju wczesnych godzin dnia, odwiedzając targi z produktami rolnymi, sprawdzając, gdzie można dostać dobre sery, kto ma najlepsze mięso, a kto smaczniejszy chleb. Wracałam do domu z całym mnóstwem pyszności do zjedzenia przez nas oboje, kiedy Lachlan gotów był zrobić sobie przerwę na lunch. Wiedziałam, że moje zdobycze przypadną mu do gustu, tak samo jak mnie.

Po powrocie zastawałam go piszącego i chichoczącego pod nosem.

- Czeeeeś! - wołał, kiedy stawałam w drzwiach.

Szłam do kuchni, żeby przygotować cały zestaw najrozmaitszych pyszności na lunch. Nie potrafiłam powstrzymać się od uśmiechu, kiedy szykowałam sałat-

kę z tuńczykiem, która w czasach Shelter Island stanowiła podstawowe danie obiadowe.

## **Letnia sałatka z tuńczykiem**

(według przepisu Ginii Bellafonte)

**1 puszka (170 g) tuńczyka w oliwie z oliwek 1 łyżka posiekanej czerwonej cebuli**

**1 letni pomidor z usuniętymi gniazdami nasiennymi, pokrojony**

**1 łyżeczka kaparów 1 1/2 łyżeczki oliwy z oliwek 1/4 łyżeczki soli szczypta pieprzu**

**1 łyżka posiekanej natki pietruszki (i/lub bazylii, jeśli ją mamy)**

Otworzyć puszkę tuńczyka, odlać nadmiar oliwy, wrzucić rybę do miski, dodać posiekaną cebulę, pomidora, kapary, oliwę, sól i pieprz. Wymieszać dokładnie, udekorować posiekaną natką pietruszki.

Podawać ze świeżym chlebem.

Porcja dla 2 osób; proporcje bez problemu można podwajać.

Podawałam tę sałatkę z chlebem, który był jeszcze ciepły, kiedy go kupowałam, i plasterkami sopressaty\*<sup>11</sup> ułożonymi schludnie wraz z oliwkami i świeżą mozzarellą na fikuśnym półmisku przyozdobionym dziecinnymi rysunkami wieiówki. Wniosłam naszą ucztę na tacy kupionej poprzedniego dnia w Brooklyn Museum - zdecydowanie lepszej do obsługiwania Lachlana.

Moje mieszkanie było tak słoneczne, że równie dobrze moglibyśmy siedzieć na zewnątrz. Lachlan pił wodę, ja nalałam sobie kieliszek czerwonego wina, lekko schłodzonego na nasz domowy piknik.

- ***Buon appetito*** - rzucił, zabierając się do jedzenia.

- ***Buon appetito*** - odpowiedziałam z uśmiechem.

Zawsze życzyliśmy sobie w ten sposób smacznego przed posiłkami, nawet kiedy już się nie uśmiechaliśmy.

W czasie jedzenia Lachlan kontynuował zadawanie poważnych pytań.

---

<sup>11</sup> \* *Sopressata* - salami (wł.).



- Jest coś, czego żałujesz?
- Czy masz wszystko, czego pragniesz?
- Jak widzisz siebie za dziesięć lat?
- Chciałabyś kiedyś wyjść za mąż?
- Myślałaś o tym, żeby mieć dzieci?

Nie wiedziałam, co mu odpowiadać. Czy miałam wszystko, czego pragnęłam? Wszystko oprócz męża. Jak widzę siebie za dziesięć lat od dziś? Widzę siebie jako mężatkę - w tym samym punkcie, w którym widziałam się dziesięć lat temu - najwyraźniej moje widzenie było nieźle zaburzone. Ile z tego wolno mi odsłonić, stało się dla mnie pytaniem z gatunku filozoficznych. Co na temat moich poprzednich związków powinien wiedzieć Lachlan? Nie potrafiłam wymyślić nic, co mogłabym powiedzieć, a co nie czyniłoby ze mnie kobiety, której nie da się kochać, nie zamierzałam jednak powtarzać banałów w rodzaju „po prostu nam nie wyszło” - każdy wie, co to oznacza; po prostu to, że facet nie chciał się ze mną ożenić.

Nie miałam za bardzo ochoty wnosić dawnych rozczarowań do nowego związku, który wydawał się pełen możliwości. Świetnie się dogadywaliśmy i zgadzaliśmy we wszystkim, od muzyki poprzez rodzaje makaronu aż po smaki lodów. To znaczy we wszystkim oprócz klimatyzacji - Lachlan nie znosił klimatyzatora, nazywając go „hałaśliwą lodówką”. Wymyślił nawet protest song na nutę „Point of Know Return” Kansas. W środku nocy budził mnie, śpiewając: „Twoja maaaama, ona mówi, że tu straszny mrrrróz”. O mało nie zsikałam się do łóżka, tak bardzo się śmiałam, ale nie ustąpiłam. Do tego punktu byłam skłonna nagiąć się do europejskiej wrażliwości.

Chociaż doceniałam wygody Nowego Świata, tam, gdzie w grę wchodzi kuchnia, jestem bardzo staroświecka. Nie pozwalałam Lachlanowi brać się do gotowania, mimo że miał prawdziwy talent. Zamiast tego oddelegowałam go do zadań podrzędnych, takich jak siekanie cebuli czy czosnku, co zresztą robił wspaniale, podczas gdy ja nie mogłam się poszczycić równie doskonałymi umiejętnościami, jeśli chodzi o posługiwanie się nożem. Lachlan nie kłócił się o to, rozluźniony dzięki działaniu trawki, którą palił, dotrzymując mi towarzystwa w kuchni - zawsze przy zamkniętych okiennicach, żeby sąsiedzi nie widzieli. Słuchaliśmy też muzyki - pozwalałam mu nawet puszczać swoją. Te elektroniczne klimaty zaczynały mi się coraz bardziej podobać, zwłaszcza Zero 7, których

„Destiny” uważałam za naszą piosenkę, chociaż nigdy w życiu nie przyznałabym się głośno do tak pretensjonalnego gustu.

Tymczasem Lachlan nie przestawał się zdumiewać tym, jak doszło do naszego poznania.

- Nie można tego nazwać przeznaczeniem, tylko szczęśliwym trafem - powtarzał, biorąc mnie w ramiona.

A ja wskazywałam mu dwie miseczki do przechowywania gotowych produktów, które kupiłam tamtego dnia po dziesięć centów za sztukę w Fishs Eddy w drodze od dentysty do domu, miseczki, które moim zdaniem odegrały kluczową rolę w tym wydarzeniu.

- Gdybym nie zatrzymała się po drodze, żeby je kupić, nigdy byśmy się nie spotkali - mówiłam, przytłoczona myślą, że o mojej przyszłości zdecydowały dwa drobiazgi po dziesięć centów sztuka. Ach, te skromne miseczki. Kiedy teraz na nie patrzę, robi mi się trochę smutno, ale nigdy bym się ich nie pozbyła; są niezbędne dla mojego *mise en place*.

Wcześniej tamtego lata, w trakcie tych pięciu minut nurzania się w rozpaczy, kiedy już dostrzegłam całkowitą bezsensowność mojego ostatniego romansu, wybrałam się z wizytą do mojej przyjaciółki Jennifer Romanello na Long Island. Jennifer mieszka w domku na plaży wraz ze swoją liczną rodziną, w której pełno doskonałych kucharek, zagorzałych zwolenniczek dobrego jedzenia i napitku. Na niewielkiej płytce grzejnej wyczarowują niesamowicie wyrefinowane dania, *risotto* z *porciki*<sup>\*12</sup> czy *linguine* z mięsem kraba. Ale moją uwagę zwrócił przede wszystkim gulasz z kolorowej, duszonej papryki, przygotowany przez siostrę Jennifer, Carmellę. Nie mogłam się nadziwić sprawności Carmelli w posługiwaniu się nożykiem do obierania warzyw, kiedy kroїła strąki papryki razem z czerwoną cebulą i pomidorami, a następnie wrzucała to wszystko do garnka.

Odtworzyłam potem to danie dla Lachlana ze wspaniałych strąków papryki kupionych na targu.

## **Gulasz z papryki według przepisu Carmelli Romanello**

**2 łyżki oliwy z oliwek**

---

<sup>12</sup> \* Porcini - prawdziwki (wł.).

**1 posiekany ząbek czosnku**

**1 czerwona cebula, z odciętymi końcami, pokrojona wzdłuż**

**w połówki talarek suszonego oregano**

**3 strąki papryki (1 czerwona, 1 pomarańczowa i 1 żółta), wydrążone, z usuniętymi pestkami i białym miąższem, pokrojone w paski**

**1 1/4 łyżeczki soli**

**1 duży pomidor (lub 2 pomidory śliwkowe), z usuniętymi**

**gniazdami nasiennymi, pokrojony na kawałki 74 szklanki porwanych listków bazylii świeżo zmielony pieprz**

Rozgrzać oliwę na dużej patelni do smażenia bez tłuszczu lub w brytfannie na średnim ogniu, zeszklić czosnek i cebulę razem z oregano, aż staną się miękkie [około trzech - pięciu minut]. Dodać paprykę i łyżeczkę soli, dusić częściowo pod przykryciem, od czasu do czasu mieszając, przez piętnaście - dwudzieścia minut. Następnie dodać pomidory i resztę soli; gotować jeszcze dziesięć do piętnastu minut, aż papryka zrobi się bardzo miękka. Doprawić do smaku świeżo zmielonym pieprzem, posypać porwanymi listkami bazylii.

Podawać z włoskimi kielbaskami grillowanymi na ruszcie, jeśli macie tyle szczęścia, że dysponujecie skrawkiem ogródka. Ja nie mam, więc piekę je w piekarniku.

Porcja dla 6 osób.

Zabrałam Lachlana do Bay Ridge, aby pokazać mu dom, w którym się wychowałam, i mój ulubiony sklep mięsny, Faicco. Kupiłam też dla nas góry jedzenia - steki, kielbaski, bekon, ser. Uwielbiam widok apetycznego mięsa ułożonego zgrabnie za szybą lady chłodniczej. Lubię składać u sprzedawcy swoje ogromne zamówienie, niczym signora z dawnych czasów. Dania, które przygotowywałam dla Lachlana, należały do najprostszych, ale z jego reakcji można by sądzić, że byłam osobistą kucharką Luciano Pavarottiego. Szczególne objawienie stanowiło dla niego *orzo*, makaron, którego nigdy wcześniej nie próbował, przypominający kształtem ziarenka ryżu. To wspaniała przystawka na lato, przepyszna zarówno na ciepło, jak i na zimno. Ja przygotowywałam *orzo* do steków grillowanych w piekarniku i doprawiałam odrobiną oliwy oraz solą i pieprzem.

## **Orzo z pomidorami i bazylią**

**1/2 szklanki makaronu *orzo***

**1 łyżka oliwy z oliwek**

**1 szklanka pomidorów koktajlowych (mieszanka czerwonych i żółtych, jeśli te ostatnie są dostępne), pokrojonych w połówki**

**1/4 szklanki cienko pokrojonych listków świeżej bazylii**

**2 łyżki uprażonych orzeszków piniowych**

**1 łyżeczka octu z czerwonego wina**

**sól i pieprz do smaku**

Ugotować *orzo* zgodnie ze wskazówkami ze strony 25. Uwaga: *orzo* gotuje się szybciej niż zwykły makaron, więc należy sprawdzić jego miękkość wcześniej niż w wypadku innych rodzajów makaronu; sześć minut powinno wystarczyć. Odcedzić ugotowany makaron, dodać oliwę. Kiedy makaron ostygnie, wymieszać go z pomidorami, bazylią, orzeszkami piniowymi, octem, solą i pieprzem do smaku.

Porcja dla 2 osób.

Nad kiełbaskami z papryką albo stekami z *orzo* Lachlan kontynuował swoje przesłuchanie. Zadawał pytania, kiedy szliśmy w strugach deszczu do muzeum i kiedy w słoneczne dni opalaliśmy się w Prospect Park. Nadal starałam się odpowiadać wymijająco.

- Dlaczego mam ci to wszystko mówić? - denerwowałam się niekiedy.

- No cóż, gdybyśmy mieli się pobrać, chciałbym to wiedzieć. Te słowa działały na mnie jak zaklęcie. Wyjawiłam mu najważniejsze rzeczy właściwie z każdego rozdziału tej książki.

Kiedy sama pytałam o jego przygody, gdy chodzi o małżeństwo, otrzymywałam pokrętne odpowiedzi.

- Trudno chyba oczekiwać, żebym w moim wieku był kiedykolwiek bliski ożenku.

Opowiedział mi jednak o Claire. Pod koniec lat osiemdziesiątych mieszkał z nią w Londynie, a ich związek toczył się po wyboistych torach aż do połowy lat dziewięćdziesiątych. Wedle relacji Lachlana Claire cierpiała na depresję. Kiedy brała leki, była wspaniała; bez nich na przemian stawała się bardzo namiętna al-

bo też go odpychała. Zrywali i wracali do siebie wiele razy w ciągu tych wszystkich lat, kiedy to w londyńskim studiu dzielili jedno łóżko, które Lachlan zamieniał czasami na włoskie materace. Nie mogli się spotkać, żeby ostatecznie nie „wylądować razem w łóżku”, jak sam twierdził.

Tym tekstem zabił mi ćwieka - odkąd u mnie zamieszkał, nasze życie seksualne znacznie straciło na intensywności. Powiedziałam mu, że słuchanie o Claire sprawia mi przykrość, zwłaszcza wobec perspektywy naszego rychłego rozstania.

- Ile ja miałem wtedy lat? - próbował się tłumaczyć w takich sytuacjach.

Rzeczywiście, upłynęło sporo czasu, ale przecież nie osiągnął jeszcze wieku viagrowego, a my byliśmy z sobą od niedawna.

To frustrujące, dowiedzieć się, że rzeczą, którą Lachlan najbardziej lubi robić w łóżku, jest spanie. Wiecznie zmęczony, był mistrzem drzemania. Po porządnym nocnym wypoczynku przez bitych dziesięć - dwanaście godzin już po śniadaniu był gotów znowu do drzemki. Sama uwielbiam spać i przez całe życie miałam problemy z porannym wstawaniem, ale kiedy już wygrzebię się z pościeli, to na dobre. Rzadko ucinam sobie drzemki, a jeśli tak zrobię, powtórna pobudka sprawia mi tyle problemów, że moim zdaniem skórka nie jest warta wyprawki. Podczas gdy Lachlan ucinał sobie *pennichella* (jak ja to nazywam), ja leżałam na kanapie, czytając jego dzieło, bo wreszcie je dostałam. Książka o chwytnym tytule opowiadała o nosorożcu, który zmienia się w człowieka i niepostrzeżenie dołącza do grupy Anglików biorących udział w safari w RPA. (No dobrze, każdy element tego opisu został zmieniony tak, aby nie zdradzić tożsamości autora, ale to, co tu napisałam, oddaje ducha jego powieści. Innymi słowy literatura eksperymentalna). Kiedy Lachlan się budził, chciał wiedzieć, w którym dokładnie miejscu jestem. Pokazywałam mu stronę, a wtedy wyrywał mi ją z rąk i zaczynał czytać na głos, zaśmiewając się przy tym histerycznie. Sama nie śmiałam się ani tak głośno, ani tak często jak on.

Powieść była dowcipna i pomysłowa, zabawa językowa całkowicie pozbawiona jakiegokolwiek autentycznej sytuacji czy uczucia. Moim zdaniem równie dobra, jak wiele innych rzeczy, nad którymi pracowałam w swojej karierze, jeśli nie lepsza od większości z nich. Zasługiwała na to, żeby ją opublikować, choć dostrzegłam parę miejsc, gdzie należało ją doszlifować. Nie była jeszcze dopracowana, ale miała zadatki na książkę, którą mogłabym bez wstydu pokazać agentowi. Lachlan powinien nad nią popracować we "Włoszech, dokąd wybierał się już wkrótce. Pierwszym przystankiem miał być dom jego przyjaciółki, Ruth, po-

łożony w górach niedaleko granicy szwajcarskiej. Ruth, z pochodzenia Irlandka, uczyła kiedyś razem z nim angielskiego w Rzymie, po czym wyszła za mąż za owdowiałego Włocha, który uwiózł ją w Alpy. Lachlan uważał, że może się u nich zatrzymać na parę tygodni; jeszcze nie wiedział, dokąd się stamtąd przenie- sie. W każdym razie miał zamiar uporządkować swoje książki i różne przedmio- ty, rozsiane po całych Włoszech w piwnicach i na strychach domów innych zna- jomych z Wielkiej Brytanii, które kiedyś uczyły angielskiego, a potem powycho- dziły za Włochów (czemu sama na to nie wpadłam?). Po drodze zastanowi się, czy jest jakieś włoskie miasto, w którym ewentualnie chciałby stworzyć swoją własną półkę z książkami.

-Może powinienem przeprowadzić się do Nowego Jorku -powtarzał właści- wie co drugi dzień. Tego właśnie pragnęłam, ale nie odważyłam się wyrazić swoich marzeń na głos. Bałam się wyjazdu Lachlana, a i on sam wydawał się nie mieć ochoty na podróż. Zrobił mnóstwo zdjęć budynku, w którym mieściło się moje mieszkanie. - Czuję się tak, jakby właśnie tutaj był mój dom - mówił.

Zrobiliśmy sobie burzę mózgow, chcąc wymyślić, czym mógłby się zajmo- wać w Nowym Jorku. Zaproponowałam, że przedstawię go redaktorom z wy- dawnictw prasowych; zasugerował, że powinniśmy otworzyć razem restaurację. Ale wszelkie plany szybko gasły w obliczu nieuniknionych problemów z pra- wem pobytu i wizą. Dwoje moich kolegów z „Harper's” pochodziło z innych kra- jów, a pracowali w Stanach dzięki klauzuli o statusie „obcego o nadzwyczajnych uzdolnieniach”.

- Mógłbyś wystąpić o status „nadzwyczaj sennego obcego” -zażartowałam, kiedy rozważaliśmy rozmaite opcje. Zawsze lubiłam pozaziemski wydźwięk tego zwrotu i z radością dostosowałam go do inklinacji Lachlana. A starając się zare- klamować Stany Zjednoczone jako odpowiednie miejsce do życia dla niego, przygotowałam typowo amerykańskie danie: ciasteczka krabowe, podane z tłu- czonymi ziemniakami i kolbami kukurydzy.

## **Ciasteczka krabowe osadników z Marylandu**

(według przepisu z magazynu „Bon Appetit”)

**2 łyżki posiekanego selera**

**2 łyżki posiekanych szalotek, wyłącznie zielone części 2 łyżki majonezu**

**1 jajko**

**1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> łyżeczki sproszkowanej gorczycy 1/4 łyżeczki pieprzu cayenne 200-230 g mięsa z krabów**

**1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> szklanki *panko* (albo tartej bułki, która jest zapewne bardziej amerykańska, ale nie taka dobra) 1 łyżka oliwy z oliwek 1 łyżka masła**

**1 cytryna, pokrojona w kliny**

W średniej wielkości misce wymieszać razem wszystkie składniki, poza dwoma ostatnimi. Uformować 4 małe lub 2 duże kotlety, zgodnie z własnym nastrojem i duchem obfitości. Włożyć do lodówki przykryte folią spożywczą na co najmniej godzinę.

Smażyć na średnim ogniu, na oliwie i maśle, aż do zrumienienia, około czterech minut po jednej stronie. Podawać z klinami cytryny.

Porcja na 4 małe lub 2 duże kotlety.

Aby kontynuować kampanię reklamową, zabrałam Lachlana ze sobą do Filadelfii, miejsca narodzin wolności, które znam tak dobrze dzięki temu, że moja siostra Nancy chodziła tam do college'u i na studia magisterskie, a ja często ją odwiedzałam. Tamtejsze muzeum sztuki Philadelphia Museum of Art to moje ulubione, chciałam je więc pokazać Lachlanowi. Od razu zachwycił się obrazami Chardina i przebił moją znajomość włoskiego renesansu, gdy krążyliśmy razem po salach. Kiedy zaprowadziłam go do Independence Hall i Dzwonu Wolności, zaczął wygrażać pięściami, wygłaszając zabawną tyradę o tym, jak to Ojcowie Założyciele byli w rzeczywistości bandą facetów uchylających się od płacenia podatków.

Akcja „Jak zrobić z Lachlana Amerykanina” zdawała się przebiegać pomyślnie, a potem mój Szkot nabijał sobie głowę kolejnymi teoriami, które przyparowały mnie o chandrę. „Jedynym powodem powstrzymującym mnie od przeprowadzenia się tutaj na stałe, jest zagrożenie atakiem terrorystycznym” - to pierwszy z brzegu przykład.

Poza wahaniami Lachlana co do ewentualnego zamieszkania w Nowym Jorku mieliśmy też inne rytuały, które zrodziły się w czasie tych dwudziestu czterech dni (nie żebym je liczyła). Po drzemce Lachlana przychodziła pora na kawę i lody Haagen-Dazs. Spróbowaliśmy każdego smaku, od toffi (smaczny) poprzez bananowy (pyszny) aż po karmelowy rożek (nie z tej ziemi, zwłaszcza jeśli miało

się szczęście trafić na taki z wieloma kawałkami wafelka). Często padało, a Lachlan i tak nie bardzo lubił wychodzić z domu, więc oglądaliśmy razem „Da Ali G Show”. Lachlan nigdy nie słyszał o Sachy Baronie Cohenie, ale kiedy już poznał jego programy, nie był w stanie oderwać wzroku od ekranu. Z czułością mówił o programie jako o „Kolesiu”.

- Obejrzymy kolejny odcinek „Kolesia”? - pytał.

Jego ulubioną postacią stał się Borat. Właściwie niemożliwością było wyciągnąć Lachlana gdziekolwiek pomiędzy jego zwyczajową drzemką a kolejnym odcinkiem. Czasami dostawałam jednak ataku klaustrofobii i domagałam się natychmiastowego spaceru. Lachlan szedł ze mną, przez cały czas trzymał mnie za rękę i dziękował, że zmusiłam go do wyjścia. A zaraz po powrocie znowu padał na łóżko, kompletnie wyczerpany owym wysiłkiem.

Mimo takiego zmęczenia udawało mu się wykonać każdego dnia całkiem sporo zadań. Lachlan interesował się każdą nową sytuacją czy osobą, która mogła pobudzić jego literacką wyobraźnię. Wszędzie nosił ze sobą karteczki na notatki do swojej prozy i zabrał je też na ceremonię *brit mila*, obrzezania synka Jen i Jeffa, Benjamina, który przyszedł na świat kilka dni po tym, jak się poznaliśmy. Na tę okazję zwał się z łóżka o siódmej rano i nawet wykrzeszał z siebie dosyć energii, żeby w strugach ulewnego deszczu pomóc taszczyć liczne prezenty z synagogi do samochodu.

- Zaproszcie mnie na wesele, daję dobre prezenty - szepnęła do mnie przy okazji matka Jeffa, Estelle.

Czy wszystkim wydawało się oczywiste, że jesteśmy dla siebie stworzeni? Pojechaliśmy metrem na Coney Island, a potem tramwajem przez Bronx (który wydał się mojemu facetowi nie dość złowieszczy). Lachlan podrywał się z łóżka na każdą propozycję, naprawdę, poza seksem - a przynajmniej seksem ze mną.

A jednak problem reprodukcji często spędzał mu sen z powiek.

- Powinniśmy zabrać się do pracy, jeśli chcemy mieć dzieci, oboje nie robimy się młodszy - zauważył podczas pewnej niedzielnej przechadzki, zadumany nad kwestią posiadania potomstwa.

- W takim razie dlaczego nie zostaniesz, żebyśmy mogli spróbować mieć je razem - odparłam, uznawszy, że do tego właśnie zmierzał.

Lachlan przystanął i mnie uścisnął.



- *Chisa* Któż to wie? - powiedział. Poczułam się podniesiona na duchu. Ostatecznie to i tak więcej, niż kiedykolwiek usłyszałam na ten temat od Ethana.  
- Ale muszę zarabiać pieniądze -dodał.

-Popracujemy nad tym... Mały Lorenzo Melucci Martyn -zaczęłam fantazjować na głos.

- Znalazłaby się tu jakaś brytyjska szkoła, do której moglibyśmy go posłać?

- Oczywiście, w Nowym Jorku są placówki edukacyjne każdego rodzaju.

Nie miałam pojęcia, czy na pewno są też brytyjskie szkoły. Jaki byłby zresztą sens otwierania takowej, skoro Anglicy mówią mniej więcej tym samym językiem co Amerykanie - żeby uczyć maluchy, że kraj, w którym mieszkają, założyli faceci uchylający się od płacenia podatków?

Niezależnie od tego, jak bardzo wątpliwości Lachlana mnie ograniczały, podsycaly też w tamtych tygodniach moje nadzieje. Mogłam myśleć, że postanowił zweryfikować obraną drogę życiową, bo miłość do mnie zmusiła go do przemyśleń nad swoją przyszłością. Nieważne, że w wieku czterdziestu sześciu lat nie miał domu, nie zatrzymał się nigdy w żadnym miejscu na dłużej i nie zaangażował w poważny związek z kobietą. Każdy musi kiedyś dojrzeć. Ja też miałam to jeszcze przed sobą.

- Nie mogę ciągnąć tego w nieskończoność, tak samo jak i ty - powtarzał.

Dlaczego nie miałabym potraktować takich dywagacji jako najlepszego dowodu, że był gotów na wspólne mieszkanie w moim mieszkaniu w Park Slope? Ze jego rozpaczliwe pragnienie wydania powieści bierze się z tęsknoty za życiem na poważnie. Byłam przekonana, że spotkaliśmy się, aby razem wkroczyć w ten kolejny etap. Ja mu pomogę w rozwoju kariery pisarskiej, on rozwiąże moje problemy, jeśli chodzi o kwestię małżeństwa i posiadania dzieci. Przeznaczenie.

Wraz ze zbliżaniem się daty wyjazdu Lachlana czułam coraz większe przygnębienie. Często płakałam, a on przekonywał mnie, że nie ma powodu do smutku.

- To zdumiewające, że się odnaleźliśmy. Oboje zdobyliśmy przyjaciela, być może na całe życie.

Użycie słowa „przyjaciel” podłamało mnie tylko odrobinę, bo wolałam potraktować je jako określenie pozytywne - ostatecznie mąż powinien być też najlepszym przyjacielem. Ale jeśli Lachlan nie zamierzał wracać do Nowego Jorku, nasze spotkanie nie było powodem do radości, przynajmniej dla mnie.

- Nie zdziwiłbym się, gdybym tu jednak wrócił - oznajmił, idąc do drzwi, aby opuścić moje mieszkanie być może po raz ostatni.

- Ja też nie - odparłam.

- Ale jednocześnie nie ma powodu, żebym wracał, skoro żadne z nas nie byłoby tym zaskoczone.

Dotarliśmy na lotnisko ze sporym zapasem czasu, z powodu lęków Lachlana przed lataniem i lejącego się z nieba deszczu.

Wypiliśmy kawę w niewielkim barze espresso w rogu hali odlotów Newark Airport. Lachlan siedział tuż obok, obejmując mnie ramieniem i patrząc mi w oczy. To mi wyglądało na miłość, choć on sam nigdy nie użył tego słowa. Za to mnie wymknęło się z ust „kocham cię”, kiedy zegnaliśmy się przed punktem kontroli bezpieczeństwa. Nie miałam zamiaru nic mówić, te słowa po prostu popłynęły same, wypowiedziane cichutkim szeptem, którego Lachlan może nawet nie usłyszał.

Tego wieczoru zwinęłam się w kłębek z jego pierwszą powieścią, którą zamówiłam za pośrednictwem [amazon.uk](http://amazon.uk) z księgarni w Campbelltown w Argyll następnego dnia po poznaniu Lachla-na. Nie przyznałam mu się, że ją kupiłam, a on nie powiedział, że zauważył książkę na mojej półce i ukradkiem napisał mi w niej dedykację: „Z pozdrowieniami z *plagę* na Coney Island”. Powieść stanowiła zapis strumienia świadomości, dosyć niezrozumiały, i chociaż wiele zdań było błyskotliwych bądź przezabawnych, ledwie rozumiałam tworzące je słowa, i musiałam nawet zabrać ze sobą do łóżka oba tomy słownika oksfordzkiego - na dodatek nie każdy wyraz tam znalazłam! Potrzebowałabym wszystkich dwudziestu tomów Wielkiego Słownika Oksfordzkiego, których nie miałam w domu i z którymi pewnie bym się zresztą w tym łóżku nie pomieściła. Najwyraźniej mój chłopak był pokręconym geniuszem.

„Nie mogę powiedzieć, żebym już się uporał ze zmianą strefy czasowej”, brzmiał pierwszy e-mail Lachlana, przesłany za pośrednictwem modemu z jakiegoś górskiego szczytu we Włoszech, „ale przepełniają mnie tak szczęśliwe wspomnienia”.

W tych pełnych napięcia tygodniach, które potem nastąpiły, niemal codziennie napływały namiętne wiadomości od niego, podpisane „Całuję” oraz „XXXX”. Zapewniał mnie, że cały czas zaprzętał jego myśli - a przynajmniej wtedy, kiedy nie myślał o swojej książce - że wyobraża mnie sobie na targu w sobotnie poranki, jadącą linią B przez Manhattan Bridge o zachodzie słońca w

drodze z pracy do domu albo nocą, pokrytą lodami Haagen-Dazs (?). „Pora snu i pora posiłku nie są już takie same bez ciebie”, pisał. Niezależnie od tego, jakie uczucia wyrażał, mnożyłam je przez dziesięć i słałam mu z powrotem.

Podobało mi się nawet takie zawieszenie w próżni.

- Jeżeli wróci i się pobierzemy, będę wspominać ten okres jako najszczęśliwszy w moim życiu - powtarzałam Ginii. Jak dla mnie scenariusz idealny - zostałam sama w swoim pięknym mieszkaniu, z perspektywą dozgonnej miłości wędrującej po włoskim półwyspie, a nie buszującej w mojej lodówce.

Był to mój pierwszy sezon przyjęć w nowym mieszkaniu. Zapraszałam gości praktycznie co tydzień. Jednym z najbardziej pamiętnych wydarzeń tej jesieni okazał się konkurs mozzarelli, który wymyśliłam razem z moim przyjacielem Jessem, reporterem z „The Wall Street Journal”. Jesse i jego żona, Neli, która także parała się słowem pisanym, mieszkali po sąsiedzku i często wpadaliśmy na siebie przypadkiem na miejscowym targu. Rozmawialiśmy o takiej próbie sił przez całe miesiące, aż wreszcie zebraliśmy się do kupy akurat na czas, żeby połączyć ser z ostatnimi pomidorami lata.

Nic nie może się równać z ostrym smakiem mozzarelli z bawo-łego mleka; najlepsza pochodzi z regionu południowych Włoch, gdzie mieszkają moi krewni. Ser jest przywożony z Kampanii do Stanów, ale kiedy opuszcza pokład samolotu, okres świetności ma już dawno za sobą. Mozzarella umiera podczas mrożenia. Należy ją jeść tego samego dnia, którego została przygotowana, tak więc lepiej zadowolić się gorszym produktem z mleka krowiego, wyrabianym ręcznie na miejscu, niż marnować pieniądze na ten importowany. W dzielnicach Nowego Jorku, które stanowiły niegdyś getta zamieszkiwane przez Amerykanów włoskiego pochodzenia, można znaleźć mnóstwo takich serów do wypróbowania. Każdemu z moich gości przydzieliliśmy jedno z owych miejsc - Bensonhurst, Little Italy, Greenwich Village i Carroll Gardens - gdzie mieli odwiedzić miejscowe *latticini*, nadal świetnie prosperujące dzięki napływowi młodych, zamożnych smakoszy, którzy tłumnie sprowadzali się do tych enklaw. Przeprowadziliśmy ślepą próbę, wytypowaliśmy zwycięzcę, a potem zabraliśmy się do kolejnych dań. Przygotowałam *rigatoni* z bakłażanem według przepisu Lachlana (zobacz s. 217) i upiekłam wieprzową poledwicę doprawioną rozmarynem. Na deser uraczyliśmy się *cannoli*\*<sup>13</sup> z cukierni w Dyker Heights. Każdy z gości zabrał

---

<sup>13</sup> \* *Cannoli* - kruche jak faworki rurki wypełnione delikatnym serkiem *ricotta*.

jeszcze ze sobą do domu trochę sera, nawet kiedy pozbyliśmy się już przegranych. Sama miałam w zamrażalniku zapas mozzarelli na wiele miesięcy (zamrożony ser sprawdza się doskonale jako topiony w takich potrawach, jak *lasagne*, *parmigiana* czy zapiekanka *ziti*).

## **Pieczeń wieprzowa klubu smakoszy**

**6 ząbków czosnku**

**1/4 szklanki świeżego rozmarynu**

**2 łyżeczki soli**

**świeżo zmielony pieprz**

**1 kawałek (2-2,2 kg) schabu z żeberkami (poproś w sklepie o ich rozcięcie, a następnie zwiąż pieczeń nitką albo cienutkim sznurkiem]**

**1 łyżka oliwy z oliwek**

**1/2 szklanki białego wina**

Rozgrzać piekarnik do 170 stopni.

Poszatkować czosnek i rozmaryn (albo, jeszcze lepiej, użyć do tego robota kuchennego). Wymieszać w małej misce z solą i świeżo zmielonym pieprzem. Natrzeć mięso oliwą, a następnie mieszanką czosnku z rozmarynem, dokładnie ją wcierając. Pozostawić w temperaturze pokojowej na jakieś pół godziny.

Ułożyć pieczeń stroną z tłuszczem w brytfannie, poleć białym winem. Piec na środkowej półce piekarnika, aż termometr wsunięty w mięso pokaże 60 stopni, około półtorej godziny. Wyjąć z piekarnika i odstawić na deskę do krojenia, okryte folią, na mniej więcej dwadzieścia minut, zanim zabierzemy się do krojenia.

Usunąć nici, oddzielić kości od polędwicy, pokroić w plastry wybranej grubości. Możesz także pokroić i podać żeberka albo zostawić je i dodać potem do sosu pomidorowego (wieprzowe żeberka nadają mu treści-wość].

Porcja dla 6 osób.

Zalew laktozy okazał się zbyt wielki nawet dla tak silnego organizmu, jak mój. Następnego dnia obudziłam się z przeszywającym bólem brzucha, który

jeszcze się zaostrzył po e-mailu od Lachlana, pierwszym od dwóch dni. Zszedł już ze swojej góry i teraz zatrzymał się w Mediolanie. „Może tu właśnie się osiedle”, pisał. Wróciłam do łóżka. Następnego dnia był już w Rzymie, gdzie tkwił nadal tydzień później, ubolewając nad stagnacją panującą we włoskiej kulturze, która jest według niego „dosyć dusznawa, jeśli mam być szczery”. Kiedy wypowiadał się tak negatywnie o Włoszech, od razu poprawiał mi się humor. Chociaż kocham kraj moich przodków, nie chciałam, żeby mój Szkot tam został, pragnęłam, żeby zamieszkał w Nowym Jorku razem ze mną.

Korzystając z użyczonych kanap i modemów internetowych, Lachlan koncentrował się na swojej powieści. Tymczasem ja robiłam rozeznanie wśród agentów na imprezach książkowych i podczas rozmów telefonicznych ze znajomymi wydawcami. Nie potrafiłam sobie wyobrazić, jakim cudem Lachlan jest w stanie cokolwiek napisać przy takim trybie życia, jaki prowadził, a on sam też napomynał od czasu do czasu, że zaczyna go to męczyć.

„Co myślisz o przyszłości?”, napisał w dniu, kiedy czuł się szczególnie zagubiony.

„Myślę o przyszłości z Tobą”, odpisałam, uznawszy, że szuka domu, który chciałam mu dać razem z umową na wydanie książki.

„Ja nie potrafię w ogóle zastanawiać się nad przyszłością, jedyne, o czym mogę teraz myśleć, to moja powieść. Kiedy ją już skończę, nie będzie mi przeszkadzało, jeśli przyjdzie mi spać pod mostem”, odpowiedział. Najwyraźniej jednak ten most miał być połączony z multipleksem, bo już następnego ranka Lachlan pytał: „Kiedy wejdzie na ekrany «Borat»? ”.

„Na początku listopada”.

„O, to idealny termin, jeśli chodzi o mnie”, odpisał, a ja pomyślałam sobie: Och, wraca na początku listopada. Z perspektywy czasu wiem już, że Lachlan nie miał pojęcia, co wyprawia, ale podobało mu się to podsycanie we mnie nadziei do momentu, aż podejmie wreszcie „bardzo piękną, rozsądną i romantyczną decyzję”, co zamierzał zrobić po ukończeniu pracy nad książką.

Zajął mu to siedem tygodni plus dodatkowe godziny grzebania w komputerze. Kilka moich prostych wskazówek załatwiło sprawę wysyłki pliku, po czym mogłam już spędzić większość nocy na lekturze jego dzieła. Tekst był dopracowany - mniej chaotyczny, zabawniejszy. Lachlanowi się udało!

Znalezienie mu agenta nie powinno być trudne, ale wydawało mi się strasznie wyczerpujące. Takie przedsięwzięcie wykraczało daleko poza zobowiązania

wobec najlepszego nawet przyjaciela; nie podjęłabym się tego dla własnej matki, a ona przecież nie wysyłała mi sprzecznych sygnałów zza Atlantyku. Zamierzałam to jednak zrobić dla naszej przyszłości, o której myślałam przy dźwiękach piosenki Zero 7, słuchanej na iPodzie każdego ranka w metrze: „Chociaż dziela nas tysiące mil, jesteśmy sobie prze-eeeeeeznaczeni!!!!!!”.

Pierwszy agent, do którego zadzwoniłam, był znajomym dalekiego znajomego. Niegdyś specjalista z górnej półki, niedawno postanowił wrócić na szczyty po małym, tak to nazwijmy, problemie zdrowotnym. Kiedy streściłam mu powieść przez telefon, wpadł w prawdziwy zachwyty. Od razu stwierdził, że jest fanem wszystkiego, co szkockie - studiował w Edynburgu i wielbił sir Waltera Scotta.

- Proszę przesłać mi tekst e-mailem - powiedział. - Odezwę się do pani na początku przyszłego tygodnia.

Poprawiłam jeszcze to i owo w liście przewodnim, nad którym pracowałam przez ostatnie dni i który dałam też do przeczytania Kitowi i Anne, po czym wysłałam wszystko razem.

Kiedy początek przyszłego tygodnia zamienił się w koniec przyszłego tygodnia, a potem przyszedł początek następnego, co w sumie dało dwa tygodnie opóźnienia, zaczęłam tracić nadzieję i dodałam nawet poszukiwania agenta do swojej listy „rzeczy, które są jak randki”, tuż za polowaniem na mieszkanie. Naprawdę, wszystko w tym życiu przypomina chodzenie na randki - jeśli do Ciebie nie oddzwaniają, nie masz agenta (mieszkania albo faceta). Lachlan słał zza wielkiej wody słowa wsparcia i sypiał ze swoją wypożyczoną komórką przy łóżku, na wypadek gdyby w ciągu nocy nastąpił jakiś przełom. Kiedy w końcu zebrałam się na odwagę, żeby zadzwonić powtórnie, otrzymałam odpowiedź, której się spodziewałam. Byłam załamana, głównie dlatego, że nie miałam ochoty przechodzić przez to wszystko ponownie, a kto wie, ile jeszcze razy będę musiała. Perspektywa owej syzyfowej pracy sprawiała, że marzyłam tylko o tym, żeby się położyć. Zamiast tego chwyciłam jednak za telefon i zadzwoniłam do agentki, o której myślałam od samego początku, uważając, że ona na pewno weźmie książkę Lachlana, ale była tak onieśmielająca, że bałam się zadzwonić.

Zajmowałam się niektórymi z jej ekscentrycznych autorów w pełnych energii pierwszych dniach mojej kariery w reklamie wydawniczej i wykonałam wtedy cholernie dobrą robotę. Była to kobieta bardzo zajęta, toteż nie spodziewałam się, że może mnie pamiętać. Telefon odebrała asystentka, zostawiłam więc wia-

domość, z nieskładną relacją o mojej znajomości z jej szefową, a potem poszłam na lunch. Wyrzucałam sobie, że zadzwoniłam do niej pod wpływem rozpaczyny, nie wspominając już o głodzie. Byłam pewna, że wszystko zepsułam i agentka w ogóle się nie odezwie.

Lachlan nie był tak zdruzgotany tą pierwszą odmową jak ja, ale ostatecznie czemu miałby się przejmować, w końcu to nie on musiał odwalać całą brudną robotę. Zresztą w jego dobrze pojętym interesie leżało podtrzymywanie mnie na duchu, żebym nie zrezygnowała z zadania. Czułam się przygnieciona ciężarem jego marzeń, który to ciężar najwyraźniej dźwigałam sama, podczas gdy on przysyłał mi „poprzez Atlantyckie poduszeczki, kołderki i najmiększe materace”. Żeby tylko od niego odpocząć, musiałam się wyrwać na weekend z Jen i Jeffem do ich domu w Berkshires, gdzie znajdowało się mnóstwo „poduszek i kołderek”, za to nie było żadnego zasięgu dla telefonii komórkowej czy bezprzewodowego Internetu.

Oczywiście akurat kiedy zaczęłam być tym wszystkim cholernie zmęczona, on zaczął na poważnie rozważać kwestię powrotu.

„Czytam F. Scotta Fitzgeralda i wpatruję się w pocztówkę z widokiem na Park Slope”, napisał po mojej ucieczce. Nie odpowiedziałam; spróbował ponownie. „A teraz przeglądam strony biur podróży”.

To przyciągnęło moją uwagę. Przeloty były drogie, jedynymi dostępnymi dla kieszeni Lachlana okazały się połączenia z międzylądowaniem na Heathrow, a chciał ograniczyć liczbę startów i lądowań najbardziej, jak to tylko możliwe. Nadal się wahał. A potem po paru godzinach napisał: „Jestem coraz bliżej i bliżej podjęcia decyzji”. Tylko jakiej, nie przestawałam się zastanawiać.

To musiał być lot z przesiadką, samolot, który lądował na JFK w tę właśnie sobotę. Ale zanim Lachlan wpisał w odpowiednim okienku numer swojej karty kredytowej, spędził kilka godzin, przeglądając strony z mapami prognoz pogody i sprawdzając kierunki wiatrów. „Nie podobają mi się te czerwone strzałki nad Atlantykiem”, stwierdził, opisując mapę pogody na siedem dni. Do lunchu miał już jednak bilet kupiony. Poczulałam się tak podekscytowana, że od razu zatelefonowałam do Ginii. Która była już znużona tematem Lachlana, zupełnie słusznie zresztą, ale nie zamierzała niszczyć moich marzeń. Kiedy tylko skończyłam z nią rozmawiać, zadzwoniła AGENTKA. Nerwowo opisałam jej złożony artyzmy powieści Lachlana, a ona wyraziła zainteresowanie! Poprosiła o natychmiastowe przesłanie tekstu. Nie posiadałam się ze szczęścia. Od razu wystukałam numer

Lachlana, chyba bardziej przejęta tym, że AGENTKA do mnie oddzwoniła, niż jego rychłym powrotem. Nie zdołałam jednak wzbudzić w nim dostatecznego uwielbienia za to, czego właśnie udało mi się dokonać. Nie widział różnicy pomiędzy tą agentką a innymi, nie dostrzegał też, jaką przedsiębiorczością się wykazałam. Ja zresztą też nie, ale zaczynałam nabierać pewnego wyobrażenia.

Lachlana interesowały teraz znacznie bardziej istotne kwestie, na przykład to, ile miejsca będzie miał w mojej „garderobie” (chodziło mu po prostu o szafę). Podczas porządków w swoich rzeczach znalazł kurtkę marynarską i parę zatechłych swetrów -i teraz one też potrzebowały domu. Ponieważ w moim mieszkaniu znajdowały się cztery wbudowane w ściany szafy, byłam gotowa opróżnić dla niego jedną czwartą jednej z nich i całą szufladę; to powinno spokojnie wystarczyć.

W sobotni poranek zbudził mnie SMS od Lachlana, który właśnie zażył coś na uspokojenie i czekał teraz w Rzymie, żeby wsiąść do samolotu. Natychmiast wyskoczyłam z łóżka. Miałam tysiące rzeczy do zrobienia, żeby przygotować się na jego przyjazd. Najpierw ruszyłam ze swoją torbą na kółkach do supermarketu, gdzie wyładowałam ją ulubionymi przysmakami Lachlana. Kupiłam też koszulki klementynek i wszystkie składniki na ciasto z jabłkami. A potem spędziłam błogie popołudnie w kuchni na pieczeniu, wyczekując godziny przylotu Lachlana. Po dziesięciu tygodniach wątpliwości sama nie mogłam uwierzyć, że naprawdę wraca.

## **Muffinki z jabłkami „Witamy z powrotem w Wielkim Jabłku”**

**miękkie masło do wysmarowania foremek**

**2 szklanki mąki razowej (ponieważ Lachlan dba o zdrowie!)**

**$\frac{1}{2}$  szklanki cukru**

**2 łyżeczki proszku do pieczenia**

**$\frac{1}{2}$  łyżeczki cynamonu**

**$\frac{1}{2}$  szklanki (1 kostka) roztopionego masła (bo Lachlan jest za chudy!) 1 jajko, roztrzepane**

**1 szklanka mleka**



## **2 Średniej wielkości jabłka z usuniętymi gniazdami nasiennymi, obrane i pokrojone**

Rozgrzać piekarnik do **200** stopni. Posmarować miękkim masłem blaszkę na dwanaście muffinek.

W dużej misce wymieszać razem wszystkie sypkie składniki, pozostałe połączyć w oddzielnym naczyniu. Następnie dodać te drugie do suchych i wymieszać łyżką tylko do ich połączenia, po czym wrzucić drobno pokrojone jabłka.

Nakładać łyżką do foremek i piec około dwudziestu minut; pozostawić w piekarniku jeszcze dziesięć minut do przestygnięcia, następnie wyjąć i odstawić do całkowitego ostudzenia. Podawać ciepłe, jeśli nie musicie akurat odebrać kogoś z lotniska.

Porcja na **12** muffinek (jeśli napełnicie foremki aż po brzegi, tak jak robię to ja, otrzymacie z podanych składników tylko **9** sztuk].

Najpierw zauważyłam jego sylwetkę w tłumie, niski mężczyzna z ogromnym plecakiem na barkach, wyłaniający się z terminalu British Airways na lotnisku JFK. Uścisnęliśmy się, a potem Lachlan ujął moją dłoń tak, jak robił to zawsze, gdy szliśmy do samochodu mojej matki.

- Kiedy dotrzemy do domu, zrzucimy ubrania, wejdziemy pod prysznic i będziemy się całować - zapowiedział.

To było więcej, niż spodziewałam się usłyszeć z jego ust, nie mówiąc już o wyczynianiu. Jeśli dodać lot dwoma samolotami i gwałtowną zmianę stref czasowych do niskiego libido Lachlana i łatwego męczenia się nawet w najbardziej sprzyjających warunkach, byłam przygotowana na radosne, jednak platoniczne powitanie. Co prawda pod jego nieobecność rozmyślałam o naszym ubogim życiu erotycznym, lecz szczerze mówiąc, nie zależało mi na tym aż tak strasznie. Sam jego widok wywoływał u mnie uśmiech: delikatna twarz, szczupłe ciało w granatowej koszuli Lacoste'a w chłopięcym rozmiarze, starej i zniszczonej. Pralłam ją ostrożnie i zawsze pamiętałam, żeby nie wkładać jej do suszarki. Lachlanowi zależało na tym, żeby ją zachować jak najdłużej, zasługiwała więc na moje starania.

Wzięliśmy prysznic, a potem się całowaliśmy i robiliśmy wszystkie te rzeczy, które sugerowała wcześniejsza zapowiedź Lachlana. Jeszcze bardziej zdumiewający był przywieziony przez niego stos prezentów - całkiem ładny szalik z wielbłądziej wełny, książka z esejami Aldo Buzziego, mała, wysadzana cekinami

gwiazdka na naszą przyszłą choinkę i paczka paluchów chlebowych o nazwie Kissini, które kupił ze względu na ich „całuśną” nazwę. Kiedy wygrzebałam się z łóżka, żeby zrobić kawę, widok klementynek ułożonych w misie z przezroczystego szkła i jabłkowych babeczek o barwie miodu na stole był niemal równie wspaniały jak Lachlana, wynurzającego się z sypialni w T-shircie i bokserkach od Marksa & Spencera. Dotąd myślałam, że moje mieszkanie jest idealne takie, jakie jest, ale to nieprawda. Potrzebowałam czegoś, co by je wypełniło, a tym czymś okazał się właśnie Lachlan.

Chociaż uwielbiałam swoje gniazdko, tak naprawdę nie bardzo udawało mi się znaleźć w nim spokój. Ciągłe musiałam coś prze-meblowywać i poprawiać - zawsze pojawił się kolejny przedmiot do kupienia, przestawienia czy wyczyszczenia - przez co trudno mi było czytać, oglądać telewizję czy po prostu odpoczywać. Kiedy brałam kąpiel, wytrzymałam w wannie jakieś pięć minut, a potem wyskakiwałam z wody jak oparzona, żeby zająć się tym czy tamtym. Od dnia, gdy wprowadziłam się tu ze swoimi meblami i pudłami pełnymi rzeczy, z których większość i tak w końcu wyrzucę, żeby zrobić miejsce na nowe, nigdy nie czułam się tak odprężona jak tamtej niedzieli.

Leniuchowaliśmy w domu przez większość dnia, a potem poszliśmy na spacer na Green-Wood Cemetery, cmentarz stanowiący znak firmowy Brooklynu. W gotyckich bramach mieszkała rodzina papug i chciałam je pokazać Lachmanowi, który uwielbiał te ptaki - miało to jakiś związek z jego pracą nauczyciela języka przez te wszystkie lata.

Kupiłam tuszkę kurczaka na kolację dla nas, bo pomyślałam, że taki chłodny dzień wymaga potrawy z kurczęcia w winie, zwanej przeze mnie *coq au vin*, chociaż moja wersja nieco się różni od tradycyjnego francuskiego przepisu. Podczas gdy kurczak gotował się w winie, moczyłam ciało w wannie, rozpluwając się w ciepłej kąpieli z pianą.

**Uspokajający *coq au vin***

**3 łyżki oliwy z oliwek**

**4 plastry pancetty, pokrojone w kostkę**

**1 posiekana cebula średniej wielkości**

**1 kurczak, podzielony na małe porcje**

**1/2 butelki wytrawnego białego wina**

**1 łyżka masła**

**170 g pieczarek pokrojonych w plasterki**

**około 150 g mrożonego groszku 1 szklanka ryżu**

**1/4 szklanki posiekanej natki pietruszki**

Na dużej patelni rozgrzać na sporym ogniu łyżkę oliwy; kiedy tłuszcz będzie już gorący, wrzucić kawałki kurczaka i zrumienić je ze wszystkich stron.

W tym czasie w dużej brytfannie podgrzać drugą łyżkę oliwy i wrzucić boczek, a kiedy zrobi się na wpół chrupiący, dodać cebulę i dusić aż do miękkości, około dziesięciu minut. Kiedy *pancetta* będzie całkiem chrupka, a cebula miękka, dodać kawałki zrumienionego kurczaka i zalać wszystko winem. Usunąć tłuszcz z patelni, na której podsmażaliśmy kurczaka, wrzucić pieczarki na masło i poddusić, aż puszczą sok; następnie dodać je do kurczaka, po czym całość przykryć i gotować wszystko razem przez kolejne czterdzieści pięć minut. Po tym czasie dodać mrożony groszek i gotować jeszcze przez kwadrans.

Zagotować duży garnek wody i wrzucić do wrzątku ryż. Sprawdzić, czy jest już miękki, po około dziesięciu minutach (choć może być i kwadrans]. Odcedzić w durszlaku ze średnimi oczkami i nałożyć na talerze razem z porcją kurczaka. Udekorować siekaną natką pietruszki.

Porcja dla 2 osób i zostanie jeszcze trochę na później.

Parę spraw budziło mój niepokój - na przykład bilet powrotny Lachlana. Widniejąca na nim data - kilka dni przed nieprzekraczalnym limitem czasu pobytu dla osób nieposiadających wizy, na wypadek nieprzewidzianych warunków pogodowych, które mogłyby przeszkodzić w wylocie - obijała mi się po głowie niczym idiotyczna piosenka. W czasie, kiedy Lachlan mieszkał u mnie, przeszkadzała mi też konieczność wykonywania codziennych zajęć, głównie dlatego, że nie chciałam zrezygnować z ani jednej chwili z moim ukochanym czy choćby z możliwości zjedzenia wspólnego posiłku. Musiałam znaleźć jakiś sposób, żeby pogodzić to wszystko z zajęciami *core fusion* (mieszanką pilatesu, jogi i baletu, oferowaną jedynie przez eleganckie spa mieszczące się niewygodnie na Manhatanie), na które chodziłam cztery razy w tygodniu, a które stały się już niezbędne

dla mojej kondycji fizycznej i umysłowej, zwłaszcza że miałam zamiar dobrze nas karmić. No i była jeszcze kwestia mojego zdrowia duchowego, podtrzymwanego dzięki niedzielным mszom. Nie powiedziałam jeszcze mojemu ukochanemu, że jestem praktykującą katoliczką, chociaż wspomniałam, że wierzę w Boga. Lachlana nie irytowało żadne z moich życiowych wymagań; co więcej, mój strach przed rozstaniem z nim na tyle godzin okazał się niepotrzebny. Ostatecznie Lachlan towarzyszył mi prawie wszędzie poza pracą (a i tam od czasu do czasu się pojawiał).

Oboje z łatwością popadliśmy z powrotem w rutynę ustalonych w sierpniu przyzwyczajzeń. W sobotnie poranki Lachlan słuchał przez Internet meczów szkockiej pierwszej ligi w Radio Scotland. Był fanem Hibernian F.C. i głośno przeklinał wszystkie inne drużyny, które uniemożliwiały jego ukochanym „Hibs” zdobycie pierwszego miejsca. Ja chodziłam na targ i do pralni samoobsługowej, podczas gdy on wzdychał, jęczał i wydawał wszystkie te celtyckie odgłosy, za pomocą których można dać ujście emocjom podczas rozgrywek. Potem zasiadaliśmy razem do brytyjskiego (nie angielskiego!) śniadania, składającego się z jajecznicy, bekonu, grzanek i pieczonej fasoli Heinza (choć za tą ostatnią zbytnio nie przepadałam). Podczas jedzenia oglądaliśmy „Your Cali”, program dla zatwardziałych fanów szkockiego futbolu, którzy dzwonili do studia i narzekali na bogatych Litwinów, wykupujących lokalne drużyny, handlujących zawodnikami i ogólnie wywołujących zamęt. Wśród prowadzących była kobieta, żartowaliśmy więc, że powinnam do niej zadzwonić z prośbą o siostrzaną radę, co począć z fanatykiem Hibernian we własnym domu. Byliśmy pewni, że nigdy nie mieli telefonu z miejsca tak odległego jak Brooklyn.

Śniadanie stanowiło najlepszą część dnia. Uwielbiałam obserwować, jak Lachlan obficie smaruje swoją grzanek masłem i pomarańczową marmoladą. Zawsze pytał mnie, czy chcę drugiego tosta, podczas gdy przygotowywał sobie już trzeci kawałek. Odpowiadałam, że nie, po czym, ociągając się, ulegałam w końcu jego namowom, a on kpił z tak przewidywalnego efektu mojego niezdecydowania. W tygodniu niechętnie się z nim rozstawałam, kiedy siedział na kanapie, słuchając przez radio wiadomości BBG ze świata. W ciągu dnia pisywaliśmy do siebie e-maile i gadaliśmy przez telefon, a wracałam wieczorem do domu i zastawałam go dokładnie w tym samym miejscu, w którym go zostawiłam, jak czytał przez podwójne okulary - te do czytania założone na parę noszonych do patrzenia. Kiedy mnie nie było, robił czasem wypadki do pobliskiej księgarni i z ca-

łą pewnością przygotowywał sobie lunch, po którym odbywał długą drzemkę. Rzadko wychodził, chyba że wypuszczaliśmy się gdzieś razem.

Wybraliśmy się też do miejscowego kina na długo wyczekiwany film z Boratem. Wyszliśmy z domu wcześniej, spodziewając się tłumów wielbicieli Alego G. Niestety, okazało się, że mieszkańcy Park Slope byli raczej zwolennikami Charliego Rose'a - poza nami w kinie zjawiła się tylko jeszcze jedna kobieta, która, jak się okazało, pochodziła z Londynu. Ostatecznie wdaliśmy się z nią w pogawędkę, bo siedzieliśmy tak we trójkę dosyć długo, a Lachla-nowi trudno było powstrzymać zwykłą gadatliwość.

- Wyobrażałem sobie, że obejrzę ten film w wielkim amerykańskim kinie - powiedział do mnie tuż przed zgaśnięciem świateł.

Przez cały film zamartwiałam się, że nie zdołałam wybrać właściwego miejsca na tak ważne wyjście. Dlaczego nie zdecydowałam się na ogromny multiplex przy Times Square? To byłoby dokładnie takie zetknięcie się z Ameryką, jakiego Lachlan oczekiwał, a tymczasem siedzieliśmy tutaj razem z Polly z Pimlico. To właśnie wtedy zaczął mnie opuszczać spokój.

Tymczasem Lachlana nękały problemy natury fizycznej. Kiedy już przystosował się do zmiany czasu, zmogło go paskudne przeziębienie, a kiedy już i z tym się uporał, odkrył na karku maleńką krostkę, która w jego mniemaniu musiała być zmianą nowotworową. Pośród tych wszystkich nieszczęść nie czuł się zbyt „erotycznie nastrojony”. Święto Dziękczynienia przypadło na chłodny etap tego cyklu. W środę w drodze z pracy kupiłam preparat z jeżówką, a po powrocie przygotowałam *lasagne* z resztek mozzarelli, które od czasu wrześniowych analiz porównawczych przechowywałam w zamrażalniku. To właśnie danie moja mama pichciła zawsze na dzień przed Świętem Dziękczynienia, maleńki ukłon w stronę naszej drugiej kultury, ale nie tak wielki, jak u innych włosko-amerykańskich rodzin, gdzie tego dnia przygotowywano na pierwsze danie coś z makaronem, co zdaniem mamy było już lekką przesadą. Nie pytajcie mnie dlaczego - tak mówiła moja mama i lepszego powodu nie jestem w stanie znaleźć.

## ***Lasagne* na wigilię Święta Dziękczynienia**

**Na sos z mięsem:**

(Można wykorzystać ten sos do spaghetti, *tortellini* albo każdego innego makaronu) około 1/2 kg mielonej wołowiny 2 łyżki oliwy z oliwek 1 mała żółta cebula, posiekana 1 ząbek czosnku

szczypta płatków ostrej czerwonej papryki

1 puszka (800 g) pomidorów

1/2 szklanki czerwonego wina

1 łyżeczka cukru

1 łyżeczka soli

1 szklanka listków bazylii

Zrumienić mięso na średnim ogniu, aż całkowicie straci czerwony kolor i nabierze nieciekawej szarej barwy. Na dużej patelni rozgrzać na średnim ogniu oliwę, wrzucić cebulę, czosnek i paprykę; smażyć, dopóki czosnek nie nabierze złocistego odcienia, a cebula się nie zeszkli. Kiedy mięso jest już porządnie zrumienione, odlać tłuszcz i przełożyć je na patelnię z czosnkiem i cebulą. Następnie dodać pomidory, wino, cukier i sól; wszystko razem doprowadzić do wrzenia, po czym zmniejszyć płomień i dusić, od czasu do czasu mieszając, przez pół godziny. Dodać listki bazylii.

**Na farsz:**

około 1 kg sera *ricotta* 2 jajka, lekko roztrzepane

1/2 łyżeczki soli

1/2 szklanki wody

oliwa z oliwek do wysmarowania formy

A oto jak można pominąć pewien bardzo pracochłonny etap:

pudełko (około 250 g) gotowego makaronu na *lasagne* (wiem, że wcześniej skrytykowałam tę markę, ale Barilla doskonale się tu nada)

4 szklanki startej mozzarelli (zalecam starcie jej samemu na tarce albo za pomocą robota kuchennego wyposażonego w odpowiednie ostrze)

1 szklanka startego parmezanu (tu też zachęcam, by zetrzeć go własnoręcznie, jak zawsze zresztą)

świeżo zmielony pieprz

Rozgrzać piekarnik do 190 stopni.

Wymieszać ricottę z jajkami, dodać sól i wodę. Wysmarować formę 23 na 33 centymetry odrobiną oliwy i wlać część sosu, następnie ułożyć warstwę lasagne, posypać je ricottą, a potem 1 szklanką mozarelli i 1/4 szklanki parmezanu, wszystko doprawić świeżo zmielonym pieprzem i polać łyżką lub dwiema sosu. Czynności powtarzać, aż powstaną trzy warstwy farszu, na to ułożyć jeszcze jedną warstwę makaronu i polać sosem oraz posypać resztą sera.

Piec czterdzieści pięć do pięćdziesięciu minut, aż całość zrumieni się po wierzchu i zacznie bulgotać. Pozostawić do ostygnięcia na jakieś dziesięć minut przed podaniem.

Porcja dla 8-10 osób.

Ziółka i ser wzmocniły Lachlana na tyle, że mogliśmy pojechać do Connecticut w odwiedziny do mojego brata. Przygotowałam Lachlana na wybuch szaleństwa, jak czynię zawsze, kiedy ktoś, na kim chcę zrobić wrażenie, ma się spotkać z moją rodziną, chociaż jeszcze nikt nigdy nie uznał moich bliskich za dziwacznych. Lachlan widział w nich same pokrewne dusze.

- Ona przypomina mi ciebie - powiedział o Carli - po prostu błyszczący.

Z Matthew dyskutował o Raymondzie Carverze, z Nickiem o Montym Pythonie. Nancy, mieszkająca w Kalifornii, też była z nami dzięki Matthew, który ustawił swojego laptopa na stole, żeby za pośrednictwem Skype'a i ona mogła uczestniczyć w spotkaniu. To w oczach Lachlana stanowiło czyste szaleństwo, a dla reszty z nas okazało się irytujące, więc wyłączyłam komputer, wczekawszy momentu, gdy Matthew był zbyt zajęty gotowaniem i podawaniem do stołu, żeby to zauważyć.

Kiedy następnego dnia zadzwoniłam do matki z pytaniem, co sądzi o Lachlanie, nie kryła entuzjazmu.

- To człowiek, w którego towarzystwie od razu czujesz się swobodnie - orzekła.

I miała rację. Poczucie dyskomfortu, jak miałam się wkrótce przekonać, przychodziło później.

Anne poznała Lachlana nad resztkami *lasagne* w następną sobotę, przy czym od pierwszego wejrzenia przypadli sobie do gustu. Ginia, która widziała go już latem, odnowiła znajomość z nim podczas kolacji, wydanej przez naszą przyja-

ciólkę Meredith z okazji jego powrotu. Ginia nie dała się jednak tak łatwo przekonać, choć Lachlan w ogóle nie zwrócił uwagi na jej oziębłość. Afiszowałam się z nim na przyjęciach urządzanych przez kolegów z „Harper's”, a nawet ciągnęłam go ze sobą na obiady do moich księży. Miałam nadzieję, że już wkrótce ojciec Joel, którego Lachlan nazywał „maleńką duszyczką”, będzie mógł urządzić coś na kształt międzywyznaniowej ceremonii. Najwyraźniej zgoda od biskupa to wszystko, czego potrzebowaliśmy, żebyśmy mogła się wydać za prezbiterianina.

Przez cały ten czas czekaliśmy na sygnał od AGENTKI. Zadzwoiłam do niej w tydzień po przyjeździe Lachlana, już po terminie, który wyznaczyła jako potrzebny jej na przeczytanie maszynopisu. Odebrała bez problemu i od razu przeszła do pochwał na temat powieści.

- Właśnie zaczęłam ją czytać i jestem całkiem pewna, że mi się spodoba, chociaż jeszcze jej nie skończyłam - powiedziała. - Proszę jej nie pokazywać nikomu innemu, skończę lekturę w ciągu tygodnia.

Lachlan kazał mi potem powtarzać tę rozmowę bez końca.

- Powiedz jeszcze raz - nudził, kiedy tydzień rozciągnął się w znacznie dłuższy okres. - Czy mówiła, że zadzwoni do ciebie za tydzień, czy że skończy czytać moją książkę w tydzień?

W rezultacie po raz kolejny odtwarzałam przebieg rozmowy najlepiej, jak umiałam, odwołując się nawet do notatek, które zrobiłam w przewidywaniu właśnie tego rodzaju indagacji.

- Czym chciałabyś się zajmować, gdybyś nie pracowała w branży wydawniczej? - zapytał mnie pewnego razu Lachlan podczas kolacji w Il Gattopardo na środkowym Manhattanie, przed koncertem muzyki klasycznej w Carnegie Hall (był też prawdziwym ekspertem od muzyki analogowej). Zwierzyłam mu się z najgłębszej tajemnicy, że marzę o zostaniu pisarką, o czym bardzo wstydziłam się mówić, zwłaszcza że od czasów college'u nie napisałam nawet słowa. Mimo wszystko zawsze uważałam, że to właśnie powinnam w życiu robić, choć ciągle bałam się spróbować. Lachlan zbył moje aspiracje z typowym pisarskim snobizmem:

- Czemu ktokolwiek miałby chcieć być pisarzem? - prychnął, jakby to powołanie stanowiło wyrok, na który on jeden został skazany za zbrodnię swojej genialności.



Utrzymywał kontakt z rodzicami i dzwonił do nich od czasu do czasu, opowiadając, jak posuwa się praca nad książką. Moim zdaniem po prostu chciał, żeby wiedzieli, że jego kariera się rozwija i że znalazł sobie kogoś w rodzaju dziewczyny, ponieważ podczas jednej z takich pogawędek zaczął mi dawać znaki rękami, pytając w ten sposób, czy chciałabym zamienić słówko z jego mamą. Dziwna prośba, ale uznałam, że oznacza to zaangażowanie z jego strony, a ponieważ w żadnym wypadku nie chciałam go zniechęcać, wzięłam słuchawkę i wdałam się w rozmowę z Harriet z Edynburga, która sprawiała wrażenie równie skrepowanej sytuacją, co ja.

- Widzę, że znalazła pani drogę do serca Lachlana - powiedziała po tym, jak musiała wysłuchiwać pochwał syna na temat mojej kuchni przez większość czasu, kiedy nie mówił o AGENTCE (która wciąż jeszcze się do nas nie odezwała).

Żałowałam, że to nie jest takie proste. Na pewno znalazłam drogę do żołądka Lachlana, ale nadal nie znałam ścieżki prowadzącej do jego serca, jeśli w ogóle je miał.

Trasę do innych części jego ciała również trudno było odkryć. Kiedy jego zastępczy lęk przed rakiem zniknął, nie miał już żadnych wymówek, żeby unikać seksu, postanowił więc wykorzystać moje przypadłości.

- Czym się tak martwisz? - zapytał pewnego wieczoru, gdy znaleźliśmy się już w łóżku.

W tamtym okresie zamartwiałam się głównie z powodu zmywarki do naczyń - były jakieś problemy z odprowadzaniem wody. Tego popołudnia Lachlan przyjmował fachowca od napraw, podczas gdy ja siedziałam w pracy, ale kiedy wieczorem otworzyłam zmywarę, ujrzałam kałużę białej cuchnącej wody i brudne naczynia.

- Wszystkim - odparłam na tak zadane pytanie, przyznając tym sposobem, że moja potrzeba posiadania domu, gdzie każda maszyna działa idealnie, stanowi neurotyczne remedium na tysiące wad, które u siebie dostrzegałam.

- Nie rozumiem, dlaczego się martwisz, jesteś taka inteligentna, wspaniała z ciebie kobieta - rzucił, a to stwierdzenie kryło w sobie, poza pewną dozą prawdy, sporo przesady.

Lachlan uznał, że część moich obaw o sprzęty domowe ma związek z nim samym, co nie było uczciwe z jego strony, bo nie wiedziałam wtedy tyle, ile on, na temat tego, co się między nami dzieje. Jeśli się nie mylił, to niepozorne urzą-

dzenie dźwigało na swoich wątłych półeczkach wielki ciężar; za to nie było takiego fachowca, którego mogłabym wezwać, żeby naprawił Lachlana.

Następnego nocy sytuacja też nie była wcale idylliczna, kiedy Lachlan zabrał się wreszcie w łóżku do czegoś więcej niż tylko zwyczajowe przytulanki i, mówiąc oględnie, wydawał się z powrotem w formie. Po czym nagle przerwał.

- Nie jestem podniecony - oznajmił. - Denerwujesz się czymś, a to mało seksowne.

Niezbyt zachęcający tekst na romantyczne pogawędki do poduszki.

- Nie ma sensu nadawać temu zbyt wielkiego znaczenia - dodał dokładnie w momencie, kiedy ja już to zrobiłam.

Jaka jest odpowiednia doza cierpienia, które powinna okazać kobieta tuż po tym, gdy usłyszała od ukochanego, że nie jest seksowna? Najwyraźniej Lachlan znał właściwe proporcje.

- Podobasz mi się, kropka - oświadczył następnego ranka, kiedy błagałam go, żeby mi powiedział, co jest nie tak. - Wszystkie pary mają takie okresy, kiedy ich związek nie jest seksualny.

To prawda, ale czy najpierw nie powinny przejść fazy, kiedy taki jest?

Trzymanie się nocą za ręce i przytulanie trwało jeszcze jakiś czas, lecz nasze życie seksualne oficjalnie dobiegło kresu. Mimo to nadal sypialiśmy w jednym łóżku. Początkowo Lachlan był skruszony z powodu swojej oziębłości i kiedy przygotowywałam w kuchni kolację, obejmował mnie i mówił:

- Przepraszam, że jestem takim dziwakiem.

Przynosił mi lilie „symbolizujące dziewictwo” - niezbyt stosowne w naszej sytuacji, choć kwiaty były piękne i napełniały całe mieszkanie cudownym zapachem - albo zjawił się z przyjemną butelczyną Nebbiolo, wina z mojego ulubionego szczepu. Ale wyrazistsze niż wspaniałe zapachy i smaki okazały się słowa: „nie jesteś seksowna”. Moje zmysły nie były w stanie znieść ciężaru tej opinii.

Najlepszą odpowiedź na dręczące mnie pytanie, czy problem tkwi we mnie czy też w nim, mógł stanowić fakt, że Lachlan żywił nienaturalną słabość do łyżki do nakładania lodów - przedmiotu z fioletowego plastiku w kształcie małego człowieczka z jedną rozszczepioną nóżką i z okrągłą głową, którą nabierało się lody, i pękatym tułowiem stanowiącym uchwyt. Lachlan ochrzcił ją mianem Pana Łyżeczki, po czym zaczął się upierać, że trzeba go zabierać z szuflady i stawiać na kuchennym blacie obok nas. Pewnego piątkowego wieczoru zabrał nawet swojego ulubieńca do salonu, żeby razem z nami obejrzał „Chitty chitty bang

bang". A w ciągu paru następnych dni przerobił tekst piosenki z tego filmu na cześć naszego ludzika:

- Ktoś, o kogo można dbać, dla kogo warto żyć; to nasz Pan Łyżeczka - podśpiewywał.

Cały czas mówił o Panu Łyżeczce jak o naszym dziecku, trzecim lokatorze naszego mieszkania. Odezwał się tak nawet w obecności mojej matki!

- Pan Łyżeczka bardzo się zdenerwował! - oznajmił mi na osobności, kiedy mama obróciła jego dziwactwo w żart. Sama byłam zachwycona tą zabawą i nawet śpiewałam z Lachlanem hymny na cześć jego ulubieńca, chociaż życie z moim ulubieńcem stawało się coraz trudniejsze.

Kolejną rzeczą, którą Lachlan uwielbiał, a która nie była mną, okazała się kawa. Nie żeby wybudzała go z senności, ale uwielbiał ją pić i był prawdziwym ekspertem, jeśli chodzi o jej parzenie. Poświęcił się badaniom nad różnymi technikami wydobywania maksimum smaku z tego napoju i miał wiele doskonale udokumentowanych teorii w tej kwestii. Dowiedziałam się więc, że nie wolno nigdy czyścić zaparzacza (ani imbryka do herbaty, jeśli już jesteśmy przy tym temacie) detergentami - wystarczy po prostu opłukać go czystą wodą i tylko wodą. Nowy ekspres należy przed użyciem zahartować - w tym celu trzeba przygotować pseudokawę z zużytych fusów (podejrzewam, że jeśli nie jest się maniakem oszczędzania, można zrobić to samo ze świeżą kawą i po prostu wylać pierwszy napar. Ale z drugiej strony dlaczego po prostu nie wypić filiżanki tego pierwszego, niedoskonałego napoju, robiąc dobrą minę do złej gry?). Lachlan upierał się przy kawie drobno mielonej, nie bacząc na filtr, żeby wycisnąć smak z ziaren do ostatniej kropelki. Traktował kawę z nabożeństwem rodem prosto ze Starego Testamentu - uwielbienie zmieszane ze strachem. Dostrzegał niebezpieczeństwa spowodowane użyciem ognia i wody pod ciśnieniem. Przygotowanie filiżanki espresso było niczym flirt ze śmiercią. Jeśli gotujący się dzbanek pozostał na kuchence chwilę dłużej niż to konieczne, mógł eksplodować, rozpryskując wrzątek i fusy po całej kuchni. Moglibyśmy zginać! Lachlan trzymał nieustanną straż nad parzącą się kawą, żeby zdjąć ekspres z ognia we właściwym momencie, dla naszego bezpieczeństwa.

Nie przestrzegam żadnego z owych zaleceń. Naprawdę sądzicie, że powinienam przyrządzać kawę według wskazówek kogoś, kto ciągle śpi?

Wraz z rosnącym zniecierpliwieniem malała moja szczodrość. Żałowałam Lachlanowi drobnostek - na przykład puszek drogiego włoskiego tuńczyka, któ-

rego brał sobie codziennie bez pytania na lunch. Z tym zwyczajem mogłam się jednak bez problemu rozprawić, wystarczyła wiedza o tym, jak obsesyjnie Lachlan troszczy się o swoje zdrowie. Najwyraźniej nie miał pojęcia o niebezpiecznym wysokim stężeniu rtęci w mięsie tej ryby. Czułam się w obowiązku poinformować go, że to niezbyt mądre, tak się zająć tuńczykiem każdego dnia. Oczywiście natychmiast przerzucił się na bardziej ekonomiczne dania, takie jak fasola i grzanki.

Brak zainteresowania Lachlana potrzebami mojego ciała, na którego barkach spoczywał ciężar przekonania do powieści najlepszej agentki w Nowym Jorku, po prostu mnie dobijał. Pewnego deszczowego poniedziałkowego ranka, kiedy czekał mnie obowiązek zatelefonowania do niej już piąty raz, obudziłam się z płaczem, nad którym nie byłam w stanie zapanować. Próbowałam wytłumaczyć Lachlanowi, jak na mnie wpływa to ciągłe napięcie, ile energii wymagają ode mnie te wszystkie rozmowy. Zbył mnie dobrymi życzeniami i pocałunkiem ciasno zaciśniętych warg, jak co dnia.

Moje niezadowolenie odbijało się na przyjęciach, zwykle całkowicie wolnych od wszelkiego rodzaju wypadków. Podczas szkockiej okupacji na dwóch różnych kolacjach doszło do pożaru. Za pierwszym razem zaprosiłam Jen i Jeffa na pieczoną solę według sprawdzonego przepisu mojej matki, choć rybka okazała się bardziej śliska, niż trzeba, bo kiedy wyciągnęłam blachę z piekarnika, żeby sprawdzić, jak się przedstawia sytuacja, sola przesunęła się do tyłu, rozpryskując tłuszcz na dno piekarnika i powodując gwałtowny wybuch płomieni. Podczas gdy ja opalałam sobie włosy i rzęsy w kuchni, Lachlan siedział w salonie, zabawiając gości rozmową. W końcu Jeff usłyszał moje krzyki i wpadł do środka, żeby ugasić pożar. Dopiero wtedy właśnie uświadomiłam sobie, że poprzednia właścicielka mieszkania włożyła kratki piekarnika tył na przód. To odkrycie pozwoliło uniknąć niektórych śmiertelnie niebezpiecznych sytuacji, niestety, nie wszystkich.

## **Piromańska sofa**

**około 1 kg soli lub flądry**

**$\frac{3}{4}$  szklanki ( $\frac{1}{2}$  kostki) roztopionego masła**

**$\frac{1}{2}$  szklanki oliwy z oliwek**

**1 czubata szklanka tartej bułki**

**$\frac{3}{4}$  łyżeczki soli**

**1 łyżka posiekanej natki pietruszki świeżo zmielony pieprz**

Rozgrzać piekarnik do 190 stopni.

Połączyć masło i oliwę w szerokiej, płytkiej misce, do tartej bułki dodać sól, pieprz i posiekaną natkę pietruszki, a następnie wysypać ją równomiernie na talerz. Maczać rybę w maśle z oliwą, dokładnie je rozprowadzając, a następnie obtaczać starannie w bułce. Umieścić na blasze do pieczenia i piec około piętnastu minut, aż panierka z bułki lekko się zrumieni (nie martwcie się, udoskonaliłam przepis, więc nie ma tu nadmiaru tłuszczu, który mógłby spowodować pożar w piekarniku].

Porcja dla 4-6 osób.

W piątek przed Bożym Narodzeniem wybrałam się razem z Lachlanem po choinkę. Nigdy wcześniej nie miałam własnej, bo w salonie mojego poprzedniego mieszkania żadne drzewko by się nie zmieściło. Niestety, słodka scena ciągnięcia przez ulice Brooklynu świeżo ściętej jodełki z Vermontu, krążąca mi po głowie, odkąd miesiąc wcześniej wyobrażałam sobie wspólną wigilię z Lachlanem, nie rozegrała się zgodnie ze scenariuszem. Pomijając fakt, że padał deszcz (znowu), ciągnięcie chodnikiem tak radosnego symbolu z mężczyzną, którego miłości pragniesz bardziej niż czegokolwiek innego na świecie, a który nigdy cię nie kochał i już nie pokocha, niezależnie od tego, ile przepięknych ozdób zawieszisz na drzewku, wprawiało mnie w ponury nastrój.

W Boże Narodzenie też padało. Jako prezent Lachlan wręczył mi deskę do krojenia chleba z listewkami, przez które mogły wypadać okruchy, co czyniło to zajęcie znacznie schludniejszym. Podarunek równie seksowny jak cały nasz związek, można by powiedzieć, ale właśnie o coś takiego poprosiłam, kiedy Lachlan zapytał, co chciałabym dostać. Byłam zaskoczona, że w ogóle zamierza mi coś kupić, okazał się jednak zwolennikiem dawania prezentów. Ja wyszukałam dla niego pięknie wydaną edycję rozdziału o wielkości z „Dworzanina” Baldasar Castiglione, dzieła uwielbianego przeze mnie w niewinnych czasach studenckich, które przywodziła mi na myśl obecna sytuacja.

W tygodniu dzielącym Boże Narodzenie od Nowego Roku urządziłam proszą kolację dla przyjaciół spoza miasta, którzy przyjechali do Nowego Jorku na urlop. Wiedzieli o Lachlanie z moich e-maili i nie mogli się doczekać, kiedy go poznają. Szkoda, że w tamtym okresie nasz związek zdążył już oklapnąć niczym ostudzony Yorkshire pudding. Który, tak się akurat złożyło, przygotowałam tego wieczoru, razem z pieczeniem wołową, na tradycyjną niedzielną brytyjską kolację (choć to była środa). Moje puddingi wyglądały i smakowały doskonale, kiedy już wyciągnęłam je z pieca po ugaszeniu małego pożaru spowodowanego przez tłuszcz, który znowu wykypiał z blachy. Tym razem Lachlan zorientował się, co się święci i wpadł do kuchni z miotłą (?), żeby temu zaradzić. Trzonek miotły uderzył w klosz od lampy, a stłuczone szkło rozsypało się po całej podłodze, tak więc kiedy już ujarzmiliśmy płomień, trzeba było sprzątnąć cały ten bałagan. Poza tym pieczeń okazała się twarda. Nie bawiłam się zbyt dobrze podczas tego przyjęcia, które przebiegało równie gładko jak przygotowania, a nie byliśmy przecież na polach golfowych Szkocji.

### **Pieczeń wołowa z przyprawami**

(według przepisu ze strony [epicurious.com](http://epicurious.com)]

Wasza pieczeń nie będzie twarda, chyba że też macie w domu wstrzeźliwego Szkota.

**1 łyżeczka kminku**

**1 łyżeczka kolendry**

**1 łyżeczka ziarenek czarnego pieprzu**

**1 łyżeczka soli**

**1/2 łyżeczki mielonego cynamonu**

**1/8 łyżeczki pieprzu cayenne**

**1 ząbek czosnku, cienko posiekany**

**1 kawałek (około 1,5 kg) antrykotu**

**2 łyżki oliwy z oliwek**

**2 łyżki posiekanych liści świeżej kolendry**

Rozgrzać piekarnik do 170 stopni.

Utrzeć kminek, kolendrę i czarny pieprz tłuczkiem w moździerzu, rozdrobnić za pomocą robota kuchennego albo włożyć do papierowej czy też plastikowej torebki i utłuc za pomocą wałka kuchennego lub młotka. Dodać do tak rozkruszonych przypraw sól, cynamon i pieprz cayenne. Za pomocą noża wykonać kilka niewielkich nacięć w mięsie i wcisnąć w nie czosnek. Następnie posmarować mięso oliwą i natrzeć mieszanką przypraw.

Piec aż do momentu, kiedy termometr wetknięty w mięso pokaże 50 stopni dla średnio wysmażonej pieczeni, co powinno potrwać od pięćdziesięciu minut do godziny. Po upieczeniu wyjąć mięso na deskę do krojenia, okryć folią i zostawić jeszcze na mniej więcej dziesięć minut. Następnie pokroić w cienkie plastry i posypać listkami kolendry.

Porcja dla 6-8 osób.

## **Yorkshire pudding**

**1 czubata szklanka mąki**

**1/4 łyżeczki soli**

**1 szklanka mleka**

**2 jajka, lekko roztrzepane 4 łyżki stopionego masła**

Porządnie wymieszać razem w misce mąkę, sól i mleko, następnie dodać jajka i mieszać dalej, aż ciasto nabierze gładkiej konsystencji. Odstawić w temperaturze pokojowej mniej więcej na godzinę.

Kiedy ciasto będzie już gotowe, rozgrzać piekarnik do 190 stopni. Wysmarować stopionym masłem osiem foremek na babeczki, rozdzielić ciasto do wszystkich równomiernie i piec, aż ciastka urosną i zrumienią się na złocisty kolor, piętnaście - dwadzieścia minut. Wyjąć z piekarnika i podawać od razu. Yorkshire pudding szybko opada, podobnie jak nadzieje.

Porcja na 8 babeczek.

W sylwestra padało, tak samo jak w Nowy Rok, dwa najbardziej ponure dni w całym moim życiu. Ginia zaprosiła mnie na przyjęcie, ale o północy nie otrzymałam całusa od swojego faceta. Powiedziałam sobie w duchu, że może w Europie mężczyźni nie całują na powitanie Nowego Roku swoich dziewczyn, przyjaciółek, mene-dżerek czy kim tam u licha byłam. Wyszłam na taras, żeby zapalić, i przelaząc przez parapet, rozdarłam sobie nową spódnicę. Na tym właśnie skoncentrowałam całą swoją złość przez resztę wieczoru.

Następnego ranka po przebudzeniu znowu przywitały nas strugi deszczu. Z trudem zwlokłam się z łóżka, że nie wspomnę już o tym, jak bardzo nie miałam ochoty iść na prozione przyjęcie (pełne kolejnych rzesz znajomych, którzy nie mogli się już doczekać, żeby poznać Lachlana). Miała się wybrać z nami Ginia, ostatecznie jednak zmieniła zdanie. Anne jeszcze się wahała. Nie chciałam tam iść, ale tym bardziej nie zamierzałam spędzić tego dnia w domu sam na sam z Lachlanem. Tkwiłam więc jak sparaliżowana pod kołdrą, z telefonem przy uchu, rozpaczliwie próbując namówić kogoś ze znajomych do pójścia z nami.

W końcu Anne niechętnie zgodziła się nam towarzyszyć i podczas gdy Lachlan z zapalem czarował jakąś otyłą damę, my napychałyśmy się przekąskami **Pvice** Krispies, ufarbowanymi na zielono i przypominającymi kształtem bożonarodzeniowe wieńce. To właśnie wtedy z całą szczerością opowiedziałam Anne, co się wyprawia w moim domu. Kiedy jesteś w takiej sytuacji jak ja, wcale nie masz ochoty zwierzać się przyjaciołom, bo musiałabyś przyznać przed samą sobą, że to dzieje się naprawdę - ale jeśli w końcu wszystko z siebie wyrzucisz, cała sytuacja staje się znacznie łatwiejsza do zniesienia. Topione pianki i możliwość wyjawienia Anne mojej tajemnicy sprawiły, że przestałam się czuć tak bardzo osamotniona. W drodze do domu, kiedy nie byłam już dłużej przekonana o



nieuchronności swojej porażki, rozmawialiśmy z Lachlanem i Anne o naszych postanowieniach noworocznych. Domyślcie się, jakie było postanowienie Lachlana. My obie zaś marzyłyśmy o napisaniu własnej książki, o czym rozmawiałyśmy od dobrych paru miesięcy, choć żadna z nas nie miała pojęcia, o czym będzie pisać; po prostu dręczyło nas to uporczywe przekonanie, że musimy spłodzić jakiś tekst.

- Umiesz tak dobrze gotować, powinnaś napisać książkę kucharską - odezwał się Lachlan.

Pomysł wcale nie był taki „stuknięty”, jak on sam mógłby go określić; gdybym tylko zdołała znaleźć motyw przewodni swojego dzieła. Nie miałam pojęcia, skąd go wziąć, ale tamtego ponurego dnia poczułam iskierkę nadziei, że może jednak kiedyś uda mi się ta trudna sztuka. Potem na jakiś czas znowu zapomniałam o całej sprawie.

Chociaż nurzałam się w deszczu i rozpaczy, nadal robiliśmy z Lachlanem wszystko razem. Chodziliśmy do muzeów, jadaliliśmy kolacje, urządzaliśmy wspólne wypadki do kina. Obejrzenie „Ostatniego króla Szkocji” było jak dostarczenie zwrotu we własnym ciężkim położeniu; czułam się tak, jakbym została powieszona za skórę, tyle że nie przez Idię Aminę, a przez mojego słodkiego Szkota. W Guggenheim Museum w piątkowy wieczór (ze względu na wolny wstęp) Lachlan obejmował mnie ramieniem, kiedy wspinaliśmy się na górę spiralną rampą, a potem schodziliśmy do wyjścia. Kupił mi też pocztówkę z reprodukcją obrazu, który mi się spodobał, przedstawiającego mnichów przy posiłku, i ustawił ją na mojej szafce nocnej tuż obok reprodukcji „Zwiastowania”, kupionej w szczęśliwszych czasach w Philadelphia Museum of Art.

Lachlan używał całego zestawu określeń na łączące nas relacje. Czasem był moim „chłopakiem”, czasem „przyjacielem”. Kiedy został „facetem mieszkającym u ciebie w domu”, musiałam zapytać.

- Czy mógłbyś mi wyjaśnić charakter łączących nas relacji? Zadałam to pytanie w pewien sobotni poranek po meczu Hibsów.

Usiedliśmy na kozetce w holu, Lachlan otoczył mnie ramionami i powiedział:

- Łączy nas bardzo serdeczna przyjaźń.

Odepchnęłam go. Na co mi serdeczna przyjaźń? Miałam więcej przyjaciół, niż potrzebowałam, a do tego z całą pewnością nie zajmowałam się ich karierami.

Po tej rozmowie płakałam już codziennie. Rozmawialiśmy też o tym, czy Lachlan powinien znaleźć sobie inne mieszkanie na ostatnich parę tygodni pobytu, ale nie mogłam znieść myśli o jego wyprowadzce. Tak czy tak będę nieszczęśliwa, czemu więc komplikować sprawy również jemu? Znowu dał o sobie znać syndrom sztokholmski, żadnego lekarstwa na horyzoncie, żadnych widoków na dodatkowe gratyfikacje.

Nawet jeśli ekstatyczne nadzieje dotyczące naszego związku były krótkotrwałe (przynajmniej w moim przypadku; jeśli chodzi o Lachlana, pozostało ich jeszcze sporo), nadal uważałam, że, znaleźliśmy prawdziwe porozumienie i tylko Lachlan zamknął się przed nim, nie pozwalając, by w pełni rozkwitło.

- Czym że jest miłość, jeśli nie tym, co nas łączy? - dopytywałam. - Lubimy te same rzeczy, jesteśmy szczęśliwi, jadając razem, mieszkając razem, oglądając razem telewizję.

Po prostu nie potrafiłam wyrzec się tej radości, którą czułam w pierwszych paru dniach wspólnego życia i wszystkich owych emocji zamkniętych w setkach listów, jakie krążyły między nami w tę i z powrotem przez ocean. Czyż mógł tak całkowicie przestać mnie pragnąć? Może byłam zbyt nerwowa, jak sugerował? Czy powinnam mu pozwolić gotować, odgrywając przed nim bezradną kobietkę? Ale jednocześnie, jak bardzo bezradna może być osoba, która zajmuje się organizowaniem twojej kariery literackiej?

- Jedyne, co jest z tobą nie tak, to twoje przekonanie, że coś jest z tobą nie tak - orzekł Lachlan.

Całkiem trafne spostrzeżenie, sprawiło jednak tylko, że znienawidziłam siebie jeszcze bardziej za to ciągle zastanawianie się, czy coś jest ze mną nie w porządku i czy Lachlan mógłby mnie pokochać, gdybym się z tym uporała.

Jednocześnie Lachlan uważał, że nie ma sobie nic do zarzucenia, naprawdę godna podziwu pewność.

- To ja, taki właśnie jestem - twierdził. - Nigdy nie umiałem w pełni zaangażować się w związek z kobietą i dobrze mi z tym.

A wędrowne życie? To też mu odpowiadało.

- Nadal jestem sobą, nadal jestem tym samym Lachlanem - powtarzał, nie rozumiejąc, dlaczego nie chcę z nim rozmawiać.

A ja zaszywałam się w swojej sypialni i czytałam Patricię Marx, autorkę, którą Lachlan odkrył pewnego dnia w pobliskiej księgarni. Przerzucając kartki *Him Her Him Again The End of Him* uznał, że znalazł swoją literacką pokrewną

duszą. Kiedy mi o tym powiedział, zrobiłam sobie zraziki i od razu kupiłam sobie jej książkę (poznaj swoje rywalki). Ta zabawna opowieść o losach inteligentnej kobiety, która przez całe lata nie dała sobie wybić z głowy miłości do obrzydliwego łajdaka, stanowiła dla mnie w tamtym okresie doskonałą odskocznnię od rzeczywistości. Lachlan tymczasem szybko stracił zainteresowanie tą książką. Pocieszająca myśl dowiedzieć się, że nie byłam jedyną kobietą, która przestała go interesować.

Kiedy zaczęłam chować się w sypialni i chadzać na kolacje sama, Lachlan natychmiast wcielił się w rolę skrzywdzonego kochanka.

- Czuję się tak, jakbym stracił przyjaciela - powiedział pewnego wieczoru, gdy wróciłam do domu po wypadzie na miasto w towarzystwie Anne. - Czekalem na ciebie z lodami, jadłaś deser?

Przy bananowych Haagen-Dazs trochę się wyluzowałam, oglądając „Behind The Music” Fleetwood Mac na VH-1. A potem piosenka Christine McVie, „Songbird”, znowu przyprawiła mnie o wybuch płaczu.

Być może to moje histeryczne zachowanie ośmieliło Lachlana na tyle, żeby wyjść z domu bez informowania mnie o tym czy choćby krótkiej wizyty w mojej redakcji, jak to zawsze robił, nawet teraz, kiedy stosunki między nami układały się okropnie, czego nie chciał zresztą przyznać. Dzwoniłam do domu, żeby powiedzieć mu to czy tamto, a on nie odbierał. W ogóle nie pomyślałam, że mógłby gdzieś się wybrać - nie zrobiłby tego, nie miał dokąd pójść. Doszłam więc do jedynego możliwego wniosku: Lachlan nie żyje - jego drogi żółciowe eksplodowały albo arytmia zabrała go raz na zawsze. Kiedy wychodziłam do pracy, spał - na tym etapie naszego związku byłam szczęśliwa, gdy nie wstawał na śniadanie, dając mi możliwość zapalenia ukradkiem papierosa i wydmuchania dymu przez okno w salonie - nie pomyślałam więc, żeby sprawdzić, czy nadal oddycha.

W końcu się do mnie odezwał, a że miałam już pędzić, by zbierać jego szczątki rozrzucone po domu, byłam naprawdę wściekła.

- Po prostu przygotuj coś na kolację! - warknęłam (dziwne, że to właśnie przyszło mi do głowy jako kara).

Kiedy dotarłam do domu, Lachlan podał przepyszny makaron *farfalle* z cukinią i jajkami.

- To naturalne połączenie - wyjaśnił. Nie byłam przekonana do takiego zestawienia, ale okazało się naprawdę doskonałe. Jajka nadają daniu cudowną gładkość. To kolejne dzieło Lachlana, które wciąż chętnie odtwarzam.

## Farfalle Lachlana z cukinią i jajkiem

**2 łyżki oliwy z oliwek**

**$\frac{1}{2}$  posiekanej cebuli średniej wielkości**

**2 średniej wielkości cukinie (1 zielona, 1 żółta)**

**1 łyżeczka soli**

**200-230 g makaronu *farfalle***

**2 jajka**

**2 czubate łyżki startego na tarce parmezanu plus dodatkowo**

**do podania na stół świeżo zmielony pieprz  $\frac{1}{4}$  szklanki posiekanej natki pietruszki**

Na średniej patelni do smażenia bez tłuszczu rozgrzać na średnim ogniu oliwę, wrzucić cebulę i dusić aż do zrumienienia, trzy-cztery minuty. Pokroić cukinie w centymetrowe krążki, a potem każdy z nich w ćwiartki; następnie dodać je z solą do cebulki, po czym gotować wszystko razem do miękkości od piętnastu do dwudziestu minut.

W tym czasie ugotować makaron zgodnie ze wskazówkami ze strony 25. Ubić jajka, dodać parmezan, odstawić. Kiedy makaron jest już gotowy, odcedzić go i wrzucić na patelnię z cukiniami. Zdjąć z ognia, dodać jajka, pozwalając, aby ściery się na gorącym makaronie. Podawać w ogrzanych miseczkach ozdobionych świeżo zmielonym pieprzem i posiekaną natką pietruszki oraz pozostałym serem.

Porcja dla 2 osób plus reszta na potem.

Kilka tygodni przed wyjazdem Lachlana AGENTKA w końcu poinformowała mnie, że zamierza wziąć go pod swoje skrzydła. Było to dla mnie słodko-kwaśne doświadczenie, chociaż starałam się udawać wielkie zadowolenie; zresztą w pewnym sensie byłam usatysfakcjonowana, że tak świetnie się spisałam przy tej robocie głupiego. Ofiarowałam Lachlanowi na tacy układ, za który każdy autor byłby gotów zabić, i miałam z tego powodu zginąć. Zmusiłam go, żeby zabrał mnie na kolację dla „uczczenia” tego wielkiego wydarzenia do miejscowej włoskiej restauracji, którą tak się zachwycałam w rozmowach z nim, nowomod-

nego lokalu dla całej rodziny, takiego, o jakim rozmawialiśmy w lepszych czasach. Lachlanowi nie przypadły do gustu tutejsza *tortelloni* ani *tagliata*.

- Twoje jedzenie jest znacznie lepsze - uznał. Oczywiście - w końcu było za darmo.

AGENTKA zorganizowała Lachlanowi szereg spotkań z wydawcami zainteresowanymi jego powieścią. Oceniała, że można sprzedać prawa do utworu za pięćdziesiąt tysięcy dolarów - o takiej sumie myśleliśmy z Lachlanem od samego początku. Zamierzałam dopilnować wydania książki i odprowadzić Lachlana do samolotu - ostatecznie sama zainwestowałam mnóstwo krwi, potu i łez w to dzieło. Tak, brałam nawet pod uwagę odwiezienie go na lotnisko, posuwając się do tego, że zaczęłam już wstępne rozmowy z moją matką w celu pożyczania od niej samochodu.

- Myślisz, że wygląda głupio? - zapytała mama, której robiło się teraz niedobrze na sam widok Lachlana, kiedy jej powiedziałam, że ostatecznie nie będę potrzebowała auta. Myślę, że to pytanie stanowi doskonale wytłumaczenie, dlaczego jestem taka pokręcona.

Ostatniej nocy przed wyjazdem Lachlana pełna byłam słusznego gniewu. Poszłam do Dean & DeLuca, żeby kupić jedzenie na nasz wspólny ostatni posiłek, mamrocząc sobie pod nosem, jak bardzo mam już dosyć tego cholernego Szkota i jaka szczęśliwa się poczuję, kiedy nie będę już musiała przygotowywać dla niego tych cholernych kolacji, przez cały czas zastanawiając się jednocześnie, co przyszykować. Zdecydowałam się na wieprzowinę *teriyaki*, którą kupowałam tam już wcześniej. Sprzedają ją od razu zamarynowaną, więc wystarczy tylko włożyć ją do piekarnika (tak naprawdę to powinno się ją najpierw zrumienić, ale Lachlan nie był już wart tego dodatkowego wysiłku). Kiedy dotarłam do domu, w ogóle nie byłam głodna, usiadłam więc na kanapie i po prostu wpatrywałam się w przeciwległą ścianę, gdzie akurat wisiało lustro, w którym widziałam, jak Lachlan obejmuje mnie ramieniem.

- Co czujesz? - zapytał.

- Nic - odparłam - po prostu już mam cię dosyć.

Kiedy poprosił mnie o przyniesienie jego plecaka ze schowka w piwnicy, z radością spełniłam jego prośbę.

## Ostatnia wieczerza Lachlana - wieprzowina *teriyaki*

**$\frac{1}{2}$  szklanki sosu *teriyaki* 1 posiekany ząbek czosnku**

**1 łyżka zmielonego imbiru**

**2 pokrojone w talarki szalotki, wyłącznie zielone części około  $\frac{1}{2}$  kg polędwicy wieprzowej**

Połączyć wszystkie składniki w woreczku ze specjalnym zamknięciem. Marynować mięso przez pół godziny na blacie w kuchni albo nawet do 8 godzin w lodówce.

Piec w temperaturze 220 stopni, aż mięso zmięknie odpowiednio do naszych upodobań, dwadzieścia do dwudziestu pięciu minut. To trudny czas, ale wieprzowina naprawdę staje się miękka!

Porcja dla 2 osób.

### **Ryż z kolendra**

(według przepisu z czasopisma „Gourmet”]

**$\frac{3}{4}$  szklanki ryżu**

**$1\frac{1}{2}$  łyżki oliwy z oliwek**

**1 zmiażdżony ząbek czosnku**

**1 szklanka posiekanej kolendry**

**$1\frac{1}{2}$  szklanki wody  $\frac{1}{2}$  łyżeczki soli**

**2 łyżki uprażonych orzeszków piniowych**

W średniej wielkości rondlu gotować ryż na umiarkowanym ogniu razem z oliwą, czosnkiem i  $\frac{3}{4}$  szklanki kolendry przez mniej więcej trzy minuty, cały czas mieszając. Dodać  $1\frac{1}{2}$  szklanki wody oraz sól, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć płomień i przykryć; teraz gotować przez dwadzieścia - dwadzieścia pięć minut, dopóki ryż nie wchłonie wody i nie zrobi się miękki. Zdjąć z ognia i odstawić pod przykryciem na pięć minut. Następnie dodać orzeszki piniowe. Ozdobić pozostałą częścią kolendry.

Porcja dla 2 osób.

### ***Bok choy z czosnkiem***

(według przepisu z czasopisma „Bon Appetit”] **1 łyżka masła**

**1 ząbek czosnku, posiekany**

**4 główki młodej kapusty *bok choy***

**$\frac{3}{4}$  szklanki rosółu sól i pieprz do smaku**

Na średniej patelni stopić na średnim ogniu masło, wrzucić czosnek i smażyć około minuty. Następnie dodać kapustę i rosół, doprowadzić do wrzenia i gotować przez osiem do dziesięciu minut, od czasu do czasu odwracając. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Porcja dla 2 osób.

W dniu wyjazdu z Ameryki Lachlan otrzymał propozycję wydania swojej powieści od trzech wydawców. On sam leciał teraz do Włoch, gdzie zamierzał jeszcze pożyć na cudzy rachunek, zanim podejmie ostateczną decyzję co do swojego następnego kroku. AGENTKA poinstruowała zainteresowanych, że mają złożyć swoje oferty do południa. Tego ranka musiałam pójść na pogrzeb mojego wuja. Nie byliśmy sobie zbyt bliscy, więc nie stanowiło to dla mnie szczególnie traumatycznego doświadczenia, ale mimo wszystko dołożyło dodatkowych emocji do biblijnego potopu uczuć, jakie mną targały. Kiedy wróciłam, Lachlan pakował swoje rzeczy.

- I? - zapytałam.

- Random House zaproponował sto tysięcy - odpowiedział.

Teraz do utraty miłości i krewnego dołączyło się jeszcze poczucie, że zostałam ograbiona ze wszystkiego, co kiedykolwiek posiadałam. Usiadłam na podłodze w progu mojej sypialni, gdzie Lachlan przewracał swoje ubrania i książki, paląc przy tym papierosa za papierosem, podczas gdy ja starałam się zrozumieć ostatecznie, dlaczego mnie nie kochał. Do diabła z tym! Jeśli mogłam mu załatwić sto tysięcy dolców za książkę o nosorożcu, będzie musiał udzielić mi odpowiedzi!

- To dorosła kwota, masz zamiar w końcu dorosnąć?

- Dzięki niej będę mógł dalej żyć jak dziecko - odparł z rozdrażnieniem.

- Zrobiłam to, żebyśmy mieli jakąś wspólną przyszłość.

- Ale ja cię nie kocham - odparł.

Na takie dictum padłam na łóżko i zaczęłam się na nim rzucać niczym zła-pana na haczyk ryba.

- Nie zrobiłabym tego dla nikogo na świecie. Nie zrobiłabym tego dla samej siebie!

- Nie wszystko to twoja zasługa - odciął się. - To nie ty spędziłaś dziesięć lat na pisaniu tej książki.

Ktoś, kto siedziałby w jednym miejscu, bez trudu napisałby ją w rok - to wszystko, co przyszło mi do głowy.

- Kogo mógłbyś pokochać? Jacy byli ludzie, których kochałeś? Kochałeś Saszę [to ta artystka z Australii]?

- Myślę, że tak. (Oto reinterpretacja historii, którą zaserwował mi na samym początku).

- Dlaczego?

- Bo miała oswojonego kangura - zazartował - i australijski akcent.

- Czy kiedykolwiek mnie kochałeś?

- Zrobiłaś na mnie wielkie wrażenie - odparł.

Co brzmiało ni mniej, ni więcej tylko jak: „Zrobiło na mnie wielkie wrażenie to, co mogłaś dla mnie zrobić”.

Lachlan chciał mnie zaprosić na lunch, ale nie miałam apetytu (w co nie mógł uwierzyć), więc zabrał się do odgrzewania jedzenia z poprzedniego wieczoru. Usiadłam, a gdy zjadłam razem z nim, zrobiło mi się odrobinę lżej na sercu. Ostatnich kilka chwil spędziliśmy obok siebie na kanapie.

- Nawet mnie nie przeprosiłeś - powiedziałam.

- Nie zostawiłaś mi dosyć przestrzeni, żebym mógł to zrobić.

Musiał już wychodzić. Rozszlochałam się histerycznie. Lachlan też miał łzy w oczach, kiedy się uścisnęliśmy, a potem przekroczył próg mojego mieszkania po raz ostatni.

Zadzwoiłam do matki, ciągle szlochając. Ona też się rozplakała.

Potem zadzwoniłam do Anne, która podeszła do całej sprawy z życzliwością i rozsądkiem.



Następnie zatelefonowałam do Ginii, która miała pilne terminy, ale spotkałam się z nią później.

Potem wypaliłam kolejnych sześć papierosów.

I trochę się zdrzemnęłam.

Następnego dnia zaczęłam pisać swoją książkę.

„Co chcecie wiedzieć?“, brzmiało pierwsze zdanie. „Ile pieniędzy zarobił na książce czy jak bardzo bolało mnie złamane serce?“. Wyobrażałam sobie całą książkę na temat Lachlana, kończącą się słowami: „Czytelniku, przepłacili“.

A potem pomyślałam: dlaczego cała chwała miałaby spłynąć tylko na niego, nawet jeśli to doświadczenie, pierwsze, które pozostawiło mnie ze złamanym sercem oraz świadomością, że zostałam wykorzystana, było jak tarty ser na wierzchu całej miski spaghetti. Opisałam więc ich wszystkich, nie przestając gotować.

Przygotowywałam właśnie niedzielną kolację dla Larisy i jej rodziny. Podczas krojenia pomidorów moim nowym nożem Wiisthof (po odejściu Lachlana kupowałam mnóstwo rzeczy do mieszkania, żeby nie przypominało już miejsca, w którym mieszkał - zatrzymałam Pana Łyżeczkę, ale musiał tkwić w szufladzie, chyba że akurat pracował) rozciąłam sobie kciuk i wylądowałam w szpitalu, gdzie czekałam pięć godzin na założenie siedmiu szwów. Niechętnie odwołałam swoją proszoną kolację (naprawdę myślałam, że dam się pozszywać i zdążę jeszcze do domu na czas, żeby dokończyć przygotowania), a moja szalona matka wpadła do mojego mieszkania, żeby zająć się jedzeniem, które zostawiłam porozrzucone po całej kuchni. Zanim tam dotarła, wysłałam Nicka, który zawiózł mnie do szpitala, żeby powycierał krew ze ścian. Matthew został ze mną, gdy zakładano mi szwy.

Kiedy siedziałam w izbie przyjęć, czekając, aż lekarze mnie zreperują, myślałam o tym, jak wiele wycierpiałam dla mojej pasji do gotowania i dla samej miłości, tych dwóch wymiennych namiętności. Moje ciało było naznaczone bliznami, które stanowiły świadectwo obu pasji - ramiona nosiły ślady oparzeń, kciuk miałam rozcięty, serce złamane. Musiało istnieć coś, co mogłam zyskać dzięki jedzeniu. I tak rzeczywiście było.

Wróciłam do pisania swojej książki. Nigdy nie wątpiłam, że okaże się dobra.

Z niecierpliwością czekam na dzień, kiedy to samo będę mogła powiedzieć o miłości... ale to już temat na następną historię.

TLR

## Podziękowania

### *Bad e abbracci a...*

dla Ginii Bellafante, która marzy za mnie nawet wtedy, gdy ja nie mam już siły do marzeń. Jej przyjaźń i mądre rady od tylu lat wzbogacają moje życie,

Jennifer Warren, która wysłuchuje i podnosi mnie na duchu od czasu naszych całkiem niewinnych studenckich lat; szlachetność jej serca nie ma wręcz kresu,

Anne Magruder, która stanowiła dla mnie źródło dobroci, inspiracji i radości każdego dnia w trakcie pracy nad tą książką i wiele lat wcześniej,

Franka Bruniego, który potrafił opowiedzieć o tym pomysśle znacznie lepiej ode mnie i poszedł z nim do...

Lisy Bankoff, która podzielała moją radość w związku z tym projektem, dbała o niego z największą pieczołowitością i, co najważniejsze, jest wspaniałą przyjaciółką,

Caryn Karmatz Rudy, która traktowała moją opowieść z niewzruszonym entuzjazmem, każdą jej stronę nasycając inteligencją i głębokim zrozumieniem,

Jennifer Romanello, poznanej w pracy przyjaciółki, która stała mi się bliską rodzimą i która przetrwała razem ze mną wiele z opisanych tu historii, śmiejąc się, kiedy były zabawne, i pomagając mi się z nich otrząsnąć, kiedy już takie nie były. Cóż za szczęśliwy traf, że moja książka trafiła właśnie w jej kompetentne ręce!

Sandy Sislowitz, która tak bardzo odmieniła moje życie dzięki swojej niezwykłej intuicji, głębokiemu współczuciu i przede wszystkim poczuciu humoru,

Coreya Seymoura za to, że jest mi nauczycielem, przewodnikiem, podporą, źródłem radości i mądrości znacznie dłużej, niż na to zasługuję,

Lucindy Rosenfeld i Johna Cassidy'ego za przypominanie mi -podczas wielu wieczorów nad spaghetti spędzonych w ich uroczym towarzystwie - że jestem całkiem niezłą kucharką,

Meredith Tucker za miłe sąsiedztwo, zachętę i bycie oficjalną degustatorką moich dzieł kulinarnych,

Russella Perreaulta i Reeda Maroca za nieskazitelną gościnność i niezliczone niesamowite posiłki w ich wspianiałym domu wśród wzgórz Connecticut,

kolegów z redakcji „Harper's Magazine”, zwłaszcza Ellen Rosenbush, Jennifer Szalai i Teda Rossa, którzy byli tak dobrzy, że czytali mój tekst w jego najwcześniejszych fazach i podsunęli mi sporo redaktorskich wskazówek. Miałam szczęście, mogąc pracować wiele lat wśród tak mądrych ludzi i nadal nazywać ich swoimi przyjaciółmi,

księży Marka Lane'a, Joela Wardena i Anthony'ego Andreas-siego oraz brata Jamesa Simona z Brooklyn Oratory za to, że tak interesowali się losami książki, z powodu której będę musiała pójść do spowiedzi,

Anne Twomey za przygotowanie projektu okładki, w której uchwyciła dokładnie to, co chciałam, kiedy sama nie miałam jeszcze pojęcia, czego tak naprawdę chcę,

Jamie Raab, Emi Battagli, Marthy Otis, Karen Torres, Elly Weisenberg, Amandy Englander, Harvey-Jane Kowal, Soni Vogel, Brada Negbaura i wszystkich pracowników Grand Central. Publishing, Karoliny Sutton, Tiny Wexler i Elizabeth Perrelli z ICM, Kennetha Ardito, Maxwella Ardito, Susanny Beacom, Gillian Blake, Bliss Broyard, Carmen D'Aloi, Jeffa Edelsona, Jonathana Elderfielda, Mariannę Gillow, Marka Haaga, Yuki Hirayamy, Hannah Houston, Deborah Kwan, Dantego Nicoli Melucciego, Elizabeth Melucci, Stelli Giulii Melucci, Biby Milioto, Deaka Nabersa, Blake'a Nelsona. Larisy DePaly, Stanislaa Pugliese'a, Alessandro Pugliese'a, Giulii Rosiny Pugliese, Marii Ricapito, Jooi Speciale, Suzanne Sullivan, Roberta Sullivana, Jen Tadaki Catanzariti, Marie Ventury, Eleny von Kassel, Angeli Voulangas i Jimmy'ego Wallenstein.

Na dodatek, jakby nie było dość tylu wspaniałych przyjaciół, los obdarzył mnie dwiema siostrami i dwoma braćmi, których niezmienną miłość i dumę z moich osiągnięć zawsze czułam: nieskończone dzięki dla Nancy, Carli, Nicholas'a i Matthew.

## Spis treści

Nota od autora.....	6
Antipasto(przystawka) .....	7
Kit Fraser wołałby drinka.....	9
Mój ojciec .....	42
Śniadanie zwycięzców .....	50
Szkoła gotowania Ethana Bindera.....	60
Mitch Smith wylizuje talerz .....	106
Marcus Caldwell zjadł i uciekł.....	152
Od seksu w wielkim mieście do zakonnicy	183
Kolacje samotnej dziewczyny .....	193
Lachlan Martyn pałał namiętnością do... jedzenia	203
Podziękowania .....	276