

Laura Esquivel

# PRZEPIÓRKI W PŁATKACH RÓŻY

Powieść w zeszytach na każdy miesiąc  
– przepisy kucharskie,  
historie miłosne  
tudzież porady domowe zawierająca

Tłumaczyła Elżbieta Komarnicka



ZYSK I S-KA  
WYDAWNICTWO



*I do łoża, i do stoła  
Jeden tylko raz się woła...*

# Styczeń



Gwiazdkowe  
bułeczki

### ***Składniki***

1 puszka sardynek

0,5 kielbasy

1 cebula

lebiodka

1 puszka chile *serrano*

10 bułeczek

## *Sposób przyrządzania*

Cebula musi być pokrojona drobniutko. Żeby uniknąć przykrego łzawienia, które zwykle występuje przy tej czynności, radzę położyć sobie mały kawałek cebuli na ciemieniu. Kiedy kroi się cebulę, najgorszy nie jest sam fakt płakania, tylko to, że jak człowiek zacznie płakać i – jak to mówią – zaskoczy, to już nie może przestać. Nie wiem, czy państwu się to zdarzyło, bo mnie, jeśli mam być szczerą, owszem. Mnóstwo razy. Mama twierdziła, że to dlatego, iż jestem tak samo wrażliwa na cebulę jak moja cioteczna babka Tita.

Podobno Tita była tak wrażliwa, że będąc jeszcze w brzuchu mojej prababki, płakała i płakała, kiedy ta kroila cebulę; płakała tak głośno, że Nacha, kucharka, która była trochę przygłucha, słyszała jej płacz zupełnie wyraźnie. Pewnego dnia te łkania były tak gwałtowne, że przyspieszyły poród. Moja prababka nawet słowa nie zdążyła powiedzieć. Tita przyszła na świat przedwcześnie, na kuchennym stole, wśród zapachów zupy makaronowej, która się właśnie gotowała, tymianku, liści laurowych, kolendry, ciepłego mleka, czosnku i, oczywiście, cebuli. Jak można się domyślić, zwyczajowy klaps nie był potrzebny, bo Tita urodziła się, płacząc już z góry, być może dlatego, że знаła swój los i wiedziała, że w tym życiu nie będzie jej dane wyjść za mąż. Nacha opowiadała, że Tita została dosłownie wypchnięta na ten padół przez potężną falę łez, która rozlała się po stole i po kuchennej podłodze.

Po południu, kiedy domownicy ochłonęli z wrażenia, a woda dzięki promieniom słońca zdążyła wyparować, Nacha sprzątnęła resztki łez z czerwonej posadzki. Zebrana w ten sposób sól wypełniła pięciokilogramowy worek i używana była w kuchni przez długi czas. Ów niezwykły poród spowodował, że Tita czuła ogromny sentyment do kuchni i spędzała w niej większość swego życia właściwie od urodzenia. Gdy miała zaledwie dwa dni, jej ojciec, to znaczy mój pradziadek, zmarł na zawał serca. Mama Elena tak się tym przejęła, że straciła pokarm. Jako że w tych czasach nie znano mleka w proszku ani niczego w tym rodzaju, a żadnej mamki nie udało się znaleźć, powstał prawdziwy kłopot, jak zaspokoić głód małej. Nacha, która wiedziała wszystko, wszyściutko o kuchni, a także o wielu innych rzeczach, które tu akurat nie mają znaczenia, podjęła się karmienia Tity.

Uważała, że ona najlepiej potrafi „ułożyć żołądek niewinnej dziecińcy”, mimo że nigdy nie była mężatką i sama nie miała dzieci. Nie potrafiła czytać ani pisać, za to na temat kuchni wiedzę miała tak głęboką, jak nikt inny. Mama Elena przystała na to z radością — zbyt wiele bowiem miała własnych strapień i tej wielkiej odpowiedzialności, jaką było prowadzenie gospodarstwa tak, by móc za to dzieci wyżywić i odpowiednio wykształcić — żeby martwić się dodatkowo o należyte karmienie maleństwa.

Tak oto jeszcze tego samego dnia Tita przeprowadziła się do kuchni i wśród kukurydzianych kleików i ziołowych herbatek rosła na zdrową, dorodną dziewczynkę. Nic więc dziwnego, że rozwinął się w niej szósty zmysł do wszystkiego, co miało związek z jedzeniem. Na przykład godziny jej karmienia dostosowane były do rozkładu kuchennych zajęć: kiedy rano Tita czuła, że fasola już się dogotowuje, lub w południe słyszała, że woda na parzenie kur już bulgoce, albo kiedy wieczorem piekło się chleb na kolację — wiedziała, że pora upomnieć się o jedzenie.

Czasami płakała bez powodu, na przykład kiedy Nacha kroїła cebulę, ale obydwie znały przyczynę tych łez i nie traktowały ich serio. Nawet bawiły je one do tego stopnia, że w dzieciństwie Tita nie odróżniała zbytnio łez smutku od łez radości. Dla niej śmiech był tylko formą płaczu.

W ten sam sposób myliła radość życia z radością jedzenia. Znała życie z perspektywy kuchni, niełatwo więc jej było zrozumieć świat zewnętrzny. Ten ogromny świat, który prowadził od kuchennych drzwi w głąb domu, gdyż ten drugi, który graniczył z kuchennymi drzwiami prowadzącymi na patio, do ogrodu, do warzywnika — należał do niej bez reszty, panowała nad nim. Zupełnie inaczej niż jej siostry, którym ten świat wydawał się straszny i pełen nieznanych zagrożeń. Uważały, że zabawy kuchenne są głupie i niebezpieczne, a jednak któregoś dnia Tita przekonała je, że taniec kropel wody padających na rozgrzaną rynkę może być wspaniałym widowiskiem.

Kiedy Tita podśpiewując, potrząsała rytmicznie rękoma, żeby krople wody spadały na rynkę i „tańczyły”, Rosaura wciśnięta w kąt patrzyła na nią z przerażeniem, natomiast Gertrudis, którą ta zabawa — jak wszystko, co miało związek z ruchem, rytmem i muzyką — szalenie pociągała, przyłączyła się do niej z zapalem. W tej sytuacji Rosaura, chcąc nie chcąc, usiłowała zrobić to samo, ale prawie nie zamoczyła rąk i robiła wszystko z takim strachem, że nie osiągnęła zamierzonego efektu. Wówczas Tita spróbowała pomóc

siostrze, przyciągając jej dłonie bliżej kuchennej płyty. Rosaura się opierała i te przepychanki skończyły się tak, że Tita w wielkiej złości puściła jej ręce, a te, siłą bezwładności, opadły na rozpaloną rynkę. Oprócz porządnego lania Tita dostała zakaz bawienia się z siostrami w obrębie swojego świata. Wtedy towarzyszką jej zabaw została Nacha. Wspólnie spędzały czas, wymyślając rozrywki zawsze związane z kuchnią. Pewnego dnia zobaczyły w miasteczku człowieka, który robił zwierzątka z podłużnych baloników, i postanowiły wykorzystać jego metodę, używając do zabawy kawałków kiełbasy. Tworzyły w ten sposób nie tylko zwierzęta powszechnie znane, lecz również takie, które miały szyję łabędzia, nogi psa, a ogon konia, ot, co im wpadło do głowy.

Kłopot zaczynał się dopiero, kiedy trzeba było tę kiełbasę smażyć. Tita przeważnie protestowała. W jednym tylko przypadku pozwalała na to bez oporów — kiedy przyrządzało się jej ukochane gwiazdkowe bułeczki. Wtedy nie tylko bez żalu poświęcała swoje zwierzątka, ale wesoło patrzyła, jak się przypiekają na patelni.

Kiełbasę na nadzienie należy smażyć bardzo uważnie na małym ogniu tak, by była dobrze wysmażona, a zbytnio się nie przyrumieniła. Kiedy jest gotowa, zdejmuje się ją z ognia i dodaje sardynki, z których uprzednio wyciąga się szkielet. Należy również koniecznie zdrapać nożem czarne plamy znajdujące się na skórce ryby. Razem z sardynkami dodaje się cebulę, posiekane chile i zmieloną lebiądkę. Przygotowane w ten sposób nadzienie należy odstawić na jakiś czas.

Tita ogromnie lubiła ten moment, lubiła zapach, który unosił się wtedy z nadzienia, gdyż zapachy mają to do siebie, że przywodzą na pamięć przeszłość z wszystkimi jej dźwiękami i pachnieniami, niemożliwymi do powtórzenia w chwili obecnej. Z rozkoszą brała głęboki wdech i wraz z dymem, i tym specyficznym zapachem, który do niej docierał, wędrowała ku zakamarkom swojej pamięci.

Na próżno próbowała sobie przypomnieć, kiedy pierwszy raz zapachniały jej te bułeczki, bo możliwe, że było to jeszcze przed jej urodzeniem. Nie da się wykluczyć, że owo niespotykane połączenie kiełbasy z sardynkami zaintrygowało ją do tego stopnia, iż postanowiła porzucić spokój eteru i wybrała brzuch Mamy Eleny, by zostać jej córką i przez to wejść do rodziny De la Garza, gdzie jadło się tak wybornie i gdzie kiełbasę przyrządzało w tak szczególny sposób.

Na rancho Mamy Eleny przygotowywanie kielbas było prawdziwym rytuałem. Dzień wcześniej zaczynano obierać czosnek, czyścić chile i mleć przyprawy. Wszystkie kobiety z domu musiały brać w tym udział: Mama Elena, jej córki Gertrudis, Rosaura i Tita, Nacha, kucharka, i służąca Chenchu. Po południu siadywały przy stole w jadalni i wśród rozmów i żartów czas upływał szybko, aż zaczynało się zmierzchać. Wtedy Mama Elena mówiła:

— Na dzisiaj dosyć.

Mówią, że mądrej głowie dość dwie słowie, toteż słysząc to zdanie, wszystkie wiedziały, co do nich należy. Więc najpierw sprzątały stół, a potem każda robiła swoje: jedna zaganiała kury, druga wyciągała wiadrami wodę ze studni, żeby była gotowa na śniadanie, inna znów przynosiła drewno do pieca. Tego dnia nie było ani prasowania, ani haftowania, ani szycia. Później każda udawała się do swojej sypialni, poczytała trochę, pomodliła się i szła spać. W czasie jednego z takich wieczorów, zanim Mama Elena pozwoliła wstać od stołu, Tita, która miała podówczas piętnaście lat, oświadczyła matce drżącym głosem, że chciałaby z nią rozmawiać Pedro Muzquiz...

— A czegoż ten pan może chcieć ode mnie? — zapytała Mama Elena po chwili nie kończącej się ciszy, która zmroziła duszę Tity.

— Nie wiem — odparła ledwie dosłyszalnym głosem.

Mama Elena obrzuciła ją spojrzeniem będącym dla Tity kwintesencją długich lat tyranii, których doświadczyła cała rodzina, i powiedziała:

— Lepiej powiedz mi od razu, że jeśli ma zamiar prosić o twoją rękę, to niech da sobie spokój. Zabierze mi tylko czas, a i tak nic nie wskóra. Wiesz dobrze, że jesteś najmłodszą z córek i dlatego masz obowiązek opiekować się mną, dopóki nie umrę.

Powiedziawszy to, Mama Elena podniosła się wolno, włożyła okulary do kieszeni fartucha i tonem kończącym dyskusję oznajmiła:

— No, na dzisiaj dosyć!

Tita wiedziała, że w tym domu dialog nie należy do przyjętych form porozumiewania się, jednak po raz pierwszy w życiu spróbowała przeciwstawić się rozkazowi matki.

— Ale ja myślę, że...



— Ty nie jesteś tu od myślenia i koniec! Nikt w naszej rodzinie od pokoleń nie protestował przeciwko tej zasadzie i nie zrobi tego żadna z moich córek.

Tita spuściła głowę i łzy z jej oczu polały się na stół z taką samą siłą, z jaką zważyło się na nią przeznaczenie. I od tego momentu wiedzieli oboje — i ona, i stół, że nie da się ani odrobinę zmienić kierunku tych nieznanych mocy, które zmuszały stół, by dzielił z Titą zły los, wchłaniając jej łzy od chwili narodzin, a Titę do przyjęcia na siebie tej absurdalnej odpowiedzialności.

A jednak Tita nie dała za wygraną. Setki wątpliwości i obaw tłukło się jej po głowie. Na przykład chciałaby wiedzieć, kto wymyślił tę rodzinną tradycję. Dobrze byłoby poinformować ową pomysłową osobę, że jej genialny plan zapewnienia spokojnej starości kobietom zawiera jeden mały defekt. Jeżeli Tita nie może wyjść za mąż ani mieć dzieci, kto w takim razie będzie się nią opiekował, gdy nadejdzie starość? Jak można sprawiedliwie rozwiązać ten problem? Czyżby zakładano, że córki zajmujące się matkami będą żyły niewiele dłużej niż ich rodzicielki? A te kobiety, które wychodziły za mąż i nie mogły mieć dzieci — kto miałby ich doglądać? Ponadto chciałaby wiedzieć, kto i na jakiej podstawie stwierdził, że do opieki nad matką najlepiej nadaje się córka najmłodsza, a nie, na przykład, najstarsza. Czy ktokolwiek pytał o zdanie pokrzywdzone córki? Czy one — jeżeli już nie było im dane wyjść za mąż — mogły przynajmniej zaznawać miłości, czy odmawiano im również i tego?

Tita wiedziała doskonale, że wszystkie te wątpliwości będą musiały nieodwołalnie trafić do archiwum pytań pozostających bez odpowiedzi. W rodzinie De la Garza należało słuchać i kropka. Mama Elena, nie zwracając na nią najmniejszej uwagi, wyszła z kuchni bardzo zagniewana i przez tydzień nie odezwała się do niej ani słowem. Ich bynajmniej nie serdeczne kontakty zostały wznowione w dniu, w którym Mama Elena sprawdzała szyte przez córki suknie. Odkryła, że choć ścieg w sukni Tity był najrówniejszy, suknia wcześniej nie została sfastrygowana.

— Gratuluję — powiedziała — ścieg jest bez zarzutu, ale nie fastrygowałaś, prawda?

— Nie — odparła Tita zdziwiona, że matka przerwała milczenie.

— A więc będziesz musiała to spruć. Sfastrygujesz, zeszyjesz na nowo, a potem przyniesiesz mi do sprawdzenia. Zapamiętaj, że kto leniwie i źle robi, ten dwa razy się sposobi.

— Ale to wtedy, kiedy nie wychodzi, a przecież mama sama powiedziała przed chwilą, że mój ścieg...

— Znowu zaczynasz się stawiać? Jeszcze ci mało, że zaczęłaś szyć wbrew ustalonym normom?

— Przepraszam, mamusiu. Więcej tego nie zrobię.

Tymi słowami Tita zdołała złagodzić gniew Mamy Eleny. Bardzo uważała, żeby słowo „mamusiu” wypowiedzieć w odpowiedniej chwili i odpowiednim tonem. Mama Elena była zdania, że słowo „mama” brzmi lekceważąco, i wymagała od córek, by zwracając się do niej, mówiły „mamusiu”. Tylko Tita robiła to opornie lub wypowiadała to słowo niewłaściwym tonem, za co zarobiła niejedną policzek. Ale tym razem wyszło jej wprost świetnie! Mama Elena poczuła się pokrzepiona myślą, że, być może, zdoła wreszcie utemperować charakter swej najmłodszej córki. Niestety, ta nadzieja trwała krótko, gdyż następnego dnia zjawił się Pedro Muzquiz w towarzystwie swego pana ojca, by prosić o rękę Tity. Ta wizyta wywołała w domu wielkie poruszenie. Nikt się jej nie spodziewał. Parę dni wcześniej Tita przesłała przez brata Nachy list do Pedra, prosząc go, by odstąpił od swego zamiaru. Brat Nachy przysięgał, że don Pero list otrzymał, co nie zmienia faktu, że obaj panowie zjawili się na rancho. Mama Elena przyjęła ich w salonie nadzwyczaj uprzejmie i wyjaśniła powody, dla których Tita nie może wyjść za mąż.

— Oczywiście, jeżeli panom chodzi głównie o mariaż don Pedra, proponuję wziąć pod rozwagę kandydaturę mej córki Rosaury, tylko dwa lata starszej od Tity, za to gotowej do wzięcia i przysposobionej do małżeńskiego stanu...

Chencha, która właśnie wносиła do salonu tacę z kawą i ciastkami, by poczęstować don Pascuala i jego syna, o mało nie upuściła jej na ziemię, słysząc te słowa. Przeprosiła gości i pospiesznie wycofała się do kuchni, gdzie Tita, Rosaura i Gertrudis czekały na szczegółowe sprawozdanie z tego, co działo się w salonie. Wpadła jak burza i dziewczęta przerwały swe zajęcia, żeby nie uronić żadnego słowa.

Były tu wszystkie, gdyż wspólnie przygotowywały gwiazdkowe bułeczki. Jak sama nazwa wskazuje, to danie przyrządza się na Boże Narodzenie, ale w tym wypadku robiły je na urodziny Tity. Trzydziestego września kończyła szesnaście lat i chciała uczcić ten fakt, pałaszując swój przysmak.

— Ojejku, jejku, pani gada, że ona gotowa do wydania, a bo to miska fasoli czy jak? Ktoś chce miskę soczewicy, to mu się furt fasolę wciska. Jedno co inszego, a drugie co inszego!

Chencha nie przestawała rzucać tego typu uwag, opowiadając — na swój sposób, oczywiście — całą scenę, której była świadkiem. Tita wiedziała, że Chencha często przesadza i kłamie, więc nie poddawała się jeszcze rozpacz. Nie chciała dopuścić do siebie myśli, że to, co usłyszała, mogłoby być prawdą. Udając spokój, nadal kroїła bułeczki, do których jej siostry i Nacha miały wkładać nadzienie.

Bułeczki najlepiej upiec w domu. Jeżeli jest to niemożliwe, można zamówić bułki w piekarni, ale tylko małe, gdyż duże się do tego nie nadają. Już nadziane, wkłada się do pieca na dziesięć minut, po czym podaje gorące. Byłoby idealnie, gdyby można je było zostawić na całą noc owinięte płótnem, żeby ciasto nasiąknęło tłuszczem z kiełbasy.

Kiedy Tita kończyła owijać bułeczki, które miały być podawane nazajutrz, do kuchni weszła Mama Elena z informacją, że zgodziła się na ślub Pedra, ale z Rosaurą.

W więc Chencha mówiła prawdę! Tita poczuła się tak, jakby nagle zima skuła jej ciało lodem. Ziąb był tak dotkliwy i ostry, że zmroził jej policzki, które stawały się coraz bardziej czerwone i czerwone, jak leżące przed nią jabłka. Ten dojmujący chłód miał jej towarzyszyć jeszcze długo i nic go nie było w stanie złagodzić. Nie ustąpił nawet wtedy, gdy Nacha opowiedziała jej, co usłyszała, odprowadzając don Pascuala Muzquiza i jego syna do bramy. Nacha szła przodem i specjalnie się wlokła, żeby jak najwięcej usłyszeć z rozmowy. Don Pascual i Pedro szli powoli i mówili cichymi, zduszonymi przez gniew głosami.

— Dlaczego to zrobiłeś, Pedro? Wyszliśmy na durniów, zgadzając się na ślub z Rosaurą. A miłość, którą przysięgałeś Ticie? Czyż nie masz honoru?

— Oczywiście, że mam, ojciec, ale gdyby tak ojcu odmówiono ręki ukochanej kobiety i jedyną możliwością, żeby mieć ją przy sobie, był ślub z jej siostrą, czyż nie postąpiłby ojciec tak samo?

Nacha nie zdołała usłyszeć odpowiedzi, gdyż ich domowy pies Pulque wybiegł z jazgotem i pogonił za królikiem, którego wziął za kota.

— Więc ożenisz się bez miłości?

— Nie, ojczec, ożenię się z ogromnej, wiecznej miłości do Tity.

Głosy stawały się coraz mniej wyraźne, gdyż tłumił je szelest suchych liści pod stopami. To dziwne: jak Nacha, która wtedy była już bardzo głucha, mogła usłyszeć tę rozmowę? Tak czy inaczej, Tita była wdzięczna staruszce, że jej to powtórzyła, jednak nie zdołała pozbyć się chłodu, z którym od tej pory traktowała Pedra. Mówią, że głuchy czego nie dosłyszeli, to zmyśli. Być może Nacha usłyszała słowa, które wszyscy przemilczeli. Tej nocy Tita nie usnęła ani na chwilę. Zupełnie nie wiedziała, co się z nią dzieje. Szkoda, że w tym czasie nie odkryto jeszcze czarnej dziury w przestrzeni kosmicznej, gdyż wtedy łatwiej byłoby jej zrozumieć, że to, co czuje w duszy, to czarna dziura, przez którą wpada nie kończący się chłód.

Za każdym przymknięciem powiek odżywała w jej pamięci bardzo wyraźnie tamta wigilijna noc, rok temu, kiedy Pedro i jego rodzice zostali po raz pierwszy zaproszeni do nich na kolację, i wtedy zimno stawało się jeszcze bardziej dotkliwie. Mimo upływu czasu pamiętała dokładnie dźwięki i zapachy, szelest swojej nowej sukni na świeżo wywoskowanej podłodze, wzrok Pedra na swych ramionach... Ten jego wzrok! Szła do stołu z tacą pełną ciasteczek upieczonych na samych żółtkach, kiedy poczuła go na sobie; był gorący i palił jej skórę. Obróciła głowę i oczy ich się spotkały. W tym momencie zrozumiała doskonale, co musi czuć ciasto na pączki, kiedy wrzuca się je do rozgrzanego tłuszczu. Uczucie gorąca, które oblało ją od stóp do głów, było tak sugestywne, że obawiała się, czy za chwilę nie wyskoczą jej na całym ciele — na twarzy, na brzuchu, na sercu, na piersiach — pęcherzyki, jak na smażących się pączkach. Nie mogła znieść tego wzroku i szybko przeszła na drugą stronę salonu, gdzie Gertrudis grała na pianoli walca *Oczy młodości*. Postawiła tacę na środkowym stoliku, po drodze wzięła w roztargnieniu kieliszek likieru „Noyó” i usiadła obok Paquity Lobo, sąsiadki z pobliskiego ranczo. To, że odeszła dalej od Pedra, na nic się nie zdało; czuła, jak pali ją krew krążąca w żyłach. Ciemny rumieniec pokrył jej policzki i choć bardzo się starała, nie mogła utrzymać rozbieganego wzroku w jednym miejscu. Paquita zauważyła, że dzieje się z nią coś dziwnego, i okazując wielkie zaniepokojenie, zagadnęła:

— Pyszny jest ten likier, prawda?

— Słucham?

— Widzę, że jesteś bardzo rozkojarzona, Tito. Dobrze się czujesz?

— O tak, bardzo dobrze.

— Wprawdzie jesteś w takim wieku, że odrobina likieru ci nie zaszkodzi, ale powiedz mi, dziecinko, czy mama ci na to pozwoliła? Widzę, że drżysz i jesteś podniecona, lepiej już nie pij, żeby nie było jakiego wstydu — dodała ze współczuciem.

Tego tylko brakowało, żeby Paquita Lobo pomyślała, że ona jest pijana! Nie mogła pozwolić, by powstała co do tego najmniejsza choćby wątpliwość, albo narazić się na to, że Paquita doniesie o tym matce. Ze strachu przed matką zapomniała na chwilę o chłopcu i starała się za wszelką cenę przekonać Paquitę o jasności swych sądów i sprawności myśli. Zaczęła z nią plotkować, rozmawiać o jakichś głupstwach. Nawet podała jej przepis na likier „Noyó”, który był powodem jej niepokoju. Przyrządza się go w następujący sposób: cztery uncje pestek z brzoskwini i pół funta pestek z moreli zalewa się dwiema kwartami wody i zostawia na dwadzieścia cztery godziny. Kiedy pestki zmiękną, rozbija się je, a na zmiażdżonych środkach robi się nalewkę z czterech kwart wódki i odstawia na piętnaście dni. Potem przystępuje się do destylacji. Dwa i pół funta cukru należy rozpuścić dokładnie w wodzie, dodać cztery uncje kwiatu pomarańczy, zamieszać i przecedzić. I żeby już nie było żadnej wątpliwości co do jej zdrowia fizycznego i psychicznego, przypomniała Paquicie niby mimochodem, że jedna kwarta to 0,9422 litra, ni mniej, ni więcej.

Toteż kiedy Mama Elena podeszła do nich, żeby zapytać Paquite, czy dobrze się bawi, ta odpowiedziała rozanielona:

— Wspaniale! Masz cudowne córki. A rozmowa z nimi jest fascynująca!

Mama Elena wysłała Titę do kuchni, by przyniosła kanapki i poczęstowała nimi gości. Pedro, który przechodził obok bynajmniej nieprzypadkowo, zaoferował jej swoją pomoc. Tita szła pospiesznie w stronę kuchni, nie odzywając się ani słowem. Czując bliskość Pedra, była zupełnie roztrzęsiona. Weszła i chciała szybko chwycić jedną z tac pełną wybornych kanapek, czekających cierpliwie na kuchennym stole.

Nigdy nie zapomni tego przypadkowego zetknięcia się ich rąk, kiedy oboje próbowali niezdarnie chwycić tę samą tacę w tym samym momencie.

To właśnie wtedy Pedro wyznał jej miłość.

— Panno Tito, chciałbym skorzystać z okazji, że jesteśmy sami, i powiedzieć, jak bardzo panią kocham. Wiem, to wyznanie jest zbyt śmiało i przedwczesne, ale tak trudno zbliżyć się do pani, że postanowiłem nie zwlekać. Proszę mi tylko powiedzieć, czy mogę liczyć na pani wzajemność.

— Nie wiem, sama nie wiem. Proszę dać mi trochę czasu do namysłu.

— Nie, nie mogę. Muszę mieć odpowiedź natychmiast. Nad miłością nie należy się namyślać: albo jest, albo jej nie ma. Jestem człowiekiem, który mówi mało, ale bardzo poważnie. Przysięgam, że będę panią kochał na wieki. A pani? Czy pani też mnie kocha?

— Tak!

Tak, tak, po stokroć tak! Od tamtej chwili pokochała go na zawsze. Ale teraz musi z niego zrezygnować. Nie byłoby uczciwie pożądać przyszłego męża własnej siostry. Powinna spróbować wymazać go w jakiś sposób z pamięci, żeby w ogóle móc zasnąć. Postanowiła zjeść gwiazdkową bułeczkę, którą Nacha zostawiła na jej stoliku obok szklanki mleka. Przy wielu innych okazjach ta metoda dawała świetne wyniki. Nacha ze swego długoletniego doświadczenia wiedziała, że dla Tity nie ma takiego smutku, którego by nie rozproszył smak gwiazdkowej bułeczki. Tym razem było jednak inaczej. Pustka, którą Tita czuła w żołądku, nie zniknęła. Przeciwnie, zaczęły jej dokuczać mdłości. Zdała sobie sprawę, że ta pustka nie bierze się z głodu, lecz z bolesnego wprost uczucia zimna. Musiała pozbyć się tego przykrego chłodu. Najpierw włożyła wełnianą bieliznę i przykryła się ciężką kołdrą. Wciąż było jej zimno. Włożyła więc włóczkowe kapcie i naciągnęła na siebie jeszcze dwie kołdry. Na nic. Wreszcie wyjęła ze swej szafki z przyborami do szycia kołdrę, którą sama zaczęła robić w dniu, kiedy Pedro wspomniał o małżeństwie. Kołdrę taką jak ta robi się szydełkiem mniej więcej przez rok. Tyle właśnie czasu Pedro i Tita postanowili wtedy pozostawić sobie do ślubu. Zdecydowała więc, że zużyje włóczkę, zamiast ją wyrzucać, i zaczęła z wściekłością szydełkować; szydełkowała i płakała, płakała i szydełkowała, aż nad ranem skończyła kołdrę i okryła się nią. Nic nie pomogło. Ani tej nocy, ani żadnej innej do końca swego życia nie zdołała zapanować nad zimnem.

Ciąg dalszy nastąpi...

Następny przepis:

Luty



Tort weselny  
„chabela”

### ***Składniki***

17,5 dkg cukru granulowanego pierwszego gatunku

30 dkg najprzedniejszej mąki trzykrotnie przesianej

17 jajek

utarta skórka z cytryny



## *Sposób przyrządzania*

Do garnka wkładamy pięć białek, cztery całe jajka i cukier. Ubijamy, a kiedy masa zgęstnieje, dodajemy następne dwa całe jajka. Znowu ubijamy do momentu zgęstnienia masy i znów dodajemy dwa jajka. Powtarzamy tę czynność tak długo, aż zużyjemy wszystkie jajka, biorąc zawsze po dwa na raz. Przygotowując tort na wesele Pedra i Rosaury, Tita i Nacha musiały przemnożyć wszystkie proporcje tego przepisu przez dziesięć, gdyż tort był przewidziany nie na osiemnaście, ale na sto osiemdziesiąt osób. W sumie sto siedemdziesiąt jajek! A to oznaczało, że musiały dołożyć starań, aby tak wielką liczbę jaj pierwszorzędnej jakości mieć zgromadzoną w jednym dniu. W tym celu już od wielu tygodni zajmowały się konserwowaniem jaj od najlepszych kur. Tę metodę stosowano na ranczo od niepamiętnych czasów przy gromadzeniu na zimę zapasów tego pożywnego i niezbędnego prowiantu. Najlepsza pora na przeprowadzenie takiej operacji to sierpień i wrzesień. Jajka przeznaczone do konserwowania powinny być bardzo świeże. Nacha uważała, że najlepiej, jak będą z tego samego dnia. Wkłada się je do dzieżki i zalewa tężejącym baranym smalcem tak, by były zupełnie przykryte. To wystarczy, żeby jaj a przechować w dobrym stanie przez wiele miesięcy. Natomiast jeżeli chcemy przechowywać jaja dłużej niż rok, wkładamy je do słoja i zalewamy zaprawą wapienną, w której na jedną część wapna przypada dziesięć części wody. Słoje zamyka się szczelnie, chroniąc zawartość przed dostępem powietrza, i przetrzymuje w piwnicy. Tita i Nacha wybrały pierwszy sposób, gdyż nie trzeba było przechowywać jaj tak długo. Teraz obok nich, pod kuchennym stołem, stała dzieżka, z której brały jajka do tortu.

Nadludzki wysiłek, jaki stanowiło ubicie takiego mnóstwa jaj, zaczął nadwierać psychikę Tity. Doszła zaledwie do setki, a tak była wyczerpana, że ubicie stu siedemdziesięciu jaj wydawało jej się zupełnie nieosiągalne.

Nacha rozbijała skorupki i dodawała jajka, a Tita je ubijała. Przez ciało Tity przebiegały dreszcze i za każdym razem, kiedy Nacha rozbijała jajko, dostawała przysłowiowej gęsiej skórki. Białka kojarzyły jej się z jąderkami kurczaków kastrowanych miesiąc wcześniej. Kastrowane kogutki, przeznaczone na tuczenie, to kapłony. Na ślub Pedra z Rosaura wybrano właśnie danie z kapłonów, gdyż jest ono niezwykle cenione

przez wytrawnych smakoszków, zarówno z uwagi na jego prącochłonność, jak i prze-wyborny smak.

Zaraz po wyznaczeniu daty ślubu na dwunastego stycznia zakupiono dwieście kurczaków, które wykastrowano i natychmiast zaczęto tuczyć.

Do tego zadania zostały wytypowane Tita i Nacha. Nacha — z racji swojego doświadczenia, Tita — za karę, gdyż w dniu zręgowin nie wyszła do gości, tłumacząc się migreną.

— Nie będę tolerować twoich fochów — powiedziała Mama Elena — i nie pozwolę, żebyś zepsuła ślub twojej siostrze, robiąc z siebie ofiarę. Od dziś zajmiesz się przygotowaniem ślubnego przyjęcia i żebym nie widziała żadnych łez ani zboląłych min, zrozumiałaś?

Tita miała w pamięci słowa matki, kiedy zabierała się do kastrowania pierwszego kurczaka. Operacja zaczyna się od przecięcia osłonki okrywającej jąderka. Do środka wkłada się palec, wyłuskuje się jądro i wrywa. Po wykonaniu wyroku zaszywa się ranę i smaruje ją świeżym masłem albo ptasim sadłem. Tita o mało nie zemdląła, kiedy włożyła palec i wyciągnęła jądra pierwszego kurczaka. Drżały jej ręce, była cała spocona, a żołądek skakał jej jak latawiec na wietrze. Mama Elena przeszła ją świdrującym spojrzeniem i powiedziała:

— Co się z tobą dzieje? Dlaczego drżysz? Znowu jakieś obiekcje?

Tita podniosła wzrok i popatrzyła na nią. Chciała wykrzyknąć, że tak, że ma obiekcje, że przedmiot kastracji został źle wybrany, że to powinna być ona, bo wtedy przynajmniej byłoby-zrozumiałe, dlaczego odmówiono jej małżeństwa i dlaczego Rosaura ma zająć jej miejsce obok mężczyzny, którego ona kocha. Mama Elena, czytając z jej oczu, wpadła we wściekłość i wymierzyła córce siarczasty policzek. Tita zatoczyła się i upadła obok kurczaka, który zdechł w wyniku źle przeprowadzonego zabiegu.

Tita ubijała i ubijała gorączkowo, jakby chciała skończyć raz na zawsze z tą udręką. Jeszcze tylko dwa jajka i masa do tortu będzie gotowa. To ostatnia rzecz, jaka została do zrobienia, gdyż wszystko inne — wliczając w to potrawy na obiad składający się z dwudziestu dań i koreczki na przystawki — było już przyszykowane. W kuchni zostały tylko Tita, Nacha i Mama Elena. Chench, Rosaura i Gertrudis dokonywały

ostatnich poprawek w ślubnej sukni. Nacha z westchnieniem ulgi wzięła do ręki przedostatnie jajko i chciała je rozbić, ale Tita rzuciła się do niej z krzykiem:

— Nie!

Przerwała ubijanie i wzięła jajko do ręki. Wyraźnie słyszała w środku pisk kurczęcia. Przyłożyła jajko do ucha i popiskiwanie jeszcze się wzmogło. Mama Elena przerwała pracę i spytała władczym tonem:

— Co się stało? Co to za krzyki?

— W tym jajku jest kurczątko! Nacha na pewno go nie słyszy, ale ja tak.

— Oszalałaś? Kurczak w konserwowanych jajkach? To niemożliwe!

W dwóch susach znalazła się obok Tity, wyrwała jej jajko z rąk i rozbiła. Tita z całej siły zacisnęła powieki.

— Otwórz oczy i zobacz swojego kurczaka!

Tita powoli otworzyła oczy i ze zdumieniem ujrzała zamiast kurczątko zwykle żółtko, i to, trzeba przyznać, zupełnie świeże.

— Posłuchaj mnie teraz: moja cierpliwość już się kończy i nie pozwolę dłużej na twoje wybryki. Jeżeli jeszcze raz to się powtórzy, gorzko tego pożałujesz.

Tita nigdy nie potrafiła wytłumaczyć, czy to, co wtedy słyszała, było skutkiem zmęczenia, czy też wytworem wyobraźni. Na razie najbezpieczniej było wrócić do ubijania, jeśli nie chciała badać, gdzie znajduje się granica cierpliwości matki.

Po ubiciu ostatnich dwóch jaj dodaje się utartą skórkę z cytryny. Kiedy masa wystarczająco zgęstnieje, kończy się ubijanie i dodaje po trochu całą przesianą mąkę, mieszając wszystko dokładnie drewnianą łyżką. Na koniec smaruje się formę masłem, oprósza mąką i wkłada do niej ciasto. Piecze się trzydzieści minut.

Nacha, po trzech dniach przygotowywania dwudziestu różnych dań, była nieprzytomna ze zmęczenia i nie mogła się doczekać chwili, kiedy ciasto zostanie włożone do pieca, i wreszcie będzie mogła odpocząć. Co tu dużo mówić, tym razem Tita nie była jej najlepszą pomocnicą. Przez cały czas nie wydała z siebie słowa skargi, być może dlatego, że nie pozwalała jej na to czujny wzrok Mamy Eleny, ale kiedy matka wyszła z kuchni, z ust Tity wydarło się przeciągłe westchnienie. Nacha delikatnie wyjęła jej z rąk łyżkę, objęła ją i powiedziała:

— Już nikogo w kuchni nie ma, dziecinko, popłacz sobie teraz, bo nie chcę, żebyś płakała jutro przy ludziach, a tym bardziej przy Rosaurze.

Nacha przerwała ubijanie, gdyż czuła, że Tita jest na skraju załamania nerwowego. Oczywiście nie znała takiego określenia, ale w swej niezgłębionej mądrości wiedziała, że Tita już dłużej nie wytrzyma. Zresztą, ona też była u kresu sił. Rosaura i Nacha nigdy się nie lubiły. Nachę bardzo drażniło to, że Rosaura od dziecka kaprysiła przy jedzeniu. Albo zostawiała nie tknięty talerz, albo, gdy nikt nie widział, oddawała po kryjomu jedzenie Tequili, ojcu ich domowego psa Pulque. Nacha stawiała jej za przykład Tite, która zawsze miała apetyt i zjadała wszystko. Chociaż nie, było coś, czego Tita nie lubiła, a mianowicie jajek na miękko, które Mama Elena wmuszała w nią siłą. Od czasu, gdy Nacha zajęła się jej kulinarną edukacją, Tita jadła nie tylko to, co zazwyczaj gotuje się w kuchni, ale także fruwające *jumiles*, robaki z agawy, pancerniki, a nawet gryzonie *tepezcuintle*, na co Rosaura patrzyła z prawdziwym obrzydzeniem. To stąd brała się niechęć starej kucharki do Rosaury i rywalizacja pomiędzy siostrami uwieńczona ślubem Rosaury z ukochanym Tity. Rosaura nie wiedziała jednak, chociaż właściwie to podejrzewała, że Pedro kocha Tite bezgraniczną miłością. Nic więc dziwnego, że Nacha brała stronę Tity i wszelkimi sposobami starała się ulżyć jej cierpieniom. Wycierała fartuchem łzy, które spływały po policzkach Tity, i mówiła:

— No już, dziecinko, już, zaraz kończymy.

Ale wszystko zajęło im więcej czasu niż zwykle, gdyż masa nie chciała gęstnieć z powodu łez Tity.

Objęły się ramionami i płakały obie tak długo, aż Ticie zabrakło łez. Wtedy płakała na sucho, co podobno jeszcze bardziej boli — tak jak poród na sucho, ale przynajmniej już nie rozrzedzała ciasta i mogły przejść do następnego etapu, czyli przygotowywania masy do przełożenia.

### *Skład masy*

15 dkg przecieru z moreli ,  
15 dkg cukru granulowanego

### *Sposób przyrządzania*

Morele zagotowuje się w małej ilości wody i przeciera przez przetak lub sito, albo — gdy nie mamy nic innego — przez zwykły cedzak. Przecier wlewa się do garnka, dodaje się cukier i stawia na ogniu, mieszając bez przerwy, aż uzyska on konsystencję marmolady. Garnek zdejmuje się z ognia i nieco przestudzoną masą smaruje się tort, oczywiście wcześniej przekrojony. Na szczęście, na miesiąc przed ślubem Nacha i Tita zrobiły dużo przetworów z moreli, fig i batatów z ananasami. Dzięki temu nie musiały robić marmolady tego samego dnia.

Miały zwyczaj gotować wielkie ilości marmolady w ogromnej kadzi, wynoszonej na podwórze, żeby łatwiej było wykorzystać sezonowe owoce. Kadź ustawiano na ogniu i do mieszania musiały owijać sobie ręce prześcieradłami, żeby pryskająca marmolada nie poparzyła im skóry.

Kiedy Tita otworzyła słoik, zapach moreli przywołał w jej pamięci tamto popołudnie, kiedy gotowały marmoladę. Tita wracała z sadu, niosąc owoce w podołku, gdyż zapomniała koszyka. W podkasanej spódnicy weszła do kuchni i ku swemu zdumieniu natknęła się tam na Pedra. Wychodził właśnie na tylne podwórze, żeby zaprząć kolaskę. Trzeba było zawieźć do miasteczka parę zaproszeń, a jako że stangret nie przyszedł tego dnia na ranczo, on sam musiał się tym zająć. Nacha, widząc go wchodzącego do kuchni, wyszła czym prędzej, niby to po listki *epazote* potrzebne do gotowania fasoli. Tita, zaskoczona, upuściła parę owoców na ziemię. Pedro natychmiast podskoczył, żeby je pozbierać. Nachylając się, mógł zobaczyć częściowo odsłonięte nogi Tity.

Tita nie chcąc, żeby Pedro ją oglądał, opuściła spódnicę. Wtedy reszta owoców posypała się na głowę Pedra.

— Ach, przepraszam, Pedro. Zrobiłam panu krzywdę?

— Nie taką, jaką ja wyrządziłem pani, ale muszę powiedzieć, że moim zamiarem...

— Nie prosiłam o żadne wyjaśnienia.

— Ależ proszę mi pozwolić na powiedzenie choćby paru słów...

— Raz na to pozwoliłam i pańskie słowa okazały się kłamstwem, nie chcę znowu ich słuchać...

To mówiąc, Tita wyszła pospiesznie z kuchni drzwiami, które prowadziły do pokoju, gdzie Chench i Gertrudis haftowały weselne prześcieradło. Było to prześcieradło z białego jedwabiu i na samym jego środku wyszywały delikatny wzór wokół podłużnego rozcięcia. To prześcieradło miało ukrywać nieprzyzwoite części ciała oblubienicy podczas intymnych stosunków małżeńskich. Szczęśliwym trafem w owych niepewnych politycznie czasach udało im się zdobyć francuski jedwab. Działania rewolucyjne utrudniały poruszanie się po kraju, więc, gdyby nie pewien zajmujący się przemytem Chińczyk, nigdy nie kupiłyby takiego jedwabiu, gdyż Mama Elena nie pozwoliłaby żadnej ze swych córek zaryzykować podróży do stolicy po suknię i wyprawę dla Rosaury. Chińczyk był człowiekiem sprytnym: sprzedawał towary w stolicy za pieniądze wprowadzone przez wojska rewolucyjne na północy, które tu nie miały żadnej wartości i wycofane były z obiegu. Oczywiście, przyjmował te banknoty po śmiesznie niskiej cenie, ale kiedy jechał na północ, odzyskiwały one swoją wartość i tam kupował za nie towary. Na północy natomiast przyjmował po minimalnej cenie banknoty wydawane w stolicy i tak handlował przez całą rewolucję, aż stał się milionerem. Najważniejsze jednak, że dzięki niemu Rosaura mogła cieszyć się nadzwyczaj pięknymi, delikatnymi materiałami zakupionymi z okazji ślubu.

Tita stanęła jak zahipnotyzowana na widok bieli prześcieradła. Trwało to tylko parę sekund, ale wystarczyło, żeby owładnęła nią pewnego rodzaju ślepotą. Gdzie tylko skierowała wzrok, wszystko było białe. Rosaura, która wypisywała zaproszenia, wydała jej się śnieżnobiałym duchem. Tita ukryła jednak starannie swój dziwny stan i nikt niczego nie zauważył.

Nie chciała prowokować następnej reprimendy Mamy Eleny, więc kiedy państwo Lobo przyszli ze ślubnymi prezentami, starała się wszystkimi siłami wyostrzyć swoje zmysły i odgadnąć, kogo właśnie witano, gdyż dla niej stanowili rodzaj postaci z chińskiego teatru, przykrytych białą kapą. Na szczęście piskliwy głos Paquity był wystarczającą wskazówką i mogła przywitać gości jak gdyby nigdy nic.

Później, kiedy odprowadzała ich do bramy, zauważyła, że nawet noc jest zupełnie inna niż zwykle: jaśniejsza jak świt.

Bała się, że teraz tamten stan może się powtórzyć, gdyż mimo usilnych starań nie mogła się skoncentrować na przyrządzaniu polewy do tortu. Przeraziła ją biel granulowanego cukru, czuła, że za chwilę biały kolor przesłoni jej umysł i że nie da sobie z tym rady. Ta biel przywodziła na pamięć niewinne sceny z dzieciństwa, kiedy w maju prowadzono ją, ubraną na biało, by składała kwiaty Marii Dziewicy. Szła w szeregu dziewcząt w białych sukniach aż do ołtarza pełnego świec i białych kwiatów, oświetlonego niezwykłym białym światłem, sączącym się przez szkła witraży białego parafialnego kościoła. Za każdym razem, kiedy wchodziła do tego kościoła, marzyła, że któregoś dnia wejdzie tu w białej sukni, u boku mężczyzny. Teraz musiała utrzymać na wodzy nie tylko te, ale wszystkie wspomnienia, które ją raniły; musiała skończyć lukier na tort weselny swojej siostry. Najwyższym wysiłkiem woli zmusiła się do pracy.

### *Składniki lukru*

80 dkg cukru granulowanego

60 kropel soku z cytryny i woda do zwilżenia cukru

### *Sposób przyrządzania*

Cukier zwilża się wodą, stawia w garnku na ogniu i ciągle mieszając, doprowadza do wrzenia. Wtedy precedza się go do innego garnka, znowu stawia na ogniu, dodaje utartą skórkę z cytryny i gotuje „do nitki”, przecierając od czasu do czasu brzeg garnka mokrą szmatką, żeby cukier się nie skryształizował. Kiedy lukier jest gotowy, przelewa się go do następnego, spłukanego zimną wodą naczynia, kropi po wierzchu i odstawia na chwilę, żeby się schłodził.

Później ubija się go drewnianą łyżką do zgęstnienia.

Przez użyciem dodaje się łyżkę mleka i znowu stawia na ogniu, żeby się rozpuścił, zabarwia kroplą karminu i rozsmarowuje na wierzchniej warstwie tortu.

Nacha zdała sobie sprawę, że z Titą nie jest najlepiej, kiedy ta zapytała, czy nie będą dodawały karminu.

— Dziecinko, właśnie dodałam, nie widzisz, że jest różowe?

— Nie...

— Idźże już spać, dziecko, nugat ja sama zrobię. Co w rosole bulgoce, jeden rosół wie tylko, ale co się w tobie gotuje, wiem dobrze, i przestań płakać, bo moczysz lukier i jeszcze mi go zepsujesz, no, idź już, idź.

Nacha czule ucałowała Titę i wypchnęła ją z kuchni. Zupełnie niepojęte, skąd u Tity wzięły się nowe łzy, ale skądś się wzięły i rozrzedziły lukier. Teraz trzeba było podwójnego wysiłku, by doprowadzić go do odpowiedniej konsystencji. Nacha postanowiła, że skończy nugat jak tylko można najszybciej, żeby wreszcie pójść spać. Nugat robi się z dziesięciu białek i pół kilo cukru ubitych razem na sztywno.

Kiedy skończyła, przyszło jej do głowy, żeby włożyć palec do lukru i spróbować, czy łzy Tity nie zepsuły smaku. Nie, niby wszystko było w porządku, ale nagle, nie wiadomo czemu, Nachę ogarnął bezbrzeżny smutek. Zaczęły jej się przypominać, jedno po drugim, wszystkie te weselne przyjęcia, które przygotowywała w rodzinie De la Garza, kiedy wciąż miała nadzieję, że następne przygotuje dla siebie. Miała osiemdziesiąt pięć lat i już nie warto było płakać i żałować, że nigdy nie nadeszło ani oczekiwane wesele, ani oczekiwany ślub, mimo że narzeczony przecież był. Pewnie, że był! Tylko że Mama Elena już się postarała o to, żeby go przepędzić. Od tamtej pory Nacha pogodziła się z myślą, że będzie się cieszyć cudzym szczęściem, i robiła to przez wiele lat bez słowa skargi. Nie miała pojęcia, co ją teraz napadło. Czowała, że to niedorzeczna dziecinada, ale nie była w stanie zapanować nad sobą. Pokryła nugatem tort jak mogła najlepiej i poszła do swego pokoju z silnym bólem w piersiach. Płakała całą noc i następnego dnia nie czuła się na siłach, żeby pójść na ślub.

Tita wiele by dała, żeby znaleźć się na miejscu Nachy, gdyż ona nie dość, że musiała pójść do kościoła mimo okropnego samopoczucia, to w dodatku nie wolno jej było okazywać najmniejszych emocji. Wierzyła, że jej się to uda, jeżeli tylko nie napotka wzroku Pedra. To jedno mogłoby zburzyć cały jej udawany spokój.

Wiedziała, że ona, bardziej niż jej siostra Rosaura, skupia na sobie uwagę zebranych. Zaproszeni goście przyszli tu nie tyle, by uczestniczyć w towarzyskiej ceremonii, ile by cieszyć się jej cierpieniem. Ale nie robi im tej przyjemności, o nie. Przechodząc, wyraźnie czuła, jak za jej plecami krążą obłudne szepty.

— Widziałas Titę? Biedactwo, siostra wychodzi za mąż za jej narzeczonego! Kiedyś spotkałam ich na rynku, szli za rączkę i byli tacy szczęśliwi!



— Popatrz tylko! A Paquita mówi, że widziała, jak w czasie mszy Pedro przesłał jej liścik miłosny, taki pachnący, no wiesz!

— Mówią, że będą mieszkać w tym samym domu! Ja na miejscu Eleny bym się na to nie zgodziła!

— Myślę, że tego nie zrobi. Słyszysz, jak ludzie gadają!

Mierziły ją te komentarze. Nie nadawała się na ofiarę. Musi przybrać postawę triumfatorki. Jak wielka aktorka zagrała swoją rolę z godnością, starając się nie myśleć ani o marszu weselnym, ani o słowach księdza, ani o stule, ani o obrączkach.

Przeniosła się myślą do dnia, kiedy to mając dziewięć lat, poszła na wagary z chłopcami z miasteczka. Nie wolno jej było bawić się z chłopcami, ale towarzystwa siostr miała już po dziurki w nosie. Poszli na brzeg szerokiej rzeki i zrobili zawody, kto pierwszy przepłynie na drugą stronę. Jakże wielka była jej radość, gdy to właśnie ona odniosła zwycięstwo.

Drugi wielki triumf przeżyła w wieku lat czternastu. Pewnej spokojnej niedzieli jechała kolaską w towarzystwie siostr przez miasteczko, kiedy jacyś chłopcy wystrzelili petardę. Konie wpadły w popłoch, poniosły i stangret przestał nad nimi panować. Tita odepchnęła go na bok i sama zdołała ujarzmić czwórkę koni. Kiedy paru mężczyzn z miasteczka przybyło im galopem na pomoc, nie mogli się nadziwić wyczynowi Tity.

W miasteczku witano ją jak bohaterkę.

Te i inne wspomnienia zajmowały jej uwagę podczas ceremonii i sprawiły, że na jej twarzy jaśniał uśmiech zadowolonej kotki, do czasu, kiedy przy składaniu życzeń musiała podejść z gratulacjami do siostry. Pedro, który stał obok, zapytał:

— A mnie nie złoży pani życzeń?

— Ach, tak, oczywiście. Życzę dużo szczęścia.

Pedro, przytulając ją mocniej, niżby normy towarzyskie na to pozwalały, wykorzystał jedyną okazję, żeby szepnąć jej do ucha:

— Jestem pewien, że tak będzie, gdyż przez ten ślub spełnią się moje marzenia i będę blisko pani, jedynej kobiety, którą kocham...

Te słowa Pedra były dla Tity niczym orzeźwiający wietrzyk, który roznieca żar bliski zagaśnięcia. Jej twarz, siłą woli zmuszana przez tyle miesięcy do maskowania

uczuć, uległa bezwiednej przemianie i wyrażała teraz wielką ulgę i szczęście. Ticie zdawało się, że Pedro, przyciskając ją do piersi, swoim rozpalonym oddechem, który czuła na szyi, swymi gorącymi dłońmi parzącymi jej plecy, znów doprowadza ją — porażoną chłodem — do temperatury wrzenia. Mogłaby trwać bez końca w ramionach Pedra, gdyby nie spojrzenie Mamy Eleny, które sprawiło, że oderwała się odeń natychmiast. Mama Elena podeszła do niej i spytała:

— Cóż takiego ci Pedro powiedział?

— Nic, mamusiu.

— Mnie nie oszukasz, ja zawsze cię przejrzę, więc nie udawaj mi tu niewiniątka. Jeżeli jeszcze raz zobaczę cię blisko Pedra, to pożałujesz!

Po tych złowieszczych słowach Mamy Eleny Tita starała się trzymać od Pedra jak najdalej. Nie udało jej się tylko ukryć uśmiechu jawnej satysfakcji. Od tej chwili ślub nabrał dla niej innego znaczenia.

Już bez najmniejszego żalu patrzyła, jak Pedro i Rosaura przechodzą od stołu do stołu, wymieniając toasty z zaproszonymi gośćmi, jak tańczą walca, jak później kroją weselny tort. Teraz wiedziała, że to prawda: Pedro kocha tylko ją. Umierała z niecierpliwości, żeby po skończonym przyjęciu jak najprędzej pobiec do Nachy i wszystko jej opowiedzieć. Wprost nie mogła się doczekać, aż wszyscy zjedzą tort i będzie jej wolno odejść. Dobre maniery nie pozwalały wcześniej wstać od stołu, ale nie zabraniały jej bujać w obłokach, podczas gdy pospiesznie zjadała swą porcję. Była tak zatopiona w myślach, że nie zauważyła, jak dookoła niej zaczyna się dziać coś dziwnego. Każdego, kto wziął do ust kawałek tortu, ogarniał bezbrzeżny smutek. Nawet Pedro, zawsze tak opanowany, z trudem powstrzymywał łzy. I Mama Elena, która nawet po śmierci męża nie uroniła jednej marnej łezki, płakała cichutko. Ale to nie koniec, płacz był tylko pierwszym symptomem dziwnego zatrucia, któremu ulegli wszyscy weselnicy. Musiało ono mieć jakiś związek z tą wielką rzewną melancholią, która sprawiła, że teraz na patio, w podwórzach i w zagrodach rozpamiętywali oni — każdy z osobna — największe miłości swego życia. Nikt nie oparł się czarom i tylko nieliczni szczęśliwcy zdołali na czas dotrzeć do klozetu; ci, którym się to nie udało, uczestniczyli w zbiorowym rzyganiu na środku patio. Chociaż nie, jedyną osobą, której tort zaszkodził tyle, co nic, była Tita. Skończyła jeść i wyszła z przyjęcia. Chciała czym prędzej odnaleźć Nachę i powiedzieć jej, iż ma

podstawy, by wierzyć, że Pedro ją jedną kocha. Idąc, wyobrażała sobie uszczęśliwioną twarz staruszki i nie zwróciła uwagi na narastającą wokół katastrofę, która miała przybrać patetycznie przerażające rozmiary.

Rosaura, której zebrało się na wymioty, musiała opuścić honorowe miejsce przy stole.

Wszelkimi siłami starała się opanować mdłości, ale było to silniejsze od niej. Usiłowała ratować ślubną suknię przed wymiocinami przyjaciół i krewnych, ale przechodząc przez patio, poślizgnęła się i na sukni nie pozostało ani suchej nitki. Wezbrana rzeka burych rzygowin objęła ją i pociągnęła za sobą parę metrów, a wtedy z ust Rosaury, która nie była w stanie powstrzymać się dłużej, jak z wezbranego wulkanu zaczęły wylewać się hałaśliwie strumienie wymiotów na oczach wstrząśniętego Pedra. Rosaurze było niezmiernie przykro z powodu owego incydentu, który popsuł jej wesele, i żadna siła nie była w stanie odpędzić od niej myśli, że to Tita wysypała coś do tortu.

Noc spędziła wśród skarg i męczarni przeżywanych na samą myśl, że mogłaby zwymiotować na pościel, którą tyle czasu haftowała. Pedro pospiesznie zaproponował, by przełożyć na później kulminację poślubnej nocy. Ale mijały miesiące, a on nie wchodził do sypialni żony. Kiedy Rosaura wreszcie napomknęła nieśmiało, że już czuje się doskonale, Pedro zrozumiał, iż nie może dłużej unikać swych mężowskich obowiązków, i jeszcze tej samej nocy ukląkł na weselnym prześcieradle obok łóżka i tonem modlitwy powiedział:

— Ojcie Najświętszy, to nie z rozpusty i nie z nałogu, lecz by dać sługę Panu Bogu.

Tita nigdy by nie przypuszczała, że musiało minąć tyle czasu, żeby ślub jej siostry mógł się dopełnić. Było jej wszystko jedno, jak to się odbyło, a tym bardziej, czy nastąpiło to w dniu ceremonii ślubnej, czy kiedy indziej.

Bardziej obchodziło ją teraz ratowanie własnej skóry niż cokolwiek innego. W noc weselną Mama Elena spuściła jej lanie, jakiego nie dostała jeszcze nigdy w życiu. Dwa tygodnie spędziła w łóżku, dochodząc do siebie po otrzymanych cięgach. Powodem tak nieludzkiej kary było przekonanie Mamy Eleny, że Tita, w zмовie z Nachą, specjalnie chciała popsuć wesele Rosaury, dodając do ciasta jakiś środek na wymioty. Tita nigdy nie zdołała przekonać matki, że do tortu dostały się tylko jej łzy wylewane w czasie ubijania

lukru. Nacha nie mogła świadczyć na jej korzyść, gdyż Tita po powrocie do domu z przyjęcia weselnego znalazła ją martwą — staruszka leżała z otwartymi oczami, na skroniach miała przyklejone przeciwbólowe plasterki, a w rękach trzymała fotografię dawnego narzeczonego.

Ciąg dalszy nastąpi...

Następny przepis:

# Marzec



Przepiórki  
w płatkach róży

## ***Składniki***

12 róż, najlepiej czerwonych

12 kasztanów

2 łyżeczki masła

2 łyżeczki mączki kukurydzianej

2 krople esencji różanej

2 łyżeczki anyżku

2 łyżeczki miodu

2 główki czosnku

6 przepiórek

## *Sposób przyrządzania*

Płatki róż obrywa się bardzo ostrożnie, starając się nie poranić palców, gdyż poza tym, że jest to bardzo bolesne (kłuje!), zaplamienie płatków krwią może zepsuć smak, a nawet spowodować niebezpieczną dla zdrowia reakcję chemiczną.

Tita nie była jednak w stanie pamiętać o tym drobnym szczególe wobec silnego wzruszenia, jakie odczuła, otrzymując bukiet róż z rąk Pedra. Było to pierwsze głębokie wzruszenie przeżywane przez nią od dnia ślubu siostry, kiedy to Pedro zapewnił ją o swojej miłości, którą starał się ukryć przed światem. Mama Elena z właściwą sobie przenikliwością i refleksem podejrzewała, co mogłoby się zdarzyć, gdyby Pedro i Tita mieli okazję zostać sam na sam. Dlatego też, prezentując zdumiewającą wprost zdolność jasnowidzenia, tak wspaniale manewrowała, że do tej pory nigdy jedno nie znalazło się w zasięgu ręki i wzroku drugiego. A jednak coś uszło jej uwagi. Po śmierci Nachy Tita najbardziej ze wszystkich kobiet w domu nadawała się do zajęcia jej miejsca w kuchni, więc spod rygorystycznej kontroli Mamy Eleny umknęły wszelkie smaki, zapachy i konsystencje; nie przewidziała też skutków, których mogły być przyczyną.

Tita była ostatnim ogniwem długiego łańcucha kucharek, które od czasów prekolumbijskich przekazywały sobie z pokolenia na pokolenie sekrety kuchni, i uważano, że ona najlepiej potrafi uprawiać tę cudowną sztukę — sztukę kulinarną. Dlatego też jej nominacja na oficjalną kucharkę rodziny została przyjęta z powszechnym aplauzem. Tita podjęła się tej funkcji z zadowoleniem pomimo żalu, jaki odczuwała po śmierci Nachy.

Ta nieszczęsna śmierć wpędziła Titę w stan ostrej depresji. Czowała się teraz bardzo samotna. Tak, jakby umarła jej prawdziwa matka. Pedro, chcąc pomóc Ticie dźwignąć się z apatii, pomyślał, że będzie sympatycznie, jeśli ofiaruje dziewczynie bukiet róż w pierwszą rocznicę jej pracy jako kucharki na rancho. Rosaura, która oczekiwała pierwszego dziecka, była jednak innego zdania, i kiedy zobaczyła, że Pedro wchodzi do salonu z bukietem i daje go Ticie, a nie jej, wybiegła z pokoju, zanosząc się od płaczu.

Mama Elena jednym spojrzaniem rozkazała Ticie wyjść z salonu i pozbyć się róż. Pedro zbyt późno zdał sobie sprawę z własnego zuchwalstwa, ale Mama Elena odpowiednim wyrazem oczu dała mu do zrozumienia, że jeszcze jest czas, by naprawić wyrządzoną krzywdę. Poprosił więc o wybaczenie i wybiegł w poszukiwaniu Rosaury. Tita przyciskała kwiaty do siebie z taką siłą, że kiedy weszła do kuchni, róże, początkowo różowe, miały teraz kolor czerwony od krwi z jej rąk i piersi. Musiała szybko zdecydować, co z nimi zrobić. Były takie piękne! Nie mogła wyrzucić ich ot tak, do śmieci, gdyż po pierwsze, były to jedyne kwiaty, jakie kiedykolwiek dostała, a po drugie, dostała je od Pedra. Nagle usłyszała głos Nachy, wyraźnie dyktującej jej do ucha prekolumbijski przepis na potrawę z użyciem płatków róż. Tita niemal zapomniała o tej potrawie, gdyż do jej przyrządzenia potrzebne były bażanty, a tych na ranczo nigdy nie hodowano.

W tym okresie mieli tu jedynie przepiórki, więc postanowiła zmienić nieco przepis, żeby wykorzystać róże.

Nie namyślając się zbyt długo wyszła na podwórze i zaczęła łapać przepiórki. Złapała sześć, zniosła je do kuchni i zabrała się do ich zabijania, co wcale nie było łatwe, gdyż sama wyhodowała je i wykarmiła.

Wzięła głęboki oddech, chwyciła pierwszą przepiórkę i skręciła jej szyjkę. Nie raz widziała, jak robiła to Nacha, ale ona zrobiła to tak niezdecydowanie, że biedny ptak nie zdechł, tylko biegał po kuchni ze zwisającą na bok głową, skarżąc się żałośnie. Ten widok ją przeraził. Zrozumiała, że przy zabijaniu nie wolno być słabym: albo robi się to pewnie, albo sprawia się wielki ból. W tym momencie pomyślała, że dobrze byłoby mieć siłę Mamy Eleny; ona zabija od razu, jednym uderzeniem, bez litości. Chociaż, jak się tak dłużej nad tym zastanowić, to nie zawsze. W stosunku do niej zrobiła wyjątek, zaczęła ją zabijać, od kiedy była jeszcze małą dziewczynką, po trochu, po troszeczku, i do tej pory nie zadała ostatniego ciosu. Po ślubie Pedra z Rosaurą Tita, jak ta przepiórka, została z przetrąconą głową i duszą. Nie chcąc, by ptak znosił takie same męczarnie, w akcie litości uśmierciła go szybko i zdecydowanie. Z pozostałymi poszło jej dużo łatwiej. Wystarczyło wyobrazić sobie, że każda przepiórka ma utkwione w wolu jajko na miękko i że ona litościwie wyzwala je z męczarni jednym pewnym ruchem. W dzieciństwie wiele razy chciała umrzeć, zanim dadzą jej na śniadanie owo wspomniane już, obowiązkowe jajko



na miękko. Mama Elena zmuszała ją do jedzenia, a ona czuła, jak przełyk zaciska się jej mocno, bardzo mocno, i nie była w stanie przełknąć ani kęsa, dopóki matka nie trzepnęła jej po głowie, co w cudowny sposób rozwiązywało węzeł w gardle i jajko mogło się już prześlizgnąć bez większych kłopotów. Teraz czuła się spokojniejsza i następne czynności wykonywała już bardzo sprawnie.

Wydawało się, że to sama Nacha w ciele Tity robi całą robotę: skubie ptaszki na sucho, patroszy je, obsmaża.

Po oskubaniu i wypatroszeniu przepiórek wiąże się im nogi, żeby zachowały wdzięczną posturę, a potem smaży się je na maśle oprószone solą i pieprzem do smaku. Ważne, aby oskubać przepiórki na sucho, gdyż po zanurzeniu we wrzątku mięso nie jest już tak smaczne. To jeden z niezliczonych tajników kuchni, które poznaje się wyłącznie przez praktykę. Rosaura, odkąd poparzyła sobie ręce, nie chciała już brać udziału w kuchennych zajęciach i oczywiście nie знаła ani tej, ani wielu innych zasad gotowania. A jednak pewnego razu, czy to z zamiarem zaimponowania swojemu mężowi, czy też konkurowania z Titą na jej terenie, Rosaura postanowiła coś ugotować. Kiedy Tita uprzejmie chciała udzielić jej paru rad, Rosaura ogromnie się zdenerwowała i powiedziała, żeby zostawiono ją samą w kuchni.

Naturalnie — mięso było przesolone, ryż się skleił, a deser przypalił. Nikt przy stole nie odważył się na jakikolwiek grymas niezadowolenia, więc Mama Elena skomentowała sugestywnym tonem:

— Rosaura dziś gotuje po raz pierwszy i uważam, że wyszło jej całkiem nieźle, prawda, Pedro?

Pedro zdobył się na najwyższy wysiłek i odpowiedział tak, żeby nie zranić żony:

— Nie, jak na pierwszy raz, to nie najgorzej.

Jak można się było spodziewać, cała rodzina zachorowała tego dnia na rozstrój żołądka.

To była prawdziwa tragedia, choć, oczywiście, nie tak wielka jak ta, która rozegrała się na ranczo owego pamiętnego dnia, kiedy to połączenie krwi Tity z płatkami róż, podarowanych jej przez Pedra, okazało się mieszanką istic piorunującą.

Kiedy wszyscy zasiedli do stołu, już panował nastrój pewnego napięcia, ale nic się nie wydarzyło, dopóki nie podano przepiórek. Pedro, jakby mu było mało, że wywołał atak zazdrości u żony, spróbował potrawy, nie mógł się powstrzymać i zawołał, przyjmując oczy z prawdziwej rozkoszy:

— Toż to iście niebiański przysmak!

Mama Elena, choć zdała sobie sprawę, że ma do czynienia z daniem niezwykle wyszukany, urażona tą reakcją powiedziała:

— Ma trochę za dużo soli.

Rosaura udając nudności i zawroty głowy, prawie nie tknęła jedzenia. Natomiast z Gertrudis zaczęło się dziać coś dziwnego.

Wyglądało na to, że potrawa, którą je, działa na nią podniecająco, gdyż poczuła, jak intensywny żar oblewa jej nogi. Łaskotanie tam, w środku, nie pozwalało jej siedzieć spokojnie na krześle. Zaczęła się pocić i wyobrażać sobie, co by czuła, siedząc na grzbiecie konia w objęciach żołnierza z oddziałów Pancho Villi, jednego z tych, których widziała przed tygodniem wjeżdżających na rynek w miasteczku, rozsiewających zapach potu, ziemi, świtów pełnych niepewności i niebezpieczeństw, zapach życia i śmierci. Szła na targ razem z Chenchą, służącą, kiedy go zobaczyła. Wjeżdżał główną ulicą Piedras Negras na czele oddziału, którym prawdopodobnie dowodził. Ich spojrzenia się spotkały i to, co wyczytała w jego oczach, wprowadziło ją w drżenie. Zobaczyła w nich wiele nocy spędzonych przy ogniu, pełnych tęsknoty za bliskością kobiety, którą mógłby całować, kobiety, którą mógłby przytulać, kobiety takiej jak... ona. Wyciągnęła chusteczkę i próbowała wraz z potem zetrzeć ze swego czoła wszelkie grzeszne myśli.

Na próżno, działo się z nią coś niezwykłego. Próbowano szukać oparcia u Tity, ale ta siedziała jakby nieobecna, jej ciało tkwiło wprawdzie na krześle w pozycji, trzeba przyznać, nienagannej, ale w oczach nie było śladu życia. Zdawało się, że za sprawą niezwyklej alchemicznej reakcji jej jestestwo rozplynęło się w różanym sosie, w przepiórczym mięsie, w winie i we wszystkich zapachach unoszących się nad stołem. W ten sposób przenikała do ciała Pedra — lubieżna, pachnąca, gorąca, absolutnie zmysłowa.

Wydawało się, że oboje odkryli nowy kod porozumiewania się, w którym Tita była nadawcą, Pedro odbiorcą, a Gertrudis — tą szczęśliwą istotą, w której następowała projekcja owego szczególnego kontaktu erotycznego, zachodzącego poprzez jedzenie.

Pedro nie stawiał oporu, pozwolił jej przeniknąć do ostatniego zakamarka swego wnętrza i przez cały ten czas nie odrywali od siebie wzroku. Powiedział do niej:

— Nigdy jeszcze nie jadłem czegoś tak wspaniałego, stokrotne dzięki.

Jest to rzeczywiście wyśmienite danie, gdyż różane płatki nadają mu smak niezwykle wykwintny.

Oberwane płatki uciera się w kamiennym moździerzem razem z anyżkiem. Osobno opieka się kasztany, obiera z łupinek i gotuje. Następnie robi się z nich purée. Ząbki czosnku kroi się drobniutko i smaży na maśle na złoty kolor; gdy staną się szkliste, dodaje się do nich purée z kasztanów, miód, płatki róż i sól do smaku. Sos można zagęścić dwiema łyżeczkami mączki kukurydzianej. Na koniec dodaje się esencję różaną, nie więcej niż dwie krople, gdyż potrawa może być zbyt aromatyczna i pretensjonalna w smaku. Doprawiony sos zdejmuje się z ognia. Przepiórki wkłada się do sosu tylko na dziesięć minut, żeby przeszły smakiem, i wyjmuje.

Zapach esencji różanej jest tak silny, że moździerz, w którym ucierało się różane płatki, przesiąka nim na wiele dni.

Mycie moździerza, jak i innych naczyń używanych w kuchni, należało do Gertrudis. Robiła to po skończonym posiłku na podwórzu, gdzie resztki jedzenia mogła rzucać zwierzętom. Poza tym ogromne kuchenne rondle łatwiej było jej myć w kamiennym zlewie. Ale tego dnia, gdy były na obiad przepiórki, Gertrudis nie zabrała się do mycia. Poprosiła Titę, żeby ją wyręczyła. Sama rzeczywiście nie czuła się na siłach, pocila się obficie na całym ciele. Spływające z niej krople potu miały różowy kolor i łagodny, docierający wszędzie różany zapach. Poczula nieodpartą potrzebę kąpieli i pobiegła, żeby ją przygotować.

W tylnej części podwórza, przy oborach i spichlerzu, Mama Elena poleciła zainstalować prymitywny prysznic. Była to niewielka komórka zrobiona z desek, pomiędzy którymi pozostały szpary na tyle szerokie, że pozwalały zupełnie dobrze widzieć osobę biorącą kąpiel. W każdym razie był to pierwszy prysznic, o jakim słyszano w miasteczku. Wymyślił go kuzyn Mamy Eleny, który mieszkał w San Antonio w Teksasie. Urządzenie to miało czterdziestolitrowy zbiornik, umieszczony na wysokości około dwóch metrów, który należało napełnić wcześniej, żeby potem, wykorzystując ciśnienie wody, można było kąpać się pod prysznicem. Wnoszenie pełnych wiader po

drewnianych schodach kosztowało wiele wysiłku, ale później cóż to była za rozkosz, kiedy za odkręceniem kurka woda spływała na całe ciało ciągłym strumieniem, a nie na raty, jak przy polewaniu się wodą z dzbanka. Wiele lat potem Jankesi zapłacili tamtemu krewnemu jakieś marne grosze za jego wynalazek i znacznie go ulepszyli. Wyprodukowali tysiące natrysków już bez wspomnianego zbiornika, doprowadzających wodę za pomocą rur.

Ach, gdyby Gertrudis o tym wiedziała! Biedaczka z dziesięć razy chodziła tam i z powrotem po schodach, dźwigając pełne wiadra. Była bliska omdlenia, gdyż ten potworny wysiłek zwiększał jeszcze bardziej palący żar, który ją oblewał.

Na duchu podtrzymywała ją jedynie myśl o bliskiej, orzeźwiającej kąpieli, lecz, niestety, nie mogła jej zażyć, gdyż spadające z góry krople nie były w stanie dotrzeć do jej ciała: wyparowywały, zanim zdążyły je musnąć. Żar, który z niej buchał, miał tak wysoką temperaturę, że deski zaczęły trzeszczeć i gorzeć. Gertrudis w panice, że może zginąć w płomieniach, wybiegła z łaźni tak, jak stała, zupełnie goła.

Różany zapach, który wydzielano jej ciało, już rozniósł się był daleko, bardzo daleko. Dotarł poza miasto, gdzie rewolucjoniści toczyli z wojskami federalnymi zaciętą walkę. Wśród nich wyróżniał się tamten villista, który tydzień temu wjeżdżał do Piedras Negras i minął się z nią na placu.

Różowa chmurka dotarła do niego, otoczyła go zewsząd i tak nań podziałała, że ruszył galopem w stronę rancza Mamy Eleny. Juan, gdyż tak miał na imię ów mężczyzna, sam nie wiedząc dlaczego, opuścił plac boju, zostawiając na nim nie dobitego wroga. Jakaś siła wyższa kierowała jego krokami. Czuł nieodpartą chęć, by dotrzeć jak najszybciej na spotkanie czegoś niewiadomego w miejscu bliżej nie określonym. Nietrudno mu było trafić. Prowadził go zapach ciała Gertrudis. Przyjechał akurat na czas, żeby zobaczyć ją biegnącą przez pole. Teraz już wiedział, po co gnał aż tutaj. Ta kobieta najwidoczniej pragnęła, by jakiś mężczyzna bezzwłocznie ugasił ogień trawiący jej trzewia.

Mężczyzna, który tak jak ona potrzebuje miłości, mężczyzna taki jak on.

Gertrudis zobaczyła go i przystanęła. Wciąż naga, z rozpuszczonymi włosami sięgającymi pasa, promieniując jakąś świetlistą energią, łączyła w sobie cechy kobiety anielskiej i kobiety diabelskiej. Subtelność jej twarzy i doskonałość nietkniętego,

dziewiczego ciała kontrastowały z lubieżną namiętnością, która niepohamowanie biła z jej oczu i tryskała porami. To wszystko, spotęgowane jeszcze seksualnym głodem, którego Juan, zajęty walką w górach tak długo nie zaspokajał, sprawiło, że spotkanie tych dwojga było doprawdy niezwykle.

On, nie zwalniając galopu, żeby nie tracić ni chwili, pochylił się, chwycił ją wpół i posadził przed sobą, ale tak, by była do niego obrócona twarzą, i uwiózł.

Koń, jakby też słuchając odgórnych rozkazów, świetnie wiedział, gdzie ma się kierować, i pędził dalej galopem, chociaż Juan puścił cugle, żeby ogniecie całować i ścisnąć Gertrudis.

Koński tętent zlewał się w jedno z ruchem ich ciał, kiedy w pełnym galopie odbywali swój pierwszy stosunek w pozycji, bądź co bądź, szalenie niewygodnej.

Wszystko działo się tak szybko, że patrol, który pędził za Juanem i próbował go schwytać, nigdy go nie dogonił. Zniechęceni żołnierze zawrócili i raport, który zawieźli, zaświadczał, że kapitan w środku bitwy nagle oszalał i zdezerterował.

Zazwyczaj tak właśnie pisana jest historia — na podstawie relacji naocznych świadków, których wersja nie zawsze odpowiada rzeczywistości. Opinia Tity na temat owych zdarzeń była diametralnie różna od tej, jaką prezentowali rewolucjoniści. Ona obserwowała wszystko z podwórza, gdzie była zajęta myciem naczyń. Nie uszedł jej uwagi najmniejszy szczegół, chociaż widok przesłaniał jej obłoczek różanej pary i płomienie z drewnianej łaźni. Stojący obok niej Pedro, który właśnie wyszedł na podwórze, żeby wybrać się na rowerową przejażdżkę, również miał szczęście obserwować całe widowisko. I niby niemi widzowie w kinie, Pedro i Tita wzruszyli się do łez, widząc, jak ich bohaterowie uprawiają miłość, która dla nich była zakazana. I był jeden moment, jedna maleńka chwila, kiedy Pedro mógł odmienić bieg historii. Wziął Titę za rękę i powiedział: — Tito... Tylko tyle. Nie starczyło mu czasu, żeby powiedzieć coś więcej. Nie pozwoliła mu na to brutalna rzeczywistość. Rozległ się krzyk Mamy Eleny pytającej, co zaszło na podwórzu. Gdyby Pedro poprosił Titę, żeby z nim uciekła, nie zastanawiałaby się ani odrobinę, ale nie zrobił tego, tylko wsiadł szybko na rower i odjechał, wypedałowując własną wściekłość. Nie mógł zapomnieć widoku Gertrudis biegnącej przez pole... zupełnie nago! Jej wielkie piersi, które kołysały się z boku na bok, działały na niego podniecająco. Nigdy jeszcze nie widział nagiej kobiety. W chwilach intymnych

spędzanych z Rosaurą nie pragnął oglądać jej ani pieścić. Na tę okazję zawsze używali weselnego prześcieradła, które pozwalało widzieć tylko szlachetne części ciała małżonki. Po skończonym akcie ulatniał się z sypialni, zanim jeszcze Rosaura zdążyła się odkryć. Teraz natomiast obudziła się w nim ciekawość ciała Tity i zapragnął zobaczyć ją właśnie tak, zupełnie naga.

Chciał długo dotykać, poznawać, sprawdzać centymetr po centymetrze skórę jej wspaniałego, ponętnego ciała. Z całą pewnością pod tym względem przypominała Gertrudis – były przecież siostrami.

Poza twarzą i rękoma Tity znał dobrze tylko kawałek jej krągłej łydki, którą udało mu się zobaczyć przy jakiejś okazji. Ten obraz nie dawał mu spać po nocach. Jakżeby pragnął położyć rękę na tym kawałku skóry i przesuwając ją po całym ciele, tak samo jak robił to mężczyzna, który uwiózł Gertrudis: namiętnie, lubieżnie, wyuzdanie!

Tita również chciała wołać za Pedrem, żeby na nią poczekał, żeby ją zawiózł daleko stąd, gdzie by im pozwolono się kochać, gdzie nie wynaleziono jeszcze sztywnych reguł postępowania, gdzie nie byłoby matki, ale z jej ust nie wydobył się żaden dźwięk, gdyż słowa powiązały się w supły i podusiły nawzajem, zanim zdołały się wyrwać.

Jakże czuła się samotna i opuszczona! Strączek chile w sosie orzechowym, zapomniany na dnie garnka po wielkim bankiecie, nie czułby się gorzej. Ileż to razy, będąc sama w kuchni, musiała zjadać takie delicje, żeby się nie zmarnowały. To, że na dnie garnka zawsze zostanie jakiś apetyczny kąsek, zazwyczaj wynika z faktu, że ludzie nie chcą okazać łakomstwa i, mimo wielkiej ochoty, nie mają odwagi go zjeść. I tak pozostaje wzgardzony nadziewany strąk pełen wszelkich możliwych do wyobrażenia smaków: słodkiej cykaty, ostrego chile, subtelnego sosu orzechowego, orzeźwiających granatów. To cudowne chile w sosie orzechowym! W jego wnętrzu kryją się wszelkie tajemnice miłości, których nikt nie będzie mógł zgłębić dlatego tylko, że należy zachować dobre maniery.

Przeklęty podręcznik dobrych manier! Przeklęta uczciwość! Przez nią jej ciało skazane było na powolne i nieodwołalne usychanie. I przeklęty Pedro, taki zasadniczy, taki poprawny, taki męski, taki... taki kochany!

Gdyby Tita wiedziała, że nim minie parę lat, jej ciało pozna, co to miłość, nie rozpaczałaby wtedy tak bardzo.

Ponowny krzyk Mamy Eleny wyrwał ją z zamyślenia i zmusił do gorączkowego poszukiwania jakiejś odpowiedzi. Jeszcze nie wiedziała, co powie matce — czy najpierw to, że pali się w tylnej części podwórza, czy to, że Gertrudis odjechała z jakimś villista na koniu i... nago.

W końcu zdecydowała się przedstawić inną wersję, według której wojska federalne, których Tita nienawidziła, wpadły hurmem, podpaliły łaźnię i porwały Gertrudis. Mama Elena uwierzyła w całą tę historię i rozchorowała się z przejęcia, ale tak naprawdę, to o mało co nie umarła dopiero tydzień później, kiedy dowiedziała się z ust ojca Ignacia, proboszcza z miasteczka (Bóg wie, skąd ten się o tym dowiedział), że Gertrudis pracuje w przygranicznym burdelu. Wtedy zabroniła wspominać imienia córki, spaliła jej fotografię i akt urodzenia.

A jednak ani ogień, ani upływ czasu nie zdołały zatrzeć przenikliwego zapachu róż, który wydzielał się w miejscu, gdzie ongiś była łaźnia, a teraz jest parking bloku mieszkalnego. Również nie zdołały zatrzeć w pamięci Tity i Pedra scen, których byli świadkami i które odcisnęły na nich swe piętno już na całe życie. Od tego dnia przepiórki w płatkach róży stały się niemyym wspomnieniem tamtych fascynujących doznań.

Tita przyrządzała tę potrawę każdego roku na pamiątkę dnia, w którym jej siostra uzyskała wolność, i zwracała szczególną uwagę na przybranie.

Przepiórki układa się na półmisku, polewa sosem i dekoruje, umieszczając świeżą różę w środku, a różane płatki po bokach, albo, zamiast na półmisku, można serwować danie od razu na talerzach. Tita wolała ten drugi sposób, gdyż wtedy nie narusza się kompozycji podczas nakładania przepiórek na talerze. Właśnie takie zalecenie umieściła w swojej książce kucharskiej, którą zaczęła pisać jeszcze tej samej nocy, wyszydełkowawszy wpierw — jak to czyniła co dzień — spory kawałek koldry. Gdy robiła koldrę, przypominała sobie wciąż na nowo Gertrudis biegnącą przez pole i snuła przypuszczenia, co też mogło dziać się z nią później, kiedy już straciła ją z oczu. Oczywiście, jej wyobraźnia była pod tym względem dość ograniczona z uwagi na brak doświadczenia.

Brała ją ciekawość, czy Gertrudis włożyła już coś na siebie, czy w dalszym ciągu była taka... nie ubrana! Martwiła się, że siostra może marznie tak samo jak ona, ale

doszła do wniosku, że nie. Najprawdopodobniej znajdowała się blisko ognia, w ramionach swojego mężczyzny, a tam niewątpliwie powinno być ciepło.

Nagle przyszła jej do głowy pewna myśl, pod wpływem której wstała i spojrzała na rozgwieżdżone niebo. Ona wiedziała, poznała to na własnej skórze, jaką siłę może mieć płomień spojrzenia.

Zdolny jest rozpalić nawet słońce. A więc, co by się stało, gdyby Gertrudis spojrzała na jakąś gwiazdę? Z pewnością energia wytworzona przez jej rozpalone miłością ciało poszybowałaby wraz z tym spojrzeniem poprzez nie kończącą się przestrzeń i dosięgłaby swej wybranej gwiazdy. Te wielkie ciała astralne przetrwały miliony lat tylko dzięki temu, że bardzo uważają, by nie wchłonąć palących promieni, które kochankowie z całego świata wysyłają do nich każdej nocy. Inaczej ich wewnętrzna ciepłota rosłaby w takim tempie, że wybuch rozerwałby je na miliardy części. Dlatego gwiazdy każde to spojrzenie natychmiast odbijają na ziemię, jak w zabawie z lusterkiem. Z tego powodu tak bardzo lśnią w nocy. I stąd właśnie wzięła się nadzieja Tity, że jeśli potrafi odkryć wśród gwiazd na firmamencie tę jedną, na którą w tej chwili spogląda jej siostra, otrzyma choć trochę odbitego ciepła, którego tamta ma w nadmiarze.

Niestety, łudziła się tylko, bo choć wpatrywała się w każdą po kolei gwiazdę, nie odczuła najlżejszego ciepła, a raczej jeszcze większe zimno. Rozdygotana wróciła do łóżka przekonana niezbitcie, że siostra śpi smacznie ze szczelnie zamkniętymi oczami i że to dlatego nie powiódł się eksperyment. Przykryła się więc kołdrą, którą wtedy składało się już we troje, przejrzała niedawno zanotowany przepis, żeby sprawdzić, czy nie zapomniała o jakimś szczególe, i dopisała: „Dziś, po obiedzie, na którym jedliśmy właśnie to danie, uciekła z domu Gertrudis...”

Ciąg dalszy nastąpi...

Następny przepis:



# Kwiecień



Mole z indyka  
z migdałami  
i ziarnem sezamowym

## ***Składniki***

1/4 strąka chile *mulato*

3 strąki chile *pasilla*

3 strąki chile *ancho*

garść migdałów

garść ziaren sezamowych

rosół z indyka

sucharek

orzeszki ziemne

pół cebuli

wino

2 tabliczki czekolady

anyżek

smalec

goździki

cynamon

pieprz

cukier

nasiona chile

5 ząbków czosnku

## *Sposób przyrządzania*

Indyka w dwa dni po zabiciu patroszy się, myje i gotuje w osolonej wodzie. Mięso indycze jest smaczne, a nawet wyśmienite, jeżeli indyk był odpowiednio karmiony. Indyki należy trzymać w czystych kurnikach i nie żałować im ziarna i wody.

Na piętnaście dni przed zabiciem, indyka zaczyna się karmić małymi orzeszkami. Pierwszego dnia wpycha mu się do dzioba jeden orzeszek, drugiego — dwa i tak codziennie zwiększa się porcję aż do ostatniego dnia przed zabiciem, bez względu na to, ile kukurydzy sam zje w tym czasie.

Tita poświęcała dużo uwagi właściwemu karmieniu indyków, gdyż bardzo jej zależało, by dobrze wypaść na niezwykle ważnej uroczystości, która miała się odbyć na ranczo: na chrzcinach jej siostrzeńca — pierwszego syna Rosaury i Pedra. To wydarzenie zasługiwało na wielkie przyjęcie. Na tę okazję zamówiono specjalną glinianą zastawę z wypisanym imieniem „Roberto”, gdyż tak nazwano owo szczęśliwe dziecko, zasypywane czułościami i prezentami przez rodzinę i znajomych. A zwłaszcza przez Tite, która wbrew temu, czego się spodziewano, obdarzała to dziecko ogromnym uczuciem, zapominając zupełnie, że było ono owocem związku jej siostry z Pedrem, miłością jej życia.

Już dzień wcześniej zaczęła z prawdziwym entuzjazmem przygotowywać mole na chrzciny. Pedro siedział w salonie, słyszał jej krzątanie w kuchni i ogarniało go nieznane mu dotąd uczucie. Szuranie garnków, zapach migdałów rumienionych w rynce, melodyjny głos Tity śpiewającej przy gotowaniu — wszystko to pobudziło jego zmysły. I tak jak kochankowie poprzez dotyk, zapach ukochanej osoby czy też wzajemne pieszczoty wstępnej gry miłosnej wiedzą, że nadchodzi moment intymnego zbliżenia, tak też i tamte dźwięki, i zapachy, a szczególnie zapach prażonych ziaren sezamowych, były dla Pedra oznaką, że zbliża się prawdziwa rozkosz kulinarna.

Migdały i ziarna sezamowe praży się w rynce. Oczyszczone z nasion strąki chile *ancho* również się opieka, ale nie za bardzo, żeby nie zrobiły się gorzkie. Należy to robić oddzielnie i na patelni, gdyż do obsmażania trzeba dodać odrobinę masła. Później uciera się je na żarnach razem z migdałami i ziarnem sezamowym.

Tita, na kolanach, pochylona nad żarnami, ucierała migdały i sezam jednostajnym, miarowym ruchem.

Jej biust pod bluzką kołysał się swobodnie, nigdy bowiem nie używała stanika. Z szyi spływały krople potu i toczyły się w dół bruzdą pomiędzy dwiema krągłymi i twardymi piersiami.

Pedro, nie mogąc oprzeć się zapachom dochodzącym z kuchni, wszedł tam i zastygł w progu na widok Tity w tak jpodniecającej pozycji.

Tita podniosła wzrok, nie przestając ucierać, i jej oczy spotkały się z oczami Pedra. W tej samej chwili ich rozpalone spojrzenia zatopiły się w sobie w taki sposób, że ktoś, kto by ich obserwował z boku, zauważyłby tylko jedno spojrzenie, jedno kołysanie rytmiczne i zmysłowe, jeden przyspieszony oddech i jedno wspólne pożądanie.

Trwali tak w miłosnej ekstazie, dopóki Pedro nie spuścił wzroku i nie utkwił go w piersiach Tity. Ta przerwała ucieranie, wyprostowała się i dumnie wypięła biust, żeby Pedro mógł mu się napatrzeć do woli. Te uważne oględziny, których była przedmiotem, zmieniły już na zawsze stosunki między nimi.

Po tym badawczym spojrzeniu, przenikającym poprzez bieliznę, nic już nie miało być takie jak dotąd. Tita poznała na własnej skórze, jak ogień zmienia właściwości ciał, zrozumiała, dlaczego rzadka jajeczna masa przekształca się w omlet, dlaczego piersi nie tknięte przez ogień spojrzenia są tylko kulami bezwładnej masy. Pedro w jednej chwili zmienił piersi Tity, nawet ich nie dotykając, z niewinnych w lubieżne.

Kto wie, do czego mogłoby dojść między nimi, gdyby nie wróciła z targu Chenchu, niosąc chile *ancho*. Pedro udał, że przyszedł po lemoniadę z dodatkiem listków *chia*, chwycił szklanekę i szybko wyszedł z kuchni.

Tita, jakby nic się nie stało, próbowała drżącymi rękoma kończyć ucieranie mole.

Kiedy migdały i sezam są już dobrze utarte, zalewa się je rosółem, w którym gotował się indyk, i soli do smaku. W moździerzu należy utłuc goździki, cynamon, anyżek, pieprz, a na końcu sucharek, przedtem obsmażony na maśle razem z drobno pokrojoną cebulką i czosnkiem.

Dodaje się wino i wszystko wlewa do rosółu.

Chencha, ucierając migdały, na próżno starała się zwrócić na siebie uwagę Tity. Choć wyolbrzymiała wypadki, które widziała na rynku, i opisywała z najdrobniejszymi szczegółami okrucieństwa walk, jakie toczyły się w miasteczku, udawało jej się zająć uwagę Tity tylko na krótką chwilę.

Tita dzisiaj zupełnie nie mogła się skupić, rozpamiętując niedawne przeżycia. Zresztą, ona dokładnie знаła pobudki, dla których Chencha opowiadała jej te historie. Przestała już być małą dziewczynką, którą przerażały bajki o widziadłe płaczącym po nocach, o czarownicach wysysających krew z dzieci, o czarnym ludzie i innych podobnych upiorach, a więc Chencha próbowała ją teraz straszyć opowieściami o powieszonych, rozstrzelanych, poćwiartowanych, ściętych, a nawet o ofiarach, którym wyjmowano serca — i to jeszcze na polu bitwy. Kiedy indziej z przyjemnością dałaby się zwieść naiwnej paplaninie Chenchy i w końcu uwierzyłaby w jej łgarstwa, nawet w to, że Pancho Villa miał jakoby zjadać krwawiące serca swoich przeciwników, ale nie teraz.

Spojrzenie Pedra spowodowało, że odzyskała wiarę w jego miłość. Od miesięcy prześladowała ją myśl, że Pedro albo skłamał w dniu ślubu, mówiąc, że ją kocha, żeby oszczędzić jej cierpień, albo z czasem rzeczywiście zakochał się w Rosaurze. Ta niepewność brała się stąd, że Pedro z niewiadomych powodów przestał zachwalać jej potrawy. Tita w udręce starała się gotować coraz lepiej. Nocami, naturalnie po zrobieniu sporego kawałka koldry, wymyślała wciąż nowe przepisy, chcąc odbudować tamten związek, który łączył ich poprzez jedzenie. W owym okresie z cierpienia zrodziły się najlepsze jej przepisy.

I tak jak poeta żongluje słowami, tak ona żonglowała składnikami i proporcjami według własnego widzimisie, uzyskując fenomenalne efekty. I nic, wszystkie jej wysiłki szły na marne. Nie zdołała wydrzeć z ust Pedra jednego choćby słowa pochwały. Nie wiedziała bowiem, że Mama Elena “poprosiła” Pedra, aby powstrzymał się od wychwalania jej potraw, gdyż Rosaura zbyt już cierpi z powodu swojej grubej i zdeformowanej figury, żeby jeszcze miała znosić komplementy, które on prawi Ticie pod pretekstem, że niby tak wspaniale gotuje.

Jakże samotna czuła się Tita w tym czasie! Jak bardzo tęskniła za Nachą. Nienawidziła wszystkich, nawet Pedra. Była przekonana, że nigdy już nikogo nie

pokocha. Oczywiście, całe to przekonanie rozwiało się, kiedy odebrała własnymi rękami syna Rosaurę.

W pewien zimny, marcowy poranek wybierała z kurnika świeżo zniesione jajka. Niektóre z nich były jeszcze ciepłe, więc włożyła je pod bluzkę, przyciskając do piersi, żeby złagodzić stale dręczące ją zimno, które ostatnio nawet się nasiliło.

Wstała, jak zwykle, najwcześniej ze wszystkich, jednak dziś było to jeszcze pół godziny wcześniej niż zazwyczaj, gdyż miała przygotować walizkę z ubraniami dla Gertrudis. Chciała wykorzystać okazję, że Nicolas wybiera się po bydło, i poprosiła go, żeby dostarczył walizkę siostrze. Oczywiście, matka o niczym nie wiedziała. Tita postanowiła to zrobić, gdyż nie mogła pozbyć się myśli, że Gertrudis do tej pory chodzi nago. Rzecz jasna, Tita nie chciała przyjąć do wiadomości, że jeżeli tak jest, to dlatego, że praca w burdelu tego wymaga, lecz sądziła, że jej siostra nie ma w co się ubrać.

Szybko wręczyła Nicolasowi walizkę i kopertę z adresem owej jaskini rozpusty, gdzie prawdopodobnie mógł znaleźć Gertrudis, i wróciła do swoich zajęć.

Nagle usłyszała, że Pedro przygotowuje kolaskę. Zdziwiła się, że robi to o tak wczesnej godzinie, ale widząc, jak mocno świeci słońce, zdała sobie sprawę, że jest już bardzo późno i że pakowanie walizki Gertrudis, do której wraz z ubraniami włożyła kawałek jej życia, zajęło dużo więcej czasu, niż się spodziewała. Jak trudno było zapakować do walizki dzień, w którym wszystkie trzy przystępowały do Pierwszej Komunii! Świeca, książeczka i zdjęcie zrobione obok kościoła zmieściły się łatwo, ale gorzej było ze smakiem *atole* i *tamales* — tych przyrządzonych przez Nachę przysmaków, które pałaszowały w towarzystwie krewnych i przyjaciół. Zmieściły się kolorowe pestki moreli, ale gdzie upchnąć te śmiechy i zabawy na podwórku szkolnym, nauczycielkę Jovite, huśtawki, zapach jej sypialni i świeżo ubitej czekolady? Dobrze przynajmniej, że nie zmieściły się reprimendy i razy Mamy Eleny, ale to dlatego, że Tita szybko zamknęła walizkę i nie zdążyły się wślizgnąć.

Wyszła na podwórze właśnie w chwili, kiedy Pedro, bardzo zdenerwowany, szukał jej po całym ranczo. Musiał jechać do Eagle Pass po doktora Browna, który był lekarzem rodzinnym, gdyż Rosaura zaczęła odczuwać bóle porodowe.

Pedro poprosił, by była tak dobra i zajęła się Rosaurą do jego powrotu.

Tita była jedyną osobą, która mogła to zrobić. W domu, poza nią, nie było nikogo. Mama Elena i Chenchą poszły na targ, żeby zaopatrzyć spiżarnię, gdyż dziecko mogło się urodzić lada dzień, a nie chciały, żeby zabrakło jakiegokolwiek koniecznej w takich wypadkach rzeczy. Miały to zrobić już dawno, ale wyprawę udaremniło im przybycie wojsk federalnych i związane z tym niebezpieczeństwa. Opuszczając dom, nie wiedziały, że dziecko przyjdzie na świat wcześniej i że zaraz po ich wyjściu Rosaura zacznie rodzić.

Ticie nie pozostało więc nic innego, jak pójść do siostry i posiedzieć przy niej z nadzieją, że nie potrwa to długo.

Nie interesował jej w ogóle ten chłopczyk czy ta dziewczynka, czy co tam być miało.

Jednak nikt nie mógł przewidzieć, że Pedro zostanie niewinnie zatrzymany przez wojska federalne, co nie pozwoli mu dotrzeć do doktora, i że Mama Elena i Chenchą nie będą mogły wrócić z powodu strzelaniny, która się wywiąże w miasteczku i która zmusi je do szukania schronienia w domu państwa Lobo, skutkiem czego jedyną osobą obecną przy narodzinach dziecka będzie Tita, właśnie ona.

W ciągu tych paru godzin spędzonych przy siostrze nauczyła się więcej niż przez wszystkie lata nauki w szkole. Pierwszy raz w życiu miała żal do nauczycieli i matki, że nigdy nie powiedzieli jej, co trzeba robić przy porodzie. Do czego były jej teraz potrzebne nazwy planet i znajomość od A do Z podręcznika dobrych manier, jeżeli jej siostra była o krok od śmierci, a ona nie potrafiła jej pomóc? Rosaura w czasie ciąży utyła trzydzieści kilo, co, jako pierwiastce, jeszcze bardziej utrudniało jej poród. Pomijając już nadmierną otyłość Rosaury, Tita zauważyła, że całe ciało siostry zaczyna nienaturalnie puchnąć. Najpierw nogi, potem twarz i ręce. Tita ocierała jej spocone czoło i próbowała podtrzymać ją na duchu, ale wydawało się, że Rosaura jej nie słyszy.

Tita widywała czasem poród u zwierząt, ale to doświadczenie na nic jej się teraz nie przydało. W tamtych przypadkach była tylko widzem. Zwierzęta same wiedziały dokładnie, co mają robić, natomiast ona nie wiedziała absolutnie nic. Miała przygotowane prześcieradła, gorącą wodę i wysterylizowane nożyce. Słyszała, że musi przeciąć pępowinę, ale nie wiedziała jak, kiedy i na jakiej wysokości. Słyszała, że po przyjściu na świat dziecka należy wykonać cały szereg zabiegów, ale nie wiedziała jakich. Wiedziała jedynie, że najpierw musi się ono urodzić, a tymczasem jemu wcale się nie spieszyło. Tita

w nieskończoność zaglądała między nogi siostrze i nic. Tylko ciemny, głuchy i głęboki tunel. Klęcząc przy Rosaurze, w wielkiej rozpaczyc zaczęła prosić Nachę, żeby ją oświeciła, co dalej ma robić. Jeżeli Nacha potrafiła dyktować jej czasem przepisy kulinarne, możliwe, że zechce pomóc również i w tym krytycznym momencie! Ktoś z nieba musi zająć się Rosaurą, bo ona, na ziemi, jest całkiem bezradna.

Nie pamiętała, ile czasu modliła się na klęczkach, ale kiedy w końcu rozwarła zaciśnięte powieki, ciemny tunel w jednej chwili zamienił się w czerwoną rzekę, w gwałtowny wulkan. Jak rozdarty papier ciało jej siostry otwierało się, żeby dać ujście życiu. Tita nie zapomni nigdy ani tego odgłosu, ani widoku główki swojego siostrzeńca wychodzącego zwycięsko ze swej walki o życie. Nie była to ładna główka, kształt miała raczej stożkowaty, gdyż jej kości przez wiele godzin musiały znosić duży nacisk. Ale Ticie wydała się najpiękniejszą główką, jaką kiedykolwiek widziała.

Płacz dziecka wypełnił całą pustą przestrzeń w sercu Tity. Poczowała, że znowu kocha życie, kocha to maleństwo, Pedra, nawet swoją tak długo znienawidzoną siostrę. Wzięła dziecko na ręce, podała je Rosaurze i razem płakały chwilę, trzymając je w objęciach. Stosując się do wskazówek, które szeptała jej Nacha, wiedziała doskonale, co ma dalej robić, a więc przecięła pępowinę w odpowiednim miejscu i czasie, natarła ciałko noworodka oliwką ze słodkich migdałów, obwiązała mu pępek i ubrała. Od razu wiedziała, że najpierw trzeba włożyć koszulkę i kaftanik, potem powijaki na pępek, potem pieluszkę z tetry, potem drugą z mereżką, potem flanelową na nóżki, potem sweterek, potem skarpetki i buciki. Na końcu skrzyżowała dziecku rączki na piersiach i owinęła je pluszową kołderką, żeby nie drapało sobie buźki. Kiedy Mama Elena i Chenchka wróciły do domu wieczorem w towarzystwie państwa Lobo, wszyscy podziwiali fachową robotę Tity. Owinięte jak krolec dziecko spało sobie spokojnie. Pedro przyszedł z doktorem Brownem następnego dnia, jak tylko wypuszczono go na wolność. Wszyscy odetchnęli, gdyż bali się o jego życie. Teraz pozostała już tylko troska o zdrowie Rosaury, która wciąż była słaba i opuchnięta. Doktor Brown zbadał ją szczegółowo. Dopiero wtedy okazało się, jak niebezpieczny był ten poród. Według doktora Rosaura miała atak rzucawki porodowej, który mógł ją zabić. Doktor był zdumiony, że Tita pomagała siostrze w tak trudnych warunkach z taką pewnością i zdecydowaniem. Chociaż, kto wie, czy bardziej zdumiał go fakt, że Tita odebrała poród, nie mając do tego żadnego przygotowania,



czy też nagle odkrycie, że ta dziewczynka z wielkimi zębami, jaką pamiętał, niepostrzeżenie przemieniła się w cudowną kobietę.

Od pięciu lat, to znaczy od śmierci swojej żony, nigdy nie odczuł pociągu do żadnej kobiety. Ból po stracie towarzyski życia właściwie zaraz po ślubie sprawił, że przez te wszystkie lata był zupełnie niewrażliwy na miłość. Jakże dziwne uczucie ogarniało go teraz, kiedy obserwował Titę. Ciarki przebiegały mu po całym ciele, budząc i uaktywniając jego uśpione zmysły. Patrzył na Titę tak, jakby widział ją po raz pierwszy. Jakie ładne wydawały mu się teraz jej zęby — doskonale harmonizowały z subtelnymi i szlachetnymi rysami jej twarzy. Głos Mamy Eleny przerwał jego rozmyślenia.

— Doktorze, czy mógłby pan przychodzić do nas dwa razy dziennie, dopóki stan mojej córki nie przestanie być groźny?

— Oczywiście! Po pierwsze, to mój obowiązek, a po drugie, będzie mi bardzo przyjemnie odwiedzać ten miły dom.

To prawdziwe szczęście, że Mama Elena, bardzo zaniepokojona o zdrowie Rosaury, nie dostrzegła zachwyconego błysku w oczach doktora, kiedy ten obserwował Titę, w przeciwnym razie nie otwarłaby przed nim z takim entuzjazmem drzwi swego domu.

Na razie doktor nie stanowił w oczach Mamy Eleny żadnego zagrożenia; jedyne, co ją martwiło, to to, że Rosaura nie ma pokarmu.

Na szczęście w miasteczku znaleziono mamkę, która podjęła się wykarmić maleństwo. Była to krewna Nachy, niedawno urodziła swoje ósme dziecko i z wdzięcznością przyjęła zaszczyt karmienia wnuka Mamy Eleny. Przez miesiąc robiła to znakomicie, ale pewnego ranka, kiedy szła do miasteczka odwiedzić rodzinę, w pobliżu pola bitwy dosięgła ją zbląkana kula i zraniła śmiertelnie. Jeden z jej krewnych przyszedł z tą wiadomością na ranczo, akurat kiedy Tita i Chenchu mieszały w wielkim glinianym garnku wszystkie składniki mole.

To już ostatnia czynność, a wykonywać ją należy, kiedy ma się wszystkie składniki należycie utarte. Wszystko miesza się w garnku, dodaje kawałki indyka, tabliczki czekolady i cukier do smaku. Kiedy mole zgęstnieje, zdejmuje się je z ognia.

Tita sama skończyła mole, gdyż Chenchu na wieść o wypadku natychmiast poszła do miasteczka szukać nowej mamki dla dziecka. Wróciła w nocy, nic nie załatwiwszy. Dziecko płakało rozpaczliwie. Próbowaly dać mu koziego mleka, ale je wypluło. Tita spróbowała więc poić je ziołową herbatką, tak jak ją poila kiedyś Nacha, ale herbatki dziecko też nie chciało. Wpadła na pomysł, żeby położyć mu obok szal zapomniany przez mamkę Lupitę z nadzieją, że uspokoi się, czując znajomy zapach. Stało się odwrotnie, chłopczyk rozplakał się jeszcze głośniejsze, gdyż ten zapach oznaczał zbliżające się jedzenie, które z niezrozumiałych przyczyn nie nadchodziło. Dziecko niecierpliwie szukało mleka między piersiami Tity. Jeśli było w życiu coś, czego Tita naprawdę nie mogła znieść, to sytuacji, kiedy zgłodniała istota prosi ją o jedzenie, a ona nie jest w stanie jej nakarmić. Bardzo ją to przygnębiało. Już dłużej nie mogła wytrzymać, rozpięła bluzkę i podała dziecku pierś. Wiedziała, że jest zupełnie pusta, ale przynajmniej mogła mu posłużyć za smoczek i zająć jego uwagę, dopóki ona nie zastanowi się, czym może je nakarmić.

Dziecko przywarło gorączkowo do sutka i ssało, i ssało z tak niesłychaną siłą, że zdołało wyciągnąć mleko z piersi Tity. Kiedy Tita spostrzegła, że buźka dziecka stopniowo odzyskuje spokój, i usłyszała odgłos przełykania, zaczęła podejrzewać, że dzieje się coś dziwnego. Czy to możliwe, że dziecko ssie jej pokarm? Żeby to sprawdzić, odsunęła je od piersi i zobaczyła tryskającą strużkę mleka. Tita nie potrafiła zrozumieć, co się dzieje. Niemożliwe przecież, żeby nie-matka miała mleko, to był fakt nadprzyrodzony, nie do wytłumaczenia w tamtych czasach. Oderwane od jedzenia dziecko znowu zaczęło płakać. Tita natychmiast pozwoliła mu się przyssać i karmiła je tak długo, aż całkowicie zaspokoilo głód i zasnęło smacznie jak aniołek. Przyglądała się maleństwu z takim zapamiętaniem, że nie zauważyła, kiedy Pedro wszedł do kuchni. Tita w tym momencie była prawdziwym uosobieniem samej Cerery, bogini urodzaju w całej swej krasie. Pedro nie okazał najmniejszego zdziwienia, nie potrzebował też żadnych wyjaśnień. Urzeczoną widokiem podszedł do nich z uśmiechem, pochylił się i pocałował Titę w czoło. Tita odjęła dziecko od piersi, miało już dosyć. Tymczasem Pedro nie spuszczał oczu z piersi Tity. Widział teraz to, co wcześniej tylko sobie wyobrażał.

Tita próbowała naciągnąć bluzkę. Pedro pomagał jej w milczeniu i z wielką delikatnością. Odczuwali w tej chwili i miłość, i pożądanie, i czułość, i lubieżność, i wstyd... i strach przed zdemaskowaniem. Odgłos kroków Mamy Eleny na drewnianej

klepce podłogi szczęśliwie ustrzegł ich przed niebezpieczeństwem. Zanim Mama Elena weszła do kuchni; Tita zdążyła poprawić bluzkę, a Pedro odsunąć się od niej na przyzwoitą odległość. Kiedy więc stanęła w drzwiach, nie mogła znaleźć niczego, co w ramach przyjętych norm mogłoby ją zaalarmować. Pedro i Tita pozornie wyglądali na zupełnie opanowanych.

A jednak w powietrzu unosiło się coś takiego, co kazało jej wyostrzyć wszystkie zmysły i szukać źródła własnego niepokoju.

— Tita, i co z tym dzieckiem? W końcu je nakarmiłaś?

— Tak, mamusiu, wypilo herbatkę i usnęło.

— Dzięki Bogu! W takim razie, Pedro, dlaczego nie zanosisz synka swojej żonie? Dziecko nie powinno przebywać z dala od matki.

Pedro wyszedł z dzieckiem w ramionach, a Mama Elena nie przestawała przyglądać się uważnie Ticie. Dostrzegła zakłopotanie w oczach dziewczyny i wcale jej się to nie podobało.

— Czy przygotowałaś już kukurydziankę z czekoladą dla swojej siostry?

— Tak, mamusiu.

— Daj, to jej zaniosę. Musi ją jeść w dzień i w nocy, żeby wróciło jej mleko.

Ale choć Rosaura jadła to i jadła, pokarm nigdy się nie pojawił. Tita natomiast miała od tamtego dnia tyle mleka, że mogłaby wykarmić nie tylko Roberta, ale i dwoje innych dzieci, gdyby chciała. Rosaura przez jakiś czas była bardzo słaba, więc nikogo nie dziwiło, że Tita zajmuje się karmieniem swojego siostrzeńca. Nigdy jednak nie dowiedziano się, w jaki sposób go karmiła, gdyż Tita, z pomocą Pedra, skrzętnie to ukrywała.

Tak więc dziecko, zamiast rozdzielić, połączyło ich jeszcze bardziej. Mogłoby się wydawać, że to nie Rosaura, lecz Tita jest matką dziecka. Tita tak właśnie czuła i wcale się z tym nie kryła. Z jakąż dumą w dniu chrztu nosiła chłopczyka i pokazywała go wszystkim gościom! Rosaura pojawiła się tylko w kościele, potem musiała się położyć, gdyż zdrowie w dalszym ciągu jej nie dopisywało. Wobec tego Tita na przyjęciu zajęła jej miejsce.

Doktor Brown patrzył na Tite jak urzeczony. Nie mógł od niej oderwać oczu. Przyjechał na chrzciny tylko po to, żeby znaleźć sposobność do rozmowy z nią sam na sam. Chociaż widywał Tite podczas swych codziennych wizyt u Rosaury, nigdy nie miał możliwości porozmawiać z nią bez świadków. Korzystając z okazji, że Tita przechodzi obok stołu, przy którym siedział, John podniósł się i zbliżył do niej pod pretekstem, że chce zobaczyć dziecko.

— Mały musi być szczęśliwy, że ma taką śliczną ciocię!

— Dziękuję, doktorze.

— Już sobie wyobrażam, jaka pani będzie piękna, kiedy dziecko w pani ramionach będzie nie cudze, lecz własne.

Cień smutku przebiegł po twarzy Tity. John zauważył to i powiedział:

— Przepraszam, chyba powiedziałem coś niestosownego.

— Nie, nie. Chodzi o to, że ja nie mogę wyjść za mąż ani mieć dzieci, bo muszę opiekować się matką do jej śmierci.

— Jak to? Przecież to absurd!

— Ale tak jest. Teraz proszę o wybaczenie, bo muszę zająć się gośćmi.

Tita odeszła szybko, zostawiając doktora zupełnie zbitego z tropu. Ona też była zmieszana, ale czując Roberta w ramionach, natychmiast odzyskała równowagę. Jakież znaczenie miała teraz jej przyszłość, kiedy mogła mieć przy sobie to dziecko, które było bardziej jej niż czyjekolwiek. To ona w rzeczywistości pełniła funkcję matki, choć bez oficjalnego tytułu. Pedro i Roberto należeli do niej i niczego poza tym w życiu nie potrzebowała.

Przepełniona szczęściem Tita nie spostrzegła, że jej matka — tak samo jak John, choć zupełnie z innych powodów — ani na chwilę nie spuszcza z niej oka. Mama Elena była przekonana, że Tita i Pedro coś przed nią ukrywają. Próbując to rozszyfrować, prawie nie tknęła jedzenia i tak była zajęta śledzeniem, że nawet nie zauważyła, jak wielkim sukcesem skończyło się przyjęcie. Wszyscy zgodnie uznali, że w dużej mierze była to zasługa Tity, gdyż przygotowane przez nią mole było wyśmienite. Zasypany ją komplementami, chwalać kulinarne talenty, i proszono, by zdradziła sekrety przepisu. Fatalnym zbiegiem okoliczności, gdy Tita odpowiadała, że włożyła w to mole całe swoje

serce, Pedro znajdował się obok i oboje popatrzyli na siebie przez ułamek sekundy jak spiskowcy, przypominając sobie moment, gdy Tita ucierała migdały na żarnach. Mama Elena swoim orlim wzrokiem dostrzegła ten błysk z odległości dwudziestu metrów i wszystko się w niej zatrzęsło.

Z całego towarzystwa ona jedna była nie w sosie, gdyż, co ciekawe, reszta gości po zjedzeniu mole wpadła w euforię, która wywołała w nich niespotykane oznaki wesołości. Śmiali się, bawili jak nigdy dotąd i jak długo potem nie mieli się bawić. Dookoła toczyły się walki, w każdej chwili groziły im głód i śmierć, ale teraz wszyscy jakby pragnęli zapomnieć, że w miasteczku świszczą kule.

Tylko Mama Elena zachowywała się statecznie, intensywnie myśląc nad znalezieniem rozwiązania dla swego dylematu. W chwili, kiedy Tita znajdowała się wystarczająco blisko, by mogło dotrzeć do niej każde jej słowo, powiedziała głośno do ojca Ignacia:

— Bardzo się boję, ojcze, że któregoś dnia, kiedy Rosaura będzie potrzebowała lekarza, znowu mogą wyniknąć jakieś problemy, jak w dniu porodu. Myślę, że w tym stanie rzeczy lepiej będzie, jeśli po odzyskaniu sił pojedzie z mężem i synem do San Antonio w Teksasie i zamieszka u mojego ciotecznego brata. Tam będzie miała lepszą opiekę lekarską.

— Nie zgadzam się z panią, doña Elena. Właśnie w takiej sytuacji politycznej potrzebuje pani w domu mężczyzny do obrony.

— Nigdy nie potrzebowałam mężczyzny do niczego, sama dawałam sobie radę z gospodarstwem i z córkami. Mężczyźni nie są tak ważni w życiu, ojcze — podkreśliła z naciskiem. — A i rewolucja nie jest tak straszna, jak ją malują. Żeby nam tylko chile i wody nie zabrakło, to wszystko będzie dobrze.

— Ano, też racja! — odrzekł ksiądz ze śmiechem. — Pani, doña Elena, zawsze trafi w sedno. A proszę mi powiedzieć, myślała pani, gdzie Pedro będzie pracował w San Antonio?

— Może pracować w firmie mojego kuzyna jako buchalter, da sobie radę, bo świetnie zna angielski.

Te słowa zadudniły w mózgu Tity niby wystrzał armatni. Nie mogła pozwolić, aby tak się stało. Niemożliwe, żeby teraz odebrano jej dziecko. Musi za wszelką cenę temu przeszkodzić. Mama Elena zdołała jednak popsuć jej przyjęcie. Pierwsze w życiu przyjęcie, z którego tak się cieszyła.

Ciąg dalszy nastąpi...

Następny przepis:

# Maj



Kiełbasa  
na sposób  
północny

## ***Składniki***

5 kg schabu wieprzowego

2 kg główizny

2 kg chile *ancho*

6 dkg kminku

6 dkg lebiodki

3 dkg pieprzu

6 goździków

2 filiżanki ząbków czosnku

2 l octu jabłkowego

sól do smaku



## *Sposób przyrządzania*

Oczyszczone z nasion chile zalewa się octem i stawia na ogniu. Kiedy ocet zakipi, garnek zdejmuje się z ognia i przykrywa pokrywką, żeby chile zmiękło.

Chencha przykryła garnek i pobiegła do ogrodu pomóc Ticie zbierać dżdżownice. W każdej chwili mogła wejść do kuchni Mama Elena, żeby sprawdzić, jak idzie im wyrób kielbas i przygotowywanie wody na jej kąpiel, a one i z jednym, i z drugim były bardzo spóźnione. Przyczyna leżała w tym, że odkąd Pedro, Rosaura i dziecko przenieśli się do San Antonio w Teksasie, Tita przestała się interesować czymkolwiek z wyjątkiem nieporadnego pisklęcia, które karmiła dżdżownicami. Poza tym dom mógł się zawalić, a dla niej nie miałyby to najmniejszego znaczenia.

Chencha bała się nawet myśleć, co będzie, jeśli Mama Elena dowie się, że Tita nie chce brać udziału w przyrządzaniu kielbas.

Postanowiły zrobić kielbasy, gdyż w ten sposób, bez większych nakładów, mogły dobrze wykorzystać wieprzowinę i zapewnić sobie smaczne jedzenie na długi czas bez obawy, że się popsuje.

Miały już przygotowane w dużych ilościach mięso suszone, szynki, boczek i smalec. Musiały spożytkować możliwie najlepiej tego prosiaka, który był jednym z nielicznych zwierząt domowych, jakie przeżyły wizytę oddziału wojsk rewolucyjnych na rancho parę dni wcześniej.

Tego dnia, kiedy przyjechali buntownicy, na rancho byli tylko Mama Elena, Tita, Chencha i dwóch parobków: Rosalio i Guadalupe. Nicolas, zarządca, nie wrócił jeszcze z bydłem, które koniecznie trzeba było kupić, gdyż z braku pożywienia musieli zarzynać własne zwierzęta i należało uzupełnić ich niedobór. Zabrał ze sobą dwóch najbardziej zaufanych pracowników. Opiekę nad wszystkim zostawił swojemu synowi Felipe, ale Mama Elena zwolniła go z tego obowiązku i wzięła na siebie zarządzanie majątkiem, aby Felipe mógł pojechać do San Antonio w Teksasie i dowiedzieć się czegoś o losie Pedra i jego rodziny. Od czasu wyjazdu nie było od nich żadnej wiadomości i obawiano się, że coś złego mogło się im przydarzyć.

Rosalio podjechał galopem z wieścią, że jakiś oddział zbliża się do rancza. Mama Elena natychmiast chwyciła swoją fuzję i czyszcząc ją, myślała, jakby tu ochronić przed żarłocznością i chucią tych mężczyzn wszystko, co miała najcenniejszego. Opinie o rewolucjonistach, jakie do niej docierały, nie były zbyt pochlebne, ale swoją drogą, nie były też zbyt miarodajne, bo pochodziły od ojca Ignacia i od burmistrza w Piedras Negras. To od nich wiedziała, że tamci wdzierają się do domów, że wszystko równają z ziemią, że gwałcą dziewczęta, które napotkają na swej drodze. Dlatego ukryła prosiaka, Titę i Chenche w piwnicy i zakazała im wychodzić.

Kiedy rewolucjoniści nadjechali, zastali Mamę Elenę na progu domu. Pod halką miała schowaną fuzję. Obok niej stali Rosalio i Guadalupe. Spojrzała na prowadzącego oddział kapitana i ten natychmiast zorientował się z jej twardego wzroku, że ma przed sobą kobietę, z którą trzeba mieć się na baczności.

— Dobry wieczór pani. Czy to pani jest właścicielką tego rancza?

— Tak, ja. Czego panowie sobie życzą?

— Przychodzimy prosić po dobroci, żeby zechciała pani wnieść swój wkład dla dobra sprawy.

— A ja po dobroci oświadczam wam, że możecie zabrać, co chcecie z kurników i z zapasów w spichlerzu, ale tego, co mam w domu, nie wolno wam tknąć, zrozumiano? Mój dom to moja prywatna sprawa.

Kapitan wyprężył się przed nią i powiedział żartem:

— Zrozumiano, panie generale!

Wszystkim żołnierzom przypadł do gustu ten żart i wybuchnęli śmiechem, ale kapitan zdał sobie sprawę, że Mama Elena nie żartuje, tylko mówi poważnie, bardzo poważnie.

By dodać sobie kontenansu wobec tego władczego, surowego spojrzenia, rozkazał żołnierzom spenetrować ranczo. Nie znaleziono wiele — osiem kur i trochę łuskanego ryżu. Jeden z sierżantów podszedł rozsierzdzony do kapitana i powiedział:

— Ta stara musi mieć wszystko pochowane w domu, niech mi pan da sprawdzić!

Mama Elena, kładąc palec na spuście, powiedziała:

— Ja nie żartuję i powtarzam, że do mojego domu nikt nie wejdzie!

Sierżant śmiejąc się i kołysząc wiązką kur, którą trzymał w ręku, chciał podejść do drzwi. Mama Elena podniosła fuzję, oparła się o ścianę, żeby nie upaść na ziemię przy odrzucie, i strzeliła w kury. Na wszystkie strony rozprysły się kawałki mięsa i rozszedł się swąd osmalonych piór.

Rosalio i Guadalupe wyciągnęli pistolety, trzęsąc się ze strachu, przekonani, że to ich ostatni dzień na tej ziemi. Żołnierz, który stał obok kapitana, chciał strzelić do Mamy Eleny, ale kapitan powstrzymał go jednym ruchem ręki. Wszyscy czekali na jego rozkaz, by ruszyć do ataku.

— Mam bardzo dobre oko i bardzo zły charakter, kapitanie. Następną kulą jest dla pana i zapewniam, że zdążę strzelić, zanim mnie zabiją, tak że lepiej zachowajmy dla siebie szacunek, bo jeśli zginiemy, mnie nikt nie będzie żałował, ale pańska śmierć będzie zapewne wielką stratą dla kraju, czyż nie mam racji?

Rzeczywiście, trudno było znieść wzrok Mamy Eleny, nawet kapitanowi. Było w nim coś, co przerażało. W tych, którzy się z nim zmierzili, wywoływał nieopisany strach. Człowiek czuł się osądzony i skazany za popełnione błędy, owładnięty szczenięcym strachem wobec autorytetu matrony.

— Tak, ma pani rację. Proszę się nie martwić, nikt pani nie zabije ani nie obrazi. Przeciwnie, taka dzielna kobieta zawsze będzie budziła mój podziw. — I zwracając się do swoich żołnierzy, powiedział:

— Niech nikt nie wchodzi do domu; zobaczcie, co jeszcze można tu znaleźć, i idziemy.

Jedyną rzeczą, jaką znaleźli, był wielki gołębnik, który stanowił strych całego tego wielkiego domu. Żeby do niego dotrzeć, trzeba było wspiąć się po siedmiometrowej drabinie. Żołnierze, którzy się tam wdrapali, na dłuższą chwilę zamarli z wrażenia. Oszłomił ich ogrom strychu, mrok i gruchanie gołębi, które wlatywały i wylatywały przez maleńkie boczne okienka. Zamknęli drzwi i okna, żeby nic się nie wymknęło, i zaczęli łapać gołębie i wybierać pisklęta.

Zebraли tyle gołębi, że mogliby nimi żywić cały batalion przez tydzień. Przed odmarszem kapitan przejechał na koniu przez tylne podwórze i wciągnął głęboko do płuc niezatarty różany zapach, który nadal unosił się w tym miejscu. Zamknął oczy i stał tam przez jakiś czas bez ruchu. Wracając, zapytał Mamę Elenę:

— Słyszałem, że ma pani trzy córki, gdzie one są?

— Najstarsza i najmłodsza mieszkają w Stanach, trzecia umarła.

Wyglądało na to, że kapitan jest do głębi poruszony tą wiadomością. Ledwie dosłyszalnym głosem powiedział:

— To przykre, bardzo przykre.

Na odjeźdnym złożył Mamie Elenie głęboki ukłon. Odjechali spokojnie, tak jak przybyli, i Mama Elena była zupełnie zdezorientowana ich postępowaniem. Nie byli podobni do okrutnych awanturników, jakich się spodziewała. Od tego dnia wolała nie zabierać głosu na temat rewolucjonistów. Nigdy się jednak nie dowiedziała, że tym kapitanem był Juan Alejandres, który parę miesięcy wcześniej uprowadził jej córkę Gertrudis.

Kapitan z kolei nie wiedział, że w tylnej części domu Mama Elena zakopała w popiele sporo kur. Zanim przyjechali, zdążyła zabić dwadzieścia. Kury napełnia się ziarnem pszenicy lub owsa i całe, z piórami, układa się w garach z polewanej gliny i szczelnie przykrywa płótnem. W ten sposób mogą w dobrym stanie przechować się ponad tydzień.

Była to praktyka powszechnie stosowana na ranczo od niepamiętnych czasów, kiedy trzeba było przechowywać mięso zwierząt zabitych na polowaniu.

Wychodząc z kryjówki Titę zastanowił przede wszystkim brak nieustannego gruchania gołębi, które od chwili urodzenia stanowiło część jej codzienności. W tej niespodziewanej ciszy odczuła wyraźnie swoją samotność. Jakże brakowało jej teraz Pedra, Rosaury i Roberta! Błyskawicznie wspięła się po szczeblach ogromnej drabiny do gołębnika i znalazła tam tylko dywan piór i właściwe temu miejscu nieczystości.

Wiatr wpadał przez otwarte drzwi i okna, unosząc od czasu do czasu pojedyncze piórka, które opadały na dywan ciszy. Raptem dało się słyszeć jakieś słabe popiskiwanie. Jedno maleńkie, niedawno urodzone piskłę uratowało się z masakry. Tita wzięła je w ręce i już miała schodzić, ale na chwilę zatrzymała się w drzwiach, żeby popatrzeć na tumany kurzu, który podniosły konie odjeżdżających żołnierzy. Zdziwiona zadawała sobie pytanie, dlaczego nic nie zrobili matce. Siedząc w swej kryjówce, modliła się, żeby nic złego nie stało się Mamie Elenie, ale podświadomie miała nadzieję, że po wyjściu

znajdzie ją martwą. Zawstydzona takimi myślami włożyła pisklę pomiędzy piersi, żeby mieć wolne ręce i móc swobodnie trzymać się niebezpiecznej drabiny, i zeszła na dół. Od tego dnia jej największym zmartwieniem było odżywienie mizernego pisklaka. Tylko to nadawało jej życiu jakiś sens. Nie doznawała wprawdzie cudownego poczucia pełni, jak przy karmieniu ludzkiej istotki, ale pewne podobieństwo istniało.

Piersi jej wyschły z dnia na dzień z żalu po wyjeździe siostrzeńca. Szukając dżdżownic, nie mogła przestać myśleć, kto i jak karmi teraz Roberta. Ta myśl prześladowała ją w dzień i w nocy. Przez cały miesiąc nie mogła zasnąć ani na chwilę. W tym czasie jedynym jej osiągnięciem było pięciokrotne powiększenie rozmiarów ogromnej kołdry. Chenchą wybiła ją z tych gorzkich rozmyślań i popychając, zaprowadziła do kuchni. Posadziła ją przy żarnach i dała do ucierania chile razem z przyprawami. (Dobrze jest od czasu do czasu dodać do ucierania trochę octu.) Na koniec mięso drobno posiekane albo zmielone wyrabia się razem z chile i przyprawami i odstawia na jakiś czas, najlepiej na całą noc.

Ledwie zaczęły ucierać, kiedy do kuchni weszła Mama Elena, pytając, dlaczego jeszcze nie napełniły stągwi wodą na jej kąpiel. Nie lubiła kąpać się zbyt późno, gdyż nie zdążyła wtedy odpowiednio wysuszyć włosów.

Przygotowywanie kąpeli dla Mamy Eleny było prawdziwym rytuałem. Woda musiała gotować się z kwiatem lawendy, gdyż ten zapach Mama Elena lubiła najbardziej. Potem wywar precedzało się przez czystą szmatkę i dodawało parę kropel alkoholu. Na ostatku trzeba było, gorącą wodę nosić wiadrami do „ciemnego pokoju”. Było to małe pomieszczenie w końcu domu obok kuchni. Do tego pokoju, jak wynika z nazwy, nie przenikał najmniejszy promień słońca, gdyż nie miał on okien. Na środku ustawiona była wielka stągiew, gdzie wlewano wodę do kąpeli. Przy niej w emaliowanym dzbanie stała woda z dodatkiem zmielonego korzenia agawy do mycia głowy.

Tita, która miała misję opieki nad matką aż do śmierci, była jedyną osobą uprawnioną do asystowania przy tej ceremonii i do oglądania Mamy Eleny nago. Tylko ona, nikt inny. Dlatego zbudowano ten pokój nie dopuszczający ciekawskich oczu. Tita myła najpierw całe ciało matki, potem włosy, a na końcu zostawiała ją, by trochę odpoczęła, delektując się kąpielą, a sama prasowała wtedy bieliznę, którą Mama Elena wkładała po wyjściu z wody.

Na polecenie matki Tita pomagała jej wytrzeć się i włożyć jak najszybciej ciepłą bieliznę, żeby się nie przeziębiła. Potem otwierała na milimetr drzwi, by pokój ochładzał się stopniowo i ciało Mamy Eleny nie było narażone na nagłą zmianę temperatury. W tym czasie szczotkowała jej włosy, oświetlana jedynie wąską smużką światła, które sączyło się przez drzwi i tworzyło niesamowity nastrój, przenikając na wskroś fantastyczne kształty unoszącej się w górę pary. Tita szczotkowała włosy matki tak długo, dopóki zupełnie nie wyschły; wtedy splatała je w warkocz i liturgia była skończona. Tita zawsze dziękowała Bogu, że matka kąpie się tylko raz w tygodniu, gdyż inaczej jej życie byłoby prawdziwą męczarnią.

Tita, choćby nie wiem jak się starała, w opinii Mamy Eleny przy kąpielach, tak samo jak przy gotowaniu, zawsze popełniała masę błędów. Albo koszula miała jakąś zmarszczkę, albo woda nie była wystarczająco nagrzana, albo skrzywiła się linia splatanego warkocza; wyglądało na to, jakby jedyną umiejętnością Mamy Eleny było wynajdywanie usterek. Nigdy jednak nie znalazła ich tyle, co tego dnia. Ale bo też Tita rzeczywiście nie przyłożyła się do tej ceremonii pod żadnym względem. Zrobiła tak gorącą kąpiel, że Mama Elena przy wchodzeniu poparzyła stopy, zapomniała o wodzie do mycia włosów, spaliła spód i koszulę żelazkiem, otworzyła zbyt szeroko drzwi, krótko mówiąc, tym razem naprawdę zasłużyła na policzek, który Mama Elena jej wymierzyła, i słusznie została wypędzona przez nią z łaźni. Tita szła pospiesznie do kuchni z brudną bielizną pod pachą, bolejąc nad całym zajściem i nad swoimi fatalnymi potknięciami. Najbardziej była zła z powodu dodatkowej pracy, która ją czekała na skutek przypalenia bielizny. Już drugi raz w życiu spotkało ją podobne nieszczęście. Teraz będzie musiała pocierać zażółcenia wodnym roztworem chloranu potasu zmieszany z łagodnym alkalicznym ługiem tak długo, aż plama zniknie. Po tej przykrej czynności musiała się zabrać do prania czarnych sukien, które zawsze nosiła Mama Elena. W tym celu rozpuszczała krowią żółć w małej ilości wrzącej wody, moczyła w tym roztworze gąbkę i zwilżała nią całe ubranie, natychmiast splukując je czystą wodą i susząc na świeżym powietrzu.

Tita prała i prała suknie tak samo, jak to tylekroć czyniła z pieluszkami Roberta, kiedy chciała z nich usunąć plamy. Wywabiała je, zanurzając na chwilę zaplamione miejsca w moczu, a potem spierając w wodzie. W ten sposób plamy po prostu się ulatniały. Jednak tym razem, choć bez końca trzymała pieluszki w urynie, nie mogła

usunąć tego wstrętnego czarnego koloru. Nagle zdała sobie sprawę, że to nie pieluszki Roberta, tylko ubranie matki. Trzymała je zanurzone w nocniku, który stał obok zlewu, gdyż od rana zapomniała go umyć. Zawstydzona zaczęła prać suknie od nowa.

Po powrocie do kuchni Tita postanowiła skupić się bardziej na tym, co robi. Musiała położyć kres dręczącym ją wspomnieniom, gdyż Mama Elena w każdej chwili mogła wpaść w furię.

Od momentu, kiedy Tita zaczęła przygotowywać kąpiel dla Mamy Eleny, kiełbasiana masa odpoczywała, więc upłynęło już wystarczająco dużo czasu, by mogły przystąpić do napełniania kiszek.

Muszą to być kisзки krowie, czyste i posolone. Do napełniania potrzebny jest lejek. Kiełbaski wiąże się porządnie co kawałek długi na cztery palce i nakłuwa igłą, żeby wyszło z nich powietrze, gdyż w przeciwnym razie kiełbasa może się zepsuć. Ważna uwaga: napełniając kisзки, należy ścisnąć je bardzo mocno i nie dopuścić, żeby w środku powstała jakakolwiek wolna przestrzeń.

Mimo że Tita starała się jak mogła odegnać nachodzące ją wspomnienia, które przyczyniły się już do tylu jej potknięć, biorąc do rąk długi kawałek kiełbasy, nie potrafiła się powstrzymać, by nie wrócić pamięcią do tamtej letniej nocy, kiedy wszyscy wyszli spać na patio. W porze upałów, gdy w domu było gorąco nie do zniesienia, na patio rozwieszano wielkie hamaki. Na stole, w cebrzyku z lodem, leżał pokrojony arbuz na wypadek, gdyby ktoś obudzony upałem wstał w środku nocy i chciał się orzeźwić soczystym plastrem. Mama Elena była specjalistką od krojenia arbuza: brała ostry nóż i wbijała go w taki sposób, że przenikał tylko zieloną część łupiny, nie dotykając miększu. Robiła nacięcia na łupinie z matematyczną dokładnością i precyzją, a potem obiema rękami uderzała arbuzem o kamień, tylko raz, ale za to w odpowiednim miejscu, i łupina w magiczny sposób otwierała się jak korona kwiatu, a na stole zostawał nietknięty środek. Niewątpliwie, jeżeli chodzi o rozbijanie, rozdzielanie, rozczłonkowanie, rozszarpywanie, rozcinanie, rozprawianie się i rozłączanie dzieci z matkami, Mama Elena była mistrzynią. Po jej śmierci już nikt nigdy nie potrafił powtórzyć tego niezwykłego wyczynu (z arbuzem).

Tita leżąc w hamaku, usłyszała, że ktoś wstał po kawałek arbuza. Zachciało jej się iść do ustępu. Cały dzień piła piwo, nawet nie z upału, tylko żeby mieć więcej mleka na pokarm dla dziecka.

Jej siostrzeniec spał spokojnie przy boku Rosaury. Wstała po omacku, gdyż noc była zupełnie ciemna. Szła w stronę ustępu, próbując uprzytomnić sobie, gdzie wiszą hamaki, żeby nikogo nie potrącić.

Pedro siedząc w swoim hamaku, jadł arbuza i myślał o Ticie. Jej bliskość bardzo go podniecała. Nie mógł spać, wyobrażając ją sobie tu, o parę kroków od niego i... rzecz jasna, od Mamy Eleny. Wstrzymał na chwilę oddech, słuchając odgłosu kroków w ciemnościach. To musiała być Tita. Ten szczególny aromat, który unosił się w powietrzu, połączenie jaśminu z zapachami kuchni, mógł pochodzić tylko od niej. Przez głowę przemknęła mu myśl, że Tita go szuka. Odgłos kroków, zbliżających się w jego kierunku, mieszał się ze stukotem serca, które tłukło mu się gwałtownie. Ale nie, teraz kroki oddaliły się w stronę ustępu. Pedro wstał cicho jak kot i dogonił Tite, nie robiąc najmniejszego hałasu.

Tita zaskoczona poczuła, że ktoś chwyta ją i zasłania jej usta ręką, ale natychmiast zorientowała się, do kogo należy ta ręka, i bez żadnego oporu pozwoliła, by powędrowała ona na jej piersi, a potem na szczegółowy rekonesans całego jej ciała.

Pedro całował Tite w usta, a ręką chwycił jej dłoń i przesuwał nią po swoim ciele. Tita nieśmiało dotykała twardych mięśni na ramionach i piersiach Pedra. Niżej napotkała rozpaloną głownię, która pulsowała pod bielizną. Przestraszona, cofnęła rękę nie tyle z powodu odkrycia, co w reakcji na krzyk Mamy Eleny:

— Tita, gdzie jesteś?

— Tu, mamusiu, byłam w ustępie.

W obawie, by matka czegoś się nie domyśliła, Tita wróciła szybko do hamaka i przeżyła noc tortur, wstrzymując parcie moczu i towarzyszące mu inne, podobne uczucie. Ale na nic się nie zdało całe jej poświęcenie: następnego dnia Mama Elena, która na jakiś czas jakby zmieniła zdanie co do wyjazdu Pedra i Rosaury do San Antonio w Teksasie, przyspieszyła ich podróż i doprowadziła do tego, że w ciągu trzech dni opuścili rancho.



Wejście Mamy Eleny do kuchni rozpędziło wspomnienia. Tita wypuściła kielbasę z rąk. Bała się, że matka może odczytać jej myśli. Za matką weszła Chenchą, szlochając rozpaczliwie.

— Co to za płacz? Nie lubię, jak płaczesz, co ci się stało?

— A bo Felipe już wrócił i gada, że pomarło.

— Co ty mówisz, kto umarł?

— No, dziecko.

— Jakie dziecko?

— A jakie ma być, no wnuczek przecie, co zjadło, to mu na złe poszło i pomarło, jużci pomarło!

Tita poczuła, jak kredens wali jej się na głowę. Po tym uderzeniu usłyszała brzęk rozbijającej się na tysiące kawałków zastawy. Zerwała się jak wyrzucona sprężyną.

— Siadaj do pracy! I żadnych łez. Biedactwo, mam nadzieję, że Pan Bóg będzie je miał w swojej opiece, ale my nie możemy oddawać się żalom, bo czeka nas dużo pracy. Najpierw to skończysz, a potem będziesz robiła, co zechcesz, z wyjątkiem rozpaczania, zrozumiałaś?

Tita poczuła, jak gwałtowne wzburzenie ogarnia całą jej istotę. Głaszcząc kielbasę, wytrzymała nieporuszenie wzrok matki, a potem zamiast jej posłuchać, chwyciła wszystkie kielbasy, jakie wpadły jej pod rękę, i zaczęła rwać je na kawałki, krzycząc jak oszalała:

— O, co robię z tymi rozkazami! Mam już dość! Mam dość posłuszeństwa!

Mama Elena podeszła do niej i uderzyła ją w twarz drewnianą łyżką.

— To mama jest odpowiedzialna za śmierć Roberta! — krzyknęła Tita, zupełnie nie panując nad sobą; wybiegła, wycierając krew, która płynęła jej z nosa, chwyciła puszkę z dżdżownicami i wdrapała się do gołębnika.

Mama Elena kazała zdjąć drabinę i zostawić tam Titę na całą noc. Razem z Chenchą w milczeniu dokończyły napelniania kielbas. Jako że Mama Elena była tak dokładna i tak bardzo zawsze uważała, żeby wewnątrz nie zostało powietrze, zupełnie nie sposób zrozumieć, dlaczego po tygodniu w piwnicy, w której kielbasy odłożono do suszenia, znaleziono je całkiem stoczone przez robaki.

Następnego dnia Mama Elena kazała Chenchy sprowadzić Titę na dół. Sama nie mogła tego zrobić, gdyż jedynym lękiem, jaki odczuwała w życiu, był właśnie lęk wysokości. Nie mogła znieść nawet myśli, że musiałaby wspinać się po siedmiometrowej drabinie, aby przez małe drzwiczki otwierające się do wewnątrz wejść do gołębnika. Z tej przyczyny łatwiej jej było udać bardziej dumną, niż była w rzeczywistości, i wysłać po Titę kogoś innego, choć nie brakowało jej chęci, żeby osobiście wywlec ją stamtąd za włosy.

Chencha znalazła Titę z piskłatką w dłoniach. Zdawała się nie wiedzieć, że pisklą jest martwe. Wciąż próbowała karmić je dżdżownicami. Być może biedne zdechło z przejedzenia, przekarmione przez Titę. Tita miała pusty wzrok i patrzyła na Chenche, jakby widziała ją po raz pierwszy w życiu.

Chencha zeszła, mówiąc, że Tita chyba straciła rozum i że nie chce wyjść z gołębnika.

— Bardzo dobrze, jeśli straciła rozum, to pójdzie do domu wariatów. Tu nie ma miejsca dla obłąkanych!

I rzeczywiście, natychmiast wysłała Felipa po doktora Browna, żeby zabrał Titę do domu dla psychicznie chorych. Doktor przyjechał, wysłuchał wersji wydarzeń przedstawionej przez Mamę Elenę i postanowił wejść do gołębnika. Znalazł Titę nago, z rozbitym nosem i ciałem powalany gołębimi odchodami. Parę piórek przyczepiło jej się do skóry i włosów. Kiedy go zobaczyła, pobiegła do kąta i zwinęła się w kłębek.

Nikt nie wie, o czym rozmawiał z nią doktor w ciągu tych długich godzin, które spędził w gołębniku, dość, że o zmierzchu Tita zeszła już ubrana, doktor posadził ją w swojej kolasce i pojechali.

Chencha, biegnąc z płaczem obok powozu, ledwo zdążyła zarzucić na ramiona Tity jej olbrzymią kołdrę, którą ta robiła w bezsenne, nie kończące się noce. Kołdra była tak wielka i ciężka, że nie zmieściła się do kolaski. Tita uczepiła się jej tak mocno, że nie było innego wyjścia, jak wlec ją po ziemi niby wielki i bajecznie kolorowy tren sukni ślubnej, ciągnący się za nimi przez dobry kilometr. Tita robiąc tę kołdrę, używała wszelkich włóczek, jakie wpadły jej w ręce, bez względu na kolor, stanowiła więc ona mieszaninę barw, faktur i form, pojawiających się teraz i znikających jak za dotknięciem czarodziejskiej różdżki w gigantycznych tumanach kurzu, które wznosiła za sobą.

Ciąg dalszy nastąpi...

Następny przepis:

# Czerwiec



## Zapałki

### ***Składniki***

1 uncja sproszkowanej saletry

0,5 uncji minii

0,5 uncji sproszkowanej gumy arabskiej

1 drachma fosforu

szafran

tektura

## *Sposób wykonania*

Gumę arabską należy rozpuścić w gorącej wodzie. Kiedy utworzy niezbyt gęstą masę, rozpuszcza się w niej fosfor, a potem siarkę. Dla koloru dodaje się trochę minii.

Tita obserwowała w milczeniu, jak doktor Brown wykonywał te czynności.

Siedziała przy oknie w maleńkim laboratorium, które znajdowało się w tylnej części domowego patio. Światło, które sączyło się przez okno, padało jej na plecy i wywoływało słabe uczucie ciepła tak delikatnego, że niemal trudno było je wyczuć. Chroniczne zimno nie pozwalało jej nigdy się rozgrzać, mimo że okrywała się swoją ciężką wełnianą kołdrą. Z jednego końca wciąż ją szydełkowała nocami, używając zakupionej przez Johna włóczki.

W całym domu to właśnie miejsce oboje lubili najbardziej. Tita odkryła je w tydzień po przybyciu do domu Johna Browna. Otóż John, wbrew temu, o co prosiła go Mama Elena, zamiast odwieźć Titę do zakładu, wziął ją do siebie. Tita nigdy mu tego nie zapomni. Być może w zakładzie dla obłąkanych oszalałaby naprawdę. Tu natomiast, pod wpływem ciepłych słów i okazywanych jej przez Johna względów, z każdym dniem czuła się coraz lepiej. Jak przez sen pamiętała swój przyjazd do tego domu. Wśród zatartych obrazów zachowała w pamięci ostry ból, który poczuła, kiedy doktor nastawił jej nos na właściwe miejsce.

Potem wielkie i czułe dłonie Johna zdjęły z niej ubranie i wykąpały ją, zdejmując ostrożnie z całego ciała gołębie nieczystości, tak, że stała się świeża i pachnąca. Na koniec łagodnie wyszczotkowały jej włosy i ułożyły do snu w łóżku z wykrochmaloną pościelą.

Te dłonie wyrwały ją z koszmaru i nigdy nie przestanie im być za to wdzięczna.

Któregoś dnia, kiedy nabierze ochoty na rozmowę, z przyjemnością powie o tym Johnowi; na razie wołała jednak milczenie. Musiała wiele spraw przemyśleć i nie znajdowała słów, żeby wyrazić to, co kotłowało się w niej od chwili, kiedy opuściła ranczo. Czuła się zupełnie rozstrojona. Przez pierwsze dni nie chciała nawet wychodzić z pokoju. Jedzenie przynosiła jej wtedy pani Caty, siedemdziesięcioletnia Amerykanka, która gotowała i opiekowała się Alexem, małym synkiem doktora. Jego matka zmarła,

kiedy on przyszedł na świat. Tita słyszała, jak Alex śmieje się i biega po podwórzu, ale nie miała ochoty go poznać.

Czasami nawet nie próbowała jedzenia. Było mdłe, niesmaczne. Zamiast jeść, wolała godzinami patrzeć na swoje ręce. Analizowała je, jak robi to nowo narodzone dziecko, i przyzwyczajała się do nich. Mogła nimi poruszać jak chciała, ale jeszcze nie wiedziała, do czego można ich użyć poza szydełkowaniem. Nigdy przedtem nie miała czasu, żeby zatrzymać się na chwilę i pomyśleć o tych sprawach. Przy matce wszystko to, co miały robić jej ręce, było chłodno skalkulowane i nie zostawało miejsca na wątpliwości. Musiała wstawać, ubierać się, rozpalać w piecu, robić śniadanie, karmić zwierzęta, zmywać, słać łóżka, robić obiad, zmywać, prasować, robić kolacje, zmywać, i tak dzień po dniu, rok po roku. Bez chwili odpoczynku, bez zastanawiania się, czy jej ręce robią to, co do nich należy. Teraz, patrząc na nie, wolne od rozkazów matki, Tita nie wiedziała, o co ma je prosić, nigdy bowiem nie decydowała o tym ona sama. Mogły robić cokolwiek lub zamienić się w coś innego. Gdyby tak mogły zmienić się w ptaki i ulecieć w niebo albo zanieść ją gdzieś daleko, najdalej jak tylko można. Zbliżyła się do okna wychodzącego na patio i wzniosła ręce do góry. Pragnęła uciec od siebie samej, nie chciała podejmować decyzji, nie chciała znowu mówić. Słowa nie były w stanie wyrazić jej bólu.

Z całej duszy pragnęła, by ręce ją uniosły. Stała tak dobrą chwilę, patrząc na swe nieruchome dłonie na tle błękitnego nieba. Kiedy zobaczyła, że z jej palców zaczynają unosić się cienkie strużki dymu, pomyślała, że cud jednak się nie zdarzył. Przygotowała się na to, że jakaś nadludzka siła dźwignie ją do góry, ale nic takiego się nie stało. Rozczarowana odkryła, że dym nie ma z nią nic wspólnego.

Pochodził z maleńkiego pokoiku w głębi patio. Miał tak przyjemny i swojski zapach, że otworzyła okno, aby wciągnąć go głęboko do płuc. Zamknęła oczy i ujrzała siebie, jak siedzi na podłodze w kuchni obok Nacy i obie robią tortille, widziała, jak w garnku gotuje się *puchero* o niewysłowionym zapachu, a przy nim fasola dochodzi do pierwszego wrzenia... bez wahania postanowiła sprawdzić, kto tam gotuje. Nie mogła to być Caty, ktoś, kto gotował jedzenie o takim zapachu, musiał umieć gotować. Tita od razu utożsamiała się z tą osobą, kimkolwiek by ona była.

Zdecydowanym krokiem przeszła przez patio, otworzyła drzwi i zobaczyła staruszkę o miłej powierzchowności, w wieku około osiemdziesięciu lat. Była bardzo

podobna do Nachy. Długi warkocz oplatał jej głowę, fartuchem ocierała pot z czoła. Jej twarz miała wyraźnie indiańskie rysy. Parzyła herbatę w glinianym rondelku.

Kobieta podniosła oczy i uśmiechnęła się przyjaźnie, zapraszając Titę, by usiadła obok niej. Tita usłuchała. Staruszka natychmiast podała jej filiżankę pysznej ziołowej herbaty.

Tita piła ją wolniutko, rozkoszując się niepomiarnie smakiem tych ziół, nie znanych, a jednocześnie znanych. Jakże miłe uczucia wywoływał w niej ten gorący, smaczny wywar!

Posiedziała trochę w milczeniu przy małym piecyku. Staruszka też nic nie mówiła, ale nie było to potrzebne. Od samego początku wytworzyła się między nimi jakaś więź, która znaczyła więcej niż słowa.

Od tamtej pory odwiedzała ją co dzień. Ale z czasem, zamiast staruszki, zaczął pojawiać się doktor Brown. Kiedy to zdarzyło się po raz pierwszy, Tita zdziwiła się — była zaskoczona i jego obecnością i zmianami, jakie wprowadził w urządzeniu pokoju.

Teraz było w nim wiele aparatów naukowych, próbek, lamp, termometrów, itp. Mały piecyk stracił swoje najważniejsze miejsce i zajął niewielką przestrzeń w kącie pomieszczenia. Ticie przesunięcie pieca wydało się niesprawiedliwe, ale nie miała jeszcze ochoty mówić, więc odłożyła na później wyrażenie swojej opinii na ten temat wraz z pytaniem, gdzie się podziała i kim była tamta kobieta. Zresztą, musiała przyznać, że towarzystwo Johna również bardzo ją cieszyło. Różnica polegała na tym, że on mówił, i to dużo, a zamiast gotować, próbował dowieść swoich teorii w sposób naukowy.

To zamiłowanie do eksperymentów odziedziczył po swojej babce, Indiance Kikapu, którą jego dziadek porwał i uprowadził daleko od rodzinnego plemienia. Mimo że się z nią ożenił, dumna i typowo amerykańska rodzina dziadka nigdy oficjalnie nie uznała jego żony. Wtedy dziadek zbudował jej ten pokój w głębi patio, gdzie babka mogła przez większość dnia poświęcać się swojej ulubionej czynności: badaniom leczniczych właściwości ziół.

Jednocześnie pokój chronił ją przed wrogością ze strony rodziny. Jednym z pierwszych afrontów, jakich doznała, było to, że mówiono o niej „ta Kikapu”, zamiast używać prawdziwego imienia: „Jasność Poranka”. Uważano, że przezwisko sprawi jej wielką przykrość, gdyż dla rodziny Brownów „Kikapu” oznaczało coś najgorszego na



świecie, ale Jasność Poranka miała zupełnie inne odczucia. Dla niej to słowo było wielkim powodem do dumy.

To tylko maleńki przykład ogromnej różnicy poglądów i pojęć między przedstawicielami dwóch tak odmiennych kultur. Nie pozwalała ona, aby w rodzinie Brownów mógł pojawić się choćby cień zainteresowania tradycją i zwyczajami, w których wyrosła Jasność Poranka. Musiało minąć wiele lat, zanim coś się w ich stosunku do niej zmieniło. Stało się to wtedy, kiedy pradziad Johna, Peter, ciężko zachorował na bronchit. Ataki kaszlu sprawiały, że co chwila robił się siny. Nie mógł oddychać. Jego żona, Mary, znająca się na medycynie, gdyż była córką lekarza, wiedziała, że w takich wypadkach organizm chorego produkuje większą liczbę czerwonych ciałek, których nadmiar może spowodować zawał lub wylew, a w konsekwencji nawet śmierć chorego. Żeby temu zapobiec, zalecono puszczenie krwi.

Prababka Johna, Mary, zaczęła więc przygotowywać pijawki, za pomocą których miała puszczać krew mężowi. Była niezmiernie dumna, że tak świetnie orientuje się w najnowszych osiągnięciach medycyny, które pozwalają jej dbać o zdrowie rodziny w sposób nowoczesny i odpowiedni, a nie za pomocą ziółek jak „ta Kikapu”.

Pijawki wkłada się do szklanki, zalewa wodą na pół palca i trzyma w niej przez godzinę. Miejsca, do których będzie się je przystawiać, należy umyć letnią, osłodzoną wodą. W tym czasie pijawki układa się na białym płótnie i płótnem przykrywa. Potem umieszcza się je na ciele, chwytając mocno przez płótno i starając się przycisnąć do skóry, by nie ukąsiły w innym miejscu. Po odczepieniu pijawek zanieczyszczoną krew usuwa się poprzez nacieranie ranek gorącą wodą. Aby zatrzymać krwawienie i zasklepić ranki, przykładano się na nie korę topoli lub kataplazm z mięszu chleba zmieszanego z mlekiem na płóciennej szmatce, który usuwa się dopiero wtedy, gdy ranki całkowicie się zabliznią.

Mary wszystkie te czynności wykonała od początku do końca, ale kiedy odjęto pijawki, ramię Petera zaczęło krwawić i nic nie mogło zatamować krwotoku. Kiedy „ta Kikapu” usłyszała rozpaczliwe krzyki dochodzące z domu, pobiegła zobaczyć, co się tam dzieje. Szybko podeszła do chorego, położyła mu rękę na ramieniu i w tej samej chwili krwawienie ustało. Wszyscy byli zdumieni. „Ta Kikapu” poprosiła, żeby zostawiono ją samą z chorym. Po tym, co zaszło, nikt nie odważył się jej sprzeciwić. Cały wieczór

spędziła przy łóżku teścia, śpiewając mu dziwne pieśni i przykładając kataplazmy z ziół, wśród dymu kadzideł i palącego się kopalu. Była już późna noc, kiedy otworzyła drzwi i wyszła otoczona chmurą kadzidlanego dymu, a za nią Peter, najzupełniej zdrowy.

Od owego dnia „ta Kikapu” zyskała sławę znachorki-cudotwórczyni i stała się lekarzem domowym całej amerykańskiej rodziny. Dziadek gotów był zbudować jej większe pomieszczenie, gdzie mogłaby prowadzić swoje badania, ale ona nie chciała. Była bardzo przywiązana do swego małego laboratorium. W nim John spędził większą część swojego dzieciństwa i młodości. Kiedy wstąpił na uniwersytet, przestał tu przychodzić, gdyż ówczesne teorie medyczne bardzo odbiegały od teorii babki i tego, czego się od niej nauczył. W miarę rozwoju medycyny przekonywał się na nowo do wiedzy przekazywanej mu wcześniej przez babkę i teraz, po wielu latach pracy i studiów, wracał do tego laboratorium pewien, że tylko tu znajdzie odpowiedź na najnowsze zadawane przez medycynę pytania. Gdyby tak zdołał udowodnić naukowo wszystkie cudowne uzdrowienia, których dokonała Jasność Poranka, mogłyby one zostać podane do publicznej wiadomości.

Tita ogromnie lubiła patrzeć, jak John pracuje, przy nim zawsze można się było czegoś nauczyć i dowiedzieć. Na przykład teraz, robiąc zapałki, wygłosił cały wykład na temat fosforu i jego właściwości.

W roku 1669 Brandt, chemik z Hamburga, szukając kamienia filozoficznego, odkrył fosfor. Wierzył, że łącząc ekstrakt uryny z jakimś metalem, uzyska złoto. W efekcie otrzymał ciało świecące własnym blaskiem tak intensywnie, jak żadne inne znane do tej pory. Przez wiele lat otrzymywano fosfor za pomocą silnego prażenia pozostałości po odparowaniu uryny w retorcie ziemnej, której ujście zanurzano w wodzie. Dziś otrzymuje się go z kości zwierząt, które zawierają kwas fosforowy i wapń.

Doktor mówił, nie przestając przy tym pracować. Bez żadnej trudności rozgraniczał pracę umysłową od fizycznej. Mógł roztrząsać niezwykle ważne kwestie, a jego ręce w tym czasie działały sprawnie, bez przerw i omyłek. Dlatego rozmowa z Titą nie opóźniała mu pracy przy zapałkach.

— Kiedy już masa na fosforowe główki jest gotowa, przystępujemy do przygotowywania tektury. Funt saletry rozpuszcza się w takiej samej ilości wody, dodaje trochę szafranu do koloru i w tym roztworze zanurza się tekturę. Kiedy wyschnie, tnie się

ją na cieniutkie paski i na końcu każdego kartonika przykleja się niewielką ilość masy. Kartoniki odkłada się do suszenia zanurzone w piasku.

Kiedy zapalki schły, doktor pokazał Ticie pewien eksperyment.

— Chociaż fosfor nie pali się w tlenie przy normalnej temperaturze, jest wrażliwy na wyższe temperatury i płonie w nich z wielką łatwością, proszę spojrzeć...

Umieścił mały kawałek fosforu w probówce napełnionej rtęcią. Stopił fosfor, zbliżając probówkę do płomienia świecy. Potem wziął kolbę napełnioną tlenem i powoli wpuszczał tlen do probówki. Kiedy gaz dotarł do jej wyższej części, gdzie znajdował się stopiony fosfor, natychmiast nastąpiła reakcja i buchnął żywy płomień, który oświetlił ich niby błyskawica.

— Jak pani widzi, wszyscy mamy w sobie składniki potrzebne do produkcji fosforu. To nie wszystko, powiem pani coś, czego jeszcze nikomu nie zdradziłem. Moja babka miała bardzo interesującą teorię. Mówiła mianowicie, że chociaż wszyscy rodzimy się z pudełkiem zapalek w środku, nie możemy ich zapalić sami, gdyż potrzebujemy do tego — tak jak w tym doświadczeniu — tlenu i ognia. Tylko że w naszym przypadku tlen może pochodzić na przykład z oddechu ukochanej osoby, a funkcję ognia może spełniać jakikolwiek bodziec: muzyka, pieszczota, słowo czy dźwięk, który powoduje, że detonator wybucha i zapala jedną z zapalek. Przez chwilę czujemy się osłepieni blaskiem niezwykle silnej emocji. Wewnątrz nas wytworzy się przyjemne ciepło, które będzie się ulatniało powoli w miarę upływu czasu, dopóki nowa eksplozja znów go nie podsyca. Każdy człowiek, żeby żyć, musi odkryć swoje własne detonatory, gdyż proces spalania, który zachodzi w momencie zapalenia zapalki, jest tym czynnikiem, który zasila energią naszą duszę. Innymi słowy, ten proces jest pokarmem duszy. Jeśli ktoś nie odkryje na czas własnych detonatorów, pudełko z zapalkami zamoknie i już nigdy żadnej nie będzie można zapalić. Wówczas dusza ucieka z naszego ciała, błądzi wśród nieprzeniknionych mgieł i sama na próżno szuka swego pokarmu, nie wiedząc, że tylko to ciało, które porzuciła, bezbronne i wyziębione, może go jej dostarczyć.

Jakże trafne były te słowa! Tita wiedziała o tym najlepiej.

Niestety, musiała stwierdzić, że jej zapalki pełne były pleśni i wilgoci. Nikt już nie będzie mógł zapalić nawet jednej.

Najgorsze, że ona dobrze знаła swoje detonatory, ale za każdym razem, kiedy fosforowa główka zdołała zapłonąć, natychmiast bezlitośnie ją gaszono.

John, jakby czytając w jej myślach, powiedział:

— Dlatego trzeba przebywać jak najdalej od osób, które zieją chłodem. Sama ich obecność może zgasić najsilniejszy płomień i doprowadzić do stanu, o którym mówiłem. Im większa odległość będzie nas od nich dzieliła, tym mniej szkody wyrządzi nam ich lodowaty oddech. — Biorąc dłoń Tity w swoje ręce, dodał: — Jest wiele sposobów, żeby wysuszyć wilgotne pudełko zapalek, i musi pani uwierzyć, że to jest możliwe.

Po policzkach Tity stoczyło się kilka łez, które John otarł swoją chusteczką.

— Oczywiście, trzeba też bardzo uważać, żeby zapalać zapalki jedną po drugiej. Jeżeli pod wpływem niezwykle silnych emocji zapłoną od razu wszystkie, blask będzie tak oślepiający, że będziemy mogli zobaczyć o wiele więcej, niż widzimy normalnie, i naszym oczom ukaze się świetlisty tunel, przez który wejdziemy na drogę zapomnianą w momencie narodzin, aby odnaleźć nasze boskie, utracone źródła. To dusza pragnie powrócić tam, skąd przysła, zostawiając ciało na łasce losu... Od śmierci babki próbuję naukowo dowieść tej teorii. Być może któregoś dnia mi się to uda, jak pani myśli?

Doktor Brown zamilkł na chwilę, żeby Tita mogła coś powiedzieć, jeśliby miała na to ochotę. Jednak jej milczenie było jak kamień.

— Dobrze, nie będę pani zanudzał rozmową. Czas na odpoczynek, ale zanim stąd wyjdziemy, chcę nauczyć panią pewnej gry, w którą często grałem z moją babką. Właśnie tu spędzałem z nią większą część dnia i babka poprzez zabawy przekazywała mi całą swoją wiedzę. Była to kobieta bardzo małomówna, tak jak pani. Miała długi warkocz upięty dookoła głowy, siadywała przy tym piecyku i zwykle odgadywała moje myśli. Chciałem się tego nauczyć, więc po długich prośbach postanowiła dać mi parę lekcji. Używając niewidzialnej substancji, pisała na ścianie — tak, bym tego nie widział — jakieś słowa. Kiedy w nocy wpatrywałem się w ścianę, odgadywałem, co było na niej napisane. Chce pani, zrobimy próbę?

W ten sposób Tita dowiedziała się, że staruszka, z którą tyle razy przebywała, była zmarłą babką Johna. Już nie musiała o nic pytać.

Doktor wziął przez płótno kawałek fosforu i podał Ticie.

– Nie chcę naruszać pani prawa do narzuconego sobie milczenia, tylko poproszę, żeby pani po moim wyjściu napisała na ścianie, dlaczego pani nie mówi. Będzie to nasz sekret, zgoda? Jutro, w pani obecności, to odgadnę.

Doktor, naturalnie, przemilczał, że z powodu specyficznych właściwości fosforu napisane przez nią na ścianie słowa będą świeciły w ciemności. Oczywiście, wcale nie musiał uciekać się do takiego pretekstu, żeby wiedzieć, co Tita myśli, ale wierzył, że pomoże jej to znowu nawiązać świadomy kontakt ze światem, chociażby tylko za pomocą pisma. John wyczuwał, że była już do tego gotowa. Po wyjściu doktora Tita wzięła fosfor i podeszła do ściany.

Kiedy John wszedł w nocy do laboratorium, uśmiechnął się zadowolony, widząc napisane na ścianie zdecydowanymi, błyszczącymi literami zdanie: „Bo nie chcę”. Za pomocą tych trzech słów Tita zrobiła pierwszy krok w kierunku wolności.

W tym czasie Tita z oczami wbitymi w sufit wciąż myślała o słowach Johna. Czyż to możliwe, że jej duszę można by było znowu pobudzić do drżenia? Z całego serca pragnęła, by tak się stało.

Może ktoś potrafiłby rozpać w niej to pragnienie.

A gdyby tym kimś był John? Przypomniała sobie przyjemne uczucie, którego doznała w laboratorium, kiedy ujął jej rękę. Nie. Sama nie wiedziała. Była pewna jedynie tego, że nie chce wrócić na ranczo. Nigdy więcej nie chciała żyć obok Mamy Eleny.

Ciąg dalszy nastąpi...

Następny przepis:

# Lipiec



Zupa  
ogonowa

### ***Składniki***

2 ogony wołowe

1 cebula

2 ząbki czosnku

4 pomidory

25 dkg fasolki szparagowej

2 ziemniaki

4 strąki chile *montas*

## *Sposób przyrządzania*

Ogony kroi się na części i gotuje z kawałkiem cebuli, ząbkiem czosnku, solą i pieprzem do smaku. Należy wlać nieco więcej wody niż na zwykłą zupę, pamiętając, że będziemy gotować rosół. Ale prawdziwy rosół musi być esencjonalny, nie wodnisty.

Rosołem można wyleczyć każdą przypadłość fizyczną czy psychiczną, przynajmniej tak uważała Chench, a Tita, która kiedyś nie była o tym przekonana, teraz musiała przyznać jej rację.

Trzy miesiące temu, po zjedzeniu łyżki zupy ogonowej na rosole, którą Chench ugotowała dla niej i przyniosła do domu doktora Johna Browna, Tita całkowicie przysła do siebie.

Oparta o szybę patrzyła przez okno na Alexa, który gonił gołębie na patio.

Usłyszała kroki doktora wchodzącego na górę i oczekiwała z niecierpliwością jego codziennej wizyty. John był dla niej jedynym kontaktem ze światem. Gdyby mogła mówić, powiedziała mu, że jego odwiedziny i rozmowy z nim są dla niej bardzo ważne. Gdyby tak mogła zbiec na dół i ucałować Alexa jak syna, którego nie miała, i bawić się z nim aż do upadłego, gdyby mogła sobie przypomnieć, jak się gotuje choćby jajko, gdyby mogła zjeść cokolwiek z przyjemnością, gdyby mogła... wrócić do życia. Zapach, który do niej dotarł, poruszył ją do głębi. Był to zapach nie znany w tym domu. John otworzył drzwi i wszedł, niosąc garnek i talerz zupy ogonowej.

Zupa ogonowa! Wprost nie mogła uwierzyć. Za Johnem weszła zalana łzami Chench. John zostawił je same, a one uściśnęły się pospiesznie, żeby zupa nie zdążyła ostygnąć. Kiedy Tita włożyła do ust pierwszą łyżkę, podeszła do niej Nacha i pogłaskała ją po głowie, jak w dzieciństwie, gdy Tita leżała chora, a potem szybko pocałowała ją w czoło. Do Tity wróciły w tej chwili razem z Nachą dziecinne zabawy w kuchni, zakupy na targu, świeże tortille, kolorowe pestki moreli, gwiazdkowe bułeczki, zapach gotowanego mleka, śmietankowego ciasta, kukurydzianki z czekoladą, kminku, czosnku, cebuli. I starym zwyczajem, gdy tylko poczuła zapach cebuli – zaczęła płakać. Płakała tak, jak jeszcze nigdy od dnia swoich narodzin. Bardzo dobrze zrobiła jej dłuższa rozmowa z Nachą. Jak za dawnych czasów, kiedy Nacha jeszcze żyła i wspólnie gotowały dziesiątki razy zupę ogonową. Śmiały się i płakały na



wspomnienie tamtych chwil, przywołując na pamięć każdą kolejną czynność przy jej przyrządzaniu. A jednak w końcu Ticie udało się przypomnieć sobie jakiś przepis dzięki temu, że podrażnił ją zapach krojonej cebuli.

Cebulę wraz z czosnkiem kroi się drobniutko i smaży w niewielkiej ilości oleju. Kiedy zrobią się szkliste, dodaje się pokrojone ziemniaki, fasolkę szparagową i pomidory, i dusi do miękkości.

Te wspomnienia przerwał John, który wpadł do pokoju przerażony widokiem płynącej po schodach strugi.

Kiedy zdał sobie sprawę, że to łyzy, błogosławił Chenche razem z jej ogonową zupą za to, że pobudziła Titę do takiego płaczu, czego żadne z jego lekarstw nie potrafiło dokonać. Zawstydzony swoim nagłym wejściem, chciał się wycofać. Zatrzymał go głos Tity. Ten melodyjny głos, który od pół roku nie wypowiedział ani jednego słowa.

— John, niech pan nie odchodzi, proszę!

John został przy niej i był świadkiem, jak Tita przeszła od płaczu do śmiechu, słuchając opowiadanych przez Chenche tragicznych historii i najróżniejszych plotek. W ten sposób dowiedział się, że Mama Elena zabroniła widywania się z Titą. W rodzinie De la Garza można było wybaczyć pewne rzeczy, ale nieposłuszeństwa i kwestionowania słuszności zachowań rodziców — nigdy. Mama Elena do końca życia nie przebaczy Ticie, że ta, szalona czy nie, obwiniła ją o śmierć wnuka. I zabroniła wymawiać jej imię, tak samo, jak to było z Gertrudis. A właśnie. Nicolas wrócił niedawno z wiadomością od niej.

Rzeczywiście, znalazł ją w burdelu. Oddał jej ubranie i otrzymał w zamian list do Tity. Chenchę wyciągnęła list, który Tita przeczytała w milczeniu.

*„Kochana Tito!*

*Nie masz pojęcia, jak Ci jestem wdzięczna za ubranie. Na szczęście paczka jeszcze mnie tu zastała i mogłam ją odebrać. Jutro opuszczam ten przybytek, gdyż nie jest to zajęcie dla mnie. Wiem, że gdzieś muszę znaleźć odpowiednie dla siebie miejsce, choć na razie nie mam pojęcia, gdzie go szukać. Ugrzęzłam tu dlatego, że czułam, jak nienasycony ogień trawi moje wnętrze. Człowiek, który mnie wtedy uwiózł, właściwie uratował mi życie. Obym jeszcze kiedyś mogła go spotkać. Odjechał, gdyż przy mnie zaczęły opuszczać go siły, a mój wewnętrzny ogień nie wygasł. Tak czy inaczej, dopiero teraz, kiedy przewaliły się*

*przeze mnie dziesiątki mężczyzn, czuję wielką ulgę. Być może któregoś dnia wrócę do domu i będę mogła Ci wszystko opowiedzieć.*

*Twoja kochająca siostra Gertrudis".*

Tita schowała list do kieszeni sukni i nie powiedziała ani słowa. To, że Chenchą nie wykazała żadnego zainteresowania treścią listu, było najlepszym dowodem, że przeczytała go od deski do deski.

Potem Tita, Chenchą i John wspólnie wytarli do sucha sypialnię, schody i parter.

Przy pożegnaniu Tita zakomunikowała Chenchy, że postanowiła nigdy nie wracać na rancho, i poprosiła, żeby ta powiadomiła matkę o jej decyzji. Chenchą głowiąc się, w jakiej formie najlepiej przekazać wiadomość Mamie Elenie, nie zauważyła, że już po raz nie wiadomo który przechodzi przez most pomiędzy Eagle Pass i Piedras Negras. Celnicy obu krajów nie reagowali, znali ją bowiem od dziecka. Zresztą, wyglądało to bardzo zabawnie, jak tak chodziła w tę i z powrotem, gadając do siebie i przygryzając koniuszek szala. Czuła, że cały jej talent do zmyślania został sparaliżowany strachem.

Każda wersja, którą przedstawi, z pewnością wywoła furię Mamy Eleny. Musi wymyślić taką, z której chociaż ona sama mogłaby wyjść cało. Do tego potrzebna była jakaś wymówka usprawiedliwiająca jej spotkanie z Titą. Mama Elena nie strawi żadnej! Znała ją aż nadto! Zazdrościła Ticie, że ma odwagę nie wracać na rancho. Gdyby ona mogła zrobić to samo, ale nie, bała się. Od dziecka powtarzano jej, jak fatalnie kończą kobiety, które nie słuchają rodziców lub chlebodawców i opuszczają dom. Muszą potem tarzać się w plugawym rynsztoku łatwego życia. Zdenerwowana skręcała i skręcała szal, próbując z niego wycisnąć najlepsze w tej sytuacji kłamstwo. Ta metoda nigdy jej jeszcze nie zawiodła. Przy stu skrętach szala zawsze znajdowała wykręt odpowiedni na daną okazję. Dla niej kłamstwo było taktyką przetrwania, której nauczyła się z chwilą przybycia na rancho. Było dużo praktyczniej powiedzieć, że ojciec Ignacio wyznaczył ją do zbierania jałmużny, niż przyznać, że mleko jej się zsiadło, bo zagadała się na targu. Odpowiedzialność za jedno i za drugie była całkiem odmienna.

W końcu wszystko mogło być prawdą albo kłamstwem, w zależności od tego, czy ktoś rzeczywiście uwierzył w opowiadaną historię, czy nie. Na przykład wszystkie jej wyobrażenia o losie Tity okazały się nieprawdą.

Przez długie miesiące zamartwiała się, myśląc, jaki koszmar musi przeżywać Tita z dala od swej rodzinnej kuchni. Otoczona wariatami wykrzykującymi nieprzyzwoite słowa, związana kaftanem bezpieczeństwa, karmiona Bóg wie jak okropnym nie domowym jedzeniem. Jedzenie w zakładzie dla czubków, i to jeszcze do tego amerykańskim, Chenchą wyobrażała sobie jako coś najgorszego na świecie. A prawdę mówiąc, znalazła Titę w całkiem niezłym stanie, nigdy noga jej nie została w żadnym zakładzie, widać było, że w domu doktora traktowano ją jak najlepiej i chyba nie jadła tak źle, bo dało się zauważyć, że przytyła jakieś parę kilo. Ale jedno było pewne, choćby nie wiadomo czym ją karmiono, na pewno nigdy nie dostała czegoś takiego jak zupa ogonowa. Co do tego Chenchą nie miała żadnych wątpliwości, bo inaczej dlaczego by Tita tak płakała, jedząc tę zupę.

Biedna Tita z pewnością teraz, kiedy została sama, znowu płacze przerażona wspomnieniami i myślą, że już nigdy więcej nie ugotuje niczego przy boku Chenchy. Tak, na pewno bardzo cierpi. Chenchy nigdy by nawet do głowy nie przyszło wyobrażać sobie Titę tak, jak naprawdę wyglądała, prześliczną w koronkowej, mieniącej się sukni w kolorze morza, słuchającą miłosnych zaklęć przy kolacji w świetle księżyca. To przerastałoby skłonność do cierpiętnictwa i przesady mentalność Chenchy. Tita siedząc przy ognisku, opiekając nad płomieniem nugatową kulkę, a stojący obok John Brown proponował jej małżeństwo. Tita przyjęła zaproszenie Johna, by uczcić jej powrót do zdrowia i pójść z nim na wieczorne przyjęcie na świeżym powietrzu, zorganizowane na sąsiednim ranczo. John podarował jej piękną suknię, którą dawno już kupił w San Antonio w Teksasie na taką okazję. Kolor sukni przypominał jej odcień piórek na gołębich szyjkach, ale już bez żadnych bolesnych skojarzeń z tamtym odległym dniem, kiedy zamknęła się w gołębniku. Zaiste, była zupełnie wyleczona i gotowa zacząć nowe życie u boku Johna. Czułym pocałunkiem w usta przypieczętowali swoje zaręczyny. Tita nie była wprawdzie tak poruszona jak wtedy, kiedy całował ją Pedro, ale wierzyła, że jej zapleśniała dusza z czasem potrafi się rozpalić przy boku tego wspaniałego człowieka.

Po trzech godzinach chodzenia Chenchą w końcu coś wymyśliła. Jak zwykle znalazła odpowiednie kłamstwo. Powie Mamie Elenie, że przechodząc przez Eagle Pass, spotkała na rogu żebraczkę w brudnym i poszarpanym ubraniu. Litość kazała jej

podejść do niej, żeby dać dziesięć centów jałmużny, kiedy ze zdumieniem poznała w niej Tite, która uciekła z zakładu dla obłąkanych i teraz błąka się po świecie, płacąc za grzech obrazy własnej rodzicielki. Chenchą zaproponowała jej powrót, ale Tita odmówiła. Nie czuła się godna żyć znowu u boku tak przykładnej matki i prosiła ją, by przekazała Mamie Elenie, że bardzo ją kocha i nigdy nie zapomni tego, co ona dla niej zrobiła, oraz obiecała, że jak tylko stanie się porządną kobietą, wróci do niej, aby otoczyć ją miłością i szacunkiem, na które mama Elena w pełni zasługuje.

Chenchą myślała, że ta historyjka okryje ją chwałą, ale niestety, nic z tego nie wyszło. Tej nocy kiedy wróciła do domu, grupa bandytów napadła na ranczo. Chenchę zgwałcili, a Mamę Elenę, która próbowała bronić swej czci, uderzyli mocno w plecy, co spowodowało paraplegię, a w konsekwencji paraliż od pasa w dół. W tych warunkach Mama Elena nie nadawała się do przyjmowania podobnych wiadomości, a Chenchą do ich przekazywania.

Z drugiej strony nawet dobrze, że Chenchą nic nie zdążyła powiedzieć, bo Tita, która wróciła na ranczo, dowiedziawszy się o nieszczęściu, emanowała takim urokiem i energią, że to litościwe kłamstwo i tak zawałoby się z hukiem. Matka przyjęła ją w milczeniu. I pierwszy raz w życiu Tita dzielnie wytrzymała wzrok matki, a Mama Elena spuściła oczy. Spojrzenie Tity jaśniało jakimś dziwnym światłem.

Mama Elena nie poznawała swojej córki. Bez słów wypowiedziały to, co miały sobie do zarzucenia, i tym samym zerwała się istniejąca do tej pory między nimi silna więź krwi i posłuszeństwa, która już nigdy nie miała się odrodzić. Tita świetnie zdawała sobie sprawę, jak bardzo matka upokorzona jest tym, że musi ją znosić w swoim domu, a tym bardziej, że potrzebuje jej opieki, by wrócić do zdrowia. Dlatego też z całego serca starała się pielęgnować ją najlepiej jak mogła. Bardzo pieczołowicie przygotowywała jedzenie dla Mamy Eleny, a szczególnie zupę ogonową, w szczerzej intencji, żeby — tak jak jej — pomogła matce całkowicie wydobrzeć.

Przyprawiony rosół, razem z ziemniakami i fasolką szparagową, wlała do garnka, gdzie gotowały się ogony.

Zupa lubi się wygotowywać, więc powinna dochodzić na płycie kuchennej nie dłużej niż pół godziny. Zdejmuje się ją z ognia i natychmiast, gorącą, podaje.

Tita zaniósła matce zupę nalaną do pięknej srebrnej miseczki, którą przykryła bawełnianą serwetką z delikatnymi mereżkami, doskonale wypraną i wykrochmaloną.

Z niecierpliwością czekała na życzliwą reakcję matki, kiedy ta niosła do ust pierwszą łyżkę, ale srodze się rozczarowała. Mama Elena wypluła wszystko na kłodrę i zaczęła krzyczeć, żeby Tita natychmiast zabrała jej sprzed oczu tę miskę.

— Ależ dlaczego?

— Bo to jest wstrętnie gorzkie. Nie chcę jeść. Zabieraj to, słyszysz?

Tita zamiast posłuchać, odwróciła się od matki, aby ukryć przed nią uczucie zawodu. Nie rozumiała zachowania Mamy Eleny. Nigdy jej nie rozumiała. Nie była w stanie pojąć, jak jeden człowiek, pomijając już nawet więzy pokrewieństwa, może ot tak po prostu, bez mrugnięcia okiem, brutalnie odrzucić okazaną życzliwość drugiego człowieka. Przecież była pewna, że rosół jest wyśmienity. Sama próbowała go przed podaniem. Nie mogło być inaczej, bo przyrządzała go bardzo uważnie.

Doprawdy, czuła się jak idiotka, że wróciła na ranczo opiekować się matką. Najlepiej było zostać w domu Johna i nie zastanawiać się nigdy więcej nad losem Mamy Eleny. Ale wyrzuty sumienia nie pozwoliłyby jej na to. Jej jedynym, rzeczywistym wyzwoleniem byłaby śmierć matki, tylko że Mama Elena wcale się z tym nie spieszyła.

Chciałaby uciec daleko, bardzo daleko, aby chronić przed mrozącą obecnością maleńki wewnętrzny ogieniek, który John z takim wysiłkiem zdołał rozniecić. Miała wrażenie, że Mama Elena wypluła jedzenie w sam środek zaczynającego się tlić ogniska i zagasila je. Czuła w sobie skutki zadławienia ognia: dym podchodził do gardła i skręcał się w ciężki węzeł, od czego mącił jej się wzrok i łzawiły oczy.

Gwałtownie otworzyła drzwi i wybiegła, akurat w chwili kiedy John wchodził, by obejrzeć chorą. Zderzyli się z rozpędu. John przytrzymał ją w ramionach, żeby nie upadła. Jego gorący uścisk uchronił Titę przed zlodowaceniem. Tylko przez parę chwil stali objęci, ale to wystarczyło, żeby pocieszyć jej duszę. Tita zaczęła się zastanawiać, czy uczucie spokoju i pewności, które dawał jej John, nie było tą prawdziwą miłością, za którą brała tęsknotę i cierpienie przeżywane przy boku Pedra. Z prawdziwym wysiłkiem oderwała się od Johna i wyszła z sypialni.

— Tita, wracaj! Powiedziałam ci, żebyś to zabrała!

— Doña Elena, proszę się nie denerwować, to pani szkodzi. Ja zabiorę miseczkę, ale o co chodzi? Nie chce pani jeść?

Mama Elena poprosiła doktora, by zamknął drzwi na klucz, i w tajemnicy wyznała mu swoje obawy co do owej goryczy w jedzeniu. John powiedział, że być może to na skutek zażywanych lekarstw.

— W żadnym wypadku, doktorze, gdyby to były lekarstwa, przez cały czas miałabym tę gorycz w ustach, a tak nie jest. Ciekawe, że czuję ją od powrotu Tity. Proszę, żeby pan to zbadał.

John, lekko rozbawiony tą złośliwą insynuacją, zbliżył się do miseczki i spróbował przyniesionej przez Titę zupy.

— Zobaczmy, zaraz rozszyfrujemy, czego tu dodano... Mhm. Wspaniałe. Jest tu fasolka, ziemniaki, chile i... coś jeszcze, tak, jakieś mięso.

— Nie mam ochoty na żarty. Nie czuje doktor goryczy?

— Nie, doña Elena, żadnej, jednak, jeżeli pani prosi, odeślę to do analizy. Nie chcę, żeby się pani martwiła. Ale zanim otrzymam wyniki, musi pani jeść.

— W takim razie proszę mi przysłać jakąś dobrą kucharkę.

— Jak to! Przecież ma pani w domu najlepszą z najlepszych. Słyszałem, że pani córka, Tita, gotuje wyjątkowo. Zresztą już niedługo poproszę panią o jej rękę.

— Już pan wie, że ona nie może wyjść za mąż! — krzyknęła Mama Elena w nagłym przyływie gniewu.

John zamilkł. Nie chciał złościć jej jeszcze bardziej. Nie miało to większego sensu, gdyż był absolutnie przekonany, że ożeni się z Titą z przyzwoleniem czy bez przyzwolenia Mamy Eleny. Wiedział też, że Tita nie przejmuje się już swoją absurdalną misją, i jak tylko skończy osiemnaście lat, wezmą ślub. Uznał wizytę za skończoną, poprosił Mamę Elenę, by się uspokoiła, i obiecał jej przysłać następnego dnia nową kucharkę. Tak też zrobił, ale Mama Elena nawet nie raczyła jej przyjąć. Uwaga doktora, że zamierza prosić o rękę Tity, otworzyła jej oczy.

Na pewno coś między nimi było.

Od dawna podejrzewała, że Tita pragnie jej śmierci, by móc spokojnie wyjść za mąż, i to nie raz, ale sto razy, gdyby jej przyszła na to ochota. Wyczuwała, że to pragnienie stale jest między nimi obecne, w każdym dotknięciu, każdym słowie, każdym spojrzeniu. Ale teraz nie miała najmniejszej wątpliwości, że Tita chce ją otruć. I od tego dnia odmawiała kategorycznie zjedzenia czegokolwiek, co ugotowała Tita. Rozkazała Chenchy, żeby ona zajęła się gotowaniem. Nikt inny, tylko ona mogła

przynosić posiłek i ona też musiała go próbować w obecności Mamy Eleny, zanim ta odważyła się zabrać do jedzenia.

Nowe zarządzenie nie sprawiło żadnej przykrości Ticie, co więcej, było dla niej wielką ulgą móc przekazać Chenchy ten nieprzyjemny obowiązek dogadzania matce i mieć czas, żeby zabrać się do haftowania pościeli na wyprawę ślubną. Postanowiła wyjść za Johna, jak tylko matka poczuje się lepiej.

Ta decyzja natomiast wielce zmartwiła Chenche. Jeszcze nie czuła się dobrze ani fizycznie, ani psychicznie po brutalnym gwałcie, którego się na niej dopuszczono. I choć pozornie skorzystała na tym, bo nie miała żadnych innych obowiązków poza przygotowywaniem i zanoszeniem jedzenia Mamie Elenie, w rzeczywistości było inaczej. Z początku przyjęła wiadomość z radością, ale kiedy zaczęły się krzyki i pretensje, zdała sobie sprawę, że nie ma róży bez kolców.

Pewnego dnia, gdy poszła do doktora Johna Browna zdjąć szwy, które musiał jej być założyc, gdyż porozrywano ją przy gwałcie, Tita ugotowała za nią obiad.

Myślały, że potrafią łatwo oszukać Mamę Elenę. Po powrocie od doktora Chenchu zaniósł jedzenie, ale kiedy podała je Mamie Elenie, ta natychmiast wyczuła gorycz. Wściekła rzuciła miską o podłogę i wypędziła Chenche z domu za to, że próbowała z niej zakpić.

Chenchu skorzystała z tego pretekstu, by wyjechać na jakiś czas do swojej wioski. Musiała zapomnieć o gwałcie i o istnieniu Mamy Eleny. Tita próbowała ją przekonać, żeby nie przejmowała się matką. Wszak znała ją tyle lat i dobrze wiedziała, jak się z nią obchodzić.

— Tak, dziecko, ale na co mi więcej goryczy, starcza mi ta, co ją w ziólkach piję. Nie wzbraniaj mi, miej trochę serca.

Tita objęła ją i pocieszała tak, jak robiła to każdej nocy od swego powrotu. Nie wiedziała, jak wyrwać Chenche z przygnębienia i obaw, że nikt się z nią nie ożeni po tym, jak bandyci napadli ją i zgwałcili.

— Wiesz, jakie są chłopcy. Wszyscyutkie mówią, że po nikim jeść nie będą nawet w niebie, a co dopiero na ziemi.

Widząc desperację Chenchy, Tita pozwoliła jej wyjechać. Z własnego doświadczenia wiedziała, że jeśli zostanie ona na ranczo obok Mamy Eleny, nie będzie dla niej ratunku. Tylko z dala od niej mogła przyjść do siebie. Następnego dnia poleciła, żeby Nicolas odwiózł Chenche do rodzinnej wioski.

W tej sytuacji Tita była zmuszona zatrudnić kucharkę, ale ta odeszła po trzech dniach. Nie mogła znieść wymagań i przykrego charakteru Mamy Eleny. Wtedy poszukano innej, ale ta z kolei wytrzymała tylko dwa dni, i znowu innej, i znowu, aż w całym miasteczku nie było już nikogo, kto chciał pracować w kuchni. Najdłużej wytrzymała jedna głuchoniema — aż piętnaście dni — ale też odeszła, bo Mama Elena pokazała jej na migi, że jest kretynką.

Wtedy Mama Elena nie miała już innego wyjścia, jak jeść to, co ugotowała jej Tita, zachowywała jednak maksymalne środki ostrożności. Poza tym, że Tita musiała próbować każdej potrawy przed nią, zawsze przed jedzeniem piła szklankę ciepłego mleka, żeby złagodzić skutki gorzkiej trucizny, którą, w jej mniemaniu, otrzymywała rozpuszczoną w pokarmach. Czasami ograniczała się tylko do tego, a czasami, gdy czuła ostre bóle brzucha, wypijała ponadto łyk wywaru z ipekakuany z dodatkiem soku z cebuli *albarrana* na spowodowanie wymiotów. Nie trwało to długo. Mama Elena umarła w strasznych męczarniach, którym towarzyszyły spazmy i gwałtowne konwulsje. Z początku Tita i John nie mogli sobie wytłumaczyć tej dziwnej śmierci, gdyż poza paralizem, z klinicznego punktu widzenia Mama Elena nie cierpiała na żadną chorobę. Jednak, przeglądając jej sekretarzyk, znaleźli butelkę wywaru z ipekakuany i wydedukowali, że Mama Elena musiała pić go bez niczyjej wiedzy. John wytłumaczył Ticie, iż jest to tak silny środek na wymioty, że może spowodować śmierć.

Tita, czuwając przy trumnie, nie mogła oderwać oczu od twarzy matki. Od chwili śmierci patrzyła na nią tak po raz pierwszy i zaczynała ją rozumieć. Gdyby ktoś przyglądał się jej z boku, łatwo mógłby wziąć to przenikające na wskroś spojrzenie za wyraz bólu, ale Tita żadnego bólu nie czuła. Znała to powiedzenie „cierpka jak cytryna”, właśnie tak cierpko i obco musiała czuć się cytryna, gdy ją nagle odrywano od drugiej, obok której tak długo rosła. Trudno było oczekiwać od niej bólu rozstania, jeśli nigdy z tą drugą nie mogła rozmawiać ani nawiązać żadnego kontaktu, i znała tylko jej zewnętrzną skórę, nawet nie podejrzewając, że coś kryje się w środku.

Tita nie mogła sobie wyobrazić tych zastygłych w gorzkim grymasie ust całujących namiętnie ani poźółkłych teraz policzków zaróżowionych gorączką miłosnej nocy. A jednak kiedyś musiały tego zaznać. Tita odkryła to dopiero teraz, zbyt późno i zupełnie przypadkowo. Kiedy ubierała matkę do trumny, odpięła jej od pasa ogromny pęk kluczy, które pobrzękując niby łańcuchy, towarzyszyły jej zawsze, odkąd ją Tita pamiętała. W domu wszystko znajdowało się pod kluczem i pod ścisłą



kontrolą. Nikt nie mógł wziąć nawet szklanki cukru ze spiżarni bez pozwolenia Mamy Eleny. Tita знаła klucze od wszystkich drzwi i schowków. Ale oprócz tych wielkich kluczy u pasa, Mama Elena miała zawieszony na szyi medalion w kształcie serca, a w nim mały kluczyk, który zwrócił uwagę Tity.

Natychmiast skojarzyła sobie ten klucz z pewnym zamkiem. Kiedyś, jako dziecko, przy zabawie w chowanego ukryła się w szafie Mamy Eleny. Wśród bielizny pościelowej natknęła się na małe kuferek. Czekała, aż przyjdą jej szukać, próbowała go otworzyć. Na próżno, zamknięty był bowiem na klucz. Mimo że Mama Elena nie bawiła się w chowanego, to właśnie ona znalazła Tite, otwierając szafę. Chciała wyjąć prześcieradło czy coś innego i złapała ją na gorącym uczynku. Za karę wysłała ją do spichlerza i kazała wyłuskać ziarno ze stu kolb kukurydzy. Tita czuła, że kara była niewspółmierna do przewinienia, że ukrycie się z butami wśród czystej bielizny nie zasługiwało aż na taki gniew. Ale teraz, po śmierci matki, czytając schowane w kufierku listy, zdała sobie sprawę, że matka ukarała ją nie za tamto, tylko za próbę poznania zawartości kufierka, i że kara była całkiem usprawiedliwiona.

Tita otworzyła kuferek z niezdrową ciekawością. Wewnątrz znalazła pakiet listów od niejakiego José Treviño i dziennik. Listy adresowane były do Mamy Eleny. Tita uporządkowała je według dat i poznała prawdziwą historię miłosną swojej matki. José był miłością jej życia. Nie pozwolono jej wyjść za niego, gdyż miał w żyłach murzyńską krew. Grupa Murzynów, uciekających ze Stanów Zjednoczonych przed wojną domową i przed groźbą linczu, osiedliła się niedaleko ich miasteczka. José był owocem tajemnej miłości Josego Treviño, jego ojca, i urodziwej Murzynki. Kiedy rodzice mamy Eleny odkryli romans córki z Mulatem, wpadli w panikę i natychmiast zmusili ją do ślubu z Juanem De la Garza, ojcem Tity.

Ten manewr nie zdołał przeszkodzić Mamie Elenie, już mężatce, w prowadzeniu korespondencji miłosnej z ukochanym i widać, że oboje nie porzestali na takich kontaktach, gdyż, jak wynika z owych listów, Gertrudis była córką Josego, a nie Juana De la Garzy.

Mama Elena stwierdziwszy, że jest w ciąży, próbowała uciec z kochankiem, ale tej właśnie nocy, kiedy czekała na niego ukryta w mrokach balkonu, zobaczyła, jak nieznanemu mężczyźnie, korzystając z ciemności, bez widocznej przyczyny napada nań i pozbawia go, życia. Mama Elena długo cierpiała, aż w końcu pogodziła się z myślą, że będzie żyć u boku prawowitego małżonka. Juan De la Garza przez wiele lat nie miał o

niczym pojęcia, ale oświecono go, kiedy przyszła na świat Tita. Poszedł do baru, żeby w towarzystwie paru przyjaciół opić narodziny kolejnej córki, i czyjś jadowity język wszystko mu wypaplał. Ta straszna wiadomość wywołała zawał. I to koniec całej historii.

Tita miała wyrzuty sumienia, że wtargnęła w tę tajemnicę. Nie wiedziała, co zrobić z listami. Chciała je spalić, ale pomyślała, że nie ma prawa; tym bardziej że nie zrobiła tego sama Mama Elena. Schowała listy tam, gdzie były, i odłożyła kuferek na miejsce.

W czasie pogrzebu Tita naprawdę płakała z żalu po matce. Ale nie po tej pustoszącej wszystko kobiecie, która dręczyła ją całe życie, tylko po istocie, która przeżyła nieszczęśliwą miłość. I przysięgła nad jej grobem, że nigdy nie zrezygnuje z miłości, choćby nie wiadomo co się działo. W tej chwili była przekonana, że jej prawdziwą miłością jest John, człowiek, którego ma przy sobie i na którym może polegać bez zastrzeżeń. Ale kiedy w grupie osób idących w kierunku cmentarza dostrzegła Pedra w towarzystwie Rosaury, już nie była tak pewna swoich uczuć.

Rosaura szła powoli, dźwigając wielki brzuch. Kiedy zobaczyła Titę, podeszła, objęła ją i zaczęła rozpaczliwie płakać. Potem podszedł Pedro. Kiedy Tita znalazła się w jego objęciach, zadygotała jak w gorączce. Błogosławiła matkę, że to z jej powodu mogła widzieć i obejmować Pedra. Za chwilę jednak gwałtownie się od niego odsunęła. Nie zasługiwał na aż tak wielką jej miłość. Okazał słabość, wyjeżdżając daleko od niej, i tego mu nie wybaczy.

W drodze powrotnej na rancho John wziął Titę za rękę, a ona ujęła go pod ramię, podkreślając, że łączy ich coś więcej niż przyjaźń. Chciała, by Pedro poczuł taki sam ból, jaki ona zawsze odczuwała, widząc go u boku siostry.

Pedro obserwował ich spod zmrużonych powiek. Bardzo nie podobała mu się poufalskość, z jaką John traktował Titę i z jaką ona szeptała mu coś do ucha. Co to miało znaczyć? Tita należy do niego i nie da jej sobie odebrać. Zwłaszcza teraz, kiedy nie istniała największa przeszkoda na drodze ich związku: Mama Elena.

Ciąg dalszy nastąpi...

Następny przepis:

# Sierpień



*Champondongo*

## ***Składniki***

25 dkg mielonego mięsa wieprzowego

25 dkg mielonego mięsa wołowego

25 dkg żółtego sera *manchego*

20 dkg orzechów

20 dkg migdałów

tortille z mąki ryżowej

cykata

1 cebula

0,25 l śmietany

0,25 l mole

rosół z kury

2 pomidory

kminek

cukier

olej

## *Sposób przyrządzania*

Cebulę kroi się drobniutko i smaży na oleju razem z mięsem. W trakcie smażenia dodaje się zmielony kminek i łyżeczkę cukru.

Tita jak zwykle płakała, krojąc cebulę. Łzy przesłoniły jej oczy i rozcięła sobie nożem palec. Krzyknęła zirytowana, lecz dalej, jakby nigdy nic, przyrządzała *champandongo*. W tej chwili nie mogła oderwać się nawet na sekundę, żeby opatrzeć ranę. Wieczorem przychodził John prosić ją o rękę i musiała przygotować wystawną kolację, mając na to tylko pół godziny. Tita bardzo nie lubiła gotować w pośpiechu.

Zawsze pilnowała odpowiedniego, dokładnie wymierzonego czasu gotowania potraw i starała się tak zorganizować swoje zajęcia w kuchni, żeby mieć ten niezbędny spokój, który pozwala przyrządzać dania treściwe i wyważone w smaku. Dziś była tak spóźniona, że jej ruchy stały się nerwowe i pospieszne, co sprzyjało podobnym wypadkom.

Główną przyczyną opóźnienia była jej ukochana siostrzenica, która przyszła na świat przed trzema miesiącami, i tak jak Tita przedwcześnie. Rosaura tak bardzo przeżyła śmierć matki, że urodziła córeczkę wcześniej i straciła pokarm. Tym razem Tita nie mogła albo nie chciała przyjąć na siebie roli mamki, jak to było w przypadku siostrzeńca, co więcej, nawet tego nie próbowała, pomna być może katastrofalnych skutków rozłączenia jej z Robertem. Teraz wiedziała, że nie wolno wiązać się tak silnie z cudzymi dziećmi.

Postanowiła natomiast karmić Esperanzę tak samo jak Nacha karmiła ją, kiedy była małeńka: ziołowymi herbatkami i kukurydzianym kleikiem.

Na chrzcie dano dziecku imię Esperanza na prośbę Tity. Pedro nalegał, żeby nazywała się po Ticie — Josefita, ale Tita zdecydowanie się temu sprzeciwiła. Nie chciała, żeby to imię wpłynęło na los dziewczynki. Przy porodzie wynikły poważne komplikacje, które zmusiły Johna do przeprowadzenia natychmiastowej operacji. Uratowała ona życie Rosaurze, ale jednocześnie uczyniła ją bezpłodną.

John wytłumaczył Ticie, że niekiedy, z powodu pewnych anomalii, łożysko nie tylko umiejscawia się w macicy, ale zapuszcza w nią korzenie, toteż przy porodzie nie może się ono oderwać. Jest tak trwale przytwierdzone, że jeśli ktoś niedoświadczony próbuje pomóc matce i ciągnie łożysko za pępowinę, wyciąga razem z nią całą macicę. Wówczas niezbędna jest natychmiastowa operacja, usuwa się macicę i taka kobieta już nigdy nie może mieć dzieci.

Rosaura była operowana nie dlatego, że John nie miał doświadczenia, ale po prostu nie było innego sposobu na oderwanie łożyska. Z tego powodu Esperanza miała zostać jej jedynym dzieckiem. Na domiar złego była córką, a to według tradycji rodzinnej oznaczało, że jest wyznaczona na dozgonną opiekunkę swojej rodzicielki. Być może Esperanza dlatego zapuściła korzenie w brzuchu matki, że z góry wiedziała, co czeka ją na tym świecie. Tita modliła się, żeby Rosaurze nie przyszło do głowy upierać się przy tej okrutnej tradycji.

Chcąc ją od tego odwieść, w obawie, żeby imię nie nasuwało skojarzeń, nalegała tak długo, aż dziewczynkę nazwano Esperanza.

A jednak cały szereg okoliczności przywodził na myśl zbieżność losu małej z losem Tity, już choćby to, że z czystej konieczności większość dnia spędzała w kuchni, gdyż matka nie była w stanie się nią zająć, a ciotka tylko tam mogła jej przypilnować, i wśród zapachów i smaków tego niebiańskiego miejsca Esperanza chowała się zdrowo na ziołowych herbatkach i kukurydzianych kleikach.

Rosaura nie była z tego zadowolona. Czowała, że Tita zabiera jej córkę na zbyt długi czas, a kiedy już zupełnie doszła do siebie po operacji, zażądała, żeby dziecko natychmiast po karmieniu przynoszono do jej sypialni i układano do snu przy matczynym łóżku, gdyż tu było jej miejsce. Ta decyzja nadeszła zbyt późno, dziewczynka bowiem zdążyła się już przyzwyczać do przebywania w kuchni i nie było łatwo ją stamtąd wyciągnąć. Kiedy czuła, że oddala się od niej żar pieca, płakała tak bardzo, że Tita musiała przynosić do sypialni garnek z gotującym się jedzeniem, aby w ten sposób oszukać dziecko, które czując zapach i ciepło bijące z garnka, zasypiało. Tita zabierała wówczas ogromny gar z powrotem do kuchni i kończyła gotowanie.

Ale dzisiaj mała przeszła samą siebie. Być może przeczuwała, że ciotka chce wyjść za mąż i opuścić ranczo i że wtedy ona zostanie odsunięta na bok, w każdym razie płakała

przez calutki dzień. Tita wносиła i wносиła garnki z jedzeniem tam i z powrotem. Aż stało się to, co się musiało stać, gdyż póty dzban wodę nosi, póki się ucho nie urwie. Kiedy schodziła ósmy raz, potknęła się i garnek, w którym było mole do kolacji, stoczył się po schodach. Wraz z zawartością garnka przepadły cztery godziny żmudnej pracy przy krojeniu i ucieraniu składników.

Tita usiadła na schodach i ukryła twarz w dłoniach, chcąc zebrać myśli. Wstała dziś o piątej rano, żeby zdążyć na czas bez pośpiechu, i wszystko na próżno. Teraz od nowa musiała przygotowywać mole.

Pedro nie mógł wybrać gorszej chwili na rozmowę z Titą, ale widząc ją siedzącą, z pozoru beczynn timer, na schodach, podszedł, żeby wyperswadować jej małżeństwo z Johnem.

— Tito, muszę powiedzieć, że robi pani niewybaczalny błąd, chcąc wyjść za Johna. Jeszcze jest czas, żeby uniknąć tak wielkiej omyłki. Proszę zrezygnować z tego małżeństwa!

— Pedro, pan nie ma żadnego prawa mówić mi, co mam robić, a czego nie robić. Kiedy pan się żenił, ja nie prosiłam o zerwanie, chociaż ten ślub zdruzgotał mnie zupełnie. Pan ułożył sobie życie, więc niechże i mnie pan pozwoli ułożyć moje, jak mi się będzie podobało.

— Właśnie dlatego, że podjąłem tamtą decyzję, której żałuję przez cały czas, proszę, żeby to pani przemyślała. Pani wie bardzo dobrze, dlaczego ożeniłem się z pani siostrą, ale był to pomysł chybiony i w ogóle się nie sprawdził. Teraz myślę, że najlepsza byłaby wspólna ucieczka.

— Trochę za późno pan o tym pomyślał. Teraz już nie ma wyjścia. I proszę, żeby mnie pan więcej nie molestował i nie ważył się mówić mi takich rzeczy, bo siostra może usłyszeć, a nie ma potrzeby, żeby kolejna osoba miała być nieszczęśliwa w tym domu. Żegnam pana!... Aha, i życzę, żeby następnym razem, kiedy się pan zakocha, nie był pan takim tchórzem!

Tita z furią chwyciła garnek i poszła do kuchni. Dokończyła mole, mamrocząc z wściekłości pod nosem i szurając garnkami, a kiedy już się dogotowywało, zabrała się do *champandongo*.

Kiedy mięso się przyrumieni, dodaje się pokrojone pomidory oraz drobno posiekane orzechy, migdały i cykatę.

Żar buchającego parą garnka mieszał się z żarem rozpalonego ciała Tity. Gniew, który ją przepelniał, działał na nią tak samo, jak drożdże na ciasto chlebowe. Czuła, jak jej irytacja rośnie, jak się w niej rozpycha, jak wciska się w najmniejszy zakamarek ciała i niby zaczyn w przymalym naczyniu wylewa się na zewnątrz pod postacią pary uszami, nosem i wszystkimi porami ciała.

Powodem tego niepoahamowanego gniewu była w pewnym stopniu dyskusja z Pedrem, w jakiejś tam mierze pośpiech przy pracy i wynikające z niego pechowe wypadki, ale główną jego przyczyną były słowa Rosaury wypowiedziane parę dni wcześniej. W pokoju siostry zebrali się Tita, John i Alex. John przyprowadził syna na wizytę, gdyż chłopcu brakowało obecności Tity w domu i chciał ją znowu zobaczyć. Alex podszedł do kołyski, żeby poznać Esperanzę, i zachwyciła go uroda dziewczynki. I jak wszystkie dzieci w tym wieku, nie ukrywając swych myśli, powiedział głośno:

— Tatusiu, wiesz, ja też się chcę ożenić, tak jak ty. Tylko, że ja z tą dziewczynką.

Wszyscy zaczęli śmiać się z zabawnego powiedzonka, ale kiedy Rosaura ją tłumaczyła chłopcu, że to jest niemożliwe, bo przeznaczeniem tej dziewczynki jest opieka nad nią do końca życia, Tita poczuła, jak włos języ jej się na głowie. Tylko Rosaurze mógł przyjść do głowy ten koszmarny pomysł, żeby obstawać przy tradycji ze wszech miar nieludzkiej.

Żeby tej Rosaurze język kołkiem stanął! Jak mogła pozwolić tym wstrętnym, cuchnącym, niedorzecznym, chorym, nieuczciwym i nienawistnym słowom wymknąć się na świat?! Byłoby lepiej, gdyby je połknęła i trzymała na samym dnie swoich trzewi, aż zgniłyby i zrobaczywiały. I oby ona, Tita, mogła żyć wystarczająco długo, żeby nie pozwolić siostrze na wprowadzenie w czyn tych niecnych zamiarów.

Ale dlaczego musi myśleć o tak nieprzyjemnych sprawach w chwili, która powinna być dla niej najpiękniejszą w życiu, i dlaczego jest tak drażliwa? Być może Pedro zaraził ją swoim złym humorem. Od czasu, jak wrócili na ranczo i dowiedział się, że Tita zamierza wyjść za Johna, chodził wściekły jak sto diabłów. W ogóle nie można z nim było rozmawiać. Starał się wychodzić jak najwcześniej i gnał galopem na koniu przez ranczo. Wracał wieczorem przed samą kolacją i zaraz po jedzeniu zamykał się w swojej sypialni.



Nikt nie rozumiał jego zachowania, niektórzy sądzili, że tak głęboko przeżywa fakt, że nie będzie miał więcej dzieci. Wydawało się, że z tych czy z innych przyczyn irytacja zdominowała myśli i uczynki wszystkich domowników. Tita była w takim stanie, jakby za chwilę miała się zagotować niby woda, którą wlewa się do czekolady. Była niezwykle rozdrażniona. Nawet gruchanie gołębi na dachu, które tak bardzo lubiła i które tak ją ucieszyło w dniu powrotu na ranczo, teraz jej przeszkadzało. Myślała, że głowa jej pęknie niby ziarnko kukurydzy. Chcąc temu zapobiec, ścisnęła ją mocno obiema rękami. Nieśmiałe uderzenie, które poczuła na ramieniu, sprawiło, że podskoczyła jak oparzona, gotowa rzucić się na każdego, ktokolwiek by to był, gdyż na pewno miał zamiar przeszkodzić jej w pracy. Ale jakież było jej zdumienie, gdy ujrzała przed sobą Chenche. Była to ta sama Chenchka co zawsze, uśmiechnięta i szczęśliwa. Nigdy w życiu Tita nie ucieszyła się tak bardzo na jej widok, nawet wtedy, gdy zobaczyła ją w domu Johna. Jak zwykle Chenchka spadła jej z nieba, właśnie wtedy, gdy była najbardziej potrzebna.

Aż dziw było patrzeć, jak świetnie wygląda, wszyscy bowiem pamiętali ją smutną i zrozpaczoną w momencie wyjazdu.

Nie został nawet ślad po przeżytych szoku. Mężczyzna, który zdołał zatrzeć w niej uraz, stał obok, promieniejąc szczerym, szerokim uśmiechem. Na kilometr było widać, że jest człowiekiem uczciwym i małymównym, chociaż, co do tego ostatniego – nie było pewności, skoro Chenchka pozwoliła mu powiedzieć tylko „Jesús Martínez, do usług”, a potem nie dała mu już dojść do słowa. Chenchka swoim zwyczajem mówiła bez przerwy i bijąc rekordy szybkości, w ciągu zaledwie dwóch minut zdołała wtajemniczyć Titę w szczegóły swego życia.

Jesús był jej pierwszym narzeczonym i nigdy go nie zapomniała. Rodzice Chenchy zdecydowanie sprzeciwiali się tej miłości i gdyby Chenchka nie wróciła do swojej wioski i on jej nie zobaczył, nigdy by się nie dowiedział, gdzie jej szukać. Oczywiście, wcale mu nie przeszkadzało, że nie była dziewczicą, i natychmiast się z nią ożenił. Teraz, kiedy Mama Elena umarła, Chenchka wróciła razem z mężem na ranczo i mieli zamiar mieć dużo dzieci, i żyć długo i szczęśliwie po wieki wieków...

Chenchka zamilkła na chwilę, by zaczerpnąć tchu, gdyż zrobiła się purpurowa, i Tita wykorzystała tę przerwę, żeby jej powiedzieć, wprawdzie nie tak szybko, ale niewiele wolniej, że niezmiernie się cieszy z jej powrotu na ranczo, że jutro porozmawiają o

zatrudnieniu Jesusa, że dziś John ma się jej oświadczyć, że jeszcze nie zdążyła zrobić kolacji i że ją prosi, by się tym zajęła, bo ona musi wziąć uspokajającą, lodowatą kąpiel, aby jako tako wyglądać, gdyż John może nadejść w każdej chwili.

Chencha dosłownie wypchnęła ją z kuchni i natychmiast zabrała się do roboty. *Champondongo* mogła przyrządzać — tak przynajmniej mówiła — z zawiązanymi oczami i ze spętanymi rękoma.

Kiedy mięso jest już miękkie i wchłonie tłuszcz, smażymy na oleju tortille, ale nie za długo, żeby nie stwardniały. Do żaroodpornego naczynia wlewamy na dno warstwę śmietany, żeby danie się nie przypaliło, potem kładziemy warstwę tortilli, potem warstwę usmażonego mielonego mięsa, na końcu mole pokryte plasterkami sera i śmietaną. Kolejność tę powtarzamy tak długo, aż naczynie będzie pełne. Wstawia się je do pieca i wyjmuje, kiedy ser się stopi, a tortille zmiękną. Podaje się z ryżem i czarną fasolą.

Ileż spokoju dawała Ticie świadomość, że Chenchajest w kuchni! Teraz mogła zająć się wyłącznie sobą. Jak wicher przebiegła przez podwórze i weszła do łaźni. Miała tylko dziesięć minut na to, żeby się wykapać, ubrać, wyperfumować i odpowiednio uczesać. Tak się spieszyła, że nawet nie zauważyła Pedra, który na drugim końcu podwórza kopał nogą kamienie.

Tita rozebrała się, weszła pod prysznic i puściła zimną wodę. Ach, jakaż ulga! Z zamkniętymi oczami, kiedy, jak wiadomo, wrażliwość się wyostrza, wyczuwała każdą kroplę spływającą po ciele. Czowała, jak sutki twardnieją w kontakcie z zimną wodą. Strumień, który spływał jej po plecach, spadał jak kaskada po krągłościach wypukłych pośladków na mocne nogi, aż do stóp. Powoli mijał jej zły humor i ustawał ból głowy. Nagle poczuła, że woda staje się cieplejsza, a potem coraz bardziej i bardziej gorąca, aż w końcu zaczyna ją parzyć. To czasem się zdarzało w porze upałów, kiedy woda w zbiorniku grzała się cały dzień w silnych promieniach słońca, ale teraz po pierwsze, minęło już lato, a po drugie, zbliżał się wieczór. Zaniepokojona otworzyła oczy w strachu, że znowu wybuchł pożar, i zobaczyła Pedra, który stojąc po drugiej stronie desek, obserwował ją uważnie.

Oczy Pedra błyszczały tak mocno, że nie sposób było ich nie zauważyć mimo mroku, tak jak dwie niepozorne krople rosy ukryte w gęstwinie nie mogą pozostać nie zauważone, gdy odbije się w nich pierwszy promień słońca. Przeklęte oczy Pedra! I

przekłety stolarz, który zbudował łaźnię dokładnie tak samo jak poprzednią, zostawiając szpary pomiędzy deskami! Kiedy spostrzegła, że Pedro chce wejść do środka w niedwuznacznych zamiarach, wybiegła z łaźni, ubierając się pospiesznie. Wpadła do swojej sypialni i zamknęła się na klucz.

Zaledwie zdążyła przebrać się i uczesać, kiedy Chenchy oznajmiła, że przyszedł John i czeka na nią w salonie.

Nie mogła wyjść natychmiast do gościa, gdyż musiała jeszcze przygotować stół. Przed rozłożeniem obrusa stół należy nakryć jakimś materiałem, aby wyciszyć hałas, jaki robią kieliszki i talerze, stukając o drewno, najlepiej białą flanelą, żeby podkreślała biel obrusa. Tita rozpościerała go delikatnie na ogromnym stole na dwadzieścia osób, który był używany tylko w wyjątkowych okolicznościach, takich jak ta właśnie. Starła się zachowywać jak najciszej, nawet wstrzymywała oddech, żeby móc słyszeć rozmowę prowadzoną w salonie przez Rosaurę, Pedra i Johna. Salon i jadalnia przedzielone były długim korytarzem, więc do uszu Tity dobiegały tylko niewyraźne męskie glosy Pedra i Johna, a jednak zdołała wychwycić pewien szczególny ton tej dyskusji. Nie chcąc, by sprawy zaszły za daleko, szybko ułożyła w odpowiedniej kolejności talerze, srebrne sztucce, kieliszki, solniczki i podstawki pod noże. Błyskawicznie umieściła świece w podgrzewaczach, na których miały stać główne dania, przystawki i zakąski ustawiła gotowe na kredensie. Pobiegła do kuchni po wino bordeaux, które podgrzewała na parze. Wino bordeaux wyjmuje się z piwnicy na wiele godzin naprzód i zostawia w ciepłym miejscu, żeby łagodna temperatura wydobyła cały jego aromat, ale jako że Tita zapomniała przynieść je na czas, teraz sztucznie przyspieszała ten proces. Pozostało jej jedynie ustawić na środku stołu kwiaty w koszyczku z połacanego brązu, to jednak trzeba robić w ostatniej chwili, żeby kwiaty nie straciły swej naturalnej świeżości, więc zleciła tę czynność Chenchy, a sama pospiesznie, szeleszcząc wykrochmaloną suknią, udała się do salonu.

Otworzyła drzwi i weszła w chwili, kiedy Pedro i John zżarcie kłócili się na temat sytuacji politycznej kraju. Wydawało się, że obaj panowie zupełnie zapomnieli o podstawowych zasadach dobrego wychowania, które głoszą, że na towarzyskich spotkaniach nie należy załatwiać osobistych porachunków, poruszać tematów smutnych i

mówić o nieszczęściach, religii i polityce. Wejście Tity przerwało dyskusję i zmusiło ich do podjęcia rozmowy w tonie nieco bardziej przyjacielskim.

W napiętej atmosferze John poprosił o rękę Tity; Pedro, jako głowa rodziny, wyraził zgodę w dość oziębłej formie. Zaczęto omawiać szczegóły. Kiedy ustalano datę ślubu, Tita dowiedziała się, że John zamierza nieco ją przesunąć, chce bowiem pojechać na północ Stanów Zjednoczonych, żeby przywieźć jedyną ciotkę, jaka mu została, gdyż bardzo mu zależy, by była obecna podczas ceremonii. Ta zmiana wielce zmartwiła Titę, która pragnęła jak najprędzej znaleźć się daleko od rancza i od Pedra.

Zaręczyny zostały przypieczętowane, kiedy John wręczył Ticie prześliczny pierścionek z brylantami. Tita długo patrzyła, jak lśni na palcu. Blaski, które rozsiewał, przypominały błysk oczu Pedra oglądającego, tak niedawno jeszcze, jej nagość, i przyszedł jej do głowy wiersz Indian Otomi, którego Nacha nauczyła ją w dzieciństwie:

*W kropli rosy przegląda się słońce,  
kropla rosy wysycha  
w moich oczach, w oczach moich przeglądasz się ty,  
a ja, ja żyję..*

Rosaura wzruszyła się, widząc w oczach siostry łzy, które wzięła za łzy szczęścia, i poczuła się odrobinę rozgrzeszona z dręczącej ją czasem winy, że odebrała Ticie narzeczonego. Uszczęśliwiona rozdała wszystkim kieliszki szampana i wzniosła toast za pomyślność młodej pary. Kiedy wszyscy czworo zbliżyli się do siebie na środku salonu z kieliszkami w ręku, Pedro uderzył swoim o inne tak mocno, że rozbił go na drobne kawałki, a szampan z pozostałych kieliszków opryskał wszystkim twarze i ubrania.

Wśród panującego zamieszania prawdziwym błogosławieństwem było pojawienie się Chenchy, która wypowiedziała magiczne słowa „podano do stołu”. Ta wiadomość wróciła zebrany spokój i rozwagę, której wymagały okoliczności, a którą o mały włos byliby zatracili. Gdy mowa o jedzeniu — sprawie bądź co bądź bardzo ważnej — tylko głupcy lub chorzy nie poświęcają mu należytej uwagi. Ani jedno, ani drugie nie wchodziło tu w grę, więc towarzystwo w dobrym humorze skierowało się do jadalni.

Przy kolacji wszystko było łatwiejsze dzięki dowcipnym powiedzonkom Chenchy usługującej przy stole. Jedzenie nie było tak wyśmienite jak zwykle, być może z powodu złego humoru Tity przy gotowaniu, ale nie można też powiedzieć, że było niesmaczne. *Champondongo* jest daniem o tak wyrafinowanym smaku, że niczyje złe samopoczucie nie jest w stanie go zepsuć. Po kolacji Tita odprowadziła Johna do drzwi i pożegnali się długim pocałunkiem. John miał zamiar wyruszyć w podróż już następnego dnia, żeby wrócić jak najprędzej.

Po powrocie do kuchni Tita podziękowała Chenchy za wielką pomoc, a potem wysłała ją, żeby wysprzątała pokój i wyczyściła materac, na którym miała teraz spać ze swoim mężem. Zanim wejdą do łóżka, powinni być pewni, że nie spotkają w nim niepożądanych gości, to znaczy pluskwiew. Służąca, która tu mieszkała ostatnio, zostawiła pokój zapluskwiony, a Tita nie miała czasu go zdezynfekować z powodu nadmiaru zajęć, jakie spadły na nią po urodzeniu się dziecka Rosaury.

Żeby skutecznie zlikwidować pluskwę, trzeba wymieszać razem szklankę spirytusu winnego, pół uncji terpentyny i pół uncji sproszkowanej kamfory. Preparatem tym należy przetrzeć miejsca, gdzie mogą znajdować się pluskwę, a znikną one bez śladu.

Tita sprzątnęła kuchnię i zaczęła chować naczynia i garnki. Jeszcze nie chciało jej się spać, więc przynajmniej z pożytkiem spędzała czas, zamiast przewracać się bezsennie na łóżku. Nachodziło ją wiele różnych myśli i żeby móc uporządkować je w głowie, musiała najpierw zrobić porządek w kuchni. Wzięła wielki gliniany gar i zaniósła go do pomieszczenia, które teraz było graciarnią, a niegdyś „ciemnym pokojem” Mamy Eleny. Po jej śmierci, kiedy okazało się, że nikt nie ma zamiaru używać pokoju jako łaźni, gdyż wszyscy woleli kąpać się pod prysznicem, postarano się go wykorzystać i urządzono tam skład kuchennych sprzętów.

W jednej ręce Tita niosła garnek, a w drugiej lampę naftową. Weszła do środka, uważając, by nie potknąć się o niezliczone przedmioty, które stały na drodze do miejsca, gdzie przechowywano te rzadziej używane kuchenne gary. Płomień lampy był jej tu bardzo pomocny, ale nie na tyle, żeby oświetlić przestrzeń za plecami, przez którą przemknął jakiś cień.

Tita, czując czyjąś obecność, odwróciła się i w kręgu światła wyraźnie zobaczyła Pedra, który zakładał skobel na drzwi.

— Pedro, co pan tu robi?

Pedro nie odpowiedział; podszedł do niej, zgasił lampę, pociągnął ją na mosiężne łóżko, które w swoim czasie należało do Gertrudis, rzucił się na nią i doprowadził do tego, że straciła cnotę i poznała prawdziwą miłość.

Rosaura w swojej sypialni próbowała uśpić córeczkę, która płakała zapamiętale. Nosiła ją po całym pokoju, co nie dawało żadnego efektu. Przechodząc obok okna, zobaczyła, że z „ciemnego pokoju” wydobywa się jakiś dziwny blask. Fosforyzujące spirale unosiły się w niebo niby delikatne bengalskie ognie. Choć krzyczała i krzyczała, żeby Tita i Pedro przyszli zobaczyć, co się dzieje, odpowiedziała jej tylko Chench, która właśnie szukała bielizny pościelowej. Widząc to wyjątkowe zjawisko, Chench po raz pierwszy w życiu osłupiała z wrażenia i nie mogła wydać z siebie głosu. Nawet Esperanza, która była bardzo spostrzegawczą dziewczynką, przestała płakać. Chench uklękła i zaczęła się modlić.

— Najświętsza Panienko, która jesteś w niebie, weźże duszę mojej pani Eleny, coby się nie tułała po czyścicu.

— Co ty, Chench, o czym ty gadasz?

— A o czymże, jak nie o duchu nieboszczki. Za coś biedaczka musi pokutować, że tak chodzi. Już ja ci tam za żadne skarby nie pójdę.

— Ani ja.

Gdyby biedna Mama Elena wiedziała, że nawet po śmierci jej osoba ciągle wzbudza strach i że ten strach stworzy idealne warunki, by Tita i Pedro mogli bezkarnie profanować jej ulubiony pokój, tarzając się lubieżnie po łóżku Gertrudis, sto razy przewróciłyby się w grobie.

Ciąg dalszy nastąpi...

Następny przepis:

# Wrzesień



Czekolada  
i kołacz na święto  
Trzech Króli

### ***Składniki czekolady***

2 funty kakao „Soconusco”

2 funty kakao „Maracaibo”

2 funty kakao „Caracas”

4 lub 6 funtów cukru, w zależności od gustu



## *Sposób przyrządzania*

Najpierw trzeba upalić kakao. Lepiej użyć do tego blaszanego garnuszka niż glinianej rynki, żeby olej, który wydzielają ziarenka kakao, nie wnikał w porowatą powierzchnię. Jest rzeczą bardzo ważną przestrzegać ściśle tego typu wskazówek, gdyż jakość czekolady zależy od spełnienia trzech warunków, a więc kakao musi być świeże, muszą być zmieszane różne jego gatunki i wreszcie ziarno musi być odpowiednio upalone.

Ziarno jest dobrze upalone, kiedy zaczyna się z niego wydzielać olej. Jeśli kakao zdejmie się z ognia za wcześnie, będzie pozbawione koloru i mdłe, a w dodatku niestrawne, natomiast jeśli za późno – ziarenka zbyt się przypieką i czekolada będzie przez to ostra i cierpka w smaku.

Tita ujęła zaledwie pół łyżeczki kakaowego tłuszczu, żeby połączyć go z olejkiem ze słodkich migdałów i zrobić doskonałą pomadę do ust. Zimą zawsze pękały jej usta, choćby nie wiadomo co z nimi robiła. W dzieciństwie było to bardzo uciążliwe, gdyż za każdym razem, kiedy się śmiała, pęknięcia otwierały się boleśnie i krwawiły. Z czasem przyzwyczaiła się do tego, a ostatnio, jako że nie miała zbyt wielu powodów do śmiechu, zupełnie przestała się tym przejmować. Spokojnie mogła doczekać do wiosny, kiedy usta przestawały pękać. Jeżeli teraz zajęła się przygotowaniem pomady, to tylko dlatego, że wieczorem przychodzili goście na dzielenie świątecznego kołacza.

Nie dlatego, że zamierzała często się uśmiechać, lecz z czystej próżności chciała mieć tego wieczoru ładne i błyszczące usta. Przypuszczała, że jest w ciąży, i nie było jej do śmiechu. Kiedy kochała się z Pedrem, taka możliwość nawet nie przyszła jej do głowy. Jeszcze z nim nie rozmawiała. Postanowiła powiedzieć mu o tym wieczorem, ale nie wiedziała, w jaki sposób. Nie miała pojęcia, jak Pedro zareaguje i jak w ogóle można rozwiązać tak poważny problem.

Nie chcąc zadrećcać się bez końca, próbowała odegnać od siebie złe myśli i skupić uwagę na bardziej prozaicznych sprawach, takich jak sporządzenie doskonałej pomady.

A najlepsza pomada jest właśnie z kakao. Jednak, zanim się do niej zabierze, musi skończyć czekoladę.

Kiedy kakao jest upalone zgodnie z przepisem, oczyszcza się je, odsiewając na przetaku łuski. Pod żarnami, na których będzie się męło ziarna, należy ustawić glinianą miskę z rozżarzonymi węglami, i kiedy kamień się nagrzej, można przystąpić do ucierania. Kawalki cukru rozbija się stęporem, dodaje ziaren i razem uciera. Utartą masę dzieli się na części. Ręcznie formuje się tabliczki okrągłe albo podłużne, jak kto woli, i odkłada do suszenia. Nożem można zaznaczyć podział na dowolną liczbę kawalków. Tita formując tabliczki, wspominała ze smutkiem święta Trzech Króli ze swego dzieciństwa, kiedy nie miała jeszcze tak poważnych problemów. Wówczas najbardziej martwiła się tym, że Trzej Królowie nigdy nie przynosili jej prezentu, o który prosiła, tylko taki, jaki Mama Elena uważała za najbardziej dla niej stosowny. Już po latach dowiedziała się, że ten jeden jedyny raz, kiedy rzeczywiście dostała upragniony prezent, stało się tak dlatego, że Nacha przez dłuższy czas oszczędzała z pensji, żeby kupić jej „kinko”, które zobaczyła na wystawie jakiegoś sklepu. Aparat nazywany przez nie „kinkiem”, rzucał na ścianę obrazy za pomocą źródła światła w postaci lampy naftowej, co dawało efekt przypominający prawdziwe kino. Jakże była szczęśliwa, kiedy po przebudzeniu zobaczyła aparat obok swego buta! Przez ileż wieczorów cieszyła się nim, oglądając razem z siostrami kolejno pojawiające się obrazki z bardzo zabawnymi scenkami, namalowanymi na szklanych szybkach. Jak dalekie wydawały się jej teraz tamte szczęśliwe dni, kiedy jeszcze miała przy sobie Nachę. Ach, Nacha! Tęskniła za jej zapachem — zapachem makaronowej zupy, tortilli, mieszanek ziołowych, ostrych sosów ucieranych w kamiennym moździerzu, śmietankowego ciasta, za minionym czasem. Gdzież jej niezrównane wyczucie smaku, jej kukurydziane kleiki i ziołowe herbatki, jej śmiech, jej przeciwbólowe plasterki na skroniach, jej sposób splatania warkoczy. Nikt już nie będzie tak jak ona okrywał jej po nocach, pielęgnował w czasie choroby, gotował jej ulubionych potraw, tak ubijał czekolady. Gdybyż mogła cofnąć się choć na chwilę do tamtych lat i wracając, przynieść ze sobą odrobinę tamtej radości po to, by móc przyrządzać świąteczny kołacz z takim samym entuzjazmem jak niegdyś. Gdybyż mogła jeść go potem razem z siostrami wśród śmiechów i żartów, jak wtedy, kiedy jeszcze nie musiała walczyć z Rosaurą o miłość tego samego mężczyzny, kiedy Gertrudis nie śniło się, że ucieknie z domu i będzie pracować w

burdelu, kiedy znajdując w cieście fant, wierzyło się święcie, że każde marzenie spełni się w cudowny sposób od początku do końca. Z czasem Tita dowiedziała się, że życie nie jest takie proste, że tylko niektórzy wyjątkowo sprytni ludzie umieją realizować swoje marzenia za wszelką cenę i że walka o prawo do kierowania własnym losem będzie ją kosztowała o wiele więcej wysiłku, niż się spodziewała. Tę walkę musiała stoczyć sama i to jej ciążyło. Gdyby chociaż miała przy sobie Gertrudis! Ale wydawało się, że prędzej martwi powstaną z grobu, niż Gertrudis wróci do domu.

Odkąd Nicolas znalazł ją w burdelu i oddał jej ubranie, nigdy już nie było od niej żadnych wiadomości.

Ano cóż, Tita odłożyła do suszenia skończone właśnie tabliczki razem ze wspomnieniami i zabrała się do przyrządzania świątecznego kołacza.

### *Składniki*

30 g świeżych drożdży

1,25 kg mąki

8 jaj

1 łyżeczka soli

2 łyżeczki wywaru z kwiatów pomarańczy

1,5 filiżanki mleka

30 dkg masła

30 dkg cukru

25 dkg owoców kandyzowanych

1 fant — figurka z porcelany

## *Sposób przyrządzania*

Ręcznie lub widelcem zarabia się drożdże z mąką, dodając po trochu pół filiżanki ciepłego mleka. Kiedy wszystkie składniki są dobrze połączone, drożdże odstawia się, żeby dwukrotnie zwiększyły swoją objętość.

Kiedy Tita odstawiała drożdże do rośnięcia, do kuchni weszła Rosaura. Przyszła prosić o pomoc w przeprowadzeniu diety zapisanej jej przez Johna. Od paru tygodni miała poważne kłopoty z przemianą materii, dokuczały jej wzdęcia i nieświeży zapach z ust. Te dolegliwości tak ją krępowały, że nawet podjęła decyzję, by ona i Pedro spali w oddzielnych sypialniach. W ten sposób cierpiała nieco mniej, mogąc wypuszczać gazy, kiedy miała na to ochotę. John polecił jej, by wystrzegła się warzyw korzeniowych i strączkowych i zażywała dużo ruchu. To ostatnie było bardzo utrudnione z uwagi na jej nadmierną otyłość. Nie mogła zrozumieć, dlaczego od czasu powrotu na rancho zaczęła tak tyć, chociaż jadła tyle samo, co przedtem. Kosztowało ją sporo wysiłku, żeby ruszyć swe ogromne, galaretowate ciało. Wszystkie te dolegliwości przysparzały jej mnóstwo zmartwień, ale największym z nich było to, że Pedro oddalał się od niej coraz bardziej. Nie winiła go za to, nawet ona sama nie była w stanie znieść własnego, cuchnącego oddechu. Dłużej już nie mogła tak żyć.

Rosaura pierwszy raz tak się odkryła bez reszty przed siostrą i rozmawiała z nią na te tematy. Wyznała nawet, że nie zwracała się do niej wcześniej, gdyż była o nią zazdrosna. Sądziła, że Tita i Pedro mają tajemny romans ukrywany pod maską pozorów. Ale teraz widząc, jak bardzo Tita jest zakochana w Johnie, zrozumiała, że w obliczu ich rychłego ślubu byłoby absurdem dręczyć się nadal zazdrością. Wierzyła, że jeszcze nie jest za późno, aby między nimi, siostrami, wszystko dobrze się ułożyło. Bo, doprawdy, do tej pory ich stosunki przypominały kontakt wody z wrzącym olejem! Ze łzami w oczach błagała Titę, by nie miała do niej żalu, że wyszła za Pedra. I prosiła o radę, jak ma go odzyskać. Tak jakby Tita była najodpowiedniejszą osobą, żeby dawać jej tego typu rady! Rosaura powiedziała jej też z zażenowaniem, że Pedro już od wielu miesięcy nie zbliża się do niej w miłosnych zamiarach. Po prostu jej unika. Może nie przejmowałaby się tym zbyt, gdyż Pedro nigdy nie był skłonny do seksualnych ekscesów, ale ostatnio

zauważyła coś nowego w jego zachowaniu: jakby wyraźnie się jej brzydził. Co więcej, mogła dokładnie określić od kiedy, gdyż świetnie to pamięta. Od owego wieczoru, w którym po raz pierwszy ukazał się duch Mamy Eleny. Ona wtedy nie spała, czekała na Pedra, który wyszedł zaczerpnąć świeżego powietrza. Kiedy wrócił, prawie nie słuchał, jak opowiadała mu o duchu, był jakiś nieobecny. W nocy próbowała go objąć, ale on albo spał, albo udawał, że śpi, bo nie zareagował na jej czułości. Potem usłyszała, że cicho płacze, ale wtedy ona udała śpiącą.

Czuła, że otyłość, wzdęcia i przykry zapach z ust ostatecznie oddalają ją od Pedra, i to z każdym dniem coraz bardziej, a nie wiedziała, jak temu zapobiec. Dlatego prosiła Tite o pomoc. Potrzebowała jej jak nigdy dotąd i nie miała nikogo, do kogo mogłaby się zwrócić. Jej sytuacja stawała się beznadziejna. Martwiła się, „co powiedzą ludzie” i co ona sama zrobi, jeśli Pedro ją rzuci. Nie zniosłaby tego. Jej jedyną pociechą była świadomość, że ma swoją córkę Esperanzę, której obowiązkiem jest zostać przy niej do końca życia.

Aż do tego momentu wszystko szło bardzo dobrze, pierwsze słowa Rosaury wstrząsnęły sumieniem Tity, ale kiedy usłyszała już po raz drugi, jaki los czeka jej siostrzenicę Esperanzę, wysiłkiem woli powstrzymała się, by nie wykrzyknąć siostrze w twarz, że jest to najbardziej kretyński pomysł, jaki kiedykolwiek narodził się w czyjejsz głowie. W tej chwili nie mogła zaczynać z nią kłótni, gdyż od razu przepadłaby z kretesem cała jej dobra wola wynagrodzenia Rosaurze krzywdy, jaką jej wyrządzała. Tak więc, zamiast powiedzieć, co myśli, obiecała siostrze przygotować specjalną dietę odchudzającą. Życzliwie udostępniła jej też przechowywany w rodzinie przepis na środek przeciwko przykrym zapachom z ust: „Nieświeży zapach z ust ma związek z żołądkiem i może być spowodowany różnymi przyczynami. Żeby temu zaradzić, należy stosować płukanki z osolonej wody z dodatkiem odrobiny octu i sproszkowanej kamfory, przepłukując jednocześnie i nos, i usta. Oprócz tego trzeba żuć stale liście mięty. Te zabiegi, stosowane systematycznie, są w stanie skutecznie odświeżyć najbardziej cuchnący oddech”.

Rosaura stokrotnie podziękowała Ticie za radę i szybko udała się do ogrodu po listki mięty, poprosiwszy przedtem siostrę o absolutną dyskrecję w tej delikatnej sprawie. Na twarzy Rosaury malowała się wielka ulga. Natomiast Tita była zdruzgotana. Cóż ona najlepszego zrobiła! Skrzywdziła wszystkich — Rosaurę, Pedra, siebie samą, Johna. Jak

im to wynagrodzi? Z jaką twarzą przywita za parę dni wracającego z podróży Johna? Ach, John, człowiek, któremu zawdzięcza wszystko, co najlepsze; John, który pomógł jej odzyskać rozum; John, który wskazał jej drogę do wolności.

John — spokój, pogoda ducha, mądrość. On naprawdę na to nie zasłużył. Co mu powiedzieć? Co ma robić? W tej chwili najlepiej było wziąć i skończyć kołacz na święto Trzech Króli, gdyż w czasie rozmowy z Rosaurą drożdże podrosły i można było przystąpić do dalszych czynności.

Z kilograma mąki usypuje się na stole kopczyk z wgłębieniem. Dodaje się pozostałe składniki i wyrabia ciasto, zaczynając od środka i zagniatając stopniowo całą mąkę. Kiedy drożdże podwoją swą objętość, również się je dodaje i wyrabia wszystko razem bardzo dokładnie, aż ciasto zacznie odstawać od ręki. W trakcie wyrabiania zeskrobuje się skrobaczką resztki ciasta, które przywarły do stołu i też się je wgniata. Ciasto wkłada się do głębokiego, natłuszczonego naczynia, przykrywa serwetką i zostawia do czasu, aż podwoi swoją objętość. Trzeba pamiętać, że ciasto potrzebuje na to około dwóch godzin, a przed włożeniem do pieca będzie musiało rosnąć trzy razy.

Kiedy Tita przykrywała serwetką dzieżę, do której włożyła ciasto, silny podmuch wiatru uderzył w drzwi kuchni, rozwarł je na oścież i przejmujący ziąb wtargnął do środka. Serwetka uleciała do góry i lodowaty dreszcz przebiegł po plecach Tity. Odwróciła się i ku swemu zdumieniu stanęła twarzą w twarz z Mamą Eleną, która patrzyła na nią twardym wzrokiem.

— Tyle razy ci powtarzałam, żebyś się nie zbliżała do Pedra. Dlaczego to zrobiłaś?

— Ja nie chciałam, mamusiu, ale...

— Żadne ale! Brak mi słów, żeby określić twój postępki! Zapomniałaś, co to moralność, respekt, dobre maniery. Jesteś zerem, pierwszą lepszą, która nawet samej siebie nie szanuje. Unurzałaś w błocie nazwisko całej mojej rodziny, począwszy od naszych przodków, a skończywszy na tym przeklętym bachorze, którego masz w brzuchu.

— Nie! Moje dziecko nie jest przeklęte!

— Właśnie że jest! Ja je przeklinam! Przeklinam was oboje, na zawsze!

— Nie, błagam...

Wejście Chenchy do kuchni sprawiło, że Mama Elena obróciła się na pięcie i wyszła tymi samymi drzwiami, w których się ukazała.

— A zawrzyj no drzwi, dziecko. Nie czujesz, że ziąb tu gania? Widzi mi się, że coś cię gniecie, boś mi jakaś nieswoja. No, co ci to?

Nie, nic jej nie było poza tym, że opóźniła jej się miesiączka i bała się, że jest w ciąży, że Johnowi, jak wróci z podróży, musi o tym powiedzieć, że trzeba będzie odwołać ślub, że chcąc spokojnie urodzić swoje dziecko, będzie zmuszona opuścić ranczo, że będzie musiała zrezygnować na zawsze z Pedra, gdyż dłużej już nie może krzywdzić Rosaury.

Tylko tyle, nic więcej! Ale tego nie mogła jej powiedzieć. Znając długi język Chenchy, była pewna, że nazajutrz wiedziałoby o tym całe miasteczko. Woląla pozostawić ją bez odpowiedzi i ni stąd, ni zowąd zmienić temat, tak jak robiła to sama Chench, kiedy przyłapało się ją na jakimś przewinieniu.

— O Jezu! Ciasto mi ucieka! Daj mi skończyć kołacz, bo noc nas zastanie na robocie.

Ciasto wcale jeszcze nie uciekało z dzieży, w której Tita je zostawiła do rośnięcia, ale był to idealny pretekst, żeby odwrócić uwagę Chenchy.

Kiedy ciasto znowu powiększy dwukrotnie swoją objętość, wyklada się je na stół i wałkuje długi pasek. Jeśli się chce, można dodać do środka pokrojone kandyzowane owoce, jeśli nie, wkłada się tylko w dowolne miejsce porcelanową figurkę, szczęśliwy los. Pas ciasta zwija się w wałek i łączy ze sobą oba końce. Kładzie się go na natłuszczonej, oproszonej mąką blasze połączeniem do spodu i nadaje formę obwarzanka, uważając, by ciasto nie dotykało brzegów blachy, gdyż jeszcze raz dwukrotnie powiększy swoją objętość. W tym czasie nagrzewa się piec, żeby w kuchni panowało błogie ciepło sprzyjające rośnięciu ciasta.

Przed włożeniem porcelanowej figurki do ciasta Tita przyjrzała się jej dokładnie. Według tradycji, wieczorem szóstego stycznia dzieli się kołacz i ten, kto znajdzie fant ukryty w cieście, musi urządzać przyjęcie na Matki Boskiej Gromnicznej w dniu drugiego lutego. Od wczesnego dzieciństwa ta tradycja przekształciła się w rodzaj konkurencji pomiędzy siostrami. Ta, której przypadał fant, czuła się bardzo szczęśliwa. W nocy, ściskając go mocno w obu rękach, mogła prosić o spełnienie swojego życzenia.

Obserwując delikatną figurkę, Tita myślała, jak łatwo marzyć, kiedy się jest dzieckiem. Wtedy wszystko wydaje się możliwe. Kiedy człowiek dorasta, zaczyna sobie uświadamiać, ilu rzeczy nie wolno pragnąć, bo są niedozwolone, grzeszne, nieuczciwe.

Ale cóż to jest uczciwość? Odmawianie sobie wszystkiego, na czym naprawdę nam zależy? Ach, dlaczego przestała być dzieckiem, dlaczego poznała Pedra, dlaczego teraz musi pragnąć, żeby nie być z nim w ciąży? Oby matka przestała ją straszyć, nachodzić we wszystkich kątach i wykrzykiwać, jak niegodnie się prowadzi. Oby Esperanza nigdy nie przeżywała takich rozterek i lęków, oby wyszła za mąż i oby Rosaura nie mogła jej w tym przeszkodzić! Oby miała tyle siły, co Gertrudis, żeby uciec z domu, kiedy znajdzie taka potrzeba! Oby Gertrudis wróciła do domu, żeby jej pomóc, gdyż tak bardzo tego teraz potrzebuje! Wypowiadając te życzenia, Tita włożyła figurkę do ciasta i zostawiła je na stole, żeby nadal rosło.

Kiedy ciasto urośnie po raz trzeci, dekoruje się je kandyzowanymi owocami, smaruje ubitym białkiem i posypuje cukrem. Wstawia się je do pieca na dwadzieścia minut, po czym wyjmuje i odstawia do ostygnięcia.

Kiedy kołacz był gotów, Tita poprosiła Pedra, żeby pomógł jej zanieść go do jadalni. Mogła poprosić o to kogokolwiek, ale chciała porozmawiać z Pedrem na osobności.

— Pedro, muszę porozmawiać z panem bez świadków.

— To bardzo łatwe, dlaczego nie przyjdzie pani do „ciemnego pokoju”? Tam możemy rozmawiać bez przeszkód. Już od dawna czekam na tę wizytę.

— Chcę właśnie powiedzieć panu coś na temat tych wizyt. Ich rozmowę przerwała Chench, która weszła z informacją, że są już państwo Lobo. Tylko na nich czekano z dzieleniem kołacza. Nie mieli innego wyjścia, jak odłożyć rozmowę na później i zanieść kołacz do jadalni, gdzie oczekiwany był z wielką niecierpliwością. Kiedy przechodzili przez korytarz, Tita zobaczyła, że przy drzwiach jadalni stoi jej matka i rzuca na nią wściekłe spojrzenie. Zamarła. Pulque zaczął ujadać na Mamę Elenę, która groźnie szła w stronę Tity. Pies miał zjezoną sierść i wycofywał się tyłem. Był tak podekscytowany, że wsadził łapę do mosiężnej spluwaczki, która stała w kącie korytarza przy paproci, i w ucieczce uderzył nią o ścianę, rozpryskując dookoła całą zawartość.

Harmider, jaki się przez to uczynił, zwrócił uwagę dwanaściorga zaproszonych gości, którzy zebrali się w salonie. Wyjrzeli na korytarz wielce zaniepokojeni i Pedro



musiał im wytłumaczyć, że Pulque, najprawdopodobniej ze starości, ostatnio bardzo dziwnie się zachowuje, ale że wszystko jest w porządku. Jednak Paquita Lobo zauważyła, że Tita jest bliska omdlenia. Poprosiła, żeby ktoś inny zaniósł z Pedrem kołacz do jadalni, gdyż widać, że Tita nie najlepiej się czuje. Wzięła ją pod rękę i zaprowadziła do salonu. Dano jej do powąchania sole trzeźwiące i Tita wkrótce przysła do siebie. Zdecydowały się przejść do jadalni, ale przed wyjściem Paquita zatrzymała Titę na chwilę i zapytała:

— Już dobrze się czujesz? Widzę, że jeszcze trochę kręci ci się w głowie, a przy tym masz takie oczy, że gdybym nie wiedziała, jaka z ciebie porządna dziewczyna, mogłabym przysiąc, że jesteś w ciąży.

Tita, próbując zbagatelizować tę uwagę, odpowiedziała ze śmiechem:

— Ja w ciąży? Ależ ma pani pomysły! A co w ogóle mają do tego oczy?

Tita była wdzięczna psu, że już po raz drugi wybawił ją z trudnej sytuacji, gdyż jazgot, jaki urządził na podwórzu, pozwolił jej przerwać rozmowę z Paquitą. Oprócz szczekania dał się słyszeć tętent wielu koni. Któż to mógł jechać o tej porze? Wszyscy goście byli już w komplecie. Tita podeszła szybko do drzwi, otworzyła je i zobaczyła, że nadciąga oddział rewolucjonistów, a Pulque radośnie wita kogoś jadącego na czele. Kiedy oddział się zbliżył, okazało się, że dowodzi nim jej siostra Gertrudis we własnej osobie. Obok niej jechał, teraz już w randze generała, Juan Alejandrez, ten sam, który w swoim czasie ją porwał i uwięził. Gertrudis zeskoczyła z konia i, jakby czas stanął w miejscu, powiedziała z tupetem, że wiedząc, iż dziś będzie dzielony kołacz, wpadła na dużą filiżankę świeżej czekolady. Tita, niezmiernie wzruszona, uściskała siostrę i zaprowadziła ją do stołu, aby natychmiast spełnić jej życzenie. Nigdzie nie robiono tak pysznej czekolady jak w tym domu, gdyż przykładano się tu z wielką starannością do każdej kolejnej fazy jej przygotowania, począwszy od wyrobu tabliczek aż do ubijania czekolady, co stanowi następną niezwykle ważną czynność. Nieudolne ubijanie może spowodować, że czekolada najlepszej jakości stanie się niejadalna, bo jest albo nie dogotowana, albo przegotowana, albo zbyt gęsta, albo nawet spalona.

Wszystkich tych wymienionych wad można uniknąć w bardzo prosty sposób: do glinianego garnuszka wkłada się tabliczkę czekolady, zalewa wodą i stawia na ogniu. Kiedy woda zawrze, zdejmuje się garnek z ognia i miesza, żeby czekolada była dokładnie rozpuszczona, a potem ubija się ją trzepaczką, aż powstanie jednolita masa. Znowu

stawia się garnuszek na płycie kuchennej. Kiedy czekolada zawrze drugi raz i będzie chciała kipieć, trzeba ją zdjąć z ognia i natychmiast postawić znowu, żeby zawrzała po raz trzeci. Wtedy odstawia się garnek i znowu chwilę ubija. Gliniane kubki napełnia się do połowy, a resztę czekolady ubija się dalej. W końcu rozlewa się całą czekoladę do kubków i podaje z gęstą pianą na wierzchu. Zamiast wody można użyć mleka, ale wtedy tylko raz doprowadza się do wrzenia, i kiedy ponownie stawia się czekoladę na kuchennej płycie, ubija się ją na ogniu, żeby nie była zbyt gęsta. Czekolada na wodzie jest lżej strawna niż czekolada na mleku.

Gertrudis przymykała oczy za każdym razem, kiedy brała do ust łyk czekolady. Życie byłoby o wiele przyjemniejsze, gdybyśmy mogli zabierać ze sobą wszędzie smaki i zapachy macierzystego domu. Chociaż teraz to już nie był jej dom macierzysty. Matka umarła, a ona nawet o tym nie wiedziała.

Odczuła wielki żal, kiedy Tita jej to zakomunikowała. Wróciła z zamiarem pokazania Mamie Elenie, że odniosła w życiu sukces. Miała stopień generała wojsk rewolucyjnych. Zasłużyła nań sobie własnym męstwem, walcząc najdzielniej ze wszystkich na polu bitwy. Zdolność do rozkazywania miała we krwi, więc jak tylko wstąpiła do wojska, szybko zaczęła awansować, aż zdobyła najwyższą szarżę. Ale to nie wszystko — wracała do domu jako szczęśliwa małżonka Juana. Spotkali się ponownie po rocznej rozłące i odżyła w nich ta sama namiętność, którą czuli na początku znajomości. Czegóż więcej można pragnąć? Ach, jakaż byłaby szczęśliwa, gdyby matka mogła ją teraz zobaczyć i gdyby ona mogła zobaczyć matkę, choćby tylko po to, żeby ta wskazała jej wzrokiem serwetkę, którą powinna sobie wytrzeć resztki czekolady z ust.

Była to taka sama czekolada jak za starych dobrych czasów.

Gertrudis pomodliła się w milczeniu z zamkniętymi oczami, żeby Tita żyła długie lata, gotując według rodzinnych przepisów. Ani ona, ani Rosaura tego nie potrafiły, toteż gdyby Tita umarła, wraz z nią umarłaby rodzinna przeszłość. Po kolacji wszyscy przeszli do salonu, gdzie zaczęły się tańce. Salon był wspaniale oświetlony niezliczoną liczbą świec. Juan zadziwił zebranych świetną grą na gitarze, na organkach i na akordeonie. Gertrudis wtórowała mu, wystukując rytm czubkami oficerek.

Spoglądała dumnie na Juana z głębi salonu, otoczona wielbicielami, którzy oblegali ją, domagając się opowieści o jej udziale w rewolucji. Z ogromną swadą,

zaciągając się papierosem, opowiadała fantastyczne historie o swoich bitwach. Właśnie wszyscy słuchali z otwartymi ustami, jak to po raz pierwszy zarządziła egzekucję, kiedy Gertrudis, nie mogąc się powstrzymać, przerwała opowiadanie i zaczęła na środku pokoju tańczyć z wielkim wdziękiem polkę *Jesusita w Chihuahua*, którą Juan mistrzowsko wygrywał na akordeonie. Kokieteryjnie unosiła spódnicę do kolan i tryskała wesołością.

Jej zachowanie wywołało krytyczne komentarze zebranych w salonie kobiet.

Rosaura powiedziała Ticie do ucha:

— Nie wiem, skąd u Gertrudis wzięło się to poczucie rytmu. Mama nie lubiła tańczyć, a tata podobno tańczył fatalnie.

Tita wzruszyła ramionami za całą odpowiedź, chociaż ona wiedziała doskonale, po kim Gertrudis odziedziczyła poczucie rytmu i inne cechy. Miała zamiar ten sekret zabrać ze sobą do grobu, ale wyszło inaczej. W rok później Gertrudis urodziła syna Mulata. Juan wpadł w szal i chciał ją rzucić. Nie mógł wybaczyć Gertrudis, że wróciła na złą drogę. Wtedy Tita, chcąc ratować małżeństwo siostry, wszystko im opowiedziała. Na szczęście nie odważyła się spalić listów, w których zawarta była prawdziwa „czarna przeszłość” ich matki, i teraz mogły one stanowić doskonały dowód niewinności Gertrudis.

Mimo wszystko, był to cios, z którym Juan długo nie mógł się pogodzić, ale przynajmniej się nie rozeszli i żyli razem długo i raczej szczęśliwie niż kłótliwie.

Tak jak wiedziała, skąd Gertrudis ma wycucie rytmu, tak też znała przyczynę małżeńskich niepowodzeń Rosaury i swojej ciąży. Teraz chciałyby wiedzieć, jakie jest najlepsze wyjście z tej sytuacji. Dobrze, że pojawił się ktoś, komu mogła się wyzalić. Miała nadzieję, że Gertrudis zostanie na rancho wystarczająco długo, żeby móc jej wysłuchać i coś poradzić. Chenchą natomiast pragnęła czegoś zupełnie odwrotnego. Była wściekła na Gertrudis, no, może nie tyle na nią, ile na robotę, którą miała przy jej ludziach. Zamiast świętować, musiała o tak późnej nocnej porze rozstawiać na patio wielki stół i przygotowywać czekoladę dla pięćdziesięciu chłopów z jej oddziału.

Ciąg dalszy nastąpi...

Następny przepis:

# Październik



*Torrejas*

## ***Składniki***

1 szklanka śmietany

6 jajek

cynamon

syrop

## *Sposób przyrządzania*

Rozbija się jajka i oddziela białka od żółtek. Sześć żółtek miesza się z filiżanką śmietany i ubija, aż masa stanie się rzadka. Wylewa się ją na wysmarowaną masłem tortownicę na wysokość jednego palca, stawia na płycie kuchennej i podgrzewa, dopóki masa się nie zetnie.

Tita przygotowywała *torrejas* na wyraźne życzenie Gertrudis, gdyż był to jej ulubiony deser. Tak dawno go już nie jadła i chciała mieć tę przyjemność jeszcze przed odjazdem, bo nazajutrz opuszczała rancho. Zatrzymała się w domu tylko na tydzień, i tak dużo dłużej niż planowała. Gertrudis, smarując tłuszczem tortownicę, gdzie Tita miała przelać ubitą śmietankową masę, nie przestawała mówić. Miała tyle do opowiedzenia, że gdyby nawet przez miesiąc gadała dzień i noc bez przerwy, nie wyczerpałaby tematów do rozmowy. Tita słuchała jej z wielkim zainteresowaniem. Więcej, bała się, że Gertrudis przestanie mówić, gdyż wtedy przyszlaby kolej na nią. Wiedziała, że został już tylko ten jeden dzień na podzielenie się z siostrą kłopotami, i choć pragnęła z całej duszy zwierzyć się jej ze wszystkiego, miała obawy, jak tamta na to zareaguje.

Pobyt Gertrudis i jej oddziału na rancho, mimo że wymagał wiele dodatkowej pracy, nie tylko nie był dla Tity męczący, ale sprowadził na nią wielki spokój.

Taka ciżba ludzi, kręcących się po domu i wszystkich podwórzach, uniemożliwiała rozmowę z Pedrem, nie mówiąc już o spotykaniu się z nim w „ciemnym pokoju”. To uspokajało Tite, gdyż jeszcze nie czuła się gotowa do tej rozmowy. Przedtem chciała przeanalizować wszystkie możliwe rozwiązania problemu ciąży i na coś się zdecydować. Z jednej strony była ona i Pedro, a z drugiej jej siostra, na zupełnie straconej pozycji. Rosaura nie ma charakteru, bardzo zależy jej na ludzkiej opinii, wciąż jest gruba i śmierdzi, gdyż środki polecane przez Tite nie zaradziły jej wielkiemu strapieniu. Co będzie, kiedy Pedro zostawi Rosaurę dla niej? Jak siostra to przeżyje? Co będzie z Esperanzą?

— Już cię znudziłam swoim gadaniem, prawda?

— Ależ skąd, Gertrudis, dlaczego tak mówisz?

— Bo widzę, że już od dłuższego czasu błędzisz gdzieś myślami. Co ci jest? Powiedz mi, chodzi o Pedra, chyba się nie mylę?

— Nie.

— Jeżeli wciąż go kochasz, dlaczego w takim razie wychodzisz za Johna?

— Nie wyjdę za niego, nie mogę tego zrobić.

Tita objęła Gertrudis i zaczęła cicho płakać na jej ramieniu.

Gertrudis czule głaskała ją po włosach, nie zapominając jednak o deserze, który stał na ogniu. Byłoby jej żal, gdyby nie mogła go spróbować. Kiedy już zaczynał się przypalać, odsunęła Titę i powiedziała łagodnie:

— Pozwól mi tylko zdjąć to z ognia i zaraz będziesz dalej płakać, dobrze?

Tita nie mogła się powstrzymać od śmiechu, że w takim momencie Gertrudis bardziej przejmuje się losem deseru niż własnej siostry. Oczywiście, jej postępowanie było zrozumiałe, gdyż po pierwsze, nie знаła jeszcze całej wagi problemu, a po drugie, miała ogromną ochotę skosztować swego przysmaku.

Wycierając łzy, Tita sama zdjęła z ognia tortownicę, gdyż Gertrudis poparzyła sobie przy tym rękę.

Kiedy masa jest ścięta, kroi się ją na małe kwadraty takiej wielkości, żeby się nie łamały. Ubija się pianę, obtacza w niej śmietanowe kwadraciki i smaży na oleju jak placuszki. Na koniec polewa się syropem i posypuje cynamonem.

Kiedy czekały, aż ścięta masa się schłodzi, Tita zaczęła wtajemniczać Gertrudis w swoje sprawy. Przede wszystkim pokazała jej wzdęty brzuch, na którym nie zapinały się już żadne sukienki ani spódnice. Potem opowiedziała o nudnościach i zawrotach głowy, które męczyły ją rankiem po wstaniu z łóżka. Poskarżyła się, że biust boli ją tak bardzo, że nie można go dotknąć. A na koniec, jakby mimochodem, powiedziała, że nic pewnego, że prawdopodobnie, ewentualnie, niewykluczone, że to może być dlatego, że jest odrobinę w ciąży. Gertrudis wysłuchała jej spokojnie, ani przez chwilę nie okazując zdziwienia. W swym żołnierskim życiu słyszała i widziała dużo gorsze rzeczy.

— A powiedz, Rosaura o tym wie?

— Nie i nie wiem, co zrobi, jak się dowie prawdy.

– Prawda! Prawda! Posłuchaj, Tito, tak naprawdę to żadna prawda nie istnieje i wszystko zależy od punktu widzenia. Na przykład w twoim przypadku prawdą może być to, że Rosaura wyszła za Pedra w złej wierze i guzik ją obchodziło, że wy naprawdę się kochaliście, może nie?

– Oczywiście, tylko że teraz ona jest jego żoną, a nie ja.

– A jakież to ma znaczenie? Czy ten ślub zmienił coś w uczuciach twoich i Pedra?

– Nie.

– Prawda, że nie? No jasne! Bo ta miłość jest jedną z najprawdziwiej prawdziwych, jakie widziałam w życiu. Tak Pedro, jak i ty popełniście błąd, że przemilczeliście swoją prawdę, ale jeszcze nie wszystko stracone. Posłuchaj, mama nie żyje, a to fakt, że jej nic nie można było wytłumaczyć, ale Rosaura jest inna, ona dobrze wie, jak było, i musi to zrozumieć, powiem ci więcej, wydaje mi się, że w głębi duszy zawsze to rozumiała. Więc nie macie innego wyjścia, jak walczyć o swoją prawdę, i koniec.

– Radzisz mi więc porozmawiać z Rosaurą?

– Wiesz, mówię tylko, co ja zrobiłabym na twoim miejscu.

Ale czy nie mogłabyś mi w tym czasie przygotować syropu do moich *torrejas*? Ja tylko przypominam, żeby nie tracić czasu, bo naprawdę robi się późno.

Tita usłuchała i zabrała się do syropu, nie tracąc ani słowa z tego, co mówiła jej siostra. Siedziała tyłem do drzwi, które prowadziły z kuchni na tylne podwórze, nie mogła więc zauważyć Pedra, który szedł w stronę kuchni, dźwigając worek fasoli na posiłek dla żołnierzy. Gertrudis, która siedziała po drugiej stronie stołu, korzystając ze swej bogatej żołnierskiej praktyki, obliczyła strategicznie czas, jakiego potrzebował Pedro, by dojść i przekroczyć próg kuchni, żeby właśnie w tym momencie rzucić:

– I uważam, że byłoby dobrze, gdyby Pedro dowiedział się, że oczekujesz dziecka.

Trafiła świetnie! Pedro, jak rażony piorunem, upuścił kosz na ziemię. Umierał z miłości do Tity. Ta odwróciła się przerażona i zobaczyła Pedra, który patrzył na nią wzruszony.

– Pedro, co za zbieg okoliczności! Moja siostra ma panu coś do powiedzenia. Może wyjdziecie porozmawiać do sadu, a ja tymczasem zrobię syrop.



Tita nie wiedziała, czy ganić, czy błogosławić Gertrudis za to pośrednictwo. Postanowiła później z nią o tym porozmawiać, ale teraz, chcąc nie chcąc, musiała porozmawiać z Pedrem. Bez słowa podała Gertrudis naczynie, w którym zaczęła przyrządzać syrop, i wyciągnęła z szuflady zmiętą kartkę z zanotowanym przepisem, którą wręczyła siostrze na wszelki wypadek, gdyby ta miała jakieś kłopoty. Potem wyszła z kuchni, a za nią Pedro.

Jasne, że Gertrudis potrzebowała przepisu! Bez niego w ogóle by sobie nie poradziła. Zaczęła go uważnie czytać i starała się po kolei robić to, co było w nim napisane: Jedno białko ubija się w kwaterce wody z dwoma funtami cukru rafinowanego lub nierafinowanego, dwa białka w dwóch kwaterkach wody z pięcioma funtami cukru, i tych proporcji należy przestrzegać, używając mniejszych lub większych ilości. Syrop doprowadza się do wrzenia trzykrotnie, zapobiegając kipieniu odrobiną zimnej wody, którą kropi się powierzchnię za każdym razem, gdy syrop unosi się do góry. Wówczas zdejmuje się go z ognia, odstawia na chwilę i zbiera się pianę. Potem dodaje się jeszcze odrobinę wody, kawałek skórki pomarańczowej, anyżek i goździk do smaku, i jeszcze raz zagotowuje. Znowu zdejmuje się pianę i kiedy syrop osiągnie stan określany „do kropli”, precedza się go przez sito lub gęste płótno umocowane na ramie. Gertrudis odczytywała przepis, jakby to były hieroglify. Nie wiedziała, ile cukru wchodzi na pięć funtów ani co to jest kwaterka wody, ani tym bardziej, co to jest syrop „do kropli”. Z tego wszystkiego sama ociekała już kroplami potu. Wyszła na podwórze, by poprosić o pomoc Chenche.

Chencha kończyła podawać na śniadanie fasolę, dzieląc ją pomiędzy biesiadników zasiadających przy piątym stole. Był to ostatni stół do obsłużenia, ale kiedy kończyła z niego zbierać, już musiała nakrywać do pierwszego, żeby żołnierze, którzy strawili boskie dary ze śniadania, mogli przystąpić do obiadu, i tak w kółko, do dziesiątej wieczorem, kiedy to kończyła obsługiwać ostatni stół przy kolacji. Było więc najzupełniej zrozumiałe, że na każdego, kto przychodził prosić ją o dodatkową pracę, rzucała się z prawdziwą furią. Gertrudis nie była tu wyjątkiem, choć mogła sobie być Bóg wie jakim generałem. Chencha odmówiła zdecydowanie wszelkiej pomocy. Nie należała do oddziału Gertrudis i nie musiała ślepo jej słuchać, jak to robili wszyscy mężczyźni pod jej dowództwem.

Gertrudis miała wielką ochotę pójść z tym znowu do siostry, ale zdrowy rozsądek jej nie pozwolił. Nie mogła w żadnym wypadku przerwać rozmowy kochanków właśnie w tym momencie. Być może był to najważniejszy moment w całym ich życiu.

Tita szła wolno wśród owocowych drzew w sadzie, gdzie zapach pomarańczowych kwiatów łączył się z zapachem jaśminu, tak charakterystycznym dla jej ciała. Pedro trzymał ją pod ramię z bezbrzeżną czułością.

– Dlaczego mi pani o tym nie powiedziała?

– Chciałam przedtem coś postanowić.

– I co pani postanowiła?

– Nic.

– Uważam, że zanim podejmie pani jakąś decyzję, musi pani wiedzieć, że dla mnie mieć z panią dziecko jest najwięcej szczęściem, jakiego mogłem oczekiwać, i chciałbym, żebyśmy wyjechali daleko stąd, gdzie moglibyśmy cieszyć się tym bez przeszkód.

– Nie możemy myśleć tylko o sobie, na świecie istnieją jeszcze Rosaura i Esperanza, co się z nimi stanie?

Pedro nie potrafił jej na to odpowiedzieć. Do tej pory o nich nie pomyślał, ale Bogiem a prawdą nie chciał ani ich skrzywdzić, ani rozstać się ze swoją córeczką. Musi istnieć jakieś wyjście korzystne dla wszystkich. I on je znajdzie. Teraz przynajmniej był pewien, że Tita nie odejdzie z rancza z Johnem Brownem.

Zaniepokoił ich jakiś szelest za plecami. Ktoś za nimi szedł. Pedro natychmiast puścił ramię Tity i nieznacznie obrócił głowę, żeby zobaczyć, ktoż to taki. Był to Pulque, który miał dość krzyków Gertrudis w kuchni i szukał lepszego miejsca do spania. Mimo to Tita i Pedro postanowili przenieść tę rozmowę na inną okazję. Zbyt dużo osób plątało się po domu i rozmowa o sprawach tak intymnych była zbyt ryzykowna.

W kuchni Gertrudis nie potrafiła wymusić na sierzancie Treviño, żeby zrobił taki syrop, na jakim jej zależało, mimo że nie przestawała wydawać mu rozkazów. Żałowała, że zleciła mu tak odpowiedzialną misję, ale kiedy zapytała swoich ludzi, kto wie, co to jest funt i ile to jest jedna kwaterka, Treviño natychmiast odpowiedział, że funt to 460

gramów, a kwaterka to ćwierć litra, więc myślała, że zna się na kuchni, a okazało się, że nie za bardzo.

Doprawdy pierwszy raz się zdarzało, że Treviño nie potrafił wykonać rozkazu. Przypomniała sobie, jak to kiedyś zdemaskował szpiega, który wślizgiwał się do jej oddziału.

Ten szpieg miał kochankę, żołnierkę, która dowiedziała się o jego działalności, i wtedy on zastrzelił ją bezlitośnie, bojąc się, że go wyda. Gertrudis wracała z kąpieli w rzece, kiedy ją znalazła umierającą. Żołnierka przed śmiercią zdążyła jeszcze podać jego znak rozpoznawczy. Zdrajca miał między nogami czerwone znamię w kształcie pająka.

Gertrudis nie mogła sama tego sprawdzić u wszystkich żołnierzy, gdyż poza tym, że mogłoby to być źle zrozumiane, zdrajca zacząłby coś podejrzewać i zawczasu by uciekł. Dlatego zleciła to zadanie sierżantowi Treviño. Również i dla niego nie było to łatwe. Gdyby zaczął zaglądać między nogi wszystkich żołnierzy w oddziale, pomyślano by sobie o nim jeszcze gorzej niż o Gertrudis. Więc Treviño poczekał cierpliwie, aż przybyli do Saltillo.

Natychmiast po wejściu do miasta zaczął odwiedzać wszystkie burdele po kolei i oblaskawiać wszystkie pracujące tam prostytutki, używając do tego najróżniejszych metod. Główna sztuczka polegała na tym, że Treviño traktował je jak damy, co sprawiało, że czuły się przy nim jak królowe. Zachowywał się w stosunku do nich bardzo kulturalnie i szarmancko, a kiedy się z nimi kochał, recytował im wiersze i poematy. Wszystkie bez wyjątku złapały się w jego sidła i wszystkie gotowe były służyć sprawie rewolucji.

W ten sposób nie minęły trzy dni, jak Treviño wpadł na trop zdrajcy i przy pomocy swoich przyjaciółek prostytutek zastawił na niego pułapkę. Zdrajca wszedł do jednego z pokoi takiego domu schadzek z tlenioną blondynką nazywaną „Chrapka”. Za drzwiami już czekał na niego Treviño.

Jednym kopnięciem zamknął drzwi i wykazując niesłychane wprost okrucieństwo, zabił go pięściami. Nieżywemu już nożem odciął jądra.

Kiedy Gertrudis pytała, dlaczego go nie zastrzelił, tylko bił z taką zaciekłością, powiedział, że był to akt zemsty. Dawno temu jakiś mężczyzna, który miał między nogami czerwone znamię w kształcie pająka, zgwałcił mu matkę i siostrę. Siostra wyznała mu to przed śmiercią. W ten sposób Treviño oczyścił honor rodziny. Było to jedyne

bestialstwo, jakie Treviño popełnił w ciągu całego swego życia, gdyż poza tym był człowiekiem niezwykle subtelnym i eleganckim, nawet gdy zadawał śmierć. Robił to zawsze w sposób honorowy. Od czasu zdemaskowania szpiega do Treviña przylgła sława zatwardziałego dziwkarza. Nie było to dalekie od prawdy, ale jego jedyną miłością pozostała na zawsze Gertrudis. Przez wiele lat bezskutecznie usiłował ją zdobyć, nie tracąc nadziei aż do chwili, kiedy na nowo spotkała się z Juanem. Wtedy zrozumiał, że stracił ją na zawsze. Teraz tylko służył jej wiernie jak pies pasterski, strzegąc jej i nie odstępując ani na krok.

Był to jeden z jej najlepszych żołnierzy na polu bitwy, ale do kuchni się nie nadawał. A jednak Gertrudis było żal przegnać go na cztery wiatry, gdyż Treviño był bardzo sentymentalny, i kiedy za coś go karciała, zaraz się upijał. Nie zostało jej więc nic innego, jak wziąć na siebie konsekwencje swego złego wyboru i starać się wykonać wszystko możliwie najlepiej. Wspólnie przeczytali uważnie, zdanie po zdaniu, nieszczęsny przepis, próbując go zrozumieć.

„Jeżeli chcemy uzyskać syrop klarowniejszy, taki, jakiego używamy do słodzenia likierów, po ugotowaniu przechylamy garnuszek czy kubek z syropem, zostawiamy w takiej pozycji na jakiś czas, żeby syrop osiadł, a potem zlewamy z wierzchu, starając się robić to bardzo ostrożnie, by nie zmacić osadu”.

W przepisie nie było wyjaśnione, co to znaczy „do kropli”, więc Gertrudis rozkazała sierżantowi, żeby poszukał odpowiedzi na to w wielkiej książce kucharskiej, która stała na szafie.

Treviño starał się jak mógł znaleźć żadaną informację, ale jako że zaledwie sylabizował, powoli wodził palcem po książce ku zniecierpliwieniu Gertrudis.

„Znamy różne stopnie syropu: syrop zwykły, syrop «do nitki», syrop «do piórka», syrop karmel, syrop «do kropli»”...

— O, nareszcie! Tu jest o tym syropie, pani generał.

— Zobaczmy, daj no tu! Już mnie wyprowadziłeś z równowagi.

Gertrudis przeczytała sierżantowi płynnie i głośno całą instrukcję:

— „Żeby stwierdzić, czy syrop ma już taką właśnie konsystencję, moczymy palce w kubku lub dzbanku z zimną wodą, bierzemy w nie odrobinę syropu i szybko znowu

wkładamy do wody. Jeżeli syrop schładzając się, tworzy kroplę i daje się rozsmarowywać, to znaczy, że jest ugotowany «do kropli». Zrozumiałeś?

— Tak, to znaczy, myślę, że zrozumiałem, pani generał.

— No to się postaraj, bo jak nie, to przysięgam, że cię rozstrzelam !

Gertrudis zebrała w końcu wszystkie potrzebne informacje, teraz tylko potrzebowała, żeby sierżant zrobił jej dobry syrop i już mogła jeść swoje *torrejas*.

Treviño mając w pamięci groźbę, która wisiała nad jego głową, jeśli by nie zadowolili gustu swojej przełożonej, pomimo braku doświadczenia spełnił swoją misję.

Wszyscy bardzo mu gratulowali. Sierżant nie posiadał się ze szczęścia. Sam, osobiście, zaniósł Ticie do sypialni jeden placuszek, z którym wysłała go Gertrudis, żeby uzyskać jej aprobatę. Tita nie zeszła na obiad i cały wieczór spędziła w łóżku. Treviño wszedł do sypialni i postawił talerzyk na stoliku, przy którym Tita jadła, kiedy nie chciała schodzić do pokoju stołowego. Podziękowała mu bardzo za uprzejmość i pogratulowała, gdyż *torrejas* były doprawdy wyśmienite. Treviño powiedział, że bardzo mu przykro, iż Tita źle się czuje, byłby bowiem zachwycony, gdyby mógł ją poprosić, by zarezerwowała dla niego jeden taniec na zabawie, którą organizowano na patio z okazji pożegnania generał Gertrudis. Tita obiecała, że jeżeli tylko poczuje się na tyle dobrze, by zejść na zabawę, z wielką przyjemnością z nim zatańczy. Treviño wycofał się szybko, opowiadając z dumą wszystkim kolegom z oddziału, co mu Tita powiedziała.

Kiedy sierżant wyszedł, Tita znowu położyła się do łóżka, nie mając najmniejszej ochoty nigdzie wychodzić, gdyż wzdęty brzuch dawał jej się we znaki.

Tita pomyślała, że tyle razy siała nasiona pszenicy, sezamu, sadziła ziarna fasoli czy innych roślin, nie mając pojęcia, co czują te ziarna i nasiona, rosnąc i zmieniając tak diametralnie kształt. Teraz podziwiała tę gotowość, z jaką się otwierały, by woda mogła swobodnie do nich przenikać i doprowadzić do tego, że pękały, by dać początek nowemu życiu. Z jaką dumą pozwalały wychynąć ze swego wnętrza pierwszemu kiełkowi, z jaką gracją pokazywały światu swoje nowe liście. Jakże chętnie byłaby zwykłym ziarenkiem, nie musiałyby przed nikim zdawać sprawy z tego, co rodziło się w jej wnętrzu, i mogłyby pokazywać światu swój zapłodniony brzuch bez obawy, że ludzie ją odepchną. Ziarenka nie miały takich problemów, przede wszystkim nie miały matek, których by się bały, ani nie znały strachu przed cudzym osądem. Wprawdzie Tita już fizycznie nie miała matki,

ale ciągle nie mogła się wyzbyć wrażenia, że lada chwila za sprawą Mamy Eleny zostanie na nią zesłana z góry jakaś wielka kara. To wrażenie nie było jej obce, przypominało strach, jaki odczuwała, kiedy w kuchni nie stosowała się dokładnie do podanych przepisów. Zawsze, kiedy to robiła, była pewna, że Mama Elena ją zdemaskuje, i zamiast pochwalić za inwencję, urządzi jej wielką awanturę o to, że nie przestrzega reguł. Ale pokusa, by spróbować naruszyć te sztywne reguły, które matka starała się jej narzucić i w kuchni, i w życiu, była od niej silniejsza.

Leżała dłuższy czas, odpoczywając i wstała dopiero wtedy, gdy usłyszała, że pod jej oknem Pedro śpiewa jakąś miłosną piosenkę, a Juan akompaniuje mu na gitarze. Podskoczyła do okna i otworzyła je. Jak to było możliwe, że Pedro zdobył się aż na taką odwagę? Kiedy go zobaczyła, wszystko stało się dla niej jasne. Na kilometr widać było, że jest kompletnie pijany.

Tita przestraszyła się bardzo. Miała nadzieję, że Rosaura już śpi, bo jeśli nie, to nie chciała nawet myśleć, co się będzie działo! Do pokoju weszła Mama Elena i kipiąc ze złości, powiedziała:

— Widzisz, do czego doprowadziłaś? Pedro i ty nie macie za grosz wstydu. Jeśli nie chcesz, żeby tutaj polala się krew, idź precz z tego domu, odejź tam, gdzie nie będziesz mogła nikomu wyrządzić krzywdy, zanim będzie za późno.

— To mama powinna odejść. Już mam dość tego straszenia. Niech mnie mama zostawi w spokoju raz na zawsze!

^— Nie przestanę, dopóki nie zaczniesz zachowywać się jak dziewczyna z dobrego domu i prowadzić się uczciwie.

— Co to znaczy: prowadzić się uczciwie? Czy tak jak mama się prowadziła?

— Tak.

— No to właśnie tak się prowadzę! Może nie miała mama nieślubnego dziecka?

— Za takie słowa będziesz potępiona!

— Nie bardziej niż mama!

— Milcz! Co ty sobie myślisz? Że kim jesteś?

— Myślę, że jestem tym, kim jestem. Człowiekiem, który ma pełne prawo żyć tak, jak mu się podoba. Chcę mieć wreszcie spokój. Nie znoszę cię! Powiem więcej, nienawidzę cię! Zawsze cię nienawidziłam!

Tita wypowiedziała te magiczne słowa, żeby zmusić Mamę Elenę do zniknięcia na zawsze. Imponująca postać matki zaczęła się zmniejszać, aż zmieniła się w małe światełko. W miarę jak duch się rozwiewał, ciało Tity zaczynało odczuwać coraz większą ulgę. Wzdęcie brzucha i ból piersi powoli ustępowały. Wewnętrzne mięśnie rozluźniły się i dały ujście gwałtownej fali menstruacji.

Ten tak długo hamowany odpływ podniósł ją na duchu. Odetchnęła głęboko i spokojnie. Nie była w ciąży.

Ale kłopoty wcale się nie skończyły. Małe światełko, w które zamieniła się Mama Elena, zaczęło krążyć z dużą szybkością.

Przeniknęło przez okienną szybę i pomknęło jak strzała na patio, kręcąc się niby oszalala petarda. Pedro, odurzony alkoholem, nie zdawał sobie sprawy z niebezpieczeństwa. Śpiewał beztrudnie *Gwiazdeczkę* Manuela M. Ponce pod oknem Tity, otoczony gromadą rewolucjonistów, równie pijanych jak on. Gertrudis i Juan też nie wyczuli zagrożenia. Jak para zakochanych młodziaków tańczyli w świetle lampy naftowej, jednej z wielu, poustawianych w różnych miejscach patio dla oświetlenia fiesty. Nagle jasny punkcik wirując w zawrotnym tempie, zbliżył się do Pedra i z taką furią uderzył w lampę stojącą najbliżej niego, że ta rozprysła się na tysiące kawałków. Rozlana nafta buchnęła ogniem na twarz i ciało Pedra.

Tita, która była zajęta zabiegami związanymi z pojawieniem się miesiączki, usłyszała zamieszanie, jakie wywołał wypadek z lampą. Pospiesznie podeszła do okna, otworzyła je i zobaczyła Pedra biegnącego przez patio, płonącego jak żywa pochodnia. Wtedy Gertrudis dogoniła go, jednym szarpnięciem zerwała z siebie spódnicę i przykryła nią Pedra, przewracając go na ziemię.

Tita sama nie wie, jak zbiegła na dół, żeby znaleźć się u boku Pedra, ale trwało to zaledwie dwadzieścia sekund. W tym momencie Gertrudis ściągała z niego dymiące ubranie. Kilku mężczyzn zaniósło go ostrożnie do sypialni. Tita chwyciła Pedra za rękę, która była jedynym nie poparzoną miejscem i już od niego nie odstąpiła. Kiedy wchodzili po schodach, Rosaura wyjrzała ze swojej sypialni.

Natychmiast poczuła silny zapach spalenizny. Wyszła na schody, żeby zobaczyć, co się stało, i natknęła się na ludzi niosących Pedra przesłoniętego chmurą dymu. Obok niego Tita płakała rozpaczliwie. W pierwszym odruchu Rosaura zamierzała podbiec do męża, by próbować mu pomóc. Tita chciała puścić rękę Pedra i zwolnić miejsce dla Rosaury, ale Pedro, wśród jęków, po raz pierwszy mówiąc jej „ty”, poprosił:

— Tito, nie odchodź. Nie zostawiaj mnie.

— Nie, Pedro. Nie odejdę.

Tita ponownie ujęła rękę Pedra. Siostry patrzyły na siebie przez chwilę wyzywająco. W tym momencie Rosaura zrozumiała, że ona nie ma tu nic do roboty, wbiegła do swojej sypialni i zamknęła się na klucz. Wyszła stamtąd dopiero po tygodniu.

Tita nie mogła i nie chciała odchodzić od Pedra, więc poprosiła Chenche, żeby jej przyniosła białka ubite z olejem i dużo surowych, drobno posiekanych kartofli. Był to najlepszy znany jej środek przeciw oparzeniom. Białkiem pokrywa się poparzone miejsca przy użyciu delikatnego piórka, a kiedy mazidło wyschnie, smaruje się od nowa. Potem robi się okłady z posiekanych surowych kartofli, żeby ochłodzić rozpaloną skórę i ukoić ból.

Tita spędziła całą noc na stosowaniu tych domowych środków.

Przykładając surowe ziemniaki, przyglądała się ukochanej twarzy Pedra. Nawet śladu nie zostało z jego krzaczastych brwi i długich rzęs. Kwadratowy podbródek miał teraz kształt owalny z powodu opuchlizny. Ticie było wszystko jedno, jak Pedro będzie po tym wypadku wyglądał, ale jemu najprawdopodobniej nie było to obojętne. Co zrobić, żeby nie pozostały blizny? Sposób podszeptała jej Nacha, która z kolei dowiedziała się o nim od Jasności Poranka: najlepsza jest na to kora z drzewa *tepezcohuite*. Tita wybiegła na patio i nie zważając na późną nocną porę, obudziła Nicolasa i wysłała go do najlepszego czarownika w okolicy, żeby zdobył u niego ten środek. Dopiero nad ranem udało jej się złagodzić nieco ból Pedra, tak, że na chwilę się zdrzemnął. Wykorzystała ten moment, żeby pożegnać się z Gertrudis, gdyż od dłuższego czasu słyszała kroki i głosy żołnierzy z jej oddziału szykujących konie do drogi.

Gertrudis długo rozmawiała z Titą, bardzo żałowała, że nie może zostać i wspierać jej w tym nieszczęściu, ale właśnie dostała rozkaz ataku na miasto Zacatecas. Dziękowała jej za wszystkie szczęśliwe chwile, które z nią przeżyła, radziła, żeby nie przestawała



walczyć o Pedra, a przed pożegnaniem dała jej przepis, jak się ustrzec przed ciążą, skutecznie praktykowany przez żołnierki: po każdym stosunku należy robić płukanki z przegotowanej wody z dodatkiem paru kropli octu. Ich rozmowę przerwał Juan, który oznajmił Gertrudis, że nadszedł czas odjazdu.

Juan uściskał mocno Titę i za jej pośrednictwem przekazał dla Pedra najlepsze życzenia szybkiego powrotu do zdrowia. Tita i Gertrudis wzruszone padły sobie w objęcia. Gertrudis wskoczyła na konia i odjechała. Nie odjeżdżała sama, w torbie przytroczonej do siodła wiozła swoje dzieciństwo zamknięte w pudełku — śmietankowe *torrejas*.

Tita patrzyła za nimi ze łzami w oczach, tak samo i Chenchy, ale ta, w przeciwieństwie do Tity, płakała ze szczęścia. Wreszcie będzie mogła odpocząć!

Tita miała właśnie wejść do domu, kiedy usłyszała krzyk Chenchy:

— O Boże, znowu wracają!

Rzeczywiście, wydawało się, że ktoś z oddziału wraca na rancho, ale nie można było zobaczyć kto, gdyż jeszcze nie opadł kurz po wyjeździe żołnierzy.

Natężywszy wzrok, z radością rozpoznały kolaskę Johna. Właśnie wrócił z podróży. Kiedy wysiadł, Tita poczuła ogromne zakłopotanie. Nie wiedziała, ani co zrobi, ani co powie. Z jednej strony bardzo się ucieszyła na jego widok, ale z drugiej czuła się okropnie, wiedząc, że musi złamać obietnicę małżeństwa. John podszedł do niej z ogromnym bukietem kwiatów. Wzruszony wziął ją w ramiona i przy pocałunku zdał sobie sprawę, że w Ticie coś się zmieniło.

Ciąg dalszy nastąpi...

Następny przepis:

# Listopad



Fasola  
na sposób  
tezcucański

## ***Składniki***

gruba biała fasola

mięso wieprzowe

chile *ancho* i

chile *tornachile*

tarty ser

*chicharrón* (smazona skóra wieprzowa)

zielona sałata

awokado

rzodkiewki

oliwki

cebula

## *Sposób przyrządzania*

Fasolę zagotowuje się z dodatkiem listków *tequesquite*, odlewa się z niej wodę, płucze i znowu gotuje z kawałkami mięsa i wieprzowej skóry.

Tita wstała o piątej rano i natychmiast zabrała się do gotowania fasoli.

Dziś na obiedzie mieli być John i jego ciotka Mary, która przybyła z Pensylwanii specjalnie na ślub Tity z Johnem. Ciotka Mary już się nie mogła doczekać, kiedy pozna narzeczoną swojego ukochanego siostrzeńca, gdyż do tej pory nie było odpowiedniej okazji z uwagi na zły stan zdrowia Pedra. Czekali tydzień na polepszenie, żeby złożyć oficjalną wizytę. Tita czuła się fatalnie przed tą wizytą, której nie można było odwołać, gdyż ciotka Johna miała już osiemdziesiąt lat i przybyła z tak daleka wyłącznie po to, by ją poznać. Przygotowanie dobrego obiadu to była jedyna rzecz, jaką mogła zrobić dla tej przemiłej staruszki i dla Johna, gdyż nie miała im nic do zaoferowania poza wiadomością, że ślubu nie będzie. Czuła się tak pusta jak talerz, na którym zostały jedynie okruchy po wspaniałym cieście. Zaczęła szukać produktów w spiżarni, ale świeciła pustkami. Wizyta Gertrudis na rancho wykończyła wszelkie zapasy. W spichlerzu, poza kukurydzą, z której mogła zrobić pyszne tortille, Tita znalazła tylko ryż i fasolę. Przy dobrej woli i wyobraźni można było z tego ugotować stosowny obiad. Jeśli poda ryż z bananami *machos* i fasolę po tezcuańsku, nie będzie miała się czego wstydzić.

Jako że fasola była już przejrziała, Tita, przewidując, że będzie się gotowała dłużej niż zazwyczaj, nastawiła ją wcześniej rano, a sama w tym czasie zabrała się do czyszczenia chile.

Oczyszczone strąki chile zalewa się gorącą wodą i zostawia, by zmiękły, a potem się je uciera.

Namoczywszy chile, Tita przygotowała śniadanie dla Pedra i zniosła mu je do sypialni.

Już prawie doszedł do siebie po oparzeniu. Tita bez przerwy przykładała mu korę drzewa *tepezcohuite* i w ten sposób zapobiegła bliznom. John w pełni zaaprobował tę metodę. Tak się złożyło, że on sam od jakiegoś czasu prowadził eksperymenty z tą korą,

co zapoczątkowała jeszcze jego babka Jasność Poranka. Pedro czekał na Tite z niecierpliwością. Wracal do zdrowia nadspodziewanie szybko, do czego przyczynilo sie z pewnością wyborne jedzenie, ktore Tita codziennie mu przynosila, ale rowniez i rozmowy, ktore prowadzili po kazdym posilku. Ale tego ranka Tita nie miala dla niego czasu, chciala jak najszybciej przygotowac obiad dla Johna. Pedro, dręczony zazdrością, powiedzial:

— Zamiast zapraszac go na obiad, powinnaś mu od razu powiedziec, ze za niego nie wyjdiesz, bo spodziewasz sie mojego dziecka.

— Nie moge mu tego powiedziec, Pedro.

— Co? Boisz sie urazic tego doktorka?

— Nie, ale bylyby niesprawiedliwoscia tak potraktowac Johna, on zasluzuje na moj szacunek i musze poczekać z tym na odpowiedni moment.

— Jesli ty nie chcesz, to ja mu powiem.

— Niczego mu nie powiesz, po pierwsze dlatego, ze ja ci na to nie pozwalam, a po drugie dlatego, ze nie jestem w ciazy.

— Co? Co ty mowisz?

— To, co bralam za ciaze, bylo tylko opoznieniem miesiaczki, ale juz wszystko w porzadku.

— A, to tak? Teraz swietnie rozumiem, o co ci chodzi. Nie chcesz rozmawiac z Johnem, bo jeszcze sie wahasz, czy zostac ze mna, czy wyjsc za niego, prawda? Teraz juz nic cie ze mna nie wiaze, pewnie, z takim chorym biedakiem...

Tita nie rozumiala postawy Pedra, zachowywal sie jak rozkapryszony dzieciak. Mowil tak, jakby mial chorowac do konca swoich dni, a sprawa nie wygladala tak zle i juz wkrótce powinien zupełnie wrócic do zdrowia. Z pewnością wypadek zmamil mu umysl. Być może mial w glowie jeszcze pełno dymu, który wydzielalo wtedy jego palace sie ciało, i tak jak dom cały przesiaka swedem spalonego chleba, tak i jego umysl, rozsnuwajac czarne myśli, sprawial, ze Pedro, zawsze grzeczny, mowil teraz w sposob wielce nieprzyjemny. Przeciez to niemozliwe, zeby nie mial do niej zaufania albo zeby mial zamiar postepowac wbrew temu, co zawsze cechowalo jego zachowanie w stosunku do innych: wbrew zasadzie przyzwoitości.

Wyszła z sypialni bardzo zdenerwowana, a Pedro, zanim zamknęła drzwi, krzyknął, żeby już nigdy nie przynosiła mu jedzenia, żeby przysyłała Chenche, to sama będzie miała więcej czasu na spotkania z Johnem.

Obrażona Tita weszła do kuchni i zaczęła robić sobie śniadanie. Nie jadła do tej pory, bo najważniejsze dla niej było nakarmienie Pedra, a dopiero potem jej codzienne zajęcia, i po co to wszystko? Po to, żeby Pedro, zamiast być jej wdzięczny, zachowywał się tak jak przed chwilą, obrażając ją słowami i zachowaniem? Bez wątpienia Pedro był egoistycznym, zazdrosnym potworem.

Przygotowała sobie *chilaquiles*, suche tortille w ostrym sosie polaną śmietaną, usiadła przy kuchennym stole i zabrała się do jedzenia. Nie lubiła jeść sama, ale cóż miała robić, skoro Pedro jeszcze nie wstawał z łóżka, Rosaura nie chciała wychodzić ze swojej sypialni, gdzie zamknęła się na dziesięć spustów i nie przyjmowała jedzenia, a Chenchy, która urodziła swoje pierwsze dziecko, wzięła sobie parę dni wolnego.

Dlatego jedzenie nie smakowało jej dzisiaj jak zwykle, brakowało mu czyjegós towarzystwa. Nagle usłyszała kroki. Drzwi kuchni otworzyły się i stanęła w nich Rosaura.

Tita zdumiała się na jej widok. Była tak szczupła jak za panieńskich czasów. Tylko jeden tydzień bez jedzenia! Nie chciało się wierzyć, żeby mogła zrzucić trzydzieści kilo w ciągu siedmiu dni, ale to była prawda. Kiedy przenieśli się do San Antonio, też zeszcupiała natychmiast, ale jak tylko wrócili na rancho — dalejże tyć!

Rosaura weszła wyniośle i usiadła naprzeciw Tity. Nadeszła chwila, że obie siostry stanęły oko w oko, ale Tita nie będzie tą, która pierwsza rozpocznie kłótnię. Odsunęła talerz, wypiła łyk kawy i zaczęła skubać z wielką uwagą brzeg tortilli.

Miały zwyczaj obskubywać brzegi wszystkich tortilli, żeby karmić okruszkami kury. W tym samym celu wydłubywały środki z bułek. Rosaura i Tita popatrzyły sobie prosto w oczy i siedziały, patrząc tak, dopóki Rosaura nie zaczęła dyskusji:

— Myślę, że mamy ze sobą od dawna do pomówienia, nie uważasz?

— Tak, uważam. I sędę, że to od czasu, jak wyszłaś za mojego narzeczonego.

— W porządku, jak chcesz, możemy zacząć od tego. Miałas tego narzeczonego bezprawnie. Nie wolno ci go było mieć.

— Bo kto tak uważał? Mama czy ty?

— Rodzinna tradycja, którą ty złamałaś.

— A ja ją będę łamać tyle razy, ile mi się spodoba, jeśli ta przekłeta tradycja nie będzie mnie brała pod uwagę. Ja miałam takie samo prawo do wyjścia za mąż jak ty, za to ty nie miałaś prawa pchać się pomiędzy dwoje szczerze kochających się ludzi.

— Chyba nie tak bardzo szczerze, jeśli Pedro przy pierwszej lepszej sposobności zamienił ciebie na mnie. Wyszedł za niego, bo on tak chciał. I gdybyś miała choć odrobinę godności, dałabyś sobie z nim spokój na zawsze.

— Więc powinnaś wiedzieć, że ożenił się z tobą tylko po to, żeby być blisko mnie. Nie kochał cię i ty bardzo dobrze o tym wiedziałaś.

— Posłuchaj, lepiej nie mówmy o przeszłości, mnie nie obchodzą motywy, dla których Pedro się ze mną ożenił. Ożenił się i kropka. I nie pozwolę, żebyście teraz obydwójce kpili sobie ze mnie. Słyszysz? Nie pozwolę na to.

— Nikt nie ma zamiaru z ciebie kpić, Rosauró. Niczego nie rozumiesz.

— Ależ skąd, świetnie rozumiem, w jakiej sytuacji mnie stawiasz, kiedy wszyscy na ranczo widzą, jak rozpaczasz przy boku Pedra i trzymasz go czule za rączkę. Wiesz, co ze mnie zrobiłaś? Pośmiewisko! Ty naprawdę Boga się nie boisz! Ale coś ci powiem, mnie mało obchodzi, że ty i Pedro pójdziecie do piekła za to, że się obcałowujecie po wszystkich kątach. A nawet od dziś będziecie to mogli robić bez przeszkód. Jeśli tylko nikt się o tym nie dowie, ja nie będę miała nic przeciwko temu, gdyż Pedro i tak musiałby znaleźć sobie kogoś do tych rzeczy, bo mnie już więcej palcem nie dotknie. Ja mam swoją godność! Niech sobie szuka jakiejś pierwszej lepszej, takiej jak ty, do swoich świństw, ale jednego wymagam — w tym domu w dalszym ciągu ja jestem żoną. I w oczach ludzi tak samo. Bo jeśli któregoś dnia ktoś was zobaczy i znowu wystawicie mnie na pośmiewisko, gorzko tego pożałujecie.

Krzyki Rosauró mieszały się z rozdzierającym płaczem Esperanzy. Dziewczynka płakała już od dłuższego czasu, ale ton jej szlochów stawał się coraz to wyższy i osiągnął już poziom trudny do zniesienia. Na pewno chciała jeść. Rosaura podniosła się wolno i powiedziała:

— Dam jeść mojej córce. Od dziś nie chcę, żebyś ty się nią zajmowała, bo mogłabyś ją zbrukać. Od ciebie mogłaby dostawać tylko zły przykład i złe rady.

— A ja nie pozwolę, żebyś zatrula córce umysł swoimi obsesjami. I nie dam ci zrujnować jej życia z powodu jakiejś głupiej tradycji.

— Ciekawe! A jak to zrobisz? Zapewne myślisz, że pozwolę ci być blisko niej, tak jak do tej pory, ale tu się, złotko, pomyliłaś. Czy widziałaś kiedyś, żeby ulicznicom pozwalano żyć obok dziewczynek z porządnymi rodzinami?

— Chyba nie mówisz na serio, że nasza rodzina jest porządna!

— Moja mała rodzina oczywiście jest! I żeby taką pozostała, zabraniam ci zbliżać się do mojej córki, albo będę zmuszona wyrzucić cię z tego domu, który mama mnie zapisała. Zrozumiałaś?

Rosaura wyszła z kuchni z kleikiem, który Tita przygotowała dla Esperanzy, i poszła ją karmić. Ticie nie można już było sprawić większej przykrości. Rosaura potrafiła zranić ją do żywego.

Przyszłość Esperanzy była dla niej jedną z najważniejszych spraw na tym świecie. Jakże bardzo cierpiała! Krusząc ostatni kawałek tortilli, z całej duszy życzyła siostrze, żeby ją ziemia pochłonęła. Na nic więcej nie zasługiwała.

Podczas całej dyskusji z Rosaurą nie przestawała kruszyć tortilli, tak że ją rozdrobniła na maciupęńkie kawałeczki. Cisnęła je teraz z wściekłością na talerz i poszła na podwórze rzucić je kurom, żeby potem wrócić i zająć się obiadem. Na sznurach porozciąganych na podwórzu wisiały śnieżnobiałe pieluszki Esperanzy. Były to przepiękne pieluszki. Wszystkie kobiety w domu spędziły wiele wieczorów na ich obrębianiu. Wiatr je wydymał i upodabniał do morskiej piany. Tita oderwała od nich wzrok. Musiała zapomnieć, że miała je po raz pierwszy w życiu bez niej, jeżeli chciała zdążyć z przygotowaniem obiadu. Weszła do kuchni i zabrała się do pracy.

Pokrojoną cebulę smaży się na smalcu. Kiedy się zrumieni, dodaje się utarte chile i sól do smaku.

Do doprawionego sosu dodaje się fasolę, mięso i *chicharrón*.

Na próżno Tita próbowała zapomnieć o Esperanzie. Wlewając fasolę do sosu, ciągle myślała o tym, że dziewczynka bardzo lubi wywar z gotowanej fasoli. Przy posiłkach Tita sadzała ją sobie na kolanach, zakładała jej wielką serwetkę pod brodę i karmiła srebrną łyżeczką. Jaka to była radość, kiedy usłyszała dzwonienie łyżeczki o



pierwszy ząbek Esperanzy. Teraz wyróżnęły się jej już dwa następne. Tita bardzo uważała, żeby nie sprawić dziecku bólu podczas karmienia. Oby Rosaura też o tym pamiętała! Ale skąd ona może o tym wiedzieć! Przecież nigdy wcześniej tego nie robiła. Nigdy też nie kąpała małej w wodzie z liśćmi sałaty, żeby zapewnić jej dobry sen w nocy, nie umiała jej ubierać ani całować, ani śpiewać kołysanek, tak jak ona. Tita pomyślała, że być może powinna opuścić rancho. Zawiodła się na Pedrze; Rosaura pod jej nieobecność mogłaby zacząć nowe życie i dziewczynka wcześniej czy później musiałaby się przyzwyczaić do opieki prawdziwej matki. Jeżeli ona, Tita, z każdym dniem coraz bardziej będzie się przywiązywać do Esperanzy, czeka ją takie samo cierpienie, jakie przeżyła przy Robercie. To nie ma sensu, nie jest to jej rodzina i w każdej chwili może zostać odrzucona, jak odrzuca się kamyk przy myciu fasoli. Natomiast John jest jej szansą na założenie własnej rodziny, której nikt jej nie odbierze. To cudowny człowiek i bardzo ją kocha. Z czasem na pewno zakocha się w nim bez pamięci.

Nie mogła snuć dalej swoich rozważań, gdyż kury zaczęły robić na podwórzu straszny rwetes. Wyglądało, jakby poszalały albo chciały pokazać, że potrafią walczyć jak koguty. Dziobały się między sobą, próbując wydrzeć jedna drugiej ostatnie okruszki tortilli, które zostały jeszcze na ziemi. Skakały i fruwały w wielkim zamęcie na wszystkie strony, nacierając na siebie gwałtownie. Jedna, największa furiatka, wydziobywała oczy każdej kurze, którą dopadła, aż krew tryskała na białe pieluszki Esperanzy. Tita, przestraszona nie na żarty, próbując uspokoić kury, chlusnęła na nie kubłem zimnej wody. Zyskała tyle, że gdakanie stało się o wiele głośniejsze, a kury wpadły w jeszcze większą furję. Zaczęły krążyć wkoło jedna za drugą w zawrotnym tempie. Porwane siłą odśrodkową wytworzoną na skutek szaleńczego biegu, nie były w stanie wyrwać się z wiru piór, kurzu i krwi, który kręcił się coraz szybciej i szybciej, aż zmienił w potężny cyklon, zmiatający z powierzchni ziemi wszystko, co spotkał na swej drodze, a w tym przypadku były to porozwieszane na sznurach pieluszki Esperanzy. Tita chciała uratować chociaż część z nich, ale kiedy próbowała po nie sięgnąć, znalazła się w mocy tego potwornego wiru, który uniósł ją w powietrze na kilka metrów, wywinął nią trzy piekielne obroty wśród wściekłego dziobania kur, a potem rzucił z całą siłą na przeciwległy koniec podwórza, gdzie runęła na ziemię niby worek kartofli.

Leżała, przerażona twarzą do ziemi, bojąc się poruszyć. Gdyby wir znowu ją zagarnął, kury mogłyby wydziobać jej oczy. Ta kurza trąba powietrzna wydrażyła na podwórzu głęboki lej, w którym większość ptaków zniknęła na zawsze. Po prostu ziemia je pochłonęła. Z bitwy ocalały trzy kury, jednookie i obskubane. Nie została się ani jedna pieluszka.

Tita, otrzepując się z kurzu, przetrząsnęła całe podwórze: nie było śladu kur. Ale najbardziej zmartwiło ją zniknięcie pieluszek, które haftowała z taką tkliwością. Musiała natychmiast postarać się o nowe. A zresztą, to już nie była jej sprawa. Czyż Rosaura nie powiedziała, że nie wolno jej zbliżać się do Esperanzy? W takim razie niech sama szuka rozwiązania dla swoich problemów, a ona, Tita, zajmie się swoimi, gdyż w tej chwili najważniejszy był obiad dla Johna i ciotki Mary.

Weszła do kuchni i chciała zdjąć z ognia fasolę, ale jakież było jej zdumienie, kiedy się okazało, że po tylu godzinach gotowania fasola jest nadal surowa.

Z fasolą działo się coś dziwnego. Tita pamiętała, co zawsze mówiła jej Nacha, że jeśli kilka osób kłóci się ze sobą przy gotowaniu *tamales*, nigdy się one nie ugotują. Można je trzymać na ogniu dzień i noc i będą twarde, bo się obrażyły. Wtedy trzeba im zaśpiewać, żeby się udobruchały i ugotowały. Tita przypuszczała, że to samo stało się z fasolą, która była świadkiem jej kłótni z Rosaurą. Nie miała więc innego wyjścia, jak poprawić sobie nastrój na tyle, by móc zaśpiewać fasoli jakąś uczuciową piosenkę, bo zostało jej niewiele czasu na przygotowanie obiadu dla gości.

W tym celu najlepiej było przypomnieć sobie jakiś moment ogromnego szczęścia i przeżyć go na nowo podczas śpiewania. Zamknęła oczy i zaczęła śpiewać słowa walca „Jestem tak szczęśliwa, gdyż ci serce dałam...” W jej pamięci odżyły natychmiast wspomnienia pierwszego spotkania z Pedrem w „ciemnym pokoju”. Namiętność, z jaką Pedro zdarł z niej ubranie, ogień trawiący jej ciało pod skórą przy każdym dotyku jego rozpalonych dłoni. Krew tętniła w jej żyłach. Serce łomotało w miłosnej euforii. Szaleństwo powoli mijało i przemieniało się w bezbrzeżną czułość, która w końcu wyciszyła ich podniecone dusze.

Kiedy Tita śpiewała, fasola gotowała się, aż dudniło. Woda wsiąkła w pływające w niej ziarna i te zaczęły puchnąć tak, że o mało nie popękały. Tita otworzyła oczy i wyciągnęła jedną fasolkę do spróbowania. Okazało się, że jest już w sam raz. W tej

sytuacji miała wystarczająco dużo czasu, żeby doprowadzić się do porządku, zanim przyjedzie ciotka Mary. Zadowolona wyszła z kuchni, udała się do swojej sypialni i zaczęła się szykować. Przede wszystkim musiała umyć zęby. Jako że koziółkowała po ziemi porwana przez kurzy cyklon, miała w nich pełno piasku. Wzięła trochę proszku do zębów i zaczęła je energicznie szorować.

W szkole nauczono ją przyrządzać takie proszki. Bierze się uncję kwaśnego winianu potasu, pół uncji cukru, pół uncji chrząstek z sepii, dwie drachmy lilii florenckich i czerwoną żywicę z draceny, wszystkie składniki miele się na proszek i łączy. Uczyła ją tego pani Jovita, która była jej nauczycielką przez trzy lata. Tę małą, szczupłą kobietkę wszyscy uczniowie pamiętali nie tyle z powodu wiedzy, którą im przekazywała, ile silnych cech charakteru. Mówią, że w wieku osiemnastu lat została wdową z dzieckiem. Nigdy nie chciała dać synowi ojczyzna, toteż z własnej woli całe życie spędziła w zupełnym celibacie. Trudno powiedzieć, na ile była przekonana o słuszności tej decyzji, a na ile jej żałowała, w każdym razie biedaczka z wiekiem zaczęła tracić rozum. Pracowała dniami i nocami, żeby zagłuszyć złe myśli. Powtarzała wciąż, że „lenistwo jest matką wszystkich nałogów”. Przez cały dzień nie odpoczywała ani sekundy. Coraz więcej pracowała, a coraz mniej spała. Z czasem praca w domu nie wystarczała jej, żeby ukoić duszę, więc wychodziła o piątej rano na ulicę i zamiatała chodnik. Później zwiększyła swój obszar działania do czterech kwartałów dookoła domu i tak stopniowo doszło do tego, że przed pójściem do szkoły sprzątała całe Piedras Negras. Czasami w jej włosach zostawały jakieś śmieci i dzieci się z niej naigrawały. Tita patrząc w lustro, spostrzegła, że jej twarz przypomina twarz tamtej nauczycielki. Być może tylko się jej zdawało, dlatego że miała we włosach kurze pióra, ale tak czy inaczej, bardzo się przeraziła. W żadnym wypadku nie chciała stać się drugą Jovita. Wyjęła pióra z włosów, wyszczotkowała je starannie i uczesała się w samą porę, żeby przyjąć Johna i ciotkę Mary, którzy właśnie nadjechali. Pulque szczekaniem oznajmił ich przybycie na rancho.

Tita przyjęła ich w salonie. Ciotka Mary wyglądała tak, jak sobie ją wyobrażała: miła i subtelna starsza pani. Mimo swoich lat była bardzo elegancka.

Miała dyskretny kapelusik ozdobiony kwiatami w pastelowym kolorze, który odcinał się od jej białych włosów, do tego śnieżnobiałe rękawiczki. Idąc, opierała się na hebanowej lasce zakończonej srebrną rączką w kształcie łabędzia. Rozmowa z nią była

niezwykle przyjemna. Ciotka była zachwycona Titą i gratulowała wylewnie swojemu siostrzeńcowi tak idealnego wyboru, Ticie natomiast doskonałej znajomości języka angielskiego.

Tita przeprosiła, że siostra nie będzie mogła im towarzyszyć, gdyż źle się czuje, i zaprosiła gości do jadalni.

Ciotka Mary była zachwycona ryżem ze smażonymi bananami i bardzo chwaliła sposób, w jaki Tita przyrządziła fasolę.

Fasolę podaje się z tartym serem, przybraną świeżymi listkami sałaty, plasterkami awokado, posiekаныmi rzodkiewkami, strączkami chile i oliwkami.

Wprawdzie ciotka była przyzwyczajona do innej kuchni, ale potrafiła docenić walory smakowe obiadu ugotowanego przez Titę.

— Mhmm. To wyśmienite, Tito.

— Dziękuję bardzo.

— John, masz ogromne szczęście, zaczniesz teraz dobrze jeść, bo Caty, prawdę mówiąc, gotuje okropnie. Przytyjesz w tym małżeństwie.

John zauważył, że Tita czuje się niezręcznie.

— Coś ci jest, Tito?

— Tak, ale w tej chwili nie mogę ci powiedzieć, bo twojej ciotce będzie przykro, że nie mówimy po angielsku.

John również przeszedł na hiszpański.

— Nie, nie martw się. Jest kompletnie głucha.

— Jak wobec tego może tak świetnie rozmawiać?

— Bo czyta z warg, ale tylko po angielsku, więc się nie przejmuj. Zresztą, kiedy je, zapomina o całym świecie. Proszę, powiedz mi, co ci jest. Nie mieliśmy czasu porozmawiać, a tu ślub już za tydzień.

— John, myślę, że będzie lepiej, jeśli go odwołamy.

— Ale dlaczego?

— Nie pytaj mnie o to w tej chwili.

Tita, nie chcąc, by ciotka zorientowała się, że omawiają tak drażliwy problem, uśmiechnęła się do niej. Staruszka odpowiedziała jej uśmiechem i dalej jadła fasolę, spokojna i zadowolona. Rzeczywiście nie czytała z warg po hiszpańsku. Tita mogła więc rozmawiać z Johnem bez obawy. John wrócił do tematu:

— Już mnie nie kochasz?

— Nie wiem.

Ticie było bardzo trudno mówić dalej, gdy zobaczyła na twarzy Johna wyraz bólu, nad którym zdołał jednak natychmiast zapanować.

— Kiedy cię nie było, nawiązałam romans z mężczyzną, w którym zawsze byłam zakochana, i straciłam cnotę. Dlatego nie mogę wyjść za ciebie.

Po długim milczeniu John zapytał:

— Kochasz go bardziej niż mnie?

— Nie umiem ci odpowiedzieć, też nie wiem. Kiedy ciebie nie ma, myślę, że kocham jego, ale kiedy cię widzę, wszystko się zmienia. Przy tobie czuję się pewnie, spokojnie, nie szarpie się... Ale nie wiem, nie wiem. Wybacz mi, że ci to wszystko mówię.

Po policzkach Tity spłynęły dwie łzy. Ciotka Mary wzięła ją za rękę i głęboko poruszona powiedziała po angielsku:

— Jakie to piękne, kiedy zakochana kobieta płacze ze szczęścia. Ja też tak płakałam zawsze, kiedy byłam o krok od wyjścia za mąż.

John zdał sobie sprawę, że te słowa mogą wywołać u Tity atak płaczu, a wtedy sytuacja stałaby się niezręczna.

Wyciągnął rękę, ujął dłoń Tity i, z uśmiechem na ustach dla ukontentowania ciotki, powiedział:

— Tito, nie obchodzi mnie to, co zrobiłaś, są w życiu takie uczynki, do których nie należy przywiązywać zbytnej wagi, jeżeli nie zmieniają istoty rzeczy. To, co mi powiedziałaś, nie zmieniło mojego sposobu myślenia, i powtarzam ci, że byłbym szczęśliwy, gdybym mógł dzielić z tobą los, ale chcę, żebyś się dobrze zastanowiła, czy to ja mam być towarzyszem twojego życia, czy nie. Jeśli twoja odpowiedź będzie twierdząca, za parę dni weźmiemy ślub. Jeżeli nie, ja pierwszy poproszę Pedra, żeby przyjął moje gratulacje i żeby zapewnił ci taką pozycję, na jaką zasługujesz.

Tity nie zdziwiły słowa Johna, były świadectwem jego szlachetności, zdziwiło ją natomiast, że doskonale wiedział, kim jest jego rywal. Nie przypuszczała, że ma aż tak wielką intuicję.

Nie była w stanie wysiedzieć dłużej przy stole. Przeprosiła gości i wyszła na chwilę na patio, wypłakała się i poczuła ulgę. Wróciła natychmiast, akurat na czas, żeby podać deser. John podniósł się, by podać jej krzesło, i traktował ją z taką samą delikatnością i szacunkiem jak zawsze. Rzeczywiście, był to człowiek godny podziwu. Jakże rósł w jej oczach! I jakże rosły w jej głowie wątpliwości! Sorbet z jaśminu, który podała na deser, bardzo dobrze jej zrobił. Odświeżył jej ciało i rozjaśnił umysł. Ciotkę ten deser wprowadził w stan euforii. Nigdy nie przyszłoby jej do głowy, że jaśmin jest jadalny. Zaintrygowana, chciała znać wszystkie szczegóły, żeby móc zrobić w domu taki sam sorbet. Tita, bardzo spokojnie, żeby ciotka mogła czytać wyraźnie z warg, podała jej przepis:

— Gałąź jaśminu sieka się na drobne kawałeczki i zalewa trzema kwaterkami wody z dodatkiem funta cukru i wszystko dokładnie się miesza. Kiedy cukier się rozpuści, precedzą się przez gęste płótno i zamraża na lód w sorbeterce.

Reszta wieczoru upłynęła im nadzwyczaj miło. John przed odjazdem pocałował Titę w rękę i powiedział:

— Nie chcę cię naciskać, ale zapewniam, że byłabyś ze mną szczęśliwa.

— Wiem o tym.

Oczywiście, że to wiedziała. I oczywiście weźmie to pod uwagę, kiedy będzie się zastanawiać nad swoją decyzją, tą ostateczną, tą, która przesądzi o jej przyszłości.

Ciąg dalszy nastąpi...

Następny przepis:

# Grudzień



Chile  
w sosie  
orzechowym

## ***Składniki***

25 strąków chile *poblano*

8 granatów

100 orzechów *pekon*

1 kg mielonego mięsa wołowego

10 dkg rodzynek

25 dkg migdałów

25 dkg orzechów włoskich

10 dkg świeżego wędzonego sera *añejo*

1 kg pomidorów

2 średnie cebule

cykata

1 jabłko

Kminek

biały pieprz

sól cukier



## *Sposób przyrządzania*

Orzechy powinno się zacząć łuskać parę dni wcześniej, jest to bowiem bardzo żmudne zajęcie i wymaga wielu godzin pracy. Po rozbiciu skorupki trzeba obrać orzech ze skórki. Należy bardzo uważać, aby nie został na nim najmniejszy nawet jej skrawek, gdyż po zmieleniu i wymieszaniu ze śmietaną sos byłby gorzki i cały wcześniejszy wysiłek poszedłby na marne.

Tita i Chenchą kończyły łuskanie orzechów, siedząc przy okrągłym stole w jadalni. Orzechy miały być użyte do przyrządzenia chile w sosie orzechowym, głównej potrawy jutrzejszej ucztę weselnej. Wszyscy pozostali członkowie rodziny pouciekali z jadalni pod takim czy innym pretekstem, tylko one, dwie szacowne kobiety, zostały na placu boju. Prawdę mówiąc, Tita nie miała do tamtych pretensji. Już wystarczająco dużo pomogli im w ciągu ubiegłego tygodnia i dobrze rozumiała, że nie sposób obrać tysiąc orzechów, nie popadając w skrajne wyczerpanie. Jedyłą znaną jej osobą, która mogła to robić, nie okazując ani przez chwilę zmęczenia, była Mama Elena. Nie dość, że mogła rozbijać jeden wór orzechów za drugim przez kilka dni, to jeszcze ogromnie wyżywała się w tej pracy.

Tłuczenie, gniecenie i obdzieranie ze skórki — to były jej ulubione zajęcia. Czas biegł jej niepostrzeżenie, kiedy zasiadała na podwórzu z workiem orzechów między nogami i nie wstawiała dopóty, dopóki nie wykończyła go całkowicie.

Dla niej byłoby dziecinną zabawą wyłuskanie tego tysiąca orzechów, co ich wszystkich kosztowało aż tyle wysiłku. Ta ogromna liczba wzięła się stąd, że jeśli na dwadzieścia pięć strąków chile potrzeba stu orzechów, to logiczne, że na dwieście pięćdziesiąt potrzeba tysiąca. Zaproszono osiemdziesiąt osób — krewnych i najbliższych przyjaciół. Każdy gość mógłby zjeść, gdyby miał taką ochotę, trzy strąki, więc te proporcje były całkiem rozsądne. Wesele miało być kameralne, ale Tita i tak postanowiła wydać przyjęcie z dwudziestu dań, takie, jakich już się nie urządzało, więc oczywiście nie mogło na nim zabraknąć chile w sosie orzechowym, gdyż owa wiekopomna uroczystość zasługiwała na to wykwintne danie, mimo że było aż tak pracochłonne. Tita wcale się nie

przejmowała, że palce jej będą czarne od czyszczenia takiej ilości orzechów. Ten ślub wart był największego poświęcenia, gdyż miał dla niej szczególne znaczenie. Również i dla Johna. Był tak szczęśliwy, że stał się jednym z najbardziej zaangażowanych pomocników przy organizacji przyjęcia. To właśnie John należał do tych, którzy na samym końcu wycofali się na spoczynek. Zasłużył na porządny sen.

W łazience, u siebie w domu, John czyścił ręce, padając ze zmęczenia. Bolały go paznokcie od ściągania skórki z tyłu orzechów. Kładąc się do łóżka, czuł, jak ogarnia go silne wzruszenie. Za parę godzin będzie blisko Tity i to sprawiało mu ogromną satysfakcję. Ślub był przewidziany na godzinę dwunastą w południe. John rzucił okiem na smoking, który wisiał na krześle. Całe ubranie, które miał włożyć następnego dnia, było skrupulatnie przygotowane i czekało tylko momentu, by zaprezentować się w całej okazałości. Buty błyszczały jak nigdy dotąd, a muszka, szeroki pas i koszula były bez zarzutu. Zadowolony, że wszystko jest w najlepszym porządku, wziął głęboki oddech, wyciągnął się na łóżku i gdy tylko przyłożył głowę do poduszki, natychmiast zasnął głębokim snem.

Pedro natomiast nie mógł usnąć. Piekielna zazdrość zżerała go w środku. Wcale mu się nie uśmiechało iść na ten ślub i znosić widok Tity obok Johna.

Zupełnie nie rozumiał postępowania Johna. Wydawało się, że w jego żyłach płynie mleko zamiast krwi! Przecież dobrze wiedział, co jest między nim a Titą. I w dalszym ciągu zachowywał się jakby nigdy nic! Tego wieczoru, kiedy Tita chciała rozpaść ogień w piecu, nie mogła znaleźć nigdzie zapalek. Wtedy John, ten wieczny galant, natychmiast podskoczył jej z pomocą. Ale to nie wszystko! Kiedy już zapalił ten ogień, podarował Ticie pełne pudełko zapalek, biorąc jej dłoń w swoje ręce. Co miały znaczyć jakieś takie głupie podarunki? John wymyślił sobie dobry pretekst, żeby pieścić rękę Tity w jego obecności. Wyobraża sobie zapewne, że jest taki kulturalny, ale on, Pedro, już mu pokaże, jak postępuje mężczyzna, kiedy naprawdę kocha kobietę. Chwycił żakiet i postanowił odnaleźć Johna, żeby obić go po twarzy.

Zatrzymał się w progu. Ludzie zaczęliby gadać, że szwagier Tity pobił się z Johnem w przeddzień ślubu.

Tita by mu tego nie darowała. Z wściekłością rzucił zakiet na łóżko i zaczął szukać pastylki, żeby uśmierzyć silny ból głowy, który nasilał się jeszcze bardziej z powodu hałasów dobiegających z jadalni.

Tita, obierając ostatnie orzechy, myślała o swojej siostrze. Bardzo by się cieszyła, gdyby Rosaura mogła być na tym ślubie. Biedaczka umarła już rok temu. To dla uczczenia jej pamięci odłożono na tak długi czas ceremonię. Śmierć miała bardzo dziwną. Zjadła kolację, tak jak zawsze, i natychmiast poszła do swego pokoju. Esperanza z Titą rozmawiały jeszcze w jadalni. Pedro poszedł na górę powiedzieć Rosaurze dobranoc. Tita i Esperanza nie słyszały niczego z powodu dużej odległości, jaka dzieliła jadalnię od sypialni. Z początku Pedro nie zdziwił się zbytnio, słysząc, nawet przez zamknięte drzwi, odgłosy wypuszczanych przez żonę gazów. Zwrócił na nie uwagę dopiero wtedy, kiedy jeden z tych nieprzyjemnych odgłosów zaczął przeciągać się wyjątkowo długo, zdawało się bez końca. Pedro nie chciał wierzyć, że ten przeciągły dźwięk może być efektem zaburzeń trawiennych Rosaury. Podłoga się trzęsła, światło migotało. Pedro pomyślał przez chwilę, że to łoskot armat zapowiadający, że rewolucja zaczyna się od nowa, ale odrzucił taką możliwość, gdyż w kraju panował, jak na razie, zbyt duży spokój. A może to motor w samochodzie sąsiadów? Po głębszej analizie doszedł do wniosku, że motor samochodu nie wydziela tak odrażającego zapachu. To dziwne, że ten smród dotarł do niego, mimo że okadził całą sypialnię węglem zapalonym na łyżce z odrobiną cukru.

Jest to świetny sposób na usunięcie przykrych zapachów.

Kiedy był dzieckiem, tak właśnie odświeżano powietrze w pokoju, gdzie wypróżniał się ktoś chory na żołądek, zawsze z dobrym skutkiem. Ale tym razem ten sposób nie działał. Zaniepokojony Pedro zbliżył się do drzwi dzielących obie sypialnie i zapukał, pytając, czy Rosaura dobrze się czuje. Nie było żadnej odpowiedzi, więc wszedł i zobaczył Rosaurę z sinymi ustami, sflaczałym ciałem, zapadniętymi oczami i pustym wzrokiem, wypuszczającą z siebie resztki zgniłego powietrza. John stwierdził potem, że była to ostra niedrożność jelit.

Na pogrzebie było mało osób, gdyż po śmierci jeszcze bardziej wzmógł się okropny fetor, który wydzielało ciało Rosaury. Z tego powodu tylko nieliczni zdecydowali się w nim uczestniczyć. Gromadnie przybyły natomiast sępy, które krążyły nad orszakiem

żałobnym aż do końca pogrzebu. Wtedy, bardzo rozczarowane, że nie mogą liczyć na żaden bankiet, odfrunęły wreszcie, pozwalając Rosaurze spoczywać w pokoju.

Ale dla Tity nie nadeszła jeszcze pora wytchnienia. Ciało domagało się tego od niej usilnie, ale ona przedtem musiała dokończyć sos orzechowy. Byłoby dla niej lepiej, gdyby zamiast rozpamiętywać minione czasy, pospieszyła się z gotowaniem, żeby móc pójść na zasłużony odpoczynek.

Kiedy wszystkie orzechy są obrane, uciera się je na żarnach, dodając ser i śmietanę. Na końcu soli się i posypuje białym pieprzem do smaku. Tym sosem zalewa się nadziane strąki chile i dekoruje owocami granatu.

### *Nadzienie do chile*

Cebulę smaży się w niewielkiej ilości oleju. Gdy się zeszkli, dodaje się do niej mielone mięso, kminek i odrobinę cukru. Kiedy mięso się przyrumieni, wkłada się brzoskwinie, jabłka, orzechy, rodzynki, migdały, pokrojone pomidory i dusi, aż nadzienie będzie miało odpowiedni smak. Kiedy już jest dobre, odparowuje się nadmiar wody i zdejmuje z ognia.

Oddzielnie piecze się strąki chile i ściąga z nich skórę. Przecina się je z jednej strony i czyści z włókien i nasion.

Tita i Chenchka skończyły dekorować dwudziesty piąty półmisek i wszystkie ustawiły w chłodnym miejscu. Następnego dnia kelnerzy wezmą je stąd w doskonałym stanie i zanoszą na stół.

Kelnerzy chodzili wzdłuż i wszerz, obsługując ożywionych gości. Przyjazd Gertrudis zwrócił uwagę wszystkich. Zajechała odkrytym fordem „T”, jednym z pierwszych, w których zamontowana była skrzynia biegów. Wychodząc z auta, o mało nie zgubiła wielkiego kapelusza z szerokim rondem, ozdobionego strusimi piórami. Jej jaskrawa suknia z wywatowanymi ramionami była ostatnim krzykiem mody. Juan prezentował się nie gorzej. Ubrany był w elegancki, dopasowany garnitur, słomkowy kapelusz i sztylpy. Ich najstarszy syn był mocno zbudowanym Mulatem. Miał bardzo delikatne rysy twarzy, a ciemny kolor jego skóry kontrastował z wodnistym błękitem

oczu. Ciemną skórę miał po dziadku, a niebieskie oczy po Mamie Elenie. Jego oczy były zupełnie takie same jak u babki. Za nimi kroczył sierżant Treviño, który po rewolucji dostał posadę osobistego goryla Gertrudis.

Przy głównej bramie Nicolos i Rosalio, ubrani w galowe stroje *charros*, sprawdzali zaproszenia wciąż przybywających gości. Były to prześliczne zaproszenia. Alex i Esperanza zrobili je własnoręcznie. Zarówno papier do zaproszeń, jak i czarny atrament, którym je wypisywali, i złoty, którym zdobili brzegi, jak też lak do pieczęci, wszystko było ich własnej produkcji i byli z tego szalenie dumni. Wykonali to według tradycji recept przechowywanych w rodzinie De la Garza. No, jeśli chodzi o ścisłość, to czarnego atramentu nie musieli produkować, gdyż zostało go sporo ze ślubu Pedra i Rosaury. Wysechł wprawdzie, ale dodali do niego wody i był jak nowy. Sporządza się go, mieszając osiem uncji gumy arabskiej, pięć i pół uncji galasów, cztery uncje siarczanu żelaza, dwie i pół uncji kory z *palo de campeche* i pół uncji siarczanu miedzi. Na atrament złoty, którym zdobi się brzegi, bierze się uncję aury pigmentu i uncję kwarcu krystalicznego. Te składniki miele się dokładnie i miesza z pięcioma lub sześcioma białkami tak ubitymi, że leją się jak woda. Natomiast lak uzyskuje się przez stopienie funta szelaku, pół funta benzoesu, pół funta kalafonii i funta cynobru. Lak w stanie płynnym wylewa się na stół wysmarowany olejkiem ze słodkich migdałów i zanim ostygnie, formuje się z niego laseczki lub sztabki.

Esperanza i Alex wiele wieczorów spędzili nad tymi przepisami, realizując je w najdrobniejszych szczegółach, żeby mieć jedyne w swoim rodzaju zaproszenia, i osiągnęli to. Każde z nich stanowiło prawdziwe dzieło sztuki. Był to przykład pięknego rzemiosła, które niestety wychodziło z mody, tak jak długie suknie, listy miłosne i walce. Ale dla Pedra i Tity nigdy nie wyszedł z mody walc *Oczy młodości*, którego właśnie w tej chwili orkiestra grała na wyraźną prośbę Pedra. Krążyli po parkiecie z wielką gracją. Tita wyglądała wspaniale. Te dwadzieścia dwa lata, które upłynęły od ślubu Pedra z Rosaurą, prawie nie zostawiły na niej śladu. W wieku trzydziestu dziewięciu lat pozostała nadal świeża i jędrna jak dopiero co zerwany ogórek.

Oczy Johna śledziły ich w tańcu i była w nich tkliwość z domieszką rezygnacji. Pedro ocierał się delikatnie policzkiem o policzek Tity, a ona czuła, że jego dłoń na jej plecach pali ją jak nigdy.

– Pamiętasz, kiedy po raz pierwszy usłyszeliśmy tego walca?

– Nigdy tego nie zapomnę.

– Tej nocy nie spałem, bo chciałem już, natychmiast, prosić cię o rękę. Nie przypuszczałem, że będą musiały minąć dwadzieścia dwa lata, żebym mógł znowu spytać cię, czy zechcesz zostać moją żoną.

– Mówisz to poważnie?

– Oczywiście! Nie chciałbym umrzeć, nie mając cię przy sobie. Zawsze marzyłem o tym, że wejdziemy do kościoła pełnego białych kwiatów i będziesz stała wśród nich jako ten kwiat najpiękniejszy ze wszystkich.

– Ubrana na biało?

– Pewnie! A dlaczego nie? I wiesz co? Jak już będziemy po ślubie, chcę mieć z tobą dziecko. Przecież nie jest za późno, nie uważasz? Teraz, jak Esperanza od nas odchodzi, będziemy potrzebowali towarzystwa.

Tita nic nie odpowiedziała. Miała tak ściśnięte gardło, że nie mogła mówić. Po jej policzkach wolno spływały łzy. Pierwsze łzy szczęścia.

– I chcę, żebyś wiedziała, że nie przyjmę żadnej odmowy. Nie obchodzi mnie, co pomyśli moja córka czy ktokolwiek inny. Przez długie lata musieliśmy uważać na to, co powiedzą ludzie, ale od tej nocy nic już nas nie rozdzieli.

Doprawdy, w tej sytuacji Ticie również było najzupełniej obojętne, co sobie ludzie pomyślą, kiedy się dowiedzą, że wychodzi za Pedra.

Przez dwadzieścia lat szanowała umowę, którą oboje zawarli z Rosaurą, i była już tym zmęczona. Umowa polegała na tym, że skoro Rosaura za swój punkt honoru uważała zachowanie pozorów, że jej małżeństwo nadal funkcjonuje doskonale, i skoro było dla niej tak ważne, żeby Esperanza chowała się w uświęconej instytucji małżeństwa, gdyż tylko ona, według niej, mogła dać jej mocne podstawy moralne, Pedro i Tita przyrzekli utrzymywać swe spotkania w największej dyskrecji i ukrywać swą miłość. W oczach świata mieli być zawsze najnormalniejszą rodziną. Z tego też względu Tita nie mogła sobie pozwolić na nieślubne dziecko. Rosaura, żeby jej to wynagrodzić, była gotowa dzielić się z nią Esperanzą w następujący sposób: Tita będzie się zajmowała żywieniem dziewczynki, a Rosaura jej wykształceniem.

Ze swej strony Rosaura zobowiązała się żyć obok nich w atmosferze przyjaźni, unikając zazdrości i niesnasek.

Ta umowa była w zasadzie przestrzegana, z wyjątkiem części dotyczącej wychowania Esperanzy. Poglądy obu sióstr na temat edukacji dziewczynki były zupełnie odmienne, więc Tita, chociaż miała się tym nie zajmować, wykorzystywała każdy moment, kiedy Esperanza była przy niej, żeby wpoić siostrzenicy nieco inną wiedzę niż ta, którą dawała jej matka.

Te momenty zajmowały większość dnia, gdyż kuchnia była ulubionym miejscem Esperanzy, a Tita jej najlepszą powiernicą i przyjaciółką.

Właśnie jednego z tych wieczorów, które spędzały razem w kuchni, Esperanza powiedziała Ticie, że Alex, syn Johna Browna, chce się o nią starać. Tita była pierwszą osobą, która się o tym dowiedziała. Po wielu latach niewidzenia młodzi spotkali się na jakiejś zabawie w liceum, gdzie uczyła się Esperanza. Alex kończył już wtedy studia medyczne. Od pierwszego wejrzenia coś ich do siebie ciągnęło. Kiedy Esperanza powiedziała, że widząc spojrzenie Alexa na sobie, czuje się jak pączek wrzucony do rozgrzanego tłuszczu, Tita wiedziała, że nie ma takiej siły, która przeszkodziłaby im się połączyć.

Rosaura wszelkimi sposobami próbowała temu zapobiec. Od samego początku opierała się otwarcie i zdecydowanie. Pedro i Tita opowiedzieli się po stronie Esperanzy i w ten sposób zaczęła się pomiędzy nimi prawdziwa wojna na śmierć i życie. Rosaura wrzaskiem próbowała dochodzić swych praw, zarzucając im, że zerwali umowę i że to nie jest uczciwe.

Nie po raz pierwszy kłócili się z powodu Esperanzy. Raz już doszło do tego, kiedy Rosaura uparła się, że nie wyśle dziewczynki do szkoły, bo to tylko strata czasu. Jeżeli jedyną misją Esperanzy w tym życiu jest opieka nad nią, jej matką, żadna głęboka wiedza do niczego nie jest jej potrzebna i wystarczy, jak będzie się uczyła tańca, śpiewu i gry na pianinie. Te umiejętności będą jej w życiu niezwykle przydatne przede wszystkim dlatego, że będzie mogła zabawiać Rosaurę i dostarczać jej wieczorami uroczych rozrywek, a także dlatego, że na wszelkich fiestach będzie się prezentowała w towarzystwie nadzwyczaj interesująco i efektownie. Przez to zwróci na siebie uwagę i zawsze będzie dobrze przyjmowana w lepszych sferach. Pedra i Titę kosztowało dużo

wysiłku, aby wreszcie, po długich dyskusjach, przekonać Rosaurę, jak ważne jest również i to, żeby Esperanza, poza tańcem, śpiewem i wirtuozowskim graniem na pianinie, potrafiła jeszcze rozmawiać na interesujące tematy, do czego szkoła jest niezbędna. Rosaura, choć niechętnie, zgodziła się posłać małą do szkoły dopiero pod wpływem argumentu, że tam Esperanza nie tylko nauczy się zajmującej i miłej konwersacji, ale będzie stykać się z dziećmi samej śmietanki Piedras Negras. Tak więc Esperanza zaczęła chodzić do najlepszej szkoły, aby szlifować swój intelekt. Tita ze swej strony już się postarała o to, by nauczyć ją rzeczy równie cennej: sekretów życia i miłości poprzez kuchnię.

Zwycięstwo odniesione nad Rosaurą tak ich zmęczyło, że przez dłuższy czas unikali podobnie zajadłych dyskusji, aż do chwili obecnej, kiedy to zjawił się Alex, a wraz z nim prawdopodobieństwo zaręczyn. Rosaura wpadła w furję, widząc, że Pedro i Tita popierają Esperanzę bez zastrzeżeń. Wszelkimi dostępnymi sposobami walczyła jak lwica, żeby zapewnić sobie to, co przysługiwało jej na mocy tradycji: opiekę córki do końca swoich dni. W zaciętrzewieniu krzyczała, wrzeszczała, tupała, pluła, wymiotowała i groziła. Po raz pierwszy złamała umowę i otwarcie oskarżyła Pedra i Tite o wszystkie cierpienia, jakich przez nich doznała, a na dodatek obrzuciła ich przekleństwami.

Dom zmienił się w pole bitwy. Bez przerwy słychać było trzaskanie drzwiami. Na szczęście te kłótnie nie trwały długo, gdyż trzeciego dnia po najbardziej zażartej i bezpardonowej rozgrywce między walczącymi stronami Rosaura na skutek bardzo poważnych zaburzeń w trawieniu umarła... no, tak jak umarła.

Doprowadzenie do ślubu Alexa i Esperanzy Tita uważała za swój największy triumf. Ach, z jaką dumą patrzyła na Esperanzę — tak pewną siebie, tak inteligentną, tak przygotowaną do życia, tak szczęśliwą, tak wykształconą, a jednocześnie tak kobietą — kobietę w pełnym tego słowa znaczeniu. Wyglądała prześlicznie w swej ślubnej sukni, tańcząc z Alexem walca *Oczy młodości*.

Kiedy muzyka ucichła, Paquita i Jorge Lobo podeszli do Pedra i Tity, żeby im pogratulować.

— Gratulacje, Pedro. Twoja córka nie mogłaby znaleźć lepszej partii w promieniu dziesięciu mil.



— O tak, Alex Brown to wspaniały chłopak. Szkoda tylko, że muszą nas opuścić. Alex dostał stypendium doktoranckie na Uniwersytecie Harvarda i jeszcze dzisiaj, zaraz po weselu, wyjeżdżają.

— To straszne, bo co ty teraz zrobisz, Tito? Kiedy nie będzie Esperanzy, nie będziesz mogła zostać z Pedrem pod jednym dachem. Aha, zanim się stąd wyprowadzisz, zostaw mi przepis na chile w sosie orzechowym. Wygląda bardzo apetycznie!

Chile w sosie orzechowym nie tylko wygląda apetycznie, ale ma doprawdy doskonały smak, a tym razem udało się Ticie jak nigdy dotąd.

Półmiski dumnie demonstrowały wszystkie kolory flagi narodowej : zielony — chile, biały — sosu orzechowego i czerwony — granatów.

Te trójkolorowe kompozycje miały dość krótki żywot, gdyż w okamgnieniu nie zostało po nich śladu. Dziś daleki wydawał się dzień, kiedy Tita czuła się jak samotne chile w sosie orzechowym, pozostawione na półmisku. Teraz zastanawiała się, czy fakt, że nie został ani jeden strączek, świadczy o zaniku dobrych obyczajów, czy o tym, że danie było aż tak wyborne.

Widać było, że goście są zadowoleni. Zupełnie inaczej niż na nieszczęsnym weselu Pedra i Rosaury, kiedy to wszyscy się zatruli. Teraz — przeciwnie, po zjedzeniu chile w sosie orzechowym, goście nie wpadli w żadną melancholię ani frustrację, tylko w podniecenie podobne do tego, jakie ogarnęło Gertrudis po zjedzeniu przepiórek w płatkach róży. Gertrudis pierwsza odczuła na nowo tamte objawy. Tańczyła z Juanem na środku patio polkę *Mój kochany kapitanie* i śpiewała refren „Aj, aj, jaj, mój kochany kapitanie,“, wirując jak szalona. Przypomniała sobie dawne czasy, kiedy to Juan był jeszcze kapitanem, i kiedy zobaczył ją na połu zupełnie nagą. Natychmiast poczuła znajomy żar w udach, swędzenie gdzieś tam, w środku, opadły ją grzeszne myśli i postanowiła wycofać się z mężem z przyjęcia, zanim sprawy zajdą za daleko. Ona pierwsza rozpoczęła zbiorowy odwrót. Wszyscy pozostali goście pod takim czy innym pretekstem prosili o wybaczenie i znikali z lubieżnym błyskiem w oczach. Młodzi małżonkowie byli im w duchu bardzo wdzięczni, gdyż w tej sytuacji mogli wziąć walizki i wyjechać natychmiast. Chcieli jak najprędzej znaleźć się w hotelu.

Tita i Pedro ani się obejrżeli, jak w domu zostali tylko John, Chenchu i ich dwoje. Wszyscy inni, włączając w to robotników pracujących na ranczo, poszukali sobie jak

najdalszych zakątków i zapamiętane oddawali się miłosnym igraszkom. Niektórzy robili to nawet pod mostem pomiędzy Piedras Negras i Eagle Pass, najwięksi tradycjonaści — przy szosie, w źle zaparkowanych samochodach, a pozostali — gdzie się tylko dało. Każde miejsce było dobre: w rzece, na schodach, w wannie, na kominku, na płycie kuchennej, na aptekarskiej ladzie, w szafie, w koronach drzew. Potrzeba jest matką wynalazków i... pozycji. Tego dnia inwencja kwitła tak, jak jeszcze nigdy dotąd w historii ludzkości. Tita i Pedro powstrzymywali się jak mogli, by nie dać ujścia swoim popędom seksualnym, ale były one tak silne, że wydostawały się przez skórę w formie szczególnego ciepła i zapachu. John to zauważył i zdając sobie sprawę, że nic tu po nim, pożegnał się i odjechał. Ticie zrobiło się przykro, że odjeżdżał taki samotny. John powinien się być ożenić z kimś innym, kiedy ona mu odmówiła, ale cóż, nigdy tego nie zrobił.

Po odjeździe Johna, Chenchą poprosiła o pozwolenie wyjazdu do swej rodzinnej wsi. Parę dni temu jej mąż pojechał tam stawiać dom z nie wypalanej gliny i nagle gwałtownie zapragnęła go zobaczyć.

Gdyby Pedro i Tita specjalnie chcieli pozostać sami na swój miodowy miesiąc, nie przysłoby im to z większą łatwością. Po raz pierwszy w życiu mogli kochać się bez przeszkód. Przez wiele lat musieli bardzo uważać, żeby ich nie widziano, żeby nikt niczego nie podejrzewał, żeby Tita nie zaszła w ciążę, żeby nie krzyczeć z rozkoszy, kiedy zapadali się w siebie. Od tej chwili wszystko to należało już do przeszłości.

Nie musieli nic mówić, wzięli się za ręce i poszli do „ciemnego pokoju”. Przed progiem Pedro wziął Titę na ręce, otworzył powoli drzwi i ich oczom ukazał się „ciemny pokój”, zupełnie odmieniony. Znikły wszystkie graty, tylko mosiężne łoże królowało na samym środku. Jedwabne prześcieradło, kapa, kwiecisty dywan na podłodze — wszystko było białe, tak samo jak dwieście pięćdziesiąt świec, które rozświetlały ten wcale teraz nie ciemny pokój. Tita bardzo się wzruszyła, myśląc, ile pracy kosztował Pedra ten wystrój, Pedro — tak samo, zastanawiał się, jak Tita zdołała to zrobić bez jego wiedzy. Byli tak oczarowani, że nawet nie zauważyli, jak w rogu pokoju Nacha zapala ostatnią świecę i znika, rozpływając się w powietrzu.

Pedro położył Titę na łóżku i powoli zdejmował z niej każdą część ubrania. Patrząc na siebie z wielką miłością, zaczęli pieścić się nawzajem, a potem dali upust namiętności hamowanej przez długie lata.

Rytmiczne uderzanie zagłówka o ścianę i ich gardłowe, nie powstrzymywane miłosne jęki mieszały się z wrzawą podnoszoną przez tysiące gołębi, które krążyły nad dachem w wielkim zamieszaniu. Szósty zmysł nakazywał ptakom jak najprędzej opuścić ranczo. To samo zrobiły wszystkie inne zwierzęta: krowy, świnie, kury, przepiórki, barany i konie.

Do Tity nic z tego nie docierało. Czuła, że nadchodzi orgazm i jej podniecenie było tak niezwykle silne, że pod zamkniętymi powiekami oczy jej zapłonęły i ujrzała przed sobą świetlisty tunel. W tym momencie przypomniały jej się słowa Johna, który powiedział do niej któregoś dnia: „Jeżeli pod wpływem niezwykle silnych emocji zapłoną od razu wszystkie zapalki, blask będzie tak oślepiający, że będziemy mogli zobaczyć o wiele więcej, niż widzimy normalnie, i naszym oczom ukaże się świetlisty tunel, przez który wejdziemy na drogę zapomnianą w momencie narodzin, aby odnaleźć nasze boskie, utracone źródła. To „dusza pragnie powrócić tam, skąd przyszła, pozostawiając ciało na łasce losu...” Tita zdołała zapanować nad sobą.

Nie chciała umierać. Chciała przeżywać tę eksplozję zmysłów jeszcze wiele, wiele razy. To przecież był zaledwie początek.

Starala się uspokoić przyspieszony oddech i dopiero wtedy usłyszała szum skrzydeł ostatnich odlatujących gołębi. Potem słyhać już było tylko bicie ich serc. Biły bardzo głośno. Tita czuła nawet, jak serce Pedra uderza o jej piersi. Nagle ten stukot ustał w jednej chwili. Śmiertelna cisza zalała pokój. Nie trzeba jej było wiele czasu, żeby zdać sobie sprawę, że Pedro nie żyje.

Razem z Pedrem umierała szansa, że potrafi wskrzesić swój wewnętrzny ogień. Pedro zabrał ze sobą wszystkie jej zapalki. Wiedziała, że naturalny żar, który ją teraz ogrzewa, zacznie powoli wygasać, gdy nie będzie czym go podtrzymać, i zetli się doszczętnie.

Pedro na pewno zmarł w momencie ekstazy, rzucając się w świetlisty tunel. Teraz żałowała, że nie postąpiła tak samo. Nigdy już nie ujrzy znowu tego światła, gdyż nie jest zdolna do jakichkolwiek odczuć. Będzie błądziła bez celu wśród mgieł całą wieczność sama, zupełnie sama. Musi znaleźć jakiś sposób, choćby sztuczny, żeby wywołać tamten ogień, który mógłby oświetlić jej drogę powrotu do źródeł i do Pedra. Ale przedtem powinna usmierzyć ten paralizujący, lodowaty chłód. Wstała, pobiegła po swoją ogromną

kołdrę, którą robiła we wszystkie samotne, bezsenne noce, i naciągnęła ją na siebie. Kołdra pokryła obszar trzech hektarów, jaki zajmowało całe ranczo. Tita wyciągnęła z szuflady sekretarzyka pudełko zapalek podarowane jej przez Johna. Potrzebowała dużo fosforu dla rozgrzania swojego ciała. Zaczęła zjadać kolejno wszystkie zapalki z pudełka. Gryząc fosforowe główki, zamykała oczy i usilnie starała się wywołać w pamięci najbardziej podniecające wspomnienia związane z Pedrem. Jego pierwsze spojrzenie, pierwsze dotknięcie ręki, pierwszy pocałunek, pierwszą pieśczętę, pierwsze zbliżenie. I osiągnęła swój cel. Kiedy pogryziony fosfor stykał się z wywołanym przez nią jarzącym obrazem, zapalka płonęła. Powoli jej oczy zalewał coraz większy blask, aż w końcu znowu ujrzała swój tunel. Tam, u wejścia, czekała na nią jasna postać Pedra. Nie wahała się ani chwili. Podeszła do niego i stopili się w długim uścisku. Przeżywając na nowo najwyższą miłosną ekstazę, wyruszyli razem na poszukiwanie utraconego raj. Nic już nie będzie ich w stanie rozdzielić.

W tym momencie z rozpalonych ciał Pedra i Tity zaczęły się sypać migotliwe iskry. Od nich zajęła się kołdra, a od kołdry całe ranczo. Co za szczęście, że zwierzęta zdążyły uciec w samą porę i uniknęły pożaru! „Ciemny pokój” zamienił się w wulkan w stanie erupcji. Miotał kamienie i popiół we wszystkie strony. Kamienie wybuchały wysoko w powietrzu i rozpryskiwały się na tysiące kolorowych światełek. Mieszkańcy okolicznych wiosek obserwowali owo widowisko z odległości wielu kilometrów, sądząc, że to sztuczne ognie z okazji ślubu Alexa i Esperanzy. Ale kiedy ognie nie przestawały strzelać w górę przez cały tydzień, ciekawość przywiodła ich bliżej.

Wysoka na kilka metrów warstwa popiołu pokrywała całe ranczo. Kiedy Esperanza, moja matka, wróciła ze swej podróży poślubnej, znalazła wśród zgliszcz tylko książkę kucharską, którą odziedziczyłam po jej śmierci, a która zawiera w każdym swym przepisie część tamtej pogrzebanej historii miłosnej.

Mówią, że na popiołach wszystko wspaniale rośnie i że była to później najżyźniejsza ziemia w całej okolicy.

W dzieciństwie mogłam szczęśliwie korzystać z dorodnych owoców i warzyw, jakie tam uprawiano. Z czasem mama kazała postawić na tym terenie niewielką kamienicę, w której jedno mieszkanie zajmuje do tej pory mój ojciec, Alex. Dzisiaj ma mnie odwiedzić, bo są moje urodziny. Dlatego przygotowuję gwiazdkowe bułeczki, moje ulubione danie.

Mama robiła mi je każdego roku. Ach, moja mama!... Jakże brak mi smaku jej potraw, zapachu jej kuchni, jej opowieści podczas gotowania, jej gwiazdkowych bułeczek! Nie wiem, dlaczego mnie nigdy nie wychodzą tak smaczne jak jej i nie wiem też, dlaczego wylewam tyle łez, kiedy je przyrządzam, może dlatego, że jestem tak samo wrażliwa na cebulę jak moja cioteczna babka Tita, która będzie żyła dopóty, dopóki ktoś przy gotowaniu będzie korzystał z jej przepisów.