



# kucharz

MARTIN SUTER

ODJAZDOWA HISTORIA Z WYŻSZYCH SFER  
PRZYPRAWIONA EGZOTYCZNYMI AROMATAMI

„SÜDDEUTSCHE ZEITUNG“

Świat Książki

# kucharz

MARTIN SUTER

Z NIEMIECKIEGO PRZEŁOŻYŁA  
MARIA PRZYBYŁOWSKA



Tytuł oryginału  
DER KOCH

Redaktor prowadzący  
*Ewa Niepokólczycka*

Redakcja  
*Barbara Mazurek*

Redakcja techniczna  
*Lidia Lamparska*

Korekta  
*Jadwiga Piller*  
*Maciej Korbasiński*

Copyright © 2010 by Diogenes Verlag AG Zürich  
All rights reserved  
Copyright © for the Polish translation by Maria Przybyłowska, 2011

Świat Książki  
Grupa Wydawnicza Weltbild  
Warszawa 2011

Weltbild Polska Sp, z o.o.  
ul. Hankiewicza 2 02-103 Warszawa

Księgarnia internetowa: [Weltbild.pl](http://Weltbild.pl)

Skład i łamanie  
Akces, Warszawa

Druk i oprawa  
Interdruk, Warszawa

ISBN 978-83-7799-098-8

Nr 90079864

*Toni*  
*20 lipca 2006 do 25 sierpnia 2009*

Marzec 2008

## 1.

- Maravan! Syfon!

Maravan szybko położył ostry nóż obok warzyw, które właśnie kroił, podszedł do szafy grzewczej, wyjął z niej gorący stalowy syfon i przyniósł go Antonowi Finkowi.

Syfon zawierał pastę do zabajone z dzikiego czosnku do marynowanych filetów z makreli.

Maravan mógłby się założyć, że zanim jeszcze postawią ją na stół, zdąży opaść. Zaobserwował, jak Fink, specjalista od kuchni molekularnej, dodawał ksantan i mączkę z chleba świętojańskiego zamiast ksantanu i guarany, które zaleca się do sporządzania gorących pianek.

Postawił syfon na blacie przed zniecierpliwionym kucharzem.

- Maravan! *Julienne*\*!

Tym razem był to głos Bertranda, specjalisty od zup i dodatków, który zlecił mu pokrojenie warzyw. Maravan szybko wrócił do swojej deski do krojenia. W kilka sekund rozdrobnił resztę jarzyn - był wirtuozem krojenia - i przyniósł warzywa Bertrandowi.

\* *Julienne* - sposób krojenia warzyw, szynki itp, w drobne, prawie przezroczyste słupki. W kuchni francuskiej określa się tak też zupy z warzywami pokrojonymi w ten sposób (wszystkie przypisy tłumaczki).

- Cholera! - zawołał za nim Anton Fink, specjalista kuchni molekularnej.

W restauracji Huwylera - nikt nie mówił „Chez Huwyler”, jak napisano na szyldzie lokalu - było sporo gości, zważywszy na kryzys i pogodę. Tylko uważny obserwator mógł spostrzec, że brakowało stolików numer 4 i 9, a dwa inne z tabliczką „Réservé” czekały jeszcze na gości.

Restauracja, jak większość eleganckich lokali z czasów *nouvelle cuisine*, była trochę za bardzo udekorowana. Wzorzyste tapety, zasłony z imitacji ciężkiego brokatu, na ścianach oleodruki w złotych ramach, przedstawiające znane martwe natury. Talerze do dań głównych były za duże i zbyt kolorowe, sztućce nieporęczne, a kieliszki zbyt oryginalne.

Fritz Huwyler zdawał sobie sprawę, że jego restauracja nie jest modna. Miał dokładne plany jej „rewitalizacji”, jak nazywała to jego doradczyni od urzędowania wewnątrz. Ale nie był to dobry moment na inwestycje, więc postanowił wprowadzać zmiany metodą małych kroków. Jednym z nich był kolor marynarek, żakietów, spodni i trójkątnych chust: wszystko czarne, co aktualnie było trendy. Ubrał tak cały swój personel, aż do praktykantów kucharskich włącznie. Tylko kuchcikowie i pracownicy biura nosili tradycyjną biel.

Zaczął także ostrożnie wprowadzać zmiany w jadłospisie: klasyczne i na pół klasyczne potrawy zostały tu i tam wzbogacone przez molekularne nowinki. W tym celu zastąpił specjalistę od zimnej kuchni kucharzem z molekularnym doświadczeniem.

Sam Huwyler nie miał na tym polu żadnych osobistych ambicji. Bardzo rzadko przykładał rękę do sporządzania potraw i koncentrował się na administracji i kontaktach z gośćmi. Był dobrze po pięćdziesiątce i zebrał wiele nagród jako kucharz, a przed trzydziestu laty nawet jako pionier *nouvelle cuisine*. Uważał, że zrobił już swoje w dziedzinie kulinarnego

rozwoju kraju. Był za stary, żeby uczyć się czegoś nowego.

Od przykrego rozstania z żoną, której zawdzięczał dużą część sukcesów restauracji „Chez Huwyler” i całe niezbyt udane wyposażenie, przejął pełną reprezentację lokalu wobec gości. Przed rozstaniem cowieczorny obchód od stolika do stolika był dla niego uciążliwym obowiązkiem, ale z czasem go polubił. Coraz częściej zdarzało się, że zagadał się z gośćmi przy jakimś stoliku. Ten późno odkryty talent do kontaktowania się z ludźmi doprowadził do tego, że zaangażował się w działalność w związku zawodowym i poświęcał jej dużo czasu. Był członkiem zarządu, a obecnie wybieralnym prezesem Związku Zawodowego Kucharzy Szwajcarskich.

Właśnie stał przy stoliku pierwszym na sześć osób, który dziś nakryto tylko dla dwóch gości. Siedzieli przy nim Eric Dalmann ze swoim partnerem zawodowym z Holandii. Dalmann zamówił jako aperitif chardonnay z roku 2005 od Thomasa Studacha z Malans po sto dwadzieścia franków butelka zamiast jak zwykle butelkę szampana Krug Grande Cuvée brut za czterysta dwadzieścia.

Było to jego jedyne ustępstwo na rzecz kryzysu. Jak zawsze zamówił duże *menu surprise*.

- A pan? Odczuwa pan kryzys? - zapytał Dalmann.
- Wcale - skłamał Huwyler.
- Dobra jakość przetrwa wszystkie kryzysy - pochlebił mu Dalmann i usunął ręce ze stołu, żeby zrobić miejsce dla talerzy, przykrytych ciężkimi kloszami, które właśnie przyniosła kelnerka.

„To też wkrótce skasuję - myślał Huwyler - ten cały teatr z kloszami”, gdy młoda kobieta podnosiła srebrną pokrywę.

- Marynowany filec z makreli na podeście z kopru włoskiego z zabajone z dzikim czosnkiem - oznajmiła.

Żaden z obu panów nie patrzył w talerz, tylko na dziewczynę, która przyniosła potrawę.

Jedynie Huwyler wpatrywał się w zabajone z dzikiego czosnku, które w postaci zielonej mazi przykrywało dno talerza.

Andrea przyzwyczała się do wrażenia, jakie robiła na mężczyznach. Przeważnie było to dla niej uciążliwe, tylko czasem uważała za przydatne i wykorzystywała ten fakt. Przede wszystkim przy szukaniu pracy, co się często zdarzało, bo jej wygląd nie zawsze ułatwiał sprawę. Często wręcz utrudniał utrzymanie posady.

Była niespełna dziesięć dni u Huwylera, a już zaczęła się pojawiać w kuchni i wśród kolegów z obsługi lekka rywalizacja, którą tak dobrze znała i której miała powyżej uszu. Wcześniej próbowała reagować na nią koleżeńską żartobliwością, jednak za każdym razem prowadziło to do nieporozumień. Od pewnego czasu po prostu się dystansowała, co wyrobiło jej opinię zarozumiałej. Ale z tym mogła z powodzeniem żyć.

Także z tym, że te dwa grube worki pieniędzy wpatrywały się w nią zamiast w talerze. Może wskutek tego nie zauważa, że filety z makreli za bardzo nasiąkają sosem.

- Kiedy żyła jego żona, jedzenie było lepsze - zauważył Dalmann, gdy znowu został sam na sam ze swoim gościem.

- Czy zajmowała się także kuchnią?

- Nie, ale on się wtedy bardziej starał.

Van Genderen roześmiał się i ze smakiem zabrał się do ryby. Był numerem drugim pewnej międzynarodowej korporacji z siedzibą w Holandii, jednym z najważniejszych dostawców w branży przemysłu solarnego. Spotykał się z Dalmannem, bo



ten ułatwiał mu niektóre kontakty. Była to jedna ze specjalności Dalmanna: pośredniczenie w kontaktach.

Kilka tygodni temu Dalmann skończył sześćdziesiąt cztery lata i nie był wolny od skutków życia zawodowego, w którym kulinaria zawsze były najbardziej przekonującym argumentem. Miał lekką nadwagę, którą próbował zatuszować dobrze skrojoną kamizelką, worki pod wodnistymi bladoniebieskimi oczami, wiotkie, zawsze nieco zaczerwienione policzki o dużych porach, wąskie wargi i z latami coraz niższy głos. Miał już tylko wianuszek włosów na głowie, sięgających na karku do kołnierzyka koszuli, a na bokach przechodzących w gęste, półdługie bokobrody żółtawego, przetykanego siwizną koloru, podobnie jak brwi.

Dalmann od zawsze był tym, co dzisiaj nazywa się *networker*. Systematycznie dbał o dobre stosunki, pośredniczył w interesach, dawał wskazówki i sam je otrzymywał, kontaktował ludzi ze sobą, zbierał informacje i wybrane przekazywał dalej, wiedział, kiedy trzeba milczeć, a kiedy należy mówić. Żył z tego, i to wcale nieźle.

Teraz Dalmann milczał. Podczas gdy Van Genderen przemawiał do niego w swojej gardłowej holenderskiej niemczyźnie, obserwował ukradkiem, kto też dzisiaj zjawił się u Huwylera.

Media były reprezentowane przez dwójkę członków zarządu dużego wydawnictwa wraz z paniami (wydawnictwo to w ostatnim czasie dokonało rygorystycznych cięć oszczędnościowych), politycy - przez pewnego trochę zapomnianego członka jednej z partii z żoną i dwiema młodszymi parami, prawdopodobnie członkami tej samej partii, którzy na zlecenie kierownictwa mieli świętować Dzień Seniora. Medycyna mogła się pochwalić obecnością pewnego kierownika kliniki,

zagłębnego w poważnej rozmowie z jednym z ordynatorów. Przy sąsiednim stoliku spożywał posiłek wysoki funkcjonariusz pewnego klubu piłki nożnej, dotkniętego przez kryzys i aktualnie bez sponsora, z dyrektorem finansowym pewnego koncernu ubezpieczeniowego, obaj w towarzystwie żonek. Poza tym na sali siedzieli jeszcze importer samochodów, właściciel agencji reklamowej i prezes banku, który to prezes nie całkiem dobrowolnie zrezygnował ze swojej funkcji, wszyscy z wysokimi, szczupłymi, jasnowłosymi drugimi żonami. Fale deszczu, który pod wieczór zaczął przekształcać świeży, późny śnieg w szarą breję, odbierane były tylko jako daleki szmer przez gości, siedzących przy oknach zasłoniętych portierami. Wyglądało to tak, jakby restauracja Huwylera na ten wieczór szczelnie odgrodziła się od świata zewnętrznego.

Świat na zewnątrz też nie był zbyt pocieszający. Wreszcie wyszło na jaw, że rynki finansowe całymi latami operowały fałszywym złotem. Rzekomo niezatapialne banki, idące w dużym przechyle, wysyłały sygnały SOS. Codziennie jakiś nowy sektor gospodarczy wpadał w wir kryzysu finansowego. Firmy samochodowe ograniczały czas pracy, dostawcy plajtowali, a finansiści popełniali samobójstwa. Wszędzie rosło bezrobocie, państwa bankrutowały, deregulatorzy szukali ratunku w ramionach państwa, prorocy neoliberalizmu milkli, globalistyczny świat przeżywał początek pierwszego globalnego kryzysu.

Tymczasem mały alpejski kraj zaczynał się znowu izolować, chociaż dopiero co zaczął się trochę otwierać. Zupełnie jakby mógł przeżyć ten orkan znowu w swoim dzwonie nurkowym.

Andrea musiała poczekać, aż annoceur Bandini skontroluje talerze na stole i porówna z zamówieniami. Kelnerka obserwowała

Maravana, który stanowił najprzyjemniejszy widok z całej brygady.

Był wysoki jak na Tamila, miał na pewno przeszło sto osiemdziesiąt centymetrów. Rzeźbiony nos, krótko przycięte wąsy i czarny, aż granatowy ślad zarostu na brodzie już od wczesnego wieczoru, chociaż zawsze przychodził na popołudniową zmianę starannie ogolony. Miał na sobie biały strój roboczy kuchcika z długim fartuchem, niczym tradycyjny strój hinduistyczny. Biała kucharska furażerka wyglądała na jego czarnowłosej głowie ze starannym przedziałkiem niczym *topi*, nakrycie głowy Gandhiego.

Właśnie stał przy zlewie, splukiwał resztki sosu z talerzy i wkładał je do zmywarki. Robił to z wdziękiem tancerza świątynnego. Zupełnie jakby poczuł, że Andrea go obserwuje, podniósł na chwilę wzrok i pokazał śnieżnobiałe zęby. Andrea uśmiechnęła się w odpowiedzi.

W ciągu swojej krótkiej kariery w gastronomii często miała do czynienia z Tamilami. Wielu ubiegało się o azyl z tak zwanym pozwoleniem N, które umożliwiało zaledwie pracę w gastronomii na dokładnie określonych stanowiskach z bardzo niską płacą. I to tylko na prośbę pracodawcy, od którego byli wtedy jeszcze bardziej zależni niż ktoś z pozwoleniem na pobyt. Z większością z nich dobrze się rozumiała; byli uprzejmi, nienatrętni i przypominali jej wędrówkę z plecakiem po południowych Indiach.

Odkąd zaczęła pracować u Huwylera, widziała Maravana działającego na różnych stanowiskach. Był wirtuozem w przygotowywaniu warzyw, kiedy otwierał ostrygi, wyglądało to tak, jakby otwierały się dla niego z własnej woli, filetował kilkoma wyćwiczonymi ruchami solę, nie pozostawiając ości, i potrafił tak wyjąć kostki z udek króliczych, że wyglądały, jakby kość jeszcze w nich tkwiła.

Andrea widziała, z jakim zamiłowaniem, precyzją i szybkością wyczarowywał na talerzach prawdziwe dzieła sztuki i jak zręcznie przekładał chrupiące warstwy francuskiego ciasta marynowanymi owocami leśnymi, tak że powstawały zgrabne torciki.

Kucharze Huwylera chętnie używali Maravana do prac, które właściwie należały do nich, ale Andrea nigdy jeszcze nie słyszała, żeby któryś z nich pochwalił tamilskiego kolegę. Wręcz przeciwnie: ledwo skończył swoje mistrzowskie dzieła, odsyłano go szybko do zmywalni i innych prac pomocniczych.

Bandini zatwierdził zamówienie, dwoje kelnerów nałożyło klosze na talerze i zaniósło je do stolików. Andrea mogła zażądać następnego dania dla stolika numer 1.

## 2.

Było już dobrze po północy, ale tramwaje jeszcze jeździły. Zmęczeni pracownicy z nocnej zmiany i podekscytowane, rozbawione nocne marki w świetnym humorze wracali dwunastką do domu. W rejonie, gdzie mieszkał Maravan, żyła nie tylko większość azylantów, ale znajdowały się tam też najmodniejsze kluby, dyskoteki i bary w mieście.

Maravan siedział na pojedynczej ławce za mężczyzną o tłustym karku, z głową ciągle opadającą na bok. Prawdopodobnie kolega po fachu, sądząc po kuchennych zapachach, jakie wydzielał. Maravan miał wrażliwy nos i bardzo dbał o to, żeby nawet w drodze powrotnej z pracy w ogóle nie pachnieć. Jego koledzy używali wody toaletowej albo wody po goleniu, żeby stłumić kuchenne wonie. Maravan przechowywał ubrania w szafie w worku przeciw molom z zamkiem błyskawicznym i kiedy tylko mógł, brał prysznic w szatni pracowniczej.

Ale ludzie mogli według niego również pachnieć, chociaż w kuchniach tego kraju takich zapachów nie było. Były natomiast w kuchni Nangay.

Kiedy Nangay wrzucała do gorącego oleju kokosowego dziewięć listków curry, które Maravan zrywał z drzewka na

podwórku, małą kuchnię wypełniał zapach, który chłopak chciał zatrzymać na sobie tak długo, jak to tylko możliwe.

Podobnie było z zapachem cynamonu. „Bierz zawsze trochę więcej cynamonu niż to konieczne - mawiała Nangay. - Dobrze smakuje i przyjemnie pachnie, dezynfekuje, pobudza trawienie i wszędzie można go kupić za grosze”.

Małemu Marawanowi Nangay wydawała się prastara, choć była wtedy zaledwie po pięćdziesiątce. Była siostrą jego babki. On sam i jego rodzeństwo uciekli z obiema kobietami do Dżafny, kiedy rodzice spłonęli koło Kolombo w samochodzie. Maravan, najmłodszy z czworga rodzeństwa, spędzał odtąd dni w kuchni Nangay, pomagając jej w przygotowywaniu potraw, które jego rodzeństwo sprzedawało na targu w Dżafnie. Nangay uczyła go też w swojej kuchni tego, czego uczono wówczas w szkole.

W Kolombo pracowała w dużym domu jako kucharka. Teraz miała garkuchnię na rynku, której sława szybko się rozchodziła i zapewniała im skromny, ale regularny dochód.

Oprócz zwykłego jedzenia, sprzedawanego na rynku, Nangay przygotowywała również specjalne tajemnicze potrawy dla rosnącej, wymagającej dyskrecji klientów, przede wszystkim dla małżeństw, w których między małżonkami istniała duża różnica wieku.

Jeszcze dzisiaj, kiedy Maravan smażył świeże listki curry albo kiedy na jego kuchence gotowało się curry na małym ogniu, przed oczami miał drobną, szczupłą kobietę, której włosy i sari zawsze pachniały liśćmi curry i cynamonem.

Tramwaj stanął, wsiadło kilkoro pasażerów, nikt nie wysiadł. Kiedy drzwi się zamykały, mężczyzna przed Marawanem się obudził, gwałtownie zerwał z siedzenia i rzucił do wyjścia. Ale tramwaj już jechał. Grubas z wściekłością nacisnął na guzik otwierający drzwi, zaklął głośno i popatrzył na Maravana z wyrzutem.

Maravan umknął wzrokiem i zaczął wyglądać przez okno. Ciągłe jeszcze padało. W kroplach deszczu na szybach odbijały się światła nocnego miasta. Przed jednym z klubów stał młody mężczyzna z rozpostartymi ramionami i poddawał twarz deszczowej kąpeli. Pod osłoną wykusza stało kilkoro młodych ludzi, palących i wyśmiewających mężczyznę stojącego na deszczu.

Rozbawieni pasażerowie tramwaju wysiedli na następnym przystanku. Za nimi pospieszył grubas, rozsiewający kuchenne zapachy. Maravan zobaczył, że grubas pojawił się po przeciwnej stronie tramwaju i niechętnie usiadł pod daszkiem na przystanku, skąd tramwaje odchodziły w przeciwnym kierunku.

W wagonie było już niewiele pasażerów, większość wyglądała dość egzotycznie. Drzemali albo siedzieli zamyśleni, tylko młoda Senegalka gadała żywo przez komórkę, pewna, że nikt nic nie rozumie. Teraz i ona wysiadła. Maravan popatrzył za nią, jak śmiejąc się i dalej rozmawiając, przechodziła przez ulicę.

W tramwaju zrobiło się cicho, słychać było tylko zapowiedzi przystanków przez głośnik. Na przedostatnim wysiadł również Maravan, otworzył parasol i ruszył dalej. Dwunastka przejechała obok niego, oświetlone okna oddaliły się i stały się plamą światła na mokrej ulicy.

Było zimno. Maravan otulił się szczelniej szalikiem i skręcił w Theodorstrasse. Po obu stronach ulicy stały szare domy, parkujące samochody, błyszczące w świetle latarni, od czasu do czasu sklep, azjatyckie specjały, biuro podróży, sklep *second hand*, punkty transferu gotówki.

Przed brązowym domem czynszowym z lat pięćdziesiątych Maravan wyciągnął z kieszeni pęk kluczy i przeszedł przez bramę, zamalowaną graffiti, obok przepełnionych kontenerów na śmieci, po czym znalazł się przed drzwiami wejściowymi.

W korytarzu zatrzymał się obok skrzynek pocztowych i otworzył tę, na której był napis „Maravan Vilasam”.

W skrzynce leżał list ze Sri Lanki, zaadresowany charakterem pisma jego najstarszej siostry, ulotka firmy zajmującej się wyszukiwaniem sprzętaczek, ulotka wyborcza szowinistycznej partii i katalog hurtowni oferującej wyposażenie kuchni. Ten ostatni otworzył zaraz na dole i zaczął go kartkować, wchodząc na czwarte piętro, gdzie było jego mieszkanie. Dwa małe pokoje, maleńka łazienka i zaskakująco duża kuchnia z balkonem, wszystko połączone korytarzem, wyłożonym zniszczonym linoleum.

Zapalił światło. Zanim wszedł do pokoju dziennego, udał się do łazienki i umył twarz i ręce, potem zdjął buty, położył pocztę na stole i zapalił jedną zapalką *deepam*, ceramiczną lampę, stojącą na domowym ołtarzyku. Ukląkł, objął czoło rękami i skłonił się przed Lakszmi, boginią dobrobytu i piękna.

W mieszkaniu było chłodno. Maravan kucnął przy piecyku olejowym, wyciągnął i szybko puścił zapalnik. Rozległ się pięciokrotny metaliczny dźwięk i piecyk się rozpałił. Maravan zdjął skózaną kurtkę, powiesił ją na haku w korytarzu i poszedł do sypialni.

Kiedy z niej wyszedł, miał na sobie batikową koszulę, sarong w niebiesko-czerwone paski i sandały. Usiadł przy piecu i przeczytał list od siostry.

Wiadomości nie były dobre. Na przejściach granicznych do tamilskich regionów zatrzymywano transporty. W lutym i marcu niewiele transportów z żywnością dotarło do dystryktu Kilinochchi. Ceny podstawowych artykułów spożywczych, lekarstw i benzyny osiągnęły zawrotne wysokości.

Położył list na stole i próbował uspokoić sumienie. Od trzech miesięcy nie był w tamilskim sklepie, zwanym Batti-



-caloa-Basar, znajdującym się niedaleko od jego mieszkania, gdzie ostatni raz dał właścicielowi pieniądze i numer dowodu siostry. Przekazał czterysta franków, a więc trzydzieści siedem tysięcy osiemset rupii, po odliczeniu opłat.

Zarabiał niecałe trzy tysiące franków i mimo taniej kwatery, kosztującej go siedemset franków, po odliczeniu opłat na kasę chorych i podatku, które pobierał Huwyler, wystarczało ledwie na jedzenie, a właściwie na gotowanie.

Gotowanie było nie tylko jego zawodem, ale także wielką pasją. Już wtedy, kiedy cała jego rodzina mieszkała w Kolombo, większość czasu spędzał w kuchni Nangay. Rodzice pracowali w jednym z dużych hoteli w mieście, ojciec w recepcji, matka jako zwierzchniczka pokojowych. Jeśli dzieci nie były w szkole, opiekowała się nimi cioteczna babcia. Maravan nie chodził jeszcze wtedy do szkoły, więc babcia zabierała go niekiedy do pracy, żeby siostra mogła posprzątać mieszkanie i zrobić zakupy. W kuchni swoich pracodawców Nangay kierowała sześcioma pomocnicami. Zawsze jedna z nich miała czas, żeby zająć się małym.

Dorastał więc wśród garnków i patelni, wśród przypraw i ziół, warzyw i owoców. Pomagał płukać ryż, przebierać soczewicę, kroić miąższ orzechów kokosowych, skubać listki kolendry. Już jako trzylatkowi pozwalano mu pod okiem dorosłych kroić ostrym nożem pomidory i cebulę.

Bardzo wczesnie zafascynowały go procesy, które przemieniały surowe produkty w coś zupełnie innego. Coś, co można było nie tylko zjeść, co nie tylko syciło, lecz potrafiło uczynić człowieka szczęśliwym.

Przeglądał się uważnie, zapamiętywał przyprawy, ilości, sposób i kolejność przygotowywania potraw. Mając pięć lat, potrafił już ugotować cały obiad, a jako sześciolatek, zanim jeszcze poszedł do szkoły, nauczył się pisać i czytać, bo nie mógł zapamiętać tak wielu przepisów.

Pójście do szkoły przeżył jako niemal większą tragedię niż wkrótce potem śmierć rodziców. Szczegóły tego wypadku poznał dopiero jako dorosły. Dla niego rodzice, których zresztą i tak nigdy nie było, po prostu nie pojechali z nimi do Dżafny. Podróż odebrał jako chaotyczną, a dom krewnych, gdzie się na początku zatrzymali, jako ciasny i przepełniony. Nie musiał jednak chodzić do szkoły i mógł spędzać czas w kuchni Nangay.

Grzejnik olejowy nieco rozgrzał nieduży pokój. Maravan wstał i poszedł do kuchni.

Cztery świetlówki jasno oświetlały pomieszczenie. W kuchni stała wielka lodówka i równie duża zamrażarka, czteropalnikowa kuchnia gazowa, podwójny zlewozmywak, stół do przygotowywania posiłków i blat pokryty szlachetną stalą, na którym stały różne urządzenia kuchenne. Pomieszczenie było wysprzątane do połysku i przypominało raczej laboratorium niż kuchnię. Dopiero przy bliższym przyjrzeniu się było widać, że meble kuchenne nie są tej samej wysokości, a ich fronty nieco się różnią. Maravan kupował sztukę po sztuce na giełdach budowlanych i w sklepach z używanymi meblami, a potem zmontował je przy pomocy swojego rodaka, który w kraju był technikiem sanitarnym, a w Szwajcarii pracował jako pomocnik magazyniera.

Maravan postawił małą patelnię na najmniejszym ogniu, nalał oleju kokosowego i otworzył drzwi na balkon. Prawie wszystkie okna w domu naprzeciwko były ciemne, a podwórko nisko w dole - ciche i puste. Ciągle jeszcze padało, o szyby bębniły ciężkie, zimne krople. Maravan pozostawił szparę w drzwiach balkonowych.

W sypialni stały porządnie uszeregowane donice z drzewkami curry, każde drzewko zaopatrzone w bambusową podpórkę, każde innej wielkości. Największe sięgało mu do ramienia.

Dostał je kilka lat temu jako sadzonkę od rodaka ze Sri Lanki. Z jego ablegrów hodował drzewka, aż było ich tak dużo, że od czasu do czasu któreś sprzedawał. Nie lubił tego robić, ale w zimie brakowało na nie miejsca. Nie były odporne na mróz, na balkonie mogły stać tylko w ciepłej porze roku, w zimie musiał je stawiać w sypialni pod specjalnymi lampami.

Odlamał dwie gałązki z dziewięcioma listkami każda, wrócił do kuchni i wrzucił je do gorącego oleju, dodając jeszcze dziesięciocentymetrową laskę cynamonu. W kuchni zaczęło pachnieć jego dzieciństwem.

W szafeczce pod blatem przechowywał przyrządy do destylacji: kolbę, węzownicę z płaszczem chłodzącym i naczynie do destylatu, dwa stojaki do kolb, termometr i plastikową rurkę. Zmontował to wszystko tak, że kolba znajdowała się nad palnikiem gazowym, przyłączył rurkę do kranu, a drugi jej koniec - do chłodnicy. Potem napełnił zlewozmywak zimną wodą, wyjął z zamrażarki woreczek z kostkami lodu i wrzucił je do wody.

Tymczasem zapach oleju kokosowego, listków curry i cynamonu rozwinął się w całej pełni. Maravan wlał zawartość patelni do żaroodpornego naczynia i mikserem przerobił ją na gęsty brązowy płyn, po czym wlał go do kolby destylacyjnej.

Zapalił gaz pod kolbą, przysunął sobie jedyne krzesło i usiadł obok zaimprovizowanej destylarki. Musiał kontrolować przebieg destylacji. Jeśli płyn zbyt szybko się rozgrzał, aromat zmieniłby się, Maravan wiedział to z doświadczenia. Nieraz już próbował wydobyć esencję tego zapachu, zapachu jego dzieciństwa. Nigdy mu się nie udało.

Szklana ścianka kolby zaparowała. Krople mnożyły się i ściekały w dół, znacząc przejrzyste ślady na szkłe. Temperatura

pary wzrosła szybko do pięćdziesięciu, potem do sześćdziesięciu i siedemdziesięciu stopni. Maravan zmniejszył gaz i odkręcił mocniej kran z zimną wodą. Woda wypełniała podwójną ściankę chłodnicy, wypływała z niej i znikła w zlewozmywaku.

W kuchni słychać było tylko przerywane bulgotanie wody, spływającej do zlewu. Od czasu do czasu Maravan słyszał kroki z mansardy nad jego mieszkaniem. Lokatorem był Gnanam, też Tamil, jak wszyscy w budynku przy Theodorstrasse 94. Mieszkał tu od niedawna, po sześciu miesiącach zakazu pracy znalazł ją jako kuchcik, podobnie jak większość azylantów ze Sri Lanki. Pracował w szpitalu miejskim. Skoro o tej porze chodził już po mieszkaniu - było kilka minut po drugiej - na pewno miał ranną zmianę.

Maravan miał status ubiegającego się o azyl i musiał też pracować jako pomocnik w kuchni, ale w porównaniu z Gnanamem był uprzywilejowany.

U Huwylera nie było rannej zmiany, zaczynającej się o czwartej. Jeśli Maravan pracował w dzień, musiał o dziewiątej być w kuchni. Nie potrzebował też podnosić dwustulitrowych kotłów ani szorować czarnego, przypalonego tłuszczu na patelni wielkości metra kwadratowego. Mógł też się czegoś nauczyć, chociaż prawie go do tego nie dopuszczano. Nie był ślepy, podpatrywał niektóre techniki i uczył się na błędach innych. Kucharze traktowali go niezbyt dobrze, ale tym się nie przejmował. Traktowano go już gorzej. Tutaj i w kraju.

Wstał, wsypał dwie garście pszennej mąki do miski, dodał trochę letniej wody i odrobinę masła klarowanego, po czym zaczął wyrabiać ciasto.

Kiedy terminował w Dżafnie, jego przełożonym nie podobało się, że był zręczniejszy, zdolniejszy i bardziej pomysłowy niż oni. Musiał się nauczyć udawać głupiego, żeby móc się

dalej rozwijać. Później, kiedy wyjechał z Dżafny i pracował w hotelu na południowo-zachodnim wybrzeżu, Syngalezi traktowali go z góry jako Tamila.

Ciasto było już elastyczne i miłe w dotyku. Maravan odstawił miskę i przykrył ją czystą ściereczką.

Ostatnio u Huwylera bardzo mu się podobało. Dokładnie rzecz biorąc, odkąd pracowała tam Andrea. Podobnie jak wszyscy pracownicy był zafascynowany tą szczupłą, bladą, oryginalną istotą, która patrzyła na wszystkich z nieobecny wyrazem twarzy i uśmiechała się lekko. Maravan wyobrażał sobie, że jest jedynym, na którego - wprawdzie rzadko, ale jednak - Andrea zwraca uwagę. Świadczył o tym fakt, że kucharze traktowali go jeszcze bardziej z góry, zwłaszcza w jej obecności.

Na przykład dzisiaj, kiedy czekała, żeby zażądać od Bandiniego następnego dania - Maravan w tym czasie splukiwał talerze - spojrzała w jego stronę i uśmiechnęła się. Nie, jej spojrzenie nie było nieobecne. Uśmiechnęła się do niego.

Maravan miał mało do czynienia z kobietami. Zbyt dobrze pilnowano niezamężnych córek w diasporze tamilskiej, żeby miały kontakty z mężczyznami. Tamilska kobieta musiała brać ślub jako dziewica. I to rodzice zgodnie z tradycją wybierali jej męża.

Owszem, spotykał Szwajcarki, które się nim interesowały. Tamilowie uważali je jednak za kobiety lekkich obyczajów z powodu ich swobodnego życia. Zadawanie się z nimi przyniosłoby hańbę jego rodzinie w Sri Lance. Na pewno wyszłoby to na jaw za pośrednictwem diaspory tamilskich emigrantów. Pogodził się ze swoim kawalerskim życiem i pocieszał się myślą o przyszłym szczęściu w Sri Lance w roli męża i ojca.

Jednak odkąd pojawiła się Andrea, obudziły się w nim uczucia,

o których sądził, że stłumił je skutecznie dzięki swojej pasji: gotowaniu.

Pierwsze przezroczyste krople destylatu zaczęły ściekać do lejka. Wkrótce płyn kapał w regularnych, krótkich odstępach. Maravan próbował myśleć tylko o tych kropkach, że kapią i kapią, tak jak mijają sekundy, minuty, dni i lata.

Nie zauważył, jak długo trwało, nim zawartość kolby przestała ściekać do naczynia. Otworzył kranik pojemnika na destylat i odlał wodę, tak że pozostał tylko olejek eteryczny na samym dnie stożkowatego naczynia. Zmieszał olejek z koncentratem z kolby i powąchał.

Wyczuł listki curry, cynamon, olej kokosowy, jednak nie znalazł tego, czego szukał: esencji tego wszystkiego, w co przekształcały się surowce na żeliwnej patelni Nangay, ogrzewanej węglem drzewnym.

Zdjął ze ściany *tawa*, ciężką patelnię, podobną do tej Nangay, i postawił na gazie. Posypał blat kuchenny mąką i uformował z ciasta kilka ciapatów. Kiedy patelnia już się rozgrzała, położył pierwszy placuszek na patelni i z zachwytem zaczął wdychać wonie, przenoszące go w czasy dzieciństwa.

Kiedy skończył piętnaście lat, Nangay wysłała go do Kerali w południowych Indiach. Pracowała tam jej dawna przyjaciółka jako ajurwedyjska kucharka w nowym hotelu, pierwszym w kraju, oferującym szeroki wachlarz ajurwedyjskich terapii. Maravan miał się nauczyć tam zawodu w kuchni hotelowej, przyjaciółka Nangay obiecała wtajemniczyć go w sekrety kuchni ajurwedyjskiej.

Maravan wiedział o tym sporo od Nangay i nie ukrywał tego. Szybko znalazł się w sytuacji pierwszoklasisty, który umie już czytać i pisać: denerwował nauczycieli i uczniów swoją wiedzą. Chociaż mieszkał stłoczony razem z innymi w małym mieszkaniu, nie znajdował wspólnego języka z kolegami ani z

przełożonymi. Przyjaciółka Nangay zachowywała również dystans, bo obawiała się, że jako jej protegowany miałby jeszcze cięższe życie.

Maravan spędzał wiele czasu samotnie; koncentrował się na nauce, czym jeszcze bardziej narażał się innym. W wolnym czasie długo spacerował po niekończącym się pustym wybrzeżu albo godzinami ćwiczył eleganckie skoki do wody Oceanu Indyjskiego, gdzie fale były równie wytrwałe jak on sam.

W Kerali Maravan stał się odludkiem i do dziś nim pozostał.

Ciapaty się usmażyły. Wziął jeden placek z patelni, pokroił świeżo zrobionym koncentratem, zamknął oczy i napawał się zapachem. Potem zaczął wolno żuć. Przeżuwał długo, próbował jego smaku na podniebieniu, oddychając powoli przez nos - spośród dotychczasowych nieudanych prób tej dałby wysoką notę: dziewięć na dziesięć punktów. W notesie zatytułowanym *Ekstrakty* zanotował datę, godzinę, przyprawę, czas trwania destylacji i temperaturę.

Potem zjadł owoc swojego eksperymentu jako dodatek do świeżych ciapatów, szybko i bez szczególnego apetytu, umył kolby i rurki, pozostawił w zlewie do wyschnięcia, zgasił światło i wrócił do pokoju dziennego.

Tam, na małym stoliku przy ścianie, stał stary komputer, kupiony jako używany. Maravan włączył go i czekał cierpliwie, aż zaskarpuje. Włączył internet i sprawdził, jak wygląda przetarg na parownik obrotowy. Przebieg przetargu śledził już od kilku dni. Tysiąc czterysta trzydzieści, tak samo jak wczoraj. Jeszcze dwie godziny i dwanaście minut do końca przetargu.

Parownik obrotowy załatwiłby to, co dziś znowu próbował zrobić bez powodzenia. Przebiegłoby to w odpowiednim czasie, we właściwej temperaturze, bez przypalenia się i wpływu

na smak przyprawy. Takie urządzenie kosztowało jednak ponad pięć tysięcy franków i absolutnie przekraczało możliwości Maravana. Czasem jednak oferowano na internetowych przetargach starsze, używane modele, jak ten na ekranie.

Mniej niż tysiąc pięćset było dobrą ceną. Maravan miał odłożone tysiąc dwieście, a resztę jakoś zdobędzie, jeśli cena nie wzrośnie. Odczeka dwie godziny i na krótko przed końcem przetargu zgłosi swoją ofertę. Może będzie miał szczęście.

Wziął ze stołu list od siostry i przeczytał do końca. Dopiero na ostatniej stronie pojawiła się najważniejsza wiadomość: Nangay była chora, *diabetes insipidus*. To podobno nie była zwykła cukrzyca. Przez cały dzień ma ogromne pragnienie, pije litrami wodę i ciągle chodzi do toalety. Siostra pisała, że jest na to lekarstwo, ale drogie i w Dżafnie bardzo trudno je dostać. Lekarz mówi, że jeśli nie będzie go brała, całkiem wyschnie.

Maravan westchnął i wrócił do komputera. Ciągle jeszcze tysiąc czterysta trzydzieści. Wyłączył komputer i poszedł spać. Na klatce schodowej rozległy się kroki Gnanama, idącego na ranną zmianę.



### 3.

Kilka dni później rozegrała się w kuchni u Huwylera scena, która miała poważne następstwa dla Maravana.

Anton Fink wykreował zakąskę, którą nazwał „glazurowane krewetki z nugatem ryżowym na galaretkce curry”, i chciał ją umieścić następnego dnia jako pozycję *menu surprise*. Maravan obserwował znad zlewu, jak kucharz przygotowuje curry na galaretkę: pokroił drobno cebulę, udusił ją, dosypał gotowego proszku curry i zawołał: - Maravan! Mleko kokosowe!

Maravan wyjął puszkę mleka z szafy, potrząsnął nią mocno, otworzył i podał *demichef de partie*. Kiedy ten wlewał mleko na patelnię, Maravan powiedział:

- Jeśli chcesz, następnym razem zrobię ci prawdziwe curry.

Fink odłożył chochlę, odwrócił się do Maravana, zmierzył go wzrokiem od stóp do głów i odparł:

- No, no, prawdziwe curry. A więc kucharz ma mi pokazywać, jak trzeba gotować. Słyszeliście?

Powiedział to tak głośno, że kucharze w pobliżu podnieśli głowy.

- Maravan zaproponował mi kurs gotowania. Może wy też się zapiszecie? - Fink zauważył, że do kuchni weszła Andrea

z bloczkiem do zamówień w ręce. - Jak się robi prawdziwe curry. Kurs dla początkujących.

Maravan stał spokojnie i milczał. Nagle spostrzegł Andreę i powiedział:

- Chciałem tylko pomóc.

- Właśnie to masz robić: pomagać nam. Od tego jesteś kuchcikiem: czyścić patelnie, splukiwać talerze, myć sałatę, wycierać podłogę. Ale uczyć mnie gotowania? Dziękuję, jakoś sobie radzę, potrafię zrobić odrobinę curry!

Gdyby Andrei nie było, Maravan przeprosiłby kucharza i odszedł do swoich patelni. Teraz jednak powiedział odważnie:

- Przez całe życie gotowałem curry.

- Ach, tak? Studiowałaś curry? Przepraszam, panie doktorze. A może jesteś już profesorem?

Maravan nie zdobył się na odpowiedź. W ciszy, która zapanaowała, odezwała się Andrea:

- Chętnie spróbowałabym kiedyś twojego curry, Maravan. Ugotujesz mi kiedyś?

Był tak zaskoczony, że nie wiedział, co odpowiedzieć.

Skinął tylko głową.

- W poniedziałek wieczorem? - dodała.

W poniedziałki lokal Huwylera był zamknięty.

Maravan znowu kiwnął głową.

- Obiecujesz?

- Obiecuję.

Curry Finka zaczęło dymić, zapachniało spalenizną.

Maravan przeczuwał, że interwencja Andrei raczej mu zaszkodzi, niż pomoże. Spowoduje nie tylko wrogość Finka, ale także zazdrość pozostałych mężczyzn. Mimo to było mu lekko na sercu, od dawna tak się nie czuł. Z radością wykonywał

podręczne prace i nie przejmował się, że tego dnia nikt nie zaproponował mu czegoś ambitniejszego.

Czy mówiła poważnie? Naprawdę chciała, żeby ugotował dla niej kolację? Ale gdzie? U niego w domu? Wyobrazenie, że gości taką kobietę jak Andrea w swoim ciasnym mieszkanku, kazało mu wątpić, czy naprawdę chciałby, żeby przyszła.

Andrea nie rozproszyła jego wątpliwości. Kiedy wreszcie Maravan mógł skończyć pracę, już jej nie było.

Hans Staffel był po raz pierwszy z żoną u Huwylera. W interesach wybrał się tu dwa-trzy razy i za każdym razem musiał obiecywać Beatrice, że zabierze ją ze sobą. Ale, jak to zwykle bywa w życiu menedżera: kiedy miał wolny wieczór, wolał go spędzić w domu.

Dzisiaj jednak nie mógł się już wymówić, miał zamiar świętować z pewnego powodu, który mógł uczcić na razie tylko z żoną: redaktor naczelny najważniejszego czasopisma ekonomicznego w kraju zdradził mu, zastrzegając ścisłą tajemnicę, że jego, Hansa Staffla, wybrano na menedżera miesiąca na maj. Za dziesięć dni zostanie to ogłoszone publicznie.

Beatrice jeszcze o tym nie wiedziała. Miał zamiar powiedzieć jej to między przystawką a daniem mięsnym, najlepiej w chwili, kiedy kelner od win doleje im szampana.

Staffel był prezesem zarządu firmy KUGAG, szacownego przedsiębiorstwa rodzinnego w branży przemysłu maszynowego, której kierownictwo przejął przed dwunastu laty i którą - jak wyraził się redaktor - zregenerował. Namówił właścicieli, żeby zainwestowali w nowe produkty, służące ochronie środowiska, i weszli na giełdę, by uzupełnić kapitał firmy.

KUGAG kupiła małą firmę z pewną liczbą patentów na części do kolektorów słonecznych i wkrótce stała się ważnym

dostawcą przemysłu solarnego. Wbrew pesymistycznym prognozom kurs na giełdzie przez cały czas rósł, a Staffel stał się zamożnym człowiekiem. Kazał sobie wypłacać część pensji w bardzo tanich jeszcze wówczas akcjach giełdowych.

Zamówili dwa razy *menu surprise*, Beatrice bez ewentualnych podrobów ani żabich udek. Staffel nie zgłosił żadnych zastrzeżeń co do potraw.

Wysoka blada kelnerka o długich czarnych włosach szesanych na bok przyniosła właśnie danie rybne - dwie glazurowane ogromne krewetki na niesmacznej galarecie. Kelner od win dołał szampana; postanowili zrezygnować z białego wina i pozostać aż do ryby przy szampanie. Moment był więc doskonały.

Staffel podniósł kieliszek, uśmiechnął się do żony i poczekał, aż też podniesie kieliszek. Beatrice zrobiła to, czując, że teraz nastąpi to, czemu zawdzięczała ten wieczór.

W tym momencie ktoś podszedł do ich stolika i powiedział:

- Nie chcę państwu przeszkadzać, proszę dalej spokojnie świętować. Chciałbym tylko serdecznie pogratulować panu. Nikt na to nie zasłużył tak jak pan.

Mocno uściśnął dłoń zaskoczonemu menedżerowi, który uniósł się lekko z krzesła. Przybysz przedstawił się Beatrice:

- Eric Dalmann. Może być pani dumna z męża. Więcej takich i nie musielibyśmy bać się żadnego kryzysu.

- Kto to był? - zapytała Beatrice, kiedy zostali sami.

- Nie wiem. Dalmann, Dalmann? Jakiś doradca, nie pamiętam.

- A czego ci gratulował?

- Właśnie gdy podszedł, chciałem ci to powiedzieć: jestem menedżerem miesiąca.

- A ja jak zwykle dowiaduję się o tym ostatnia.



Maravan stał właśnie przy okienku z brudnymi naczyniami, kiedy Andrea przyniosła talerze ze stolika numer 3. Fink podbiegł do niej, bo chciał się dowiedzieć, jak goście zareagowali na glazurowane krewetki. Było to pierwsze zamówienie *menu surprise* tego dnia.

Talerze były puste, leżały na nich tylko głowy krewetek... i większość galaretki z curry.

Maravan udał, że tego nie widzi. Ale Andrea pokręciła głową z niedowierzaniem, posłała Finkowi współczujące spojrzenie, zwróciła się do Maravana i zapytała:

- A co powiesz na godzinę siódmą w poniedziałek? I zapisz mi swój adres.

Następnego ranka Maravan był pierwszym klientem w sklepie Batticaloa. Były to już drugie odwiedziny w ciągu kilku dni. Za pierwszym razem przekazał właścicielowi osiemset franków na lekarstwo dla Nangay.

Sklep nie był dobrze zaopatrzony, tylko jedzenie w puszkach i ryż, mało warzyw, żadnych owoców. Za to plakaty i ulotki o imprezach i placówkach tamilskiej gminy i kilka nalepek LTTE, organizacji militarnej Tamilskie Tygrysy. Sklep Batticaloa był nie tyle sklepem spożywczym, ile raczej punktem kontaktowym dla Tamilów na obczyźnie i najważniejszym miejscem nieoficjalnych transferów pieniężnych do północnej Sri Lanki.

Maravan poprosił właściciela sklepu, żeby skontaktował się przez swojego łącznika z jego siostrą w Dżafnie i powieź ją do trzeciej części cejlońskiej, żeby razem z Nangay w sklepie kontaktowym i czekała na jego telefon. Była to odpłatna usługa, możliwa tylko za pośrednictwem sklepu Batticaloa.

Maravan przyszedł do pracy w pogodnym nastroju i nie tracił humoru, choć wszyscy usiłowali mu go zepsuć. Plotka o jego randce z Andream oczywiście się rozeszła - w poniedziałek wieczorem, o siódmej, w jego mieszkaniu! - i wszyscy jakby się sprzysięgli, żeby utrudniać mu pracę. Maravan przynieś, Maravan wyjmij, Maravan postaw, Maravan zrób! Maravan! Maravan!

Dziś nastał dobry dzień dla Kandana, drugiego tamilskiego kuchcika. Był silny, mocno zbudowany, ciężko kojarzył i nie miał wcale talentu kucharskiego. Był też alkoholikiem, jak wielu Tamilów na obczyźnie, jednak ukrywał to umiejętnie, choć nie przed Maravanem, który miał wyjątkowo czułe powonienie. Dzisiaj przydzielano mu wszystkie ambitniejsze zadania, podczas gdy Maravan spłukiwał talerze, szorował, czyścił, skrobał i dźwigał.

W kuchni wszyscy byli rozdrażnieni. W restauracji siedziała tylko garstka gości, na następny wieczór odwołano rezerwację dla dwunastki klientów, obchodzących urodziny. Huwyler stał w kuchni, przeszkadzając pracownikom i wyładowując na kucharzach zły humor, ci z kolei wyładowywali się na pomocnikach kucharzy, a tamci na kelnerach i kuchcikach.

Maravan jednak czuł się wspaniale. Kiedy Andrea zaczęła dyżur, podał jej dyskretnie karteczkę ze swoim adresem. Uśmiechnęła się i powiedziała tak głośno, że stojący w pobliżu Bertrand mógł to bez trudu usłyszeć:

- Cieszę się.

Z wyjątkiem kilku drobnostek, które wyjaśni sobie jutro, Maravan już wiedział, co chce ugotować. Miał również odważny plan co do techniki przygotowywania potraw.

Siedział przed komputerem ze słuchawkami na uszach. Nangay miała słaby głos, chociaż połączenie było zaskakująco

dobrze. Jej zdaniem, powinien wydać te pieniądze na siebie, a jej pozwolić umrzeć w spokoju. Jest już zmęczona.

Nangay miała przeszło osiemdziesiątkę, a umrzeć w spokoju chciała już od dawna, od kiedy tylko Maravan pamiętał.

Z początku była nieufna i nie chciała odpowiadać na jego pytania. Jednak kiedy oświadczył, że te informacje samu potrzebne, żeby poprawić swoje zarobki, podała mu przepisy, wymieniła potrzebne przyprawy i chętnie udzieliła wszelkich informacji.

Rozmowa trwała długo. Kiedy się zakończyła, notes Maravana był zapisany prawie w całości.

## 4.

Następnego dnia, w niedzielę, u Huwylera gościło na szczęście dużo klientów. Wieczór był spokojny, ostatni goście wyszli wcześniej, jak zwykle w niedzielę wieczorem.

Maravan został sam z całej obsady kuchni. Stał przy zlewie i czyścił bardziej skomplikowane urządzenia kuchenne: termostaty, wędzarnię i parownik obrotowy.

Począł, aż sprzątaczkę wejdą do kuchni, i zaniósł urządzenia do pakamery, po czym udał się do szatni.

Sprawnie odkręcił szklane części parownika, zawinął je w dwie podkoszulki, schował do torby, uważając, żeby nie stykały się z ciężką obudową urządzenia, zawierającą też części elektroniczne.

Rozebrał się, owinał biodra ręcznikiem frotte, wrzucił ubranie robocze do kosza z brudną bielizną, wyjął szampon i mydło z szuflady i poszedł pod prysznic. Umył się szybko, ubrał i wyszedł z restauracji.

Po drodze zajrzał jeszcze do magazynu win. Kiedy z ciężką torbą na ramieniu opuszczał lokal Huwylera wyjściem dla dostawców, był ubrany w czarne spodnie, granatowy golf i skórzaną kurtkę. Żadnych zapachów kuchennych.

\*



Jeszcze tego samego wieczoru zabrał się do pracy. Wyłuskał ziarenka ze strąków pieprzu bengalskiego, wydrylował suszone chili kaszmirskie, odmierzył ziarenka czarnego pieprzu, nasiona kardamonu, kminku, kopru włoskiego, kozieradki, kolendry i gorczycy, obrał korzenie kurkumy, połamał laski cynamonu i uprażył wszystko po kolei na żeliwnej patelni, póki składniki nie zaczęły wydzielać swojej pełnej woni. Zmieszał przyprawy w różnych, starannie wyważonych proporcjach i utłukł je w moździerzu na proszek; część przypraw zamierzał użyć jeszcze tej samej nocy, a resztę wyspał do słoniczków, opisał je na etykietkach i zostawił na następny dzień.

Aż do rana kręcił się parownik z różną zawartością: białe curry, ryż *sali* zmieszany z mlekiem i ciecierzycą i oczywiście niepowtarzalna oliwa kokosowa z listkami curry i cynamonem.

Świtało już, gdy Maravan ułożył się na materacu na podłodze w sypialni. Zasnął snem przerywanym przez dziwne erotyczne sny, które sprawiły mu wielką przyjemność.

Andrea miała szczerzy zamiar zadzwonić do Maravana i pod jakimś pretekstem odwołać wizytę. Przeklinała się za swoją wątpliwej jakości pomoc. Maravan poradziłby sobie bez niej. Może nawet lepiej. Prawdopodobnie swoją głupią interwencją pogorszyła jego sytuację. Nie prawdopodobnie, na pewno.

Te rozważania spowodowały w końcu, że teraz siedziała w tramwaju, z torebką na kolanach i reklamówką z butelką wina.

Zdecydowała się na wino jako prezent, bo nie wiedziała, czy Tamilowie piją alkohol. Jeśli nie i jeśli jej nic nie zaproponuje, to butelka pinot noir będzie jak znalazł. Nie żadne superwino, ale w każdym razie przyzwoite. Prawdopodobnie przyzwoitsze, niż kuchcik mógłby sobie pozwolić. Jeśli w ogóle ma wino w domu.

Ujęła się za nim, bo nie cierpiała kucharzy, a zwłaszcza tego Finka, a nie ze względu na niego, Maravana. Będzie musiała mu to uświadomić zaraz na początku wizyty. Miała doświadczenie w takich dyplomatycznych misjach.

Jej niechęć do kucharzy rosła za każdym razem, gdy zmieniała pracę. Być może sedno tej niechęci tkwiło w ścisłej hierarchii, panującej w restauracyjnych kuchniach. Także w tym, że kucharze, zachowywali się tak, jakby mieli jakieś prawa wobec kelnerek - kobiet. Tak jej się przynajmniej wydawało.

Nawet w najskromniejszych lokalach uprawiano kult gwiazd, który powodował, że kucharze uważali, iż mają nieodparty czar w oczach kobiet.

Codziennie zadawała sobie pytanie, dlaczego właściwie nie zmieni branży. Odpowiedź była zawsze taka sama: bo tego się nauczyła, potrafiła tylko podawać do stołu.

Pierwotnie chciała zostać kierowniczką hotelu albo restauracji. Zaczęła szkołę hotelarską, ale podczas praktyki kelnerskiej ugrzęzła w tym zawodzie na dobre. Miała po uszy szkoły i możliwość, by po krótkim przeszkoleniu pracować w różnych hotelach - w lecie nad jeziorem Como albo w Ischii, w zimie w Engandynie albo w Oberlandzie Berneńskim - odpowiadała jej zmiennej naturze. Praca była nieźle płatna, jeśli tak się wyglądało jak ona i potrafiło brać napiwki. Miała dobre świadectwa i doświadczenie i, bądź co bądź, doszła do stanowiska *demichef de rang*.

Próbowała także innych zawodów, na przykład pilotki-rezydentki biur podróży. Jej zadanie polegało głównie na trzymaniu tablicy z nazwą jej biura na lotnisku Kos, rozsadzaniu turystów w autokarach hotelowych i przyjmowaniu reklamy. Wkrótce zauważyła, że woli się borykać z za mało albo za bardzo wysmażonymi stekami niż z zaginionym bagażem turystów albo pokojami z widokiem na ulicę zamiast na morze.

Kiedys nawet brała udział w konkursie na miss czegoś tam. Nieźle jej szło, dawano jej szanse. Dopóki nie wygłupiła się podczas sesji fotograficznej w kostiumach kąpielowych i na pytanie fotografa, czy była już kiedyś modelką zawodową, odpowiedziała: - Tak, ale nie miałam tyłu ciuchów na sobie.

„Chez Huwyler” było dobrą firmą i na pewno zrobi wrażenie w jej CV, jednak tylko wtedy, jeśli wytrzyma tu dłużej niż jak zwykle kilka miesięcy. Co najmniej pół roku, a jeszcze lepiej - rok.

Po drugiej stronie przejścia, prawie naprzeciwko niej, siedział facet po czterdziestce. Andrea widziała w odbiciu na szybie, że się na nią gapi. Za każdym razem, kiedy odwracała głowę, posyłał jej uśmiechy. Wzięła wygniecioną darmową gazetę leżącą na sąsiednim siedzeniu i ukryła się za nią.

Może powinna zacząć wszystko od początku. Miała dopiero dwadzieścia osiem lat, mogłaby na przykład iść na studia. Skończyła szkołę średnią, co dawało jej prawo do pójścia do szkoły sztuk pięknych. Albo przynajmniej zdać egzamin wstępny. Fotografia albo jeszcze lepiej film. Przy odrobinie szczęścia można było dostać stypendium albo jakąś inną pomoc ze strony państwa.

Zapowiedziano jej przystanek. Wstała i wyszła tylnymi drzwiami, żeby nie przechodzić obok gapiącego się na nią faceta.

W rondlu dusił się piżmian z zielonym chili, cebulą, nasionami kozieradki, sproszkowanym czerwonym chili, solą i listkami curry. Gęste mleko kokosowe stało jeszcze w misce obok pieca. Maravan zdecydował się na piżmian jako jarzynę z powodu jego angielskiej nazwy: *Ladies Fingers*, palce damy.

Również curry patija było potrawą żeńską. Gotowano je dla karmiących matek. Maravan udusił mięso kurczaka z odrobiną

wody, z cebulą, kozieradką, kurkumą, czosnkiem i solą, a potem zagotował w tym bulionie mieszankę przypraw, którą sporządził w nocy: kolendrę, kmin, pieprz, chili i pastę z tamarindy. Zdjął garnek z ognia i przykrył go. Na krótko przed podaniem podgrzeje jeszcze potrawę.

Męskim elementem menu było danie z mięsa rekina, *churraa varai*. Pokroił ugotowany stek z rekina i wymieszał z utartym mięszem orzecha kokosowego, kurkumą, kminkiem, solą i odstawił. Na żeliwnej patelni zeszklił cebulę na oleju kokosowym, dodał suszone chili, nasiona cebuli i listki curry, mieszał dotąd, aż nasionka zaczęły podskakiwać, po czym zdjął patelnię z ognia. Na krótko przed podaniem podgrzeje potrawę, doda mieszankę przypraw do rekina i połączy wszystkie składniki.

Te trzy tradycyjne potrawy miały służyć Marawanowi jako dowód jego twierdzenia, że potrafi gotować curry, i jako pretekst do stworzenia odpowiedniego nastroju podczas wizyty Andrei. Podaje w małych, eleganckich porcjach jako jedyny sposób uczczenia gościa i zademonstrowania zalet kuchni eksperymentalnej, opartej na trzech różnych esencjach: kolendry, mięty i czosnku, a także zeszklnych w ciekłym azocie gałązkach curry.

Maravan posiadał bowiem naczynie Dewara, w którym mógł krótko przechowywać ciekły azot. Kosztowało go jedną piątą miesięcznej pensji, ale było niezbędne dla kulinarnych eksperymentów i dążenia do tego, by przewyższyć kucharzy od Huwylera.

Najważniejsze z całej kolacji były podawane między potrawami głównymi sprawdzone afrodyzjaki w nowym, śmiałym wykonaniu. Zamiast podsuszyć całe purée z soczewicy *urd*, wymoczonej w posłodzonym mleku, zmieszał połowę z agarem. Posmarował masą maty silikonowe, po czym pokroił je w paski. Połowę pasków bez agaru podsuszył w piekarniku

i jeszcze ciepłe skręcił w spirale. Drugą połowę ostudził i przeplócił elastycznymi paskami skruszałe już spirale.

Mleko zmieszane z szafranem i migdałami miał zamiar podać nie w postaci płynu, dlatego zamiast mleka użył śmietany, zmiksował ją na pianę z szafranem, cukrem palmowym, migdałami i odrobiną oleju sezamowego i tak długo zanurzał po trzy kopiaste łyżki mieszanki w ciekłym azocie, aż espumy szafranowo-migdałowe były z wierzchu zamrożone, a w środku miękkie.

Poda je razem ze słodkim szafranowym masłem klarowanym, którym smarował cienkie, obsypane nitkami szafranowymi miodowe paski galaretki, a potem je zwijał. Tymi jasnożółtymi stożkami, przez które przeświecały ciemnożółte nitki szafranu, obstawiał espumy.

Również mieszance z klarowanego masła, pieprzu bengalskiego, kardamonu, cynamonu i cukru palmowego miał zamiar nadać nową konsystencję: zmieszał wodę mineralną bez bąbelków z cukrem palmowym, w parowniku obrotowym zmniejszył ilość mieszanki z przyprawami o połowę, zmiksował wszystko z dodatkiem ksantanu i alginatu, poczekał, aż ujdą bąbelki powietrza, i uformował specjalną łyżką małe kulki. Włożył je do roztworu wodnego mleczanu wapnia.

W ciągu kilku minut zrobiły się z nich gładkie, błyszczące piłeczki, w które wstrzyknął jednorazową strzykawką nieco podgrzanego klarowanego masła. Kilka razy szybko obrócił kuleczki, żeby zamknął się otworek po igle. Uzyskane w ten sposób sfery włożył do nagrzanego do sześćdziesięciu stopni podgrzewacza. Poda je jako deser.

Do herbaty przygotował trzy rodzaje słodczy, które według tradycyjnej kuchni były sprawdzonymi afrodyzjakami: z ryżu *sali* na mleku odparował wodę i zmieszał go z mączką z ciecierzycy i cukrem na gęstą pastę, a potem wyrobił z ryżu,

migdałów, rodzyneków, daktyli, zmielonego imbiru i pieprzu ciasto, z którego powycinał serduszka, upiekł je i polukrował czerwonym lukrem.

Namoczył suszone szparagi, mikserem zrobił z nich purée i w parowniku obrotowym uzyskał esencję. Zmieszał ją z klarowanym masłem i alginatem, gdy mieszanka nieco stwardniała, uformował ją na kształt małych szparagów, a koniuszki ufarbował na zielono za pomocą chlorofilu.

Z najpopularniejszego afrodyzjaku ajurwedyjskiego - zwyczajnej mieszanki z mielonej lukrecji, klarowanego masła i miodu - zrobił lody na patyku, dekorując je wiórkami z pistacji i zamrażając.

Dwadzieścia po siódmej poszedł pod prysznic, przebrał się i znowu otworzył wszystkie okna. Powinno pachnieć tylko jedzenie.

## 5.

W czasie krótkiej drogi od przystanku tramwajowego do Theodorstrasse jakiś narkoman poprosił Andreę o jałmużnę, zagadnął ją dealer narkotyków i zaczął kierowca jakiegoś samochodu. Postanowiła, że z powrotem weźmie taksówkę, nawet jeśli będzie to wczesny wieczór. A będzie wczesny, powiedziała sobie twardo. Od razu po wejściu do mieszkania Maravana powie, że o mały włos by nie przyszła, tak się źle czuje.

Na klatce schodowej pachniało tak, jak pachnie w kamienicach czynszowych o tej porze, tylko nie pieczenia rzymską, lecz curry. Na pierwszym piętrze w półotwartych drzwiach swoich mieszkań stały dwie Tamilki i plotkowały. Na trzecim piętrze czekał jakiś mały chłopczyk i zniknął rozczarowany w mieszkaniu, kiedy zobaczył Andreę.

Maravan czekał na nią przed drzwiami swojego mieszkania. Miał na sobie kolorową koszulę i ciemne spodnie, był świeżo ogolony i wykąpany, podał jej wąską, długą dłoń i powiedział:

- Witam w moim Pałacu Curry.

Wpuścił ją do środka, odebrał od niej wino i pomógł się rozebrać. Wszędzie płonęły świece, tylko w kilku miejscach świeciły nieco bardziej oficjalnym światłem małe lampy z abażurem.

- Moje mieszkanie nie wygląda korzystnie w jasnym oświetleniu - powiedział swoim starannym niemieckim dialektem szwajcarskim z lekkim tamilskim akcentem.

W pokoju dziennym stał niski stół, z blatem zaledwie dwadzieścia centymetrów nad podłogą, nakryty na dwie osoby. Poduszki i chusty służyły jako siedzenia. Przy ścianie znajdował się domowy ołtarzyk z zapaloną lampką *deepam*. W centrum ołtarza stała statuetka czteroramiennej bogini, siedzącej w kwiecie lotosu.

- Lakszmi - powiedział Maravan z takim gestem, jakby przedstawiał jeszcze jednego gościa.

- Dlaczego ma cztery ręce?

- Dharma, Kama, Artha i Moksza. Prawość, rozkosz, dobrobyt i wyzwolenie.

- Ach, tak. - Andrea uśmiechnęła się, że wszystko rozumie.

Na stoliku przy ścianie, obok komputera, przykrytego białą chustą, stało wiaderko z lodem. Maravan wyjął z wiaderka butelkę szampana, wytarł ją białą serwetką, odkorkował i nalał do dwu kieliszków. Andrea wolałaby inny scenariusz: żadnego wina w domu, wtedy musiałyby otworzyć wino od niej i w ten sposób mogłaby z mniejszymi wyrzutami sumienia powiedzieć o swojej „chorobie”.

Kiedy wznieśli kieliszki, zauważyła, że Maravan zwilżył tylko usta.

Wskazał na stół.

- Szczególne posiłki jemy na podłodze. Przeszkadza ci to?

Zastanowiła się przez moment, co by powiedział, gdyby potwierdziła, ale zapytała tylko:

- A sztuce dostanę?

Miał to być żart, ale Maravan zapytał z całą powagą:



- Potrzebujesz sztućców?
- Czy potrzebuje? Znowu się zastanowiła.
- Gdzie mogę umyć ręce?

Zaprowadził ją do maleńkiej łazienki. Umyła ręce i zrobiła to, co zwykle robiła w łazienkach w gościnie: otworzyła szafkę z lustrem i przyjrzała się zawartości. Pasta i szczoteczka do zębów, nitka dentystryczna, mydło i pędzel do golenia, elektryczna golarka, nożyczki do paznokci, dwa słoiki z tamilskimi napisami, jeden żółty, a drugi czerwony. Wszystko starannie poukładane i czyste, jak sam Maravan.

Gdy wróciła do pokoju, gospodarza nie było. Otworzyła drzwi do - jak sądziła - kuchni, ale była to sypialnia. Również wysprzątana, z jedną tylko szafą, jednym krzesłem i materacem do spania bezpośrednio na podłodze. Na jednej ze ścian poster z białą plażą i kilkoma palmami kokosowymi, których korony opuszczały się prawie na piasek, na pierwszym planie zniszczony katamaran. Pod przeciwległą ścianą stały doniczki z roślinami, których nie знаła. Na ścianie za wezłowiec obraz tej samej hinduskiej bogini, co w pokoju dziennym, kilka rodzinnych fotografii, kobiety w wieku Maravana, dzieci, młodzież, drobna siwowłosa staruszka, obejmująca Maravana ramieniem, a także stara retuszowana i podkolorowana fotografia poważnej młodej pary, może rodziców.

Zamknęła drzwi i otworzyła następne. Weszła do pomieszczenia, przypominającego profesjonalną kuchnię w miniaturze. Mnóstwo stali, dużo bieli, wszędzie garnki, patelnie i miski. Zauważyła, że było to jedyne pomieszczenie, w którym czymś pachniało, choć drzwi balkonowe stały otworem.

Maravan wyszedł jej na spotkanie z tacą.

- Pozdrowienia z kuchni - powiedział i spostrzegł się, że zdanie zabrzmiało trochę dziwnie, bo przecież rozległo się w kuchni. Roześmiali się oboje, Andrea wróciła na swoje miejsce.

Na talerzykach leżało po pięć maleńkich ciapatów, nic poza tym.

Wzięła jeden placuszek, powąchała go i chciała włożyć do ust.

- Chwileczkę. - Maravan wziął pipetkę ze szklanego naczynka na tacy i odmierzył trzy krople jakiejś cieczy na każdy placek. - Teraz możesz jeść.

Z maleńkiego placuszka zapachniało tak obcym, a jednak jakoś znajomym zapachem, że zarzuciła swój zamiar, by zapowiedzieć szybkie odejście.

- Co to jest?

- Listki curry i cynamon z olejem kokosowym. Tak pachniała moja młodość.

- Ale jak to uzyskałaś?

- Tajemnica kucharza. - Maravan pokropił wszystkie placki pachnącą esencją, po czym usiadł naprzeciw Andrei.

- Musiałaś mieć piękną młodość, skoro lubisz sobie przypominać jej zapach.

Maravan nie spieszył się z odpowiedzią, jakby musiał się zdecydować, czy jego młodość była piękna.

- Nie - odrzekł w końcu. - Ale ta odrobina, która była piękna, pachniała właśnie tak.

Opowiedział jej o dniach spędzanych w kuchniach Nangay, tej wielkiej i wytwornej, i tej małej z prymitywnymi sprzętami. W środku zdania nagle przeprosił, wstał zręcznie z poduszek, zniknął na chwilę i wrócił z pierwszym daniem.

Składało się ono z dwóch przeplecionych ze sobą brązowych wstążek, jednej chrupiącej, drugiej elastycznej. Obie składały się z tej samej dziwnej substancji o słodkawoziemnym zapachu, ale wskutek odmiennej konsystencji smakowały jak noc i dzień. Andrea nie pamiętała, żeby kiedykolwiek jadła coś tak dziwnego z takim apetytem.

- Jak to się nazywa?

- „Mężczyzna i Kobieta” - odparł Maravan.
- A która wstążka jest kobietą?
- Obie.

Dołał jej szampana Bollinger Special Cuvée - u Huwylera kosztował sto trzydzieści franków - sprzątnął talerze i poszedł znowu do kuchni. Andrea wypła łyk i przyjrzała się jego pełnemu kieliszkowi, z dna od czasu do czasu podnosił się jeszcze bąbelek powietrza, podświetlony blaskiem świec.

- A to jak się nazywa? - zapytała, kiedy postawił przed nią następny talerz.

- „Północ - Południe”.

Na talerzu leżały trzy nieregularnego kształtu jasnożółte twory, podobne do grudek siarki. Kiedy dotknęła, były twarde i zimne, ale gdy ugryzła, naśladując Maravana, ich wnętrze było lekko ciepłe i porowate i topniało, stając się czymś elastycznym, przyjemnym, smakującym jak egzotyczne słodycze.

Wokół tych małych lodowych kamyków była galaretka cylindrycznego kształtu w nieco innym żółtym kolorze, przez którą przeświecały w łagodnym świetle świec pomarańczowe nitki szafranu. Jej smak w ustach był następną nagrodą za odwagę.

- Sam to wynalazłeś?

- Przyprawy wziąłem z prastarego przepisu, tylko przygotowanie jest moim dziełem.

- I pewnie nazwa.
- Mógłbym je też nazwać „Mężczyzna i Kobieta”.

Czy jej się wydawało, czy w jego głosie było coś prowokującego? Było jej wszystko jedno.

Dotąd jedzenie rękami nie było wcale trudne, potrawy można było wygodnie chwycić tak jak *fingerfood*. Ale teraz Maravan podał curry.

Trzy talerze, na każdym mała porcja curry, za każdym razem na małym podeście z innego rodzaju ryżu, przybrana kleksem pianki i glazurowaną gałązką.

- Palce damy na ryżu *sali* z pianką czosnkową. Curry z kurczaka na ryżu *sasztika* z pianką kolendrową. *Churaa varai* na ryżu *niwara* z pianką miętową.

- Co to jest *churaa varai*!

- Rekin.

- Aha.

Poczekał, aż Andrea zacznie jeść.

- Najpierw ty - powiedziała i przyjrzała się, jak kciukiem, palcem wskazującym i środkowym uformował kulkę z ryżu i odrobiny curry i włożył ją do ust.

Za pierwszym razem niezbyt jej się to udało, ale gdy tylko poczuła w ustach pierwszy kęs, przestała zwracać uwagę na sposób jedzenia, po prostu smakowała tylko curry. Wydawało jej się, że czuje każdą przyprawę z osobna. Jakby każda z nich eksplodowała i wszystko stawało się wciąż na nowo wybuchającym fajerwerkiem.

Jedzenie było nie za ostre. Nie paliło w język, ostrość nie była na pierwszym planie i szybko znikwała. Nawet wtedy zachowywała się jak dodatkowa przyprawa, ostatnia intensyfikacja smaku, i pozostawiała po sobie rozkoszne ciepło, które łagodnie się ulatniało, podczas gdy Andrea formowała następną kulkę.

- Tęsknisz do kraju? - zapytała.

- Tak. Ale nie do tej Sri Lanki, którą zostawiłem, tylko do takiej, jaką chciałbym zastać po powrocie. Pokojową. Sprawiedliwą.

- I zjednoczoną?

Prawa dłoń Maravana poruszała się, jakby uwolniła się od rozkazów z mózgu i samodzielnie karmiła swojego właściciela. Patrzył uważnie na swojego gościa i podczas gdy usta mówiły,

dłoń z następnym kęsem czekała z respektem i dyskretnym dystansem.

- Za wszystkimi trzema? Pokojową, sprawiedliwą i zjednoczoną? Byłoby wspaniale.

- Ale nie wierzysz w to.

Wzruszył ramionami. Jakby był to sygnał, na który czekała, jej ręka poruszyła się, wsunęła kulkę ryżu do ust i zaczęła formować nową.

- Długo w to wierzyłem. Nawet zrezygnowałem z posady kucharza w Kerali i wróciłem do Sri Lanki.

Opowiedział o swojej nauce w Kerali i karierze w różnych ośrodkach ajurwedyjskich.

- Jeszcze rok i zostałem szefem kuchni - westchnął.

- A dlaczego wróciłeś? - Miała w ręce kawałek placuszka z pianką kolendrową i nie mogła się doczekać, żeby włożyć ją do ust. Nie wiedziała dotąd, że jedzenie rękami jest znacznie bardziej zmysłowe niż jedzenie sztućcami.

- W dwa tysiące pierwszym roku Zjednoczona Partia Narodowa w Sri Lance wygrała wybory. Wszyscy wierzyli, że będzie pokój, Tamilskie Tygrysy ogłosiły zawieszenie broni, w Oslo rozpoczęły się rokowania pokojowe. Wyglądało na to, że Sri Lanka wreszcie staje się krajem, dokąd chciałbym wrócić. Musiałem przy tym być, od samego początku.

Zanurzył palce w miseczce z wodą, wytarł w serwetkę, zebrał talerze i wstał jednym płynnym ruchem, przynajmniej tak się wydało Andrei.

Zobaczyła, że znika w kuchni. Kiedy wszedł znowu do pokoju, niósł ostrożnie długą, bardzo wąską tacę, na której dostrzegł szereg błyszczących kuleczek. Wyglądały jak małe kulki bilardowe z ciemniejszej kości słoniowej, były ciepłe, o konsystencji kandyzowanych owoców; miały słodki, a jednocześnie ostry smak; wyczuwało się kardamon, cynamon i masło.

- A potem? - zapytała jak dziecko, słuchające bajki na dobranoc.

- Znalazłem pracę jako pomocnik kucharza w hotelu na zachodnim wybrzeżu.

- Jako pomocnik? - przerwała mu. - Myślałam, że mogłeś być szefem kuchni.

- Ale byłem Tamilem. W Kerali nie odgrywało to dużej roli. W syngaleskiej części Sri Lanki owszem. Prawie trzy lata pracowałem na tym stanowisku.

Andrea jadła już drugą błyszczącą kulkę.

- A przecież jesteś artystą.

- W dwa tysiące czwartym roku miałem szansę. Korporacja hotelowa, która mnie zatrudniała, przebudowała w górach fabrykę herbaty i przekształciła ją w mały luksusowy hotel.

Mianowano mnie zastępcą szefa kuchni.

- I dlaczego tam nie zostałeś?

- Tsunami.

- W górach?

- Zniszczyło hotel na wybrzeżu i jeden z syngaleskich kucharzy dostał moje stanowisko. Musiałem wracać na północ. Tam zobaczyłem, jak Tamilskie Tygrysy i rząd wykorzystują dostawy pomocowe z całego świata dla własnych celów politycznych. Zrozumiałem, że ten kraj to nie jest Sri Lanka, do jakiej chciałbym wrócić. - Ugryzł kulkę i położył resztę na talerzu. - I długo jeszcze taka nie będzie.

- Tsunami było nie tak dawno.

- Ponad trzy lata temu.

- A skąd tak dobrze znasz niemiecki?

Maravan wzruszył ramionami.

- Nauczyliśmy się przystosowywać do różnych warunków. Do tego potrzebna jest znajomość języków. - Przerwał i dodał: - *Chuchichäschtli*. Chrząszcz brzmi w trzcinie.

Andrea roześmiała się.

- A dlaczego Szwajcaria?

- W ośrodkach ajurwedyjskich w Kerali i w hotelach w Sri Lance spotykałem wielu Szwajcarów. Zawsze byli uprzejmi.

- Tutaj też?

Zastanowił się.

- Tutaj Tamiłowicze są lepiej traktowani niż w swojej ojczyźnie. Jest nas tu prawie czterdzieści tysięcy. Herbata?

- Jak uważasz.

Maravan sprzątnął talerzyki.

- Czy to w porządku, że tu siedzę i pozwalam się obsługiwać?

- Dziś masz wolny dzień - odpowiedział i zniknął w kuchni.

Po chwili przyniósł tacę z herbatą i nalał do filiżanek.

- Biała herbata. Ze srebrnych koniuszków liści herbacianych z wyżyny Dimbula.

Wrócił do kuchni i przyniósł dwa talerzyki ze słodyczami. Lodowy lizak w zielone cętki, otoczony małymi szparagami o jaskrawozielonych końcach i ciemnoczerwonymi ciasteczkami w kształcie serca.

- Chyba już nic nie zjem.

- Słodycze można jeść zawsze.

Miał rację. Lizak miał smak lukrecji, pistacji i miodu, jak jarmarczne cukierki. Szparagi o konsystencji żelek wyraźnie smakowały jak szparagi. Serduszka były słodkie i ostre, pachniały hinduskim bazarem, a smakowały - żadne inne określenie nie przyszło jej do głowy - bardzo frywolnie.

Nagle uświadomiła sobie, że zapanowała cisza. Nawet wiatr przestał chlustać falami deszczu o szyby. Coś kazało jej powiedzieć:

- Pokażesz mi zdjęcia twojej rodziny?

Maravan wstał bez słowa, pociągnął ją za rękę do góry i zaprowadził do sypialni, gdzie na ścianie wisiały rodzinne fotografie.

- Moje rodzeństwo i niektóre ich dzieci. Moi rodzice, zginęli w osiemdziesiątym trzecim, podpalono ich samochód.

- Dlaczego?
- Bo byli Tamilami.

Andrea położyła mu rękę na ramieniu i chwilę milczała.

- A ta starsza kobieta to Nan...
- Nangay.
- Wygląda na mądrą.
- Jest mądra.

I znowu zapanowała cisza. Andrea wyjrzała przez okno.

W słabym świetle dochodzącym z sypialni zobaczyła, że na dworze tańczą śnieżynki.

- Pada śnieg.

Maravan wyjrzał także i zaciągnął zasłony. Stał niezdecydowany i patrzył na nią.

Andrea czuła się syta i zadowolona. Mimo to czegoś było jej jeszcze brak. Dopiero teraz uświadomiła sobie czego.

Podeszła do Maravana, wzięła jego głowę w obie ręce i pocałowała go w usta.



## 6.

Następnego dnia podano do wiadomości publicznej, że największy bank w kraju musiał dokonać odpisu na następne dziewiętnaście miliardów i dokapitalizować się kwotą piętnastu miliardów. Prezes banku przypłacił to stanowiskiem. Dla Maravana był to też zły dzień.

Już przed szóstą wymknął się z sypialni i przygotował *egg hoppers* - cienkie ryżowe placki z jajkiem sadzonym i *chutney*, gęstym sosem kokosowym. Kiedy wychodził z tacą z kuchni, o mało nie zderzył się z Andream. Była już kompletnie ubrana.

Nie przyszło mu do głowy nic innego niż pytanie:

- *Hoppers?*
- Dziękuję, raczej nie jadam śniadań.
- Ach tak - powiedział tylko.

Oboje bez słowa patrzyli przez chwilę na siebie. Andrea przerwała ciszę:

- Muszę iść.
- Tak.
- Dziękuję za wspaniałe jedzenie.
- Dziękuję za twoją wizytę. Masz ranną zmianę?
- Nie, wieczorną.
- W takim razie do popołudnia.

Andrea zawahała się, jakby miała coś jeszcze na wątrobie.

- Maravan... - zaczęła, ale rozmyśliła się, pocałowała go oficjalnie w oba policzki i wyszła.

Widział przez okno, jak opuszcza dom i maszeruje do przystanku tramwajowego z rękami w kieszeniach płaszcza. Ponury ranek, ale bez deszczu.

Maravan poszedł do kuchni i zaczął robić to samo, co robił u Huwylera: mył patelnię, zmywał talerze, sprzątał kuchnię.

Po raz pierwszy od czasu ucieczki ze Sri Lanki spał z kobietą. Poprzednio też nie miał wielu doświadczeń tego rodzaju, można je było policzyć na palcach jednej ręki. Trzy razy w południowych Indiach, dwa razy w Sri Lance; cztery z nich były prostytutkami, jedna turystką, przyjechała z Anglii, miała około czterdziestki i powiedziała, że ma na imię Caroline, ale na przywieszce przy walizce widniało nazwisko „Jennifer Hill”.

Po raz pierwszy czuł się po tym dobrze. Bez wyrzutów sumienia. Bez potrzeby godzinnego prysznica. Nie dziwił się temu. Po raz pierwszy spotkało go coś, co graniczyło z miłością.

Dlatego zachowanie Andrei tak mocno go dotknęło. Czyżby przydarzyło mu się to, o czym wiele razy słyszał od samotnych Tamilów: wykorzystano go na jedną noc jako krótką egzotyczną odskocznię od codzienności?

Żeby umyć parownik, musiał zapalić światło, bo ranek był bardzo mroczny. Starannie zapakował urządzenie, obkładając je świeżą bielizną i czystym ręcznikiem, po czym schował do sportowej torby.

Kiedy wychodził z domu, znowu padało. Było jeszcze wczesnie, chciał być pierwszy w lokalu, zaraz po pani Keller. Zajmowała się administracją i pracowała w normalnych godzinach

biurowych. Punktualnie piętnaście po ósmej otwierała drzwi dla dostawców. Maravan będzie miał dość czasu, żeby odstawić parownik na miejsce.

Jednak od tej chwili zaczął prześladować go pech. Stał na końcu drugiego wagonu tramwaju, głęboko zamyślony, wspominając noc i dziwne zachowanie Andrei, gdy nagle tramwaj gwałtownie zahamował, uderzył w coś i stanął.

Maravan niczego się nie trzymał. Próbował uniknąć upadku i potknął się przy tym, tak że oparł się mocno o młodą kobietę, która rozpaczliwie uchwyciła się poręczy siedzenia.

Przewrócili się oboje.

Kilkoro pasażerów krzyknęło, potem zrobiło się cicho, tylko z zewnątrz dochodził sygnał jakiegoś samochodu.

Maravan pozbierał się i pomógł kobiecie wstać. Jakiś starszy mężczyzna, kręcąc głową, burknął ze swojego miejsca:

- Typowe.

Młoda kobieta miała na czole *pottu*. Ubrana była w jasnozielone *punjabi* i pikowaną kurtkę.

- Wszystko w porządku? - zapytał Maravan po tamilsku.

- Myślę, że tak - odparła i spojrzała po sobie.

Nad prawym kolanem *punjabi* ubrudziło się mazią z podłogi. Lekki materiał jej wyszywanych złotą nitką spodni przykleił się do uda i w ten sposób nadał jej przyzwoitemu wyglądowi odcień wulgarności. Maravan wyjął z kieszeni paczkę chusteczek papierowych i podał jej.

Podczas gdy Tamilka próbowała oczyścić zabrudzone spodnie, Maravan otworzył torbę i ukradkiem sprawdził owiniętą w ręcznik szklaną kolbę. Nic jej się nie stało. Poczul taką ulgę, że wyrwał z notesu na przepisy kartkę i zapisał młodej kobiecie swój adres i telefon, gdyby chciała oddać *punjabi* do pralni.

Kobieta przeczytała kartkę i wsunęła ją do kieszeni.

- Sandana - powiedziała - na imię mi Sandana.

Od tej pory nie odezwali się już do siebie. Sandana opuściła głowę, Maravan widział tylko jej przedziałek, wystający spod kaptura. A także cień długich rzęs na policzku.

Pasażerowie się niecierpliwi. Młody człowiek w przedniej części wagonu otworzył okno i zawołał:

- Hej ! W tramwaju są ludzie, którzy jadą do pracy!

Potem usłyszeli głos z głośnika: „Kolizja na Blechstrasse. Dwunastka nie jeździ w obu kierunkach. Podstawimy autobusy, ale należy się liczyć z opóźnieniami”.

Drzwi tramwaju nadal były zamknięte. Także wtedy, kiedy syreny policyjne i karetki pogotowia przybliżyły się i nagle zamilkły.

Młody człowiek, który poprzednio protestował, wstał i wziął sprawy w swoje ręce. Nacisnął przycisk bezpieczeństwa nad drzwiami i wysiadł. Inni pasażerowie poszli za jego - przykładem, najpierw z wahaniem, potem coraz szybciej.

W minutę wagon był pusty.

Maravan i Sandana wysiedli na końcu. Jeszcze w drzwiach Maravan pożegnał się ze słowami:

- Spieszę się, już jestem spóźniony. Do widzenia!

- *Mihdum sandipom* - powtórzyła kobieta.

W przednim wagonie tłoczyli się bardziej praworządni pasażerowie i patrzyli ze zdziwieniem na uciekinierów z drugiego wozu.

Tramwaj uderzył w jakąś furgonetkę. Sanitariusz zaglądał przez otwarte okno i pochylał się nad pasażerem z przodu. Inny trzymał w ręce pojemnik z kroplówką, której rurka nikała za oknem samochodu. Z daleka słychać było syrenę straży pożarnej, która miała uwolnić kierowcę z wraku.

Maravan był ostatni u Huwylera. Mało brakowało, a byłby się spóźnił. Nie miał szans, żeby dyskretnie zanieść parownik na miejsce. Miał jednak plan B.

Jeśli ktoś będzie potrzebował tego urządzenia, zawoła: „Maravan! Parownik!”, gdyż to on, Maravan, zajmował się delikatniejszymi przyrządami w kuchni. Zostawi uchylone drzwi od swojej szafy w szatni i po drodze do magazynu wstąpi i zabierze parownik.

Kucharze przywitali go dwuznacznymi uwagami. Wszyscy wiedzieli, że wczoraj odwiedziła go Andrea.

- Mam nadzieję, że nie zrobiłeś za ostrego curry, bo damy... - powiedział jeden z krzywym uśmiechem, a inny dodał:

- Mówi się, że dobre curry musi dwa razy palić. Nie zaszkodziłoby to tej zimnej dupie.

Maravan starał się uśmiechać i milczeć. Ale w powietrzu i tak wisiało rozdrażnienie. Huwyler także pojawił się wyjątkowo wcześniej w kuchni, zawadzał wszystkim i nazwał go „naszym ostrym tygrysem”.

Maravan obierał ziemniaki i myślał: „Gdybyście wiedzieli, gdybyście tylko wiedzieli...” - gdy nagle Fink zawołał na całą kuchnię:

- Kandan! Parownik!

Dotychczas Kandanowi nie wolno było go tknąć. Skamieniał, a Maravan razem z nim.

- No, rusz się, co z tobą? - powtórzył Fink, rzucając okiem na Maravana.

Kandan wreszcie się poruszył.

Maravan zastanawiał się gorączkowo. Czy ma czekać, aż Kandan wróci z pustymi rękami, w nadziei, że Fink pošle jego, Maravana? Może powinien po prostu pójść z Kandanem, przynieść aparat i mieć nadzieję, że Kandan go nie zdradzi? A może powinien spokojnie powiedzieć: „Parownik jest w mojej szafce, wypożyczyłem go”.

Nadal obierał ziemniaki i czekał, co się stanie.

Kandan przez dobrą chwilę nie wracał.

- Nie ma go tam - wyjąkał.
- To znaczy gdzie?
- Tam gdzie zawsze.

Maravan przegapił swoją szansę. Fink szybko przemaszerował obok niego i zniknął w drzwiach do magazynu i szatni personelu. Kandan poszedł za nim.

Maravan odłożył obieraczkę i ziemniak i ruszył w tym samym kierunku, machinalnie wycierając ręce w fartuch.

Usłyszał, jak Fink klnie w magazynie, otwierając i zamykając szuflady i drzwi szaf. Maravan poszedł dalej, do szatni personelu, sięgnął do swojej szafki i wypakował parownik.

Nagle usłyszał za sobą głos Huwylera:

- Dzisiaj jest pierwszy, wypłatę dostałeś. Zbadamy, czy parownik działa. Jeśli tak, pani Keller wypłaci ci twoją część trzynastej pensji. Jeśli nie, oddamy go do naprawy i odliczymy koszty od twojego wynagrodzenia.

Parownik funkcjonował bez zarzutu, więc Maravan opuścił restaurację Huwylera z przeszło sześciuset frankami gotówką. Kiedy pakował rzeczy, szef stał obok niego i pilnował, żeby niczego nie ukradł.

Na pożegnanie powiedział:

- Sam zobaczysz, kto został bez wypowiedzenia zwolniony od Huwylera, nie tak łatwo znajdzie nową pracę w kuchni w innym lokalu. Ciesz się, że nie zgłosiłem cię na policji. Więc chyba zostaje ci tylko jedno: powrót do Sri Lanki.

Andrea rozpoczęła pracę o szesnastej. Nie wiedziała, co będzie bardziej nieprzyjemne: spotkanie z Maravanem czy z pozostałymi kolegami. Kiedy jednak przebrała się i pomagała przy nakrywaniu stołów, nikt nie odezwał się nawet słowem. Również podczas zebrania z szefem obsługi nikt nie wspomniał

o jej wczorajszej wizycie u Maravana. Nawet kiedy pojawiła się w kuchni, nie padło ani jedno słowo na ten temat.

Okazało się również, że spotkanie z Maravaniem zostało jej oszczędzone. „Pewnie jest w tylnej części kuchni”, myślała, bo z tego miejsca, gdzie stała, nie było go widać. Na szczęście za godzinę Maravan kończy pracę, więc chyba uda się go unikać do tego czasu.

Gdy przyszła po raz drugi do kuchni, zwróciła uwagę, że Kandan pracuje przy czyszczeniu patelni, czyli tam, gdzie zwykle stał Maravan. Pewnie dlatego, pomyślała, że jak każdego wieczora zajmuje się pracami przygotowawczymi.

Spostrzegła jednak, że jeden z kucharzy kroi *julienne* do zupy. Robił to o wiele mniej zręcznie niż Maravan.

W kuchni było nadal niezwykle cicho, choć teraz zauważyła kilka ciekawych spojrzeń w swoim kierunku.

- Gdzie jest właściwie Maravan? - zapytała Bandiniego, przekazującego zamówienia do kuchni, który stał obok niej i robił notatki na karcie dań.

- Zwolniony - mruknął, nie podnosząc oczu. - Bez wypowiedzenia.

- Dlaczego?

- Wypożyczył sobie parownik. Takie coś kosztuje przeszło pięć kawałków.

- Wypożyczył?

- Bez pytania.

Andrea rozejrzała się po kuchni. Wszyscy pilnie zajmowali się swoją robotą. A pośrodku tego wszystkiego wypomadowany i zadowolony z siebie Huwyler w swoim małym czarnym ubranku.

Andrea zadzwoniła nożem w kieliszek, jakby miała wygłosić mowę pochwalną.

- Słuchajcie, chcę wam coś powiedzieć! - zawołała.

Wszystkie głowy zwróciły się w jej kierunku.

- Maravan ma więcej talentu pod paznokciem małego palca niż wszyscy razem w tej kuchni!

A potem diabeł ją podkusił, który tak często wpędzał ją już wcześniej w kłopoty, i dodała:

- Również w łóżku!



## 7.

Promienny kwietniowy dzień. Przez centrum miasta przy marszowej muzyce przeszedł pochód przeszło dwu tysięcy dzieci w barwnych strojach ludowych i mundurkach szkolnych. Na końcu pochodu jechał konny zaprzęg z bałwanem z waty, którego następnego wieczoru o szóstej miano uroczyście spalić.

Na jednym z przedmieść natomiast zebrało się w tamilskiej świątyni kilkuset Tamilów, również w barwnych strojach. Zgromadzili się, żeby świętować Nowy Rok, który w tym roku zbiegł się z pochodem dzieci w *Sechseläuten*, tradycyjnym święcie wiosny w Zurychu.

Tamilowie siedzieli na podłodze świątyni, plotkowali i słuchali przepowiedni na następny rok, a ich dzieci bawiły się ze sobą.

Maravan wyłączył mikser, otarł oczy rękawem i wlał zawartość szklanego pojemnika do miski z pastą z surowej cebuli, nasion gorczycy i listków curry.

W olbrzymiej misie ze stali nierdzewnej leżały pokrojone w paski zielone owoce mango we własnym soku. Wymieszał je z rozdrobnionym orzechem kokosowym, jogurtem, zielonym chili i solą, dodał zmiksowaną pastę i dołączył klarowanego masła, doprawionego chili i ziarnami gorczycy.

*Pachadi* z kwiatów *nim* było gotowe. Sporządził je według tradycyjnego przepisu z gorzkich kwiatów drzewa *nim*, słodkiego nektaru męskiego kwiatu z Palmiry, kwaśnego soku z tamaryndy, świeżego miąższu zielonego mango i ostrego strąka chili. *Pachadi* z kwiatów *nim* powinno być takie jak życie: gorzkie, słodkie, kwaśne, świeże i ostre.

Po ceremonii w świątyni głodni Tamilowie zjedzą oba *pachadi*, życząc sobie *puthandu vazhthudal* - Szczęśliwego Nowego Roku.

Huwyler dał Marawanowi możliwość wyboru między świadectwem pracy a potwierdzeniem zatrudnienia. W świadectwie musiałby wymienić natychmiastowe zwolnienie i jego uzasadnienie (wzięcie bez pozwolenia wartościowego urządzenia kuchennego), w potwierdzeniu - podać tylko czas trwania stosunku pracy i funkcję.

Maravan zdecydował się na potwierdzenie zatrudnienia. Jednak wszędzie, gdzie starał się o pracę, dziwiono się, że po przeszło roku pracy u Huwylera dostał tylko potwierdzenie. Nie otrzymywał więc żadnej odpowiedzi albo odpowiadano odmownie.

Zarejestrował się w urzędzie pracy jako bezrobotny. Po miesiącu dostanie ponad dwa tysiące franków. Plus to, co zarabiał nieoficjalnie.

Gotowanie dla świątyni było jednak jak dotąd jedyną ofertą, jaką otrzymał. W dodatku źle płacili. Zaaapelowali do jego poczucia wspólnoty i właściwie oczekiwali, że zrobi to za darmo. W końcu uzgodniono, że Maravan otrzyma symboliczne wynagrodzenie w postaci pięćdziesięciu franków. Kapłan obiecał wymienić jego nazwisko wobec zgromadzenia. Maravan miał nadzieję, że ten rodzaj reklamy i jakość potraw rozślawi go jako kucharza.

Diaspora cejlońska była zamkniętym środowiskiem. Starano się zachowywać własną kulturę i nie poddawać się wpływowi kraju, który udzielił im azylu. Zawodowo Tamilowie świetnie się integrowali, ale społecznie byli wyizolowani. Maravan nie udzielał się czynnie w tej społeczności. Oprócz kursu niemieckiego nie uczestniczył dotąd w żadnych imprezach organizowanych dla nowo przybyłych. Wprawdzie chodził do świątyni w najważniejsze święta, ale poza tym zachowywał dystans. Jednak teraz, kiedy próbował gotowaniem zarabiać na utrzymanie jako wolny strzelec, brakowało mu powiązań z diasporą.

Tamilscy wyznawcy hinduizmu obchodzili wiele świąt religijnych i rodzinnych: święto dojrzewania młodzieży, święto ciąży, wesela. Nigdy nie skąpiono pieniędzy i zawsze się jadło.

Gotowanie w Nowy Rok było jakimś początkiem. I - kto wie? - może z czasem rozejdzie się wiadomość, także między Szwajcarami, że istnieje ktoś, kto dostarcza do domu znakomite potrawy kuchni hinduskiej, cejlońskiej, ajurwedyjskiej. Pewnego dnia w dzielnicach willowych będzie można spotkać samochód dostawczy, może żółty jak kurkuma citroen jumper, z napisem „Catering Maravana”.

Miał jeszcze jedno marzenie: restaurację Maravana. Jedyne lokal z subkontynentalną awangardową kuchnią. Najwyżej pięćdziesiąt miejsc; mała kulinarna świątynia, w której hołdowałby zapachom, aromatom i konsystencjom południowych Indii i Sri Lanki.

Gdyby restauracja trochę go wzbogaciła, a w Sri Lance zapanał pokój, wróciłby do kraju i dalej prowadził restaurację w Kolombo.

W tych marzeniach zawsze występowała kobieta. Teraz jednak nie była już cieniem, lecz przybrała postać Andrei. Kierowała pracownikami cateringu i była zarządzającą w restauracji. Później, w Kolombo, prowadziłyby tylko dom i dbała

o rodzinę, jak prawdziwa tamilska żona.

Jednak od owego wtorkowego poranku nic o niej nie sły-  
szał. Nie miał jej adresu ani numeru telefonu. Po tygodniu bez  
wieści przewyciężył swoją dumę i zadzwonił do Huwylera.  
Pani Keller powiedziała, że Andrea już tu nie pracuje.

- Czy mogłaby pani podać mi jej adres i telefon?
- Gdyby chciała, żebyś do niej zadzwonił, dałaby ci go  
sama - odparła pani Keller i odłożyła słuchawkę.

Maravan wyniósł miski na dwór. Przed wejściem do świą-  
tyni ustawiono duży stół pod kolorowym baldachimem. Dwie  
kobiety odebrały od niego potrawę i zaczęły ją nakładać ma-  
łymi porcjami na plastikowe talerze. Maravan im pomagał.

Nie zrobili jeszcze połowy roboty, gdy otwarły się drzwi  
świątyni, wierni wysypali się z niej i zaczęli poszukiwać swo-  
ich butów wśród wielu stojących przed wejściem, *Puthandu  
vazhthugal!* - wołali. - Szczęśliwego Nowego Roku!?”.

Maravan dalej porcjował *pachadi*, a kobiety roznosiły tale-  
rze. Skoncentrował się na pracy, ale z ciekawością i treścią  
artysty nasłuchiwał komentarzy swojej publiczności. Nie usły-  
szał nic negatywnego, ale także prawie nie było pochwał. Jego  
rodacy radośnie i bez zastanowienia zmiatali z talerzy potra-  
wę, którą przygotowywał tak pieczołowicie.

Znał kilka twarzy, ale niezbyt wiele. Jego aktywność w  
diasporze ograniczała się do uczęszczania do świątyni w naj-  
ważniejsze święta i do kontaktów z sąsiadami w jego domu,  
spośród których czasem zapraszał kilka osób na testowanie  
potraw. Pojawiał się również w tamilskich sklepach i zamie-  
niał kilka słów z właścicielem albo klientami. Poza tym żył  
samotnie. Nie tylko dlatego, że praca i pracochłonne hobby nie  
zostawiały mu wiele wolnego czasu. Miał jeszcze jeden po-  
wód: chciał trzymać się z daleka od organizacji o nazwie Ta-  
milskie Tygrysy, która odgrywała dużą rolę wśród tamilskich

azylantów i od których zdobywała środki na walkę o wolność.

Maravan nie był człowiekiem wojowniczym. Nie wierzył w powstanie niezależnego państwa Tamilów. Wprawdzie nigdy nie wypowiedziałby tego głośno, ale sądził, że Tygrysy utrudniają tylko negocjacje i opóźniają - być może o kilka generacji - powrót tych wszystkich, którzy tu marzli i wykonywali podrzędne prace. Nie chciał tego finansować.

- *Puthandu vazhthugal!* - usłyszał jakiś kobiecy głos.

Stała przed nim młoda kobieta. Miała na sobie czerwone sari z szeroką złotą lamówką i była tak piękna, jak piękna może być tylko młoda Tamilka. Miała lśniące włosy, rozdzielone przedziałkiem; gęste, niemal proste brwi pozostawiały odrobinę miejsca na czerwoną kropkę, którą była ozdobiona. Żrenice jej oczu były równie czarne jak tęczęwka, miała zgrabny, delikatny nos; pełne usta uśmiechały się trochę nieśmiało, a trochę z nadzieją.

- Zdążył pan wtedy do pracy? - zapytała.

Dopiero wtedy ją poznał. Młoda kobieta z tramwaju. Tamtego dnia była ubrana w niezgrabną pikowaną kurtkę z kapturem i nie można było w pełni ocenić jej urody.

- A pani? Sprawy się plamy?

- Dzięki mojej matce. - Pokazała mu korpulentną kobietę w bordowym sari, stojącą obok niej. - To pan, który mnie wtedy popchnął - wyjaśniła.

Matka skinęła tylko głową, spoglądając raz na Maravana, a raz na córkę.

- Chodźmy, ojciec czeka.

Dopiero teraz Maravan zauważył, że córka ma w rękach dwa talerze, a jej matka jeden.

- *Mihdum sandipom* - powiedziała dziewczyna.

- Do widzenia - odparł Maravan. - Sandana, prawda?

- Maravan, prawda?

Maj 2008

## 8.

W maju Maravan przyznał się rodzinie, że nie ma pracy. Musiał to zrobić, bo siostra błagała go o wielkie sumy pieniędzy, których nie miał. W Dżafnie nie było już prawie ryżu i cukru. Ceny na czarnym rynku przekroczyłyby finansowe możliwości Maravana, nawet gdyby miał pracę.

Mimo to obiecał, że jakoś zdobędzie pieniądze i zatelefonuje następnego dnia. Nazajutrz nie udało mu się jednak dozwonić do siostry. W sklepie Batticaloa dowiedział się, że umarł brygadier Balraj, bohater ofensywy na Przełęcz Słoni, i ogłoszono trzydniową żałobę narodową, której przestrzegało także wielu mieszkańców Dżafny.

Czwartego dnia uzyskał jednak połączenie i musiał tłumaczyć siostrze, że może przesłać nie więcej niż dwieście franków, czyli niecałe dwadzieścia tysięcy rupii. Zareagowała po raz pierwszy wściekłością i obsypała go gradem zarzutów. Dopiero wtedy wyjaśnił jej swoją sytuację.

W miesiącu *vaikasi* nie było zbyt wielu świąt, nikt nie zaangażował też Maravana z okazji uroczystości rodzinnych. Szukał pracy, ale bez rezultatu, co go deprymowało; nawet kuchnie szpitalne i kantyny w fabrykach go nie chciały.

Gdyby miał stałą pracę, może by mniej przeżywał swoją nieszczęśliwą miłość. Nie musiałby wówczas spędzać na drzemce całych dni w mieszkaniu, czując się obco i samotnie.

Nie chodziło tylko o sprawy sercowe. Po raz pierwszy zdarzyło się, że nawiązał w tym kraju jakiś osobisty kontakt. Do-  
tąd nie miał żadnych przyjaciół ani wśród Szwajcarów, ani Tamilów. Teraz zauważył, że mu tego brakowało.

W złym nastroju kulił się wśród poduszek, na których siedzieli owego wieczoru wspólnie z Andreą, i pił herbatę.

Powietrze za otwartym oknem było łagodne niczym w le-  
cie, z dworu dochodziły letnie odgłosy, muzyka, krzyk bawią-  
cych się dzieci, szczekanie psów i śmiech nastolatków, roz-  
mawiających przed wejściem do domu.

Nagle zadzwonił dzwonek u drzwi. Poszedł otworzyć i zo-  
baczył Andreę.

Musiała się przezwyciężyć, żeby tu przyjść. Najpierw była  
pewna, że nigdy więcej nie zechce go widzieć. To, co zdarzyło  
się tamtej nocy, wstrząsnęło nią do głębi. Ciągle zadawała  
sobie pytanie, jak to się mogło stać.

Wyrzucenie Maravana z pracy następnego ranka ułatwiło  
jej schodzenie mu z drogi. Oczywiście żałowała, że stało się to  
z jej powodu. Uważała jednak, że ów akt solidarności to wy-  
równał. W końcu jej wystąpienie spowodowało również utratę  
pracy przez nią samą.

Jednak pytanie, jak mogła się zdarzyć taka rzecz owego  
wieczoru u Maravana, nie dawało jej spokoju. Najbardziej  
odpowiadałaby jej konkluzja, że miało to coś wspólnego zje-  
dzeniem. Odpowiedź taka nie wydawała się zbyt prawdopo-  
dobna, ale dzięki niej nie musiałyby wciąż na nowo analiza-  
wać całej swojej koncepcji życia.

Im częściej przywoływała w pamięci ów wieczór, im do-  
kładniej odtwarzała tamte uczucia i wrażenia, tym pewniejsza

była, że musiało coś na nią podziałać.

Jednak wszystko przeżywała wtedy bardzo świadomie. Nie była oszołomiona ani bezbronna. Wręcz przeciwnie, przejęła prowadzenie, to on poszedł za nią, wprawdzie chętnie, ale jako drugi. Był to wieczór i noc, które tak intensywnie pobudziły jej zmysły jak nic i nigdy dotąd. Nie przyznawała się do tego nawet sama przed sobą, ale gdyby tę reakcję wywołało coś, na co nie miała wpływu, wszystko byłoby odrobinę prostsze.

Tego nieoczekiwanie pięknego majowego wieczoru pojechała do niego. Pojawi się niezapowiedziana, żeby nie robił żadnych niepotrzebnych ceregieli. Chciała, żeby jej wizyta była krótka i jak najbardziej rzeczowa. Dochodził do tego fakt, że pozostawała pewna możliwość uniknięcia kontaktu. Jeśli nie będzie go w domu, zadecyduje los.

Gazeta, którą zasłaniała się przeważnie w tramwaju, donosiła o potajemnym zniszczeniu akt, którego dokonał rząd pod naciskiem Stanów Zjednoczonych. Były to projekty wirówek do wzbogacania uranu, które mogłyby zostać użyte przy budowie bomby atomowej. Zabezpieczono je podczas spektakularnego śledztwa w sprawie przemytu materiałów rozszczepialnych.

Czytała tę historię bez szczególnego zainteresowania, spoglądając często na niezbyt ruchliwą ulicę przez okno, podrapane przez nieudolnych twórców graffiti. Godziny szczytu minęły, ludzie nie wychodzili jeszcze z domów na wieczorne spotkania. Tramwaj też był pustawy. Naprzeciw niej siedziała tęga nastolatka, rozplątująca cierpliwie kabel od słuchawek iPod'a.

Przed domem przy Theodorstrasse 94 stała grupa młodych Tamilek drugiej już generacji. Dziewczyny śmiały się i plotkowały w dialekcie szwajcarskim. Kiedy zauważyły Andreeę,



ściszyły nieco głos i zmieniły język. Przepuściły ją i grzecznie powitały. Kiedy Andrea zniknęła na klatce schodowej, usłyszała, jak znowu wróciły do dialektu.

W budynku pachniało duszoną cebulą i jakimiś przyprawami. Na pierwszym półpiętrze zatrzymała się niezdecydowanie i zastanowiła, czy jednak nie powinna zawrócić. Otworzyły się drzwi któregoś z mieszkań i wyjrzała kobieta w sari. Skinęła głową Andrei, Andrea odpowiedziała jej tym samym gestem i musiała pójść dalej. Los się znowu wtrącił.

Przed mieszkaniem Maravana zatrzymała się na chwilę, zanim zadzwoniła do drzwi. Usłyszała dzwonek w środku, ale żadnych kroków. „Może nie ma go w domu”, pomyślała z nadzieją. Jednak właśnie wtedy ktoś przekręcił klucz i pojawił się Maravan.

Miał na sobie biały T-shirt z zaprasowanymi kantami na krótkich rękawach, zwyczajny sarong w niebieskie i czerwone paski i sandały. Pod oczami cienie, których nigdy dotąd u niego nie widziała, ciemnogrnatowe, podobnego koloru jak zarost na brodzie.

Uśmiechnął się. Był to uśmiech tak szczęśliwy, że pożałowała, iż nie zawróciła na schodach. Widziała po nim, że zastanawia się, czy jej nie objąć, i zdecydowała za niego, wyciągając rękę na powitanie.

- Mogę wejść?

Wprowadził ją do mieszkania. Była taka, jaką zachował w pamięci: na luzie, świeża i czysta. W dużym pokoju przed domowym ołtarzykiem paliła się ceramiczna lampka *deepam*. Tak jak ostatnim razem nie grała muzyka, przez otwarte okno dochodziły odgłosy ulicy.

Na niskim stoliku stał dzbanek z herbatą i filiżanka, po poduszkach można było poznać, że Maravan przed chwilą tam siedział. Zaproponował jej miejsce naprzeciwko siebie.

- Nie pogniewasz się, że usiądę tam? - powiedziała, wskazując krzesło przed komputerem.

- Proszę - odparł, wzruszając ramionami. - Chcesz herbaty?

- Nie, dziękuję. Wpadłam tylko na chwilę. Chcę cię o coś zapytać.

Usiadła na krześle. Maravan stał przed nią. Dobrze wyglądał: zadbany, szczupły, o dobrych proporcjach ciała. Nie wywoływał jednak w niej uczuć innych niż sympatia i życzliwość. Wyobrażenie, że była z nim w łóżku, miało w sobie coś z groteski.

- Nie masz drugiego krzesła?

- Jest w kuchni.

- Może byś je przyniósł?

- U nas uważa się za niegrzeczność, jeśli siedzi się na tym samym poziomie, co osoba szanowna.

- Nie jestem osobą szanowną.

- Dla mnie tak.

- Bzdura. Przynieś krzesło i siadaj.

Maravan usiadł na podłodze.

Andrea pokręciła głową i zapytała:

- Co było w jedzeniu?

- To znaczy, jakie przyprawy?

- Chodzi mi o te, które wywołują taki skutek.

- Nie rozumiem.

Maravan nie umiał kłamać. Dotąd Andrea wątpiła w swoją teorię, ale on tak wyraźnie zachowywał się jak przyłapany na gorącym uczynku, że przestała wątpić.

- Owszem, rozumiesz.

- Ugotowałem jedzenie z tradycyjnych składników. Nie było w nim niczego, co nie powinno się w nim znaleźć.

- Maravan, wiem, że to nieprawda. Znam siebie i swoje ciało. W jedzeniu było coś dziwnego.

Przez chwilę milczał. Potem uparcie pokręcił głową.

- To prastare przepisy. Unowocześniłem tylko trochę sposób przyrządzania. Przysięgam, że nic tam nie było.

Wstała i zaczęła chodzić tam i z powrotem między ołtarzykiem a oknem. Zapadał zmierzch, niebo nad dachami zabarwiło się pomarańczowo, umilkły głosy na ulicy.

Odwróciła się od okna, stanęła nad Maravanem.

- Wstań, Maravan.

Wstał ze spuszczonej oczami.

- Spójrz na mnie.

- U nas nie wolno patrzeć w oczy gościowi, to nieuprzejme.

- A u nas nieuprzejmie jest dodawać kobiecie coś do jedzenia, żeby chciała pójść z kimś do łóżka.

Spojrzał jej w oczy.

- Nic ci nie dodałem.

- Maravan, zdradzę ci moją tajemnicę: nie sypiam z mężczyznami. Nie podniecają mnie. Nigdy mnie nie podniecali. Jako nastolatka przespałam się dwa razy z chłopakiem, bo myślałam, że tak trzeba. Ale już po drugim razie wiedziałam, że nigdy więcej tego nie zrobię.

Przerwała na chwilę.

- Nie śpię z mężczyznami, Maravan. Śpię z kobietami.

Popatrzył na nią z przestraszeniem.

- Teraz rozumiesz?

Kiwnął głową.

- No więc co było w jedzeniu?

Nie spieszył się z odpowiedzią. Niechętnie powiedział:

- Ajurwedyzm jest sztuką leczenia, ma wiele tysięcy lat. Ma osiem działów. Ósmy nazywa się *vajikarana*. Zajmuje się afrodyzjakami. Są nimi także niektóre potrawy. Moja cioteczna babka Nangay jest mądrą kobietą, która umie gotować takie jedzenie. Mam od niej przepisy. Ale sposób przygotowania jest mój.

\*

Kiedy Andrea jechała tego wieczoru do domu, była już wtajemniczona: wiedziała, jakie działanie ma mleko i soczewica *urd*, szafran i cukier palmowy, migdały i olej sezamowy, szafranowe masło klarowane i pieprz bengalski, kardamon i cynamon, klarowane masło szparagowe i lukrecja.

Zwymyślała go bez przekonania, posunęła się do tego, że jego postępowanie nazwała „ajurwedyjskim gwałtem”, i opuściła mieszkanie bez pożegnania. Ale teraz czuła raczej ulgę niż niepokój. Kiedy dwa przystanki przed swoim domem udało się jej spojrzeć na tę historię z dystansu, roześmiała się głośno.

Młody mężczyzna, siedzący naprzeciwko niej, uśmiechnął się także.

Maravana to spotkanie również pocieszyło. Powód odmowy był do przyjęcia. To, że był jedynym mężczyzną, dla którego sprzeniewierzyła się swoim skłonnościom, nappełniło go nawet odrobiną dumy. I - jeśli miał być szczerzy - odrobiną nadziei.

Następnego dnia wysłał siostrze dziesięć tysięcy rupii, bo chciał mieć pretekst, żeby zadzwonić do niej i poprosić o zorganizowanie połączenia z Nangay. Musiał czekać dwa dni, w końcu się udało.

Kiedy wreszcie się dodzwonił, Nangay miała słaby głos, jakby była bardzo wyczerpana.

- Bierze pani lekarstwa, *mami*? - zapytał. Zwracał się do niej przez „pani”, zgodnie z narodowym zwyczajem, i nazywał ją *mami* - ciocią.

- Tak, tak. Czy dlatego pan dzwoni?

- Między innymi.

- A dlaczego jeszcze?

Nie bardzo wiedział, jak zacząć. Ciotka go wyprzedziła.

- To normalne, jeśli za pierwszym razem się nie udało. Czasem potrzeba całych tygodni albo miesięcy. Powiedz im, że muszą być cierpliwi.

- Udało się za pierwszym razem.

Przez chwilę milczała.

- Może się tak zdarzyć, jeśli oboje dostatecznie mocno w to wierzą - powiedziała w końcu.

- Ale kobieta wcale w to nie wierzyła. Nawet o tym nie wiedziała.

- W takim razie kocha tego mężczyznę.

Maravan nie odpowiedział.

- Jest pan jeszcze na linii?

- Tak.

- Czy jest przynajmniej z kasty *szudra*? - zapytała Nan-gay cicho.

- Tak, *mami*.

Uznał to kłamstwo za usprawiedliwione. *Szudra* było kastą służących innym, a Andrea była przecież kelnerką.

Kiedy siostra znowu przejęła słuchawkę, Maravan zapytał:

- Bierze ciocia lekarstwa?

- Jak to sobie wyobrażasz? - W jej głosie słyszał rozdrażnienie. - Nie mamy dość pieniędzy nawet na ryż i cukier.

Po tej rozmowie Maravan długo jeszcze siedział przy komputerze. Był coraz bardziej przekonany, że przyczyną szybkiego działania potraw musiał być molekularny sposób ich przygotowania.

Czerwiec 2008

## 9.

Niedzielnny ranek był tak słoneczny, że Dalmann kazał sobie podać śniadanie na tarasie. Jednak kiedy Lourdes przyniosła jajecznicę na boczku, słońce zniknęło za chmurami.

Mimo to Dalmann zabrał się do jajecznicy i przysunął sobie jedną z czterech niedzielnych gazet, które przygotowała mu gosposia. Od razu popsuł mu się humor.

Wskutek hysterii wokół zniszczenia akt Rady Federalnej niepotrzebnie narobiono zamieszania. Część informacji, które przygotowała Federalna Służba Wywiadowcza na temat szmuglu materiałów radioaktywnych, dostała się w ręce pewnego dziennikarza i nagle oprócz Pakistanu zaczęto roztrząsać powiązania irańskie. Jeszcze moment i w prasie pojawi się nazwa PALUCRON.

PALUCRON była niedziałającą już spółką akcyjną z siedzibą w jednym z biur adwokackich w śródmieściu. Wówczas przechodziły przez nią wszystkie wpłaty z Iranu na rzecz firm mających w tym udział, samych solidnych, o nieskazitelnej opinii, które oczywiście nie miały pojęcia o tym, że były zamieszane w rozwój programu atomowego.

Dotyczyło to również PALUCRON-u. A w każdym razie członka jego rady nadzorczej Erica Dalmanna, który przyjął to

stanowisko jedynie na prośbę partnera w interesach, któremu wiele zawdzięczał.

W każdym razie byłoby to dla niego, Dalmanna, ogromnie niewygodne, gdyby - zwłaszcza teraz, gdy interesy z racji kryzysu finansowego i tak się pogorszyły - wiązano jego nazwisko z tą historią.

Dalmann spojrział w niebo. Zbity wał chmur przesłonił słońce. Zerwał się zimny, nieprzyjemny wiatr. Dalmann zaczął marznąć w swoim letnim ubraniu domowym: zielona koszulka polo i lekkie spodnie golfowe w szkocką kratę.

- Lourdes! - zawołał. - Wracamy do domu! - Wstał, zabrał filiżankę z kawą i poszedł do salonu. Usiadł w miękkim fotelu i wpatrywał się ponuro przed siebie, póki gospodyni nie sprzątnęła nakrycia z werandy i nie nakryła w jadalni.

Ledwo zasiadł do świeżej jajecznicy - poprzednia wystygła podczas przeprowadzki - zadzwoniono do drzwi. Schaeffer, jak zwykle zbyt punktualny.

Schaeffer był współpracownikiem Dalmanna. Dalmann nie znajdował na to lepszej nazwy. „Sekretarz” byłoby za mało, „asystent” też raczej nie, „prawa ręka” też nie było dobrym określeniem, więc pozostał przy „współpracowniku”. Pracowali razem od dziesięciu lat, prawie od początku byli na „ty”. Schaeffer nazywał Dalmanna „Eric”, Dalmann zwracał się do niego per „Schaeffer”.

Gospoia wprowadziła go do jadalni. Był wysokim, niezdatnym mężczyzną po czterdziestce, miał wąską głowę, rzadkie blond włosy i jasnoniebieskie oczy. Kiedyś nosił okulary bez oprawki, teraz zamienił je na soczewki kontaktowe, które szkodziły jego wrażliwym oczom; widywało się go często z odchyloną do tyłu głową, zakrapiającego sobie lekarstwo.

Podobnie jak Dalmann, Schaeffer ubrał się swobodnie. Jasnoniebieska koszula z kołnierzykiem przypinanym na guziczki,

ciemnoniebieskie bawełniane spodnie i czerwony kaszmirowy pulower, starannie otulający ramiona. W ręce miał ciężką aktówkę.

- Chciałem zjeść na dworze, ale... - Dalmann pokazał na niebo.

- Prognozy nie wyglądają różowo - odparł Schaeffer.

Dalmann ugryzł kawałek bułki i wskazał na krzesło, gdzie na stole stało drugie nakrycie. Schaeffer usiadł i postawił aktówkę obok siebie.

- Mam nadzieję, że ta zakichana pogoda nie popsuje nam uroczystości inauguracyjnej.

Za tydzień rozpoczynało się EURO 2008. Dla Dalmanna wymarzony powód do podtrzymywania znajomości. Już kilka miesięcy temu dzięki swoim kontaktom z kołami zbliżonymi do UEFA zarezerwował lub polecił zarezerwować bilety na najważniejsze mecze i różne imprezy towarzyszące: obiady w ekskluzywnych restauracjach, wyjścia do nocnych klubów itd. Teraz były to najważniejsze zadania Schaeffera i prawdziwy powód jego niedzielnej wizyty.

W tej chwili jednak ważniejszy był PALUCRON.

Schaeffer zjadł już śniadanie, więc tylko pił herbatę i obie-  
rał jabłko ze starannością, która denerwowała Dalmanna. Pod-  
sunął Schaefferowi gazetę.

- Czytałeś?

Schaeffer skinął głową i ugryzł kawałek jabłka.

Staranność, z jaką przeżuwał jabłko, też działała Dalman-  
nowi na nerwy. Sam Schaeffer działał mu na nerwy. Ale mu-  
siał przyznać, że jest dobry. Dlatego znosił go przez te  
wszystkie lata.

- Znasz tego Hubera? - Tak nazywał się dziennikarz pod-  
pisany pod artykułem.

Schaeffer wytrwale kręcił głową, dopóki nie połknął jabł-  
ka.



- Znam za to jego szefa.
- Też go znam. Ale u niego zawsze zdążymy interweniować. Na razie chodzi tylko o to, by się dowiedzieć, czy w tym raporcie Federalnej Służby Wywiadowczej wspomniany jest PALUCRON.

- Należy się tego spodziewać.

„Gdyby tylko nie gadał tak górnolotnie”, pomyślał Dalman i powiedział:

- Napisali, że w artykule są „urywki” raportu. Jeśli w tych urywkach jest mowa o PALUCRON-ie, byłoby o nim w gazecie.

Schaeffer wstrzymał się z włożeniem kawałka jabłka do ust.

- Albo zostawili sobie ten szczegół na następną niedzielę.

- Widzisz, Schaeffer, dlatego chciałbym, żebyś się dowiedział, ile materiału mają.

Schaeffer wsunął jabłko do ust i żuł w zamyśleniu. W końcu przełknął, skinął głową i powiedział:

- Myślę, że da się to zrobić.

- No to zrób - burknął.

Zabrali się do tematu numer dwa: EURO 2008.

Następnej niedzieli ta sama gazeta podała dalsze szczegóły afery atomowej. Nazwa PALUCRON nie padła.

## 10.

Piłkarskie mistrzostwa Europy przyniosły Marawanowi chwilową ulgę. Hotelarstwo i restauracje potrzebowały tak dużo personelu, że nawet wilczy bilet od Huwylera nie stanowił przeszkody w zatrudnieniu. Przynajmniej nie dla właściciela stoiska gastronomicznego dla fanów.

Maravan zajmował się zmywaniem. Jego miejsce pracy było w oddzielonej od kuchni i okienka wydawania potraw duszonej i gorącej części namiotu. Musiał ręcznie czyścić patelnie i termosy, do zmywania talerzy i sztućców służyła zmywarka. Jednak tak często się psuła, że Maravan niejednokrotnie zmywał ręcznie również talerze.

Była to bardzo monotonna praca. Czasem godzinami nie miał nic do roboty, to znowu, kiedy zjawił się nagle tłum głodnych kibiców, nie mógł z nią nadążyć. Jedno i drugie, bezczynność i nienadążanie, szef miał mu za złe. Zresztą wszystko wszystkim miał za złe. Stwarzał złą atmosferę w pracy, bo kupił licencję za grube pieniądze, obiecywał sobie świetne interesy, a teraz musiał patrzeć, jak wszystko siadło. Szwajcaria wypadła z rozgrywek, było zimno i deszczowo. Maravan liczył dni do końca EURO.

Nie tylko z powodu pracy. Denerwowało go to całe zamieszanie. Nie interesował się piłką nożną. Lubił pływanie. Dawno

temu zajmował się trochę krykietem, zanim całkowicie oddał się gotowaniu.

Jedyną zaletą tej pracy było, że urząd zatrudnienia o niej nie wiedział. Naraził mu ją nieco wątpliwy pośrednik, zajmujący się przede wszystkim ludźmi w podobnej sytuacji jak Maravan. Wprawdzie mało mu płacono, dwadzieścia franków za godzinę, ale zarabiał je jako dodatek do zasiłku dla bezrobotnych.

Posłał siostrze pieniądze na leczenie Nangay i zadłużył się na trzy tysiące franków. Oczywiście nie dostał pożyczki z banku - jaki bank zgodziłby się na udzielenie kredytu bezrobotnemu azylantowi? - lecz od Oriego, tamilskiego człowieka interesu, pożyczającego pieniądze na procent. Miał płacić piętnaście procent odsetków. Od całej sumy, aż do zwrotu.

Najpierw próbował się nie zadłużać. Zaraz po tym, jak się dowiedział, że Nangay nie może kontynuować leczenia, pracował na czarno w magazynie starych opon. Przez cały dzień musiał sortować ciężkie opony.

Długo nie wytrzymał. Nie z powodu ciężkiej pracy, lecz z powodu brudu. Nie było tam prysznicza, a przy umywalce nie udawało mu się pozbyć czarnego pyłu i smrodu gумы. Ostatecznie mógł się pogodzić z faktem, że znalazł się na samym dole drabiny społecznej, ale jego duma nie pozwalała, żeby na to wyglądał i tak pachniał.

Próbował również pracy na budowie. Zatrudnił go podwykonawca na wielkim placu budowy. Jednak już drugiego dnia pojawił się tam miejski kontroler pozwoleń na pracę. Maravan i jego dwaj koledzy ledwie zdążyli uciec. Podwykonawca do dzisiaj nie wypłacił mu należności.

W namiocie, gdzie Maravan zmywał, nie czuło się, że na dworze się ochłodziło. Skrobał zaschnięte resztki gulaszu. Poza tym nie miał nic do roboty. Przez ściankę namiotu dochodził

głos sprawozdawcy sportowego. Mały telewizorek pokazywał mecz Włochy - Rumunia. Wszystkie bary z jedzeniem dla fanów miały nadzieję na zwycięstwo Włochów.

W mieście było ich zdecydowanie więcej niż Rumunów, więcej też wydawali pieniędzy.

Wreszcie w pięćdziesiątej piątej minucie padł upragniony gol. Jeden do zera. Maravana przeraził ryk triumfu kibiców, wyrzwał przez kotarę, zasłaniającą wejście do baru. Najgłośniej wrzeszczał szef. Skakał z rękami uniesionymi do góry i wołał: „Italia! Italia!”.

Maravan udawał, że też się cieszy, i to przyczyniło się do jego zguby. W tej samej sekundzie, kiedy uśmiechał się radośnie, Rumuni wyrównali. Szef odwrócił się ze wstrętem od telewizora i zobaczył promienną twarz Maravana. Nie odezwał się nawet słowem, ale kiedy mecz skończył się wynikiem jeden do jednego i spodziewany natłok rozradowanych kibiców Włoch nie nastąpił, wypłacił Marawanowi należność i oznajmił, że jutro już nie musi przychodzić..

Wbrew swoim zwyczajom Maravan jechał do domu w pierwszym wagonie dwunastki. W drugim wymiotował jakiś kibic i Maravan nie wytrzymał tego odoru.

Na ulicy kręcili się jeszcze pojedynczy kibice, wracający do śródmieścia. Szaliki w barwach ich preferowanych drużyn służyły teraz jako ochrona przed zimnym wiatrem i rzadko już dawały się słyszeć urywki bojowych pieśni.

Maravan jeszcze nigdy nie czuł się tak beznadziejnie. Nawet wtedy, kiedy zdecydował się, żeby oddać wszystkie swoje oszczędności przemytnikowi, przeprowadzającemu ludzi nielegalnie przez granicę. Przynajmniej było to jakieś wyjście.

Tym razem nie widział żadnego albo tylko upokorzenie: gdyby zaczął dotować Tamiłskie Tygrysy, dostałby pracę w cejlońskiej restauracji. Właścicielowi było obojętne, że Maravan

wyleciał od Huwylera. Przyjąłby go jako kuchcika z widokami na awans na kucharza. Jednak już w chwili, kiedy Maravan odpowiedział wzruszeniem ramion na pytanie, jaki ma stosunek do Tygrysów, zrozumiał, że nie dostanie tam pracy. Organizacja wiedziała wszystko o całej diasporze. Ten, kto był skazany na pomoc rodaków, nie mógł sobie pozwolić na dystans.

Może powinien wrócić do kraju. Tam nie czeka go gorsza przyszłość niż tutaj.

Lipiec 2009

## 11.

Letni dzień w końcu lipca, temperatura przekroczyła dwadzieścia pięć stopni, chociaż ciągle jeszcze wiał chłodny wiatr.

- Barack Obama, kandydat demokratów na prezydenta, przemawiał w Berlinie do dwustu tysięcy słuchaczy i obiecywał decydujący zwrot w sytuacji na całym świecie. Świat tego naprawdę potrzebował, bo kilka dni temu splajtował największy bank hipoteczny w Stanach Zjednoczonych, a kilka innych miało coraz większe kłopoty.

Armia Sri Lanki donosiła o ciężkich stratach Tamilskich Tygrysów w dystrykcie Mullaitivu. Z kolei Tamilskie Tygrysy doniosły o trzeciej w tym roku amnestii dla dezertersów z armii Sri Lanki.

Maravan wyłowił łyżeczką do kawy jedną z prażonych zielonych fasolek *mung* z gotującej się wody i spróbował. Była miękka, ale nie rozgotowana. Odlął wodę i rozsypał fasolki na silikonowej podkładce, żeby je ostudzić.

Dodał utarty orzech kokosowy, cukier *jaggery* i utłuczone w moździerzku na proszek nasiona kardamonu, wszystko starannie wymieszał. Z prażonej mąki ryżowej i gorącej wody zagniół twarde ciasto. Ilość wody musiała być dokładnie odmierzona: jeśli było jej za dużo, trudno było ugnieść ciasto, jeśli za mało - po ugotowaniu na parze robiło się twarde.

Umył ręce i natarł je odrobiną oleju kokosowego. Uformował kulki z ciasta ryżowego tak, że utworzyły naczynka, które napelnił doprawioną mieszaniną i nadał im kształt ostro zakończonych stożków. Ugotował je na parze, włożył do termosu i zabrał się do następnej trzydziestki.

Został dostawcą *motagamu*, ulubionego słodkiego smakołyku boga Ganesza o głowie słonia, pana zastępów.

Co rano i co wieczór produkował około stu stożków *motagamu* na nabożeństwo, podczas którego wierni kupowali smakołyk i mogli go złożyć Ganeszowi w ofierze. Członkowie gminy wyznaniowej, posiadający samochody, zmieniali się, by tuż przed ósmą rano i tuż przed szóstą wieczorem odebrać pełny termos z łakociami i oddać pusty.

Pomysł pochodził od niego. Aby go zrealizować, znowu zapożyczył się u Oriego. Musiał przecież kupić termosy i wpłacić tysiąc franków na rzecz Tamiłskich Tygrysów. Za to mógł teraz dostarczać słodczyce również do tamiłskich sklepów i dwóch cejlońskich restauracji. Wprawdzie interes jeszcze się nie rozkręcił, ale liczba zamówień powoli rosła. Może to początek „Catering Maravana”?

Zadzwoniono do drzwi. Spojrzała na zegarek. Dopiero kilka minut po piątej, kurier ze świątyni przyjechał dzisiaj wcześniej.

- Chwileczkę! - zawołał po tamiłsku, umył ręce i otworzył.

Na progu stała Andrea.

Trzymała w rękach bukiet kwiatów i butelkę wina. Podała mu.

- Wiem, że nie pijesz alkoholu, ale ja tak.

Podobnie jak w czasie ostatnich niespodziewanych odwiedzin zapytała:

- Czy mogę wejść?

Maravan otrząsnął się z zaskoczenia.

- Przepraszam.

Wpuścił ją do mieszkania. Zobaczyła, że drzwi do kuchni są otwarte, a on jest w fartuchu.

- Czekasz na gości? - zapytała.

- Nie, robię *motagam*. - Poszedł do kuchni i podał jej dwa stożki na talerzyku. - Proszę. Można je zjeść albo złożyć w ofierze.

- Wolę je złożyć w ofierze - zdecydowała z uśmiechem.

- Ach tak. Nie, nie musisz się bać, są zupełnie nieszkodliwe.

Jednak Andrea się nie poczęstowała.

- Masz czas?

- Muszę jeszcze zrobić dwadzieścia sztuk i będę wolny.

Poczekasz w dużym pokoju?

- Będę się przyglądać.

Kiedy zadzwoniono, Maravan był gotowy. Członkini gminy, która miała zawieźć słodycze do świątyni, była tym razem dość pulchną kobietą w średnim wieku, która wydała mu się znajoma. Nie pamiętał już, gdzie ją widział. Pewnie sama by mu to powiedziała, ale gdy zobaczyła w kuchni Andreę, jej uśmiech zgasł. Wzięła termos i wyszła, prawie się nie żegnając.

- Można u ciebie zamówić jedzenie?

Siedzieli na poduszkach przy niskim stole. Przed Andrea stał kieliszek wina, przed Maravanem herbata. Zanim usiadł, zapalił uroczyście lampkę *deepam* przed domowym ołtarzykiem, coś przy tym mrużąc.

- Można. Chciałbym w przyszłości z tego żyć.

- Mam na myśli specjalne jedzenie.

- Staram się, żeby każde było specjalne.

Andrea wypila łyk wina i wolno odstawiła kieliszek.



- Myślę o takim jedzeniu, jak wtedy dla mnie. Można u ciebie coś takiego zamówić?

Maravan się zastanowił.

- Owszem.
- Musi być dokładnie takie samo.
- Do tego potrzebny jest parownik obrotowy.
- Ile coś takiego kosztuje?
- Około sześciu tysięcy.
- O!

Andrea obracała kieliszek w palcach i zastanawiała się. Miała liczne stosunki w branży gastronomicznej. Chyba można wypożyczyć takie urządzenie.

- A gdybym go zdobyła?  
- Wtedy jedzenie będzie dokładnie takie samo. - Dolał jej wina.

- Skutek też?

Uśmiechnął się.

- Możemy spróbować.
- Nie my, Maravan - powiedziała łagodnie.

## 12.

Mieszkanie Andrei znajdowało się w okolicy, w której Maravan umieszczał w marzeniach swoją żółtą jak kurkuma furgonetkę z napisem „Catering Maravana”. Znajdowało się ono na trzecim piętrze mieszczącej kamienicy wielorodzinnej z lat dwudziestych. Trzy wysokie pokoje, ogród zimowy, staroświecka łazienka, klozet z umieszczonym prawie pod sufitem zbiornikiem na wodę i duża kuchnia z kuchenką gazową i nową zmywarką, której odpływ umieszczono w zlewozmywaku.

Było to mieszkanie w rodzaju tych, jakie dostaje się tylko wtedy, kiedy ma się dużo szczęścia i dobre stosunki. Trzeba się było jednak liczyć z możliwością, że ktoś kupi dom, wyremontuje go i zażąda niebotycznych sum za wynajem.

Andrea mieszkała w tym mieszkaniu z partnerką, dopóki nie rozpadł się ten związek, i teraz czuła się w nim nieco zagubiona. Przebywała głównie w swojej sypialni i w kuchni. Czasem także w ogrodzie zimowym. Salonu-jadalni prawie nie używała, natomiast do sypialni Dagmary nie wchodziła nigdy.

Dzisiaj jednak salon-jadalnia był oświetlony morzem świec. Na samym środku stał niski stół Maravana i leżały jego poduszki. Również obrus należał do niego, namówiła go też na transport ołtarzyka z boginią Lakszmi i ceramiczną lampką.

Zdołał jej jedynie wyperswadować kadzidelka i medytacyjny flet hinduski.

Przybory kuchenne, poduszki, stół, przyprawy i te dania, które mógł przygotować wcześniej w domu, przetransportowali golfem Andrei.

Już wczoraj był u niej, przygotował i zamroził lody z lukrecji. Również chrupiące i elastyczne wstążki z soczewicy *urd*, które wtedy nazwał w natchnieniu „Mężczyzną i Kobieta”, przywiózł już wczoraj i włożył do lodówki.

Wszystkie pozostałe smakołyki: na pół zamrożone w płynnym azocie sfery szafranowo-migdałowe z przeplecionymi nitkami szafranu cylindrami z klarowanego masła oraz lśniące kulki z klarowanego masła, pieprzu bengalskiego, kardamonu, cynamonu i cukru palmowego zrobił w kuchni Andrei. Słodycze do herbaty: czerwone, lukrowane serduszka i galaretkę ze szparagów, zamierzał podać świeże. Oprócz tego musiał jak zwykle wyprodukować swoje *motagam*. Andrea przejęła dzisiaj transport słodyczy do świątyni, bo Maravan nie chciał, żeby kurier przyjeżdżał do jej mieszkania.

Od dziesiątej rano kręcił się parownik obrotowy, który Andrea wypożyczyła po długim szukaniu nie od znajomych z branży gastronomicznej, lecz od dawnej wielbicielki, która pracowała na uniwersytecie jako asystentka i robiła pracę doktorską z chemii.

Maravan oparł się pokusie kreatywności i nie zmienił ani na jotę trzech potraw z curry, chociaż były to jedyne nieafrodyzjaki. Może to właśnie ta kombinacja potraw spowodowała takie oddziaływanie na Andreę.

O ósmej zjawił się gość Andrei. Była to jasnowłosa, bardzo zdenerwowana, nieco pulchna, raczej ładna niż piękna dziewczyna pod trzydziestkę, po której widać było, że nie czuje się

dobrze w tej roli. Odmówiła wypicia szampana, który Maravan podał, ubrany w sarong i białą koszulę. Zmartwił się tym odstępstwem od menu; miał tylko nadzieję, że to nie ten dodatek do jedzenia przyspieszył jego działanie.

Kiedy kobiety usiadły, przyniósł „pozdrowienia z kuchni”, a mianowicie miniciapaty, które ceremonialnie pokropił esencją z listków curry, cynamonu i oleju kokosowego.

Od tej chwili podawał potrawy tylko na znak Andrei, czyli dźwięk świątynnego dzwonka z mosiądzu, również wypożyczonego od niego.

Za każdym razem, kiedy rozlegał się dzwonek i kucharz przynosił następną potrawę, gość Andrei był coraz bardziej odprężony i Maravan także. Po podaniu herbaty i słodczy pożegnał się krótkim ukłonem, tak jak się umówili z Andrea.

Tuż przed dziesiątą opuścił dyskretnie mieszkanie Andrei. Miała zadzwonić do niego następnego dnia i powiedzieć mu, kiedy ma się zjawić, żeby posprzątać i razem z nią przewieźć rzeczy do jego mieszkania.

Wieczór był duszny, niebo jeszcze jasne, bo dopiero zaszło słońce. W dzień temperatura przekroczyła trzydzieści stopni.

W takie wieczory najbardziej tęsknił do kraju. Przypominały mu Kolombo w porze monsunu. Lada chwila miały spaść pierwsze krople deszczu; czasem zdawało mu się, że słyszy daleki szum Galle Face Drive i krakanie kruków, czających się wokół garkuchni na promenadzie.

W takie duszne dni na krótko przed deszczem nawet zapach był podobny. Zwłaszcza jeśli dolatywała skądś woń ogrodowego grilla. Wtedy wyobrażał sobie, że czuje zapach garkuchni, i zdawało mu się, że widzi w oddali ich światła.

Dzisiaj jednak tak bardzo nie tęsknił. Miał uczucie, że posuwał się o krok naprzód. Zrealizował swoje pierwsze zamówienie

jako kucharz w szwajcarskim domu. No, nie całkiem szwajcarskim. Przecież sam wypożyczył meble i dekoracje.

Przejął też obsługę. Dokładnie rzecz biorąc, zrealizował dzisiaj pierwsze zamówienie dla „Cateringu Maravana”.

Nie dręczyła go też zazdrość o Andreę. Gdyby chciała spędzić tę noc z mężczyzną, pewnie czułby się inaczej. Blondynka jednak nie wzbudziła w nim zazdrości. Jeśli miałby być szczery, to cieszył go ten spisek, mający na celu uwiedzenie jej. Czuł się w ten sposób nieco bliższy Andrei.

Nagle z chmur nad nim zaczęło lać. Zatrzymał się, rozłożył ręce i zwrócił twarz w kierunku nieba. Tak jak młody mężczyzna, którego kilka miesięcy temu obserwował z tramwaju. Albo jak on sam. Jako chłopak w dniu pierwszego monsunowego deszczu.

Sierpień 2008

## 13.

Nie można powiedzieć, że u Huwylera było tłoczno, ale jednak miał więcej gości niż większość jego kolegów po fachu. Potrafił to osiągnąć, w końcu był przewodniczącym Szwajcarskiego Zrzeszenia Kucharzy, więc znał, kogo trzeba. Jakoś radził sobie z kryzysem, miał nowe pomysły - na przykład jego *menu surprise* jako dowcipny zwrot weszło do słownika lokalnych mediów - i naraz coś takiego!

Ten dupek przyprawił go niemal o zawał. Pewnego piątkowego wieczoru, przy pełnej sali! Narzygał na stół i na kuszulę swojego gościa, holenderskiego biznesmena.

Wszyscy pewnie pomyśleli: „I teraz umrze tu na moich oczach. Ciekawe, co takiego zjadł?”.

Natychmiast znaleźli się przy nim trzej lekarze, rozebrali go prawie do naga, jeden przekazywał przez komórkę pogotowiu pierwsze rozpoznanie: „podejrzenie zawału miokardialnego”, drugi zajmował się reanimacją, trzeci wybiegł na ulicę i zaraz wrócił z torbą lekarską i dał mu zastrzyk. Słysząc już było sygnał pogotowia.

Sanitariusze i lekarz pogotowia przybyli z noszami na kółkach, trzeba było przesunąć trzy stoliki. Wywieźli go na noszach, nie był to piękny widok: Dalmann, błądy jak ściana, w masce tlenowej, z wymiocinami we włosach.

Oczywiście cały wieczór był stracony. Zamówione potrawy wracały do kuchni, na stołach pozostały niedojedzone dania, goście chcieli płacić, inni czekali, aż ich stoliki znajdą się znowu na swoim miejscu, niektórym zrobiło się niedobrze. Żona znanego adwokata dostała napadu histerycznego płaczu. Wszyscy przyglądali się ze wstrętem, jak obaj Tamilowie sprzątaję stół Dalmanna i zmywają podłogę.

W dodatku przybiegł szef obsługi z jakimś psikaczem, Bóg raczy wiedzieć, skąd go wziął, i zanim Huwyler zdążył interweniować, nie śmierdziało już wymiotami, tylko jodłą i wymiotami.

A potem, kiedy Huwylerowi udało się uspokoić klientów, którzy jeszcze nie uciekli, zapewniając ich, że jego stałemu gościowi nie stanie się nic złego, bo na jego szczęście w lokalu było aż trzech lekarzy, właśnie wtedy, kiedy wróciła względna normalność, gość Dalmanna wrócił z szatni personelu, wykąpany pod prysznicem, w za ciasnym i za krótkim czarnym ubraniu kelnera od win, i poprosił o kontynuowanie posiłku! Byłoby to na pewno, powiedział głośno, zgodne z intencją zapraszającego, co oczywiście znowu popsulo apetyt kilkorgu gościom.

Następnego dnia, kiedy Huwyler zadzwonił do Schaeffera, żeby się dowiedzieć o zdrowie Dalmanna, usłyszał: „Czuje się odpowiednio do sytuacji. Po zabiegu stan pacjenta jest stabilny”. Brzmiało to jak biuletyn medyczny.

Szczęście w nieszczęściu: gdyby Dalmann umarł u Huwylera, zaszkodziłoby to jeszcze bardziej jego interesom. Ale z drugiej strony, może doniosłyby o tym gazety.

## 14.

Andrea zgłosiła się dopiero po południu następnego dnia.

Maravan właśnie przygotowywał *motagam* na wieczór, kiedy zadzwonił telefon. Andrea była rozradowana, ale nic nie powiedziała o skutkach eksperymentu. On powściągnął ciekawość i o nic nie zapytał.

Również godzinę później, kiedy sprzątał jej kuchnię, pozostawił swobodę Andrei. Przyglądała mu się ze szklanką wody w ręce, opierając łokieć jednej ręki na drugiej. Nie kwapiła się do pomocy.

W końcu zapytała:

- Nie jesteś w ogóle ciekawy?
- Owszem, jestem - odpowiedział krótko.

Postawiła szklankę na stole, chwyciła go za ramiona i pocałowała w czoło.

- Jesteś czarodziejem! Udało się!

Chyba spojrział na nią z lekkim niedowierzaniem, bo powtórzyła głośniej:

- Udało się!

Kiedy znowu nie zareagował, zaczęła skakać po kuchni i obracać go w kółko.

- Udało się, udało, udało! - wyśpiewywała.

Dopiero teraz zaśmiał się i zatańczył z nią kilka kroków.

Zaszokowała go opowiadaniem o miłosnej nocy, wprowadzie niezbyt szczegółowym, ale jednak przekraczającym granice, których przestrzegał jako wierzący hinduista.



- A wiesz, kiedy poszła do domu?
- Odchrząknął.
- Pewnie późno, skoro pytasz.
  - O wpół do trzeciej. Po południu! O czternastej trzydzięści! - Spojrzała na niego z triumfującą miną.
  - Dlaczego myślisz, że to z powodu jedzenia? Może z twojego powodu?
- Andrea zdecydowanie pokręciła głową.
- Franziska nie sypia z kobietami, Maravan. Nigdy!

Andrea pomogła mu załadować wszystkie sprzęty i przybory do samochodu i zawiozła go do domu. Przez pół godziny mógł sobie wyobrazić, że ziściło się jego marzenie: Maravan razem ze swoją partnerką podczas transportu przyborów do cateringu jedzie do siedziby firmy po udanym posiłku. Był zadowolony, że Andrea też się zamyśliła i nie wrywała go z marzeń.

Kiedy w jego mieszkaniu wszystko już pochował, Andrea nie spieszyła się do wyjścia. Stali na małym kuchennym balkonie, Andrea oparta o balustradę, z papierosem w ręce; nie zaciągała się, tylko szybko wydmuchiwała dym. Znacznie się ochłodziło, ale już od kilku godzin nie padało. Przez otwarte okna dobiegała muzyka, rozmowy i śmiechy tamilskich sąsiadów.

Na podwórzu jakiś dealer narkotyków przeprowadzał niemą transakcję z klientem, po czym obaj zniknęli.

- Co jest twoim największym marzeniem? - zapytała Andrea.
- Wrócić do kraju i żeby był pokój.
- Nie restauracja?
- Owszem. Ale w Kolombo.

- A przedtem?

Wyprostował się, zaciskając pięści w kieszeniach.

- Restauracja tutaj.

- W jaki sposób chciałbyś ją sfinansować?

Wzruszył ramionami.

- Catering?

Andrea podniosła na niego oczy.

- Właśnie.

Wyglądał na zdziwionego.

- Myślisz, że mogłoby się to udać?

- Jeśli będziesz gotował tak jak dla mnie.

Zaśmiał się cicho.

- Ach, tak. A klienci?

- Zostaw to mnie.

- I co z tego będziesz miała?

- Połowę.

Andrea miała już biznesplan i trochę pieniędzy. Bezdietna siostra jej matki umarła dwa lata temu i zostawiła czwórcie siostrzeńców i siostrzenic trochę oszczędności i *chalet* - dom z kilkoma mieszkaniami w zimowym kurorcie. Wprawdzie nie można było tam gwarantować śniegu, gdyż dom znajdował się na Przedalpiu, gdzie ciotka mieszkała przez pół życia, ale spadkobiercy ani chwili się nie wahali i sprzedali go, tak że po wszystkich potrąceniach każdy otrzymał osiemdziesiąt tysięcy franków. Ponieważ Andrea często zmieniała pracę, pozostała jej do dziś połowa z tych pieniędzy. Część z nich chciała zainvestować w „Love Food”, jak nazywała już teraz wspólną firmę.

Kupi konieczne przybory - przede wszystkim parownik obrotowy - których brakowało Marawanowi, postara się o podstawowe wyposażenie w naczynia stołowe i sztućce, zatroszczy

się o akwizycję klientów, golfa zamieni na kombi, przejmie administrację i podawanie potraw i wniesie do firmy swój kapitał udziałowy.

Maravan będzie odpowiedzialny za *know-how*.

*Fifty fifty* było więc aż nadto sprawiedliwe, musiał to przyznać Maravan.

*Love dinner* będzie kosztował tysiąc franków razem z napojami, przede wszystkim z szampanem, jak radził mistrz Maravan, mieli go kupować po cenach hurtowych i sprzedawać po cenach restauracyjnych.

Maravan zgadzał się na wszystko. Nie był to wprawdzie rodzaj cateringu, jaki sobie wymarzył, ale potrawy, poprawiające życie miłosne par małżeńskich - o takich klientów miała się starać Andrea - nie były w jego kulturze niczym naganym. Był szczęśliwy, że będzie spędzał dużo czasu z Andrea.

- Dlaczego chcesz to robić? - zapytał. - Przecież zawsze dostaniesz pracę.

- To coś nowego - odpowiedziała.

Nad dachami pojawiła się rakietą, płynęła coraz wolniej, zatrzymała się na moment i spadła na ziemię w postaci sznurów czerwonych iskier. Świętowano pierwszego sierpnia. No i założenie firmy „Love Food”.

## 15.

Maravan dopiero po raz drugi gotował w mieszkaniu Andrei, ale nabrali już oboje trochę wprawy. Maravan wiedział, gdzie czego szukać, a Andrea nie potrzebowała o nic pytać, nakrywając do stołu i dekorując pokój. Oboje pracowali w milczeniu jak zgrany zespół.

Dzisiejszym gościem była Esther Dubois, psycholożka, którą Andrea poznała już dość dawno w jednym z klubów. Esther przyszła w męskim towarzystwie, a mimo to otwarcie zalecała się do Andrei.

Esther Dubois była renomowaną terapeutką seksualną, która przez kilka lat redagowała poczytną kolumnę o seksie w czasopiśmie dla kobiet po czterdzieście. Sama też była po czterdzieście, siwiejące włosy ufarbowała na płomiennorude i była stałą klientką stron społecznościowych w internecie.

Andrea zadzwoniła do niej do gabinetu i nie miała większych trudności z zaproszeniem jej do siebie. „Na podniecający seksterapeutyczny eksperyment kulinarny”, jak się wyraziła.

Esther spóźniła się pół godziny. Przyniosła wielki bukiet białych lilii i powiedziała, że „dobrze pasują do tematu dzisiejszego wieczoru”. Andrea przedstawiła jej Maravana ze słowami:

- To jest Śri Maravan, wielki guru kuchni erotycznej.

Ani tego „Śri”, ani „guru” nie uzgodniła przedtem z Maravanem; z jego reakcji wywnioskowała, że powinna była to zrobić. Maravan podał gościowi rękę z zażenowanym uśmiechem i zabrał się z powrotem do pracy.

- Teraz mnie naprawdę zaciekawiliście - powiedziała Esther, kiedy Andrea wprowadziła ją do zaciemnionego pokoju, oświetlonego tylko świecami. Natychmiast umościła się na poduszkach i zapytała: - Żadnych kadzidełek? Ani muzyki?

- Śri Maravan uważa, że to odwraca uwagę. Kadzidełka od zapachu potraw, a muzyka od podpowiedzi serca. - Tego również z nim nie uzgodniła. Zadzwoiła dzwonkiem świątynnym. - Tylko na to mi pozwala.

Drzwi się otworzyły, Maravan wniósł tacę z dwoma kieliszkami szampana i dwoma talerzykami miniciapatów. Kobiety trąciły się kieliszkami, a on tymczasem skropił ciapaty esencją z listków curry, cynamonu i oleju kokosowego.

- Mam nadzieję, że to nic chemicznego - zauważyła Esther.

- Gotowanie to chemia i fizyka - odpowiedział Maravan uprzejmie.

Psycholożka wzięła jeden placuszek, powąchała, ugryzła kawałek i żuła uroczyście, otwierając szeroko oczy.

- Nieporównanie dobry kawałek chemii i fizyki!

Terapeutka, zwykle rozmowna, milczała przez prawie cały czas posiłku. Wzdychała tylko i pojękiwała, wznosiła oczy do góry i wachlowała się teatralnie. Raz oświadczyła:

- Wiesz, co jest najbardziej seksowne? Jedzenie rękami.

A kiedy z westchnieniem rozkoszy pochłonęła ostatnie lukrowane serduszko, zapytała:

- A teraz? Twój przystojny guru?

Ale przystojny guru już wyszedł.

\*

Jedzenie i tym razem miało na Andreę podobny wpływ. Był to piękny wieczór i cudowna noc, chociaż Esther jako osoba wcale jej nie interesowała. Była według niej przeintelektualizowana i zbyt otwarta. Andrea nie lubiła tych kobiet „bi”, które żyły w związku z własnym mężem i potrafiły zadzwonić o północy: „Nie wrócę dziś na noc, kochanie, opowiem ci wszystko jutro”.

Następnego ranka Andrea była zadowolona, że Esther wstała tak wcześnie i zniknęła jeszcze przed śniadaniem, jak niewierny mąż.

- Skontaktuję się z tobą - powiedziała Esther, wchodząc do sypialni i całując ją w czoło.

Obietnica odnosiła się do krótkiej, rzeczowej rozmowy podczas tej miłosnej nocy. Andrea była prawie pewna, że Esther jej dotrzyma.

- Czy to zawsze działa? - zapytała w nocy Esther zaspianym głosem.

- Owszem, jeśli o mnie chodzi. Raz udało się nawet z mężczyzną!

- Nie wiedziałam, że sypiasz także z mężczyznami.

- Ja też nie wiedziałam.

- Zdumiewające. Czego on dodaje do jedzenia?

- To prastare ajurwedyjskie przepisy erotyzujące. Ale Maravan gotuje potrawy w specjalny sposób.

- Czy wiesz, ilu moich pacjentów dałoby sobie rękę uciąć za takie jedzenie?

- Przyślij ich do nas - odparła Andrea krótko, otuliła się kocem i wreszcie zasnęła.

## 16.

Dalman był przekonany, że Schaeffer chciał go ośmieszyć. Dres do joggingu, który mu kupił, był czerwony z ja-skrawożółtymi wstawkami.

- Nie znalazłeś nic bardziej rzucającego się w oczy? - za-pytał.

- W tym sezonie preferuje się bardziej ekspresyjne kolo-ry. Nie najbliźszym powodem jest bezpieczeństwo.

- Kto tak mówi?

- Poprosiłem o radę fachowców - oświadczył jego współ-pracownik, nieco urażony.

Teraz Dalman był właśnie w tym ubranku, ale musiał przyznać, że jest mu to serdecznie obojętne. Inni też nie wy-głądali lepiej w za ciasnych albo za obszernych dresach. Zasa-pani, czerwoni i bezradni, wydani na pastwę wszystkich tych urzędzeń do fitnessu, próbowali odpokutować winy z kilku dziesiątków lat.

Dalman siedział na rowerze treningowym i wolno naci-skał pedały. Przed kierownicą miał mały pulpit, na którym leżała kartka z jego osobistym programem fitness. Nie zwraca-jąc uwagi na inne ćwiczenia, koncentrował się na ergometrze.

Mógł przy tym dozować wysiłek i jednocześnie siedzieć. Lekarz uzdrowskiowy poradził mu, żeby codziennie ćwiczył, ale nigdy nie aż do granicy swoich możliwości. Co do tej ostatniej rady, ściśle jej przestrzegał.

Wstawiono mu stent: rurkę poszerzającą zwięzione naczynie wieńcowe, które spowodowało zawał. Zabieg nie był długi, dobrze go zniósł i musiał tylko jeszcze poddać się tej uciążliwej kuracji i brać środki regulujące krzepnięcie krwi, żeby naczynie znowu się nie zatkało. Oprócz tego miał prowadzić zdrowszy tryb życia, uważać najedzenie i picie i - co było dla niego najtrudniejsze - przestać palić.

Kiedyś powtarzał: „Wolę umrzeć, niż jechać do sanatorium”. Teraz jednak nie uważał już, że to takie straszne. Sanatorium wyglądało jak luksusowy hotel z nieco bardziej profesjonalnym spa. Owszem, kuracjusze byli starsi i bardziej schorowani i ich jedynym tematem rozmów było zdrowie, ale przecież nie musiał z nimi rozmawiać. Co drugi dzień wpadał Schaeffer ze swoją aktówką i przez kilka godzin pracowali w apartamencie Dalmanna.

Puls przekroczył dziewięćdziesiąt. Dalmann jeszcze bardziej zredukował wysiłek, potem jeszcze bardziej, w końcu przestał naciskać pedały i zsiadł z roweru.

W szatni ubrał się w biały szlafrok frotte z dużym emblematem sanatorium na piersi, poszedł do kiosku, kupił sobie najważniejsze dzienniki i ruszył do windy, która zawiozła go na jego piętro.

Gazety donosiły o ustąpieniu Perveza Muszarrafa. Dalmann zadawał sobie pytanie, jakie to będzie miało skutki dla jego stosunków z Pakistanem.



Pójdzie pod prysznic, włoży normalne ubranie i pozwoli sobie na balkon na jednego papierosa. Mieszkał w apartamencie dla niepalących, pełnym wykrywaczy dymu.

Kiedy wrócił do salonu, musiał zapalić światło. Niskie burzowe chmury przekształciły duszny letni dzień w noc. Otworzył drzwi balkonowe. Beżowa wykładzina pociemniała od deszczu pryskającego przez balkon.

Wrzesień 2008

## 17.

Banki narodowe z całego świata pompowały miliardy w rynki finansowe, żeby zapewnić płynność. Dziesięć dużych banków utworzyło fundusz o wysokości siedemdziesięciu miliardów dolarów, żeby zapobiec panice na giełdach międzynarodowych. Lehman Brothers, czwarty co do wielkości bank inwestycyjny Ameryki, był niewypłacalny.

To raczej nie jest najlepszy okres na zakładanie firmy, pomyślała Andrea, kiedy Esther Dubois odłożyła słuchawkę.

Esther dotrzymała słowa i już na trzeci dzień zadzwoniła, żeby zamówić *love food* dla „pary pacjentów”. Andrea zgodziła się, ale teraz ogarnęły ją wątpliwości. Usiadła w ogrodzie zimowym w trzeszczącym ratanowym fotelu, który wypatrzyły jeszcze z Dagmarą na pierwszym targu i pomalowały na zielono, i zapaliła papierosa.

Kiedy rozmyślała o swoim życiu, wydawało jej się długim szeregiem nieprzemyślanych decyzji. Szybko popadała w entuzjazm i szybko się nudziła. Nauka, wybór zawodu, związki miłosne, miejsca pracy - wszystko było przypadkowe, spontaniczne i zmienne. Czy naprawdę tego chce? Na przykład za inwestowania reszty pieniędzy w sprzedaż erotycznego jedzenia, czego w dodatku nie można było robić legalnie.

Dowiadywała się już: miała możliwość, aby otrzymać od policji zezwolenie na catering. Mogłaby to załatwić w ciągu

miesiąca. Jednak przeszkodą prawie niemożliwą do przeskokowania były przepisy higieniczne. Niezliczonym przepisem, dotyczącym kuchni, naczyń i przyborów, nie można było sprostać ani w jej własnej kuchni, ani w kuchni Maravana, choć lśniła czystością. Nawet gdyby im się to udało, musieliby wszystkie lokale poddać kontroli miejscowej policji gospodarczej, urzędu kontroli żywności, policji budowlanej i straży pożarnej, po czym poczekać na zezwolenia. Do tego dochodził jeszcze fakt, że Maravan ubiegał się o azyl i nie wolno mu było podejmować żadnej samodzielnej działalności. Nie mogłaby go także zatrudnić jako kucharza, lecz najwyżej - zakładając zgodę Urzędu ds. Gospodarki - jako kuchcika, a siebie zgłosić jako kucharkę. Wszystko to było zbyt skomplikowane jak na przedsięwzięcie, które mogło skończyć się fiaskiem. A kto zwróciłby jej koszty, gdyby nie otrzymała zezwolenia? Jeśli naprawdę chce wypróbować, czy zamiar się uda, pozostaje tylko jedna możliwość: praca na czarno. Przynajmniej na początku.

Właściwie wcale tego nie potrzebowała. W tydzień po wypowiedzeniu u Huwylera mogła podjąć inną pracę. Może nie tak elegancką i ciekawą kulinarnie, ale nie gorzej płatną i z młodszą, przyjemniejszą klientelą. Restauracja nazywała się „Mastroianni”, był to włoski lokal w samym centrum dzielnicy klubów. Nawet gdyby tam wymówiła - co zresztą planowała, bo pracowałyby przeważnie w nocy - na pewno znów znalazłaby szybko coś innego.

Zgasiła papierosa wypalonego do połowy i spuściła żaluzję zachodniego okna. Był ciepły letni dzień, popołudniowe słońce wkrótce rozgrzałoby zbyt zimowy ogród. Przefiltrowane przez spłowiały brąz materiału światło nadawało pomieszczeniu staroświecki czar, razem z jego meblami nie do kompletu i obiema zakurzonymi palmami w donicach.

Andrea usiadła znowu na fotelu i miała wrażenie, że jest

częścią starej, pożółkłej fotografii.

Może byłoby lepiej trzymać się od Maravana z daleka, skoro odkryła jego tajemnicę. Ów wieczór u niego nie dawał jej ciągle spokoju. Potrzebowała pewności, że tamto wszystko zdarzyło się tylko z powodu jedzenia.

Jednak czy nie powinna zadowolnić się przekonującym rezultatem eksperymentu z Franziska, która zresztą od tej pory się do niej nie przyznawała? W każdym razie nie był to powód, żeby podawać w wątpliwość swój sposób życia i swoje skłonności. A już na pewno nie powód, żeby akurat z tym mężczyzną, który zastawił na nią pułapkę, wiązać się pracą i wspólnym losem. Nawet jeśli nie miała mu tego za złe, to było coś, co zawsze będzie stało między nimi.

Wyjęła papierosa z paczki, na której pogrubioną czcionką wypisano ostrzeżenie: „Palenie grozi śmiercią”. Kiedy była z nią Dagmara, w całym mieszkaniu nie wolno było palić. Razem rzuciły palenie. Ale po rozstaniu Andrea znowu wróciła do nałogu i pozwalała sobie na papierosa w ogrodzie zimowym. Letniego ogrodu, niestety, nie miała.

Również kulturowe różnice między nią a Maravarem wkrótce spowodują problemy. Już ten drobiazg ze „Śri” i „guru” doprowadził do lekkiego nieporozumienia.

- Proszę cię, nie przedstawiaj mnie tak - powiedział uprzejmie, ale z naciskiem. - Gdyby moi rodacy się dowiedzieli, że pozwalam się tak nazywać, byłbym załatwiony.

Nie. To był zły pomysł, z jakiegokolwiek strony na to spojrzeć.

Wrzuciła papierosa do popielniczki i przyglądała się wąskiej smużce dymu, unoszącej się do góry i rozpraszającej wśród liści palmy.

Może to ten obraz zainspirował ją, by się jednak odważyć.

Ach, można przynajmniej spróbować, pomyślała.

\*

Maravan pozamykał okiennice w mieszkaniu i otworzył wszystkie drzwi i okna, żeby było trochę przeciągu. Siedział w półmroku, ubrany tylko w sarong, przed ekranem komputera i czytał wiadomości z kraju.

Rząd Sri Lanki zobowiązał wszystkie organizacje pomocowe do opuszczenia do końca miesiąca północnych prowincji. Prawie ćwierć miliona Tamilów uciekło ze swoich domów. Groziła katastrofa humanitarna.

Kilka samolotów Tamilskich Tygrysów zaatakowało bazę lotniczą i główną kwaterę policji w Vavuniyaas, regionie uznanym przez rząd Sri Lanki za dawno oswobodzony, i przy wsparciu artylerii zniszczyło system radarowy, działo obrony przeciwlotniczej i magazyn amunicji; zginęła nieznana liczba żołnierzy.

W odpowiedzi armia Sri Lanki zbombardowała drogę krajową A9 i sąsiednie wsie. Ruch na A9 w kierunku przejścia granicznego Oamanthai został sparaliżowany. Przez punkty kontrolne nie przechodziły już żywność i lekarstwa.

Dla Maravana oznaczało to, że będzie potrzebował więcej pieniędzy. Jego rodzina musiała coraz częściej zaopatrywać się na czarnym rynku, gdzie ceny rosły z każdym dniem. Zwłaszcza ceny leków.

Do tego dochodziło, że lichwiarz Ori, udzielający pożyczek, pobierał od spóźniających się z płatnościami niebotyczne procenty i nie znał litości. Organizacje związane z Tamilskimi Tygrysami żądały coraz większych dotacji, bo - ile razy już to mówiono? - walki wyzwolenicze znalazły się w decydującej fazie.

Maravan ciągle jeszcze nie miał pracy, a ta drobna suma, którą zarabiał oprócz zasiłku dla bezrobotnych, sprzedając *motagam*, naturalnie nie wystarczała na wszystkie jego zobowiązania.

Był więc w rozpaczliwym powożeniu, kiedy Andrea zadzwoniła i opowiedziała mu o pierwszym zamówieniu na *love food*. Nie wahał się nawet sekundy. Zapytał tylko, czy są małżeństwem.

- Od trzydziestu lat - odparła Andrea z lekkim rozbawieniem.

To przesądziło sprawę.

## 18.

Z kuchni był widok na miasto, jezioro i łańcuch wzniesień po drugiej stronie wody. Maravan stał przy śnieżnobiałej, dużej kuchence pod potężnym wyciągiem ze stali szlachetnej, cichutko szumiącym niczym klimatyzacja w luksusowym hotelu. Wielki stół z dwunastoma fotelami w kształcie muszli - jedno i drugie również śnieżnobiałe - nie był nakryty. Jedzenie podawano w przyległym pokoju, ogromnym salonie pełnym dzieł sztuki i z panoramicznym oknem z widokiem na miasto i taras. Przy tego rodzaju posiłku, *love menu*, jak nazwała go Andrea, obecność kucharza w tym samym pomieszczeniu byłaby oczywiście niepożądana.

Maravan był trochę zażenowany intymną sytuacją i pani Mellinger najwyraźniej też. Zbliżała się do sześćdziesiątki, była bardzo wypielęgnowana i trochę sztywna, zresztą może tylko dzisiaj z powodu tej sytuacji. Stała pojawiała się w kuchni pod jakimś pretekstem, zasłaniając afektowanie oczy ręką i wołając:

- Nie patrzę, wcale nie patrzę!

Pan Mellinger wycofał się do swojego gabinetu. Chyba i jemu było trochę nieprzyjemnie. Był chudym mężczyzną po sześćdziesiątce, o siwych, krótko ostrzyżonych włosach; ubrał się modnie na czarno, jego okulary też miały czarną oprawkę.

Pojawił się na krótko i powitał Maravana zażenowanym chrząknięciem. Ale kiedy do kuchni weszła Andrea, twarz mu się rozjaśniła. Powiedział z przeproszającym uśmiechem:

- Zostawię teraz państwa samych, czekamy na wasze czary.

Tylko Andrea nie czuła się zawstydzona. Z całkowitą swobodą krzątała się w tym ogromnym apartamencie, jakby był jej własny, i nosiła sari z ogromną naturalnością. Maravan uważał wprawdzie, że Europejkom nie jest do twarzy w sari, ale na Andrei z jej długimi, czarnymi, lśnącymi włosami wyglądało dość autentycznie, mimo jej mleczej cery.

Menu było już wielokrotnie sprawdzone:

Miniciapaty z esencją z listków curry, cynamonu  
i oleju kokosowego

Wstążki z soczewicy *urd* w dwóch konsystencjach

Curry z piżmianu na ryżu *sali* z pianką czosnkową („palce  
damy”)

Curry z kurczaka na ryżu *sasztika* z pianką kolendrową

*Churaa varai* (rekin) na ryżu *niwara* z pianką miętową

Mrożone espumy szafranowo-migdałowe

i ich tekstury szafranowe

Słodko-pikantne sfery z kardamonu, masła klarowanego  
i cynamonu

Lukrowane muszelki z ciecierzycy z imbirem i pieprzem

Fallusy z galaretki ze szparagów i masła klarowanego

Lizaki lodowe z lukrecji, miodu i masła klarowanego

Andrea namówiła Maravana na pewne zmiany. Zapropo-  
nowała, żeby galaretki z suszonych szparagów z masłem kla-  
rowanym podać w kształcie penisów, a nie szparagów, a lu-  
krowane serduszka w postaci damskich muszelek, jak to ujęła  
Maravan uważał to za zbyt dosłowne i bronił się jak mógł. Ale  
Andrea powiedziała:



- Widziałam zdjęcia erotycznych fresków, które namalowali twoi przodkowie tysiąc pięćset lat temu na Lwiej Skale Sigirijskiej, więc nie udawaj takiego pruderyjnego.

Ustał, ale wstydliwie przykrył słodczyce papierem do pieczenia. Na wypadek, gdyby pani Mellinger pojawiła się znowu niespodziewanie w kuchni.

Gdyby „Love Food” było oficjalną firmą z własnym logo, musiałby to być według Andrei dzwonek świątynny. Siedziała w kuchni z Maravanem i nasłuchiwała dzwonka z pokoju, gdzie Mellingerowie odświeżali swój związek. Ciągłe jej się zdawało, że coś słyszy, wybiegała z kuchni, podsłuchiwała pod drzwiami i wracała z niczym.

- Co zrobimy, jeśli jedzenie nie podziała? - zapytał Maravan.

- Na pewno podziała - odparła zdecydowanie. - A jeśli nie, to się o tym nie dowiemy. Nikt się nie przyzna, że wydał ponad tysiąc franków na afrodyzjaki, które nie podziały.

Kiedy podała szampana i przystawki, wróciła, chichocząc.

- Pani jest ubrana w powiewne szaty, przezrocyste! - powiedziała.

Po wstążkach z soczewicy poinformowała go:

- Nazwałam tę potrawę tak jak ty, „Mężczyzna i Kobieta”, a Mellinger zapytał: „Kto jest mężczyzną, to miękkie czy to twarde?”.

Maravan milczał zmieszany.

- Oczywiście powiedziałam: „Jedno i drugie”. - Zrobiła efektowną pauzę. - A pani na to: „Miejmy nadzieję”.

Odstępy czasu między daniami były coraz dłuższe. Andrea wychodziła w przerwach na taras, żeby zapalić. Zmierzchało, światła miasta odbijały się w jeziorze, pagórki na przedmieściach były nakrapiane jasnymi punktami.

Po głównym daniu dzwonek zamilkł. Maravan się denerwował. Następną potrawa była najtrudniejsza do podania, jeśli chodzi o czas. Musiał gotować sfery przez pięć minut w alginie, opłukać zimną wodą, nasączyć klarowanym masłem i około dwudziestu minut ogrzewać w sześćdziesięciu stopniach. Nie mógł sobie pozwolić na pół godziny przerwy aż do deseru i dlatego w dziesięć minut po podaniu curry przez Andree uformował sfery, ugotował je, nasączył masłem i opłukał zimną wodą. Teraz bał się, że opadną, jeśli nie włoży się ich prędko do piecyka.

- Idź sprawdzić, co się tam dzieje - poprosił ją już drugi raz.

Andrea poszła, zastanawiając się po drodze, czy ma zapukać, czy tylko chrząknąć. Ale już w połowie drogi do drzwi doszły ją odgłosy, które oszczędziły jej tej decyzji.

Wróciła do kuchni i powiedziała:

- Zadanie wykonane, myślę, że zrezygnuję z deseru i lodów.

Po tym pierwszym zleceniu Andrea pozbyła się wątpliwości. Opinia Mellingerów, którą przekazali swojej terapeutce, była tak dobra, że Esther Dubois już następnego dnia obiecała dalsze zlecenia. Dochód na czysto po odliczeniu kosztów surowców i uwzględnieniu zarobku na szampanie i winach wyniósł prawie tysiąc czterysta franków. Pracę miała łatwą, nie musiała znosić humorów szefa, a Maravan był spokojnym, uprzejmym i nienatrętnym kolegą.

Decydujący był jednak fakt, że „Love Food” było jej pomysłem. Trzeba było najpierw wpaść na to, żeby wykorzystać kulinarną sztukę uwodzenia tamilskiego azylanta do terapii zaburzeń seksualnych. Trzeba było też mieć odpowiednie kontakty, żeby ten pomysł dobrze sprzedać.

W dotychczasowej pracy nudził ją brak kreatywności. Zawsze miała jakieś pomysły, a nigdy okazji, żeby je urzeczywistnić. Teraz w „Love Food” było inaczej. Pomysł był jej dzieckiem, była z niego dumna. A skoro przynosił dochody, nie było powodu, żeby z niego rezygnować.

Kiedy wkrótce potem Esther poprosiła o następne spotkanie dla pary swoich pacjentów, Andrea nie wahała się ani chwili. Maravan też się nie zastanawiał. Zapytał tylko:

- Czy są małżeństwem?

Były to przeważnie pary po czterdziestce z tej klasy dochodów, która umożliwiała istnienie takich problemów, a także ich terapię. Maravan zetknął się teraz z warstwą społeczną, z którą nie stykał się nigdy przedtem lub tylko z dużego dystansu jako kucharz w luksusowych hotelach południowych Indii i Sri Lanki. Miał wstęp do mieszkań i domów, w których pieniądze, wydane na każde krzesło i każdy kran w łazience, mogłyby wystarczyć na potrzeby jego rodziny przez wiele miesięcy.

Poruszał się w tych kuchniach niczym wtajemniczony, a jednocześnie czuł się jak pasażer na gapę w rakiemie kosmitów.

Sądził dotąd, że przez lata, które spędził w tym kraju, poznał mentalność i kulturę jego obywateli. Jednak teraz, kiedy zaglądał za kulisy, uświadomił sobie, jak bardzo obcy byli dla niego ci ludzie i ich problemy. Ich sposób mówienia, mieszkania, ubiór i to, co było dla nich ważne - wszystko wydawało mu się bardzo dziwne.

Wolałyby zachować swój wcześniejszy dystans. Wdzieranie się w intymną sferę tych ludzi sprawiało mu ból. Już przedtem przeszkadzało mu, że nie przywiązują wagi do ochrony swojej intymności. Całowali się na ulicy, w tramwaju opowiadali

sobie o najbardziej osobistych sprawach, uczennice ubierały się jak prostytutki, w gazetach, telewizji, w kinie, w muzyce stale obecny był seks.

Nie chciał tego wszystkiego wiedzieć, widzieć ani słyszeć. Nie dlatego, że był pruderyjny. Tam, skąd pochodził, czczono pierwiastek żeński jako prasiłę świata. Jego bogowie mieli penisy, a boginie piersi i waginy. Matki jego bogów nie były dziewicami. Nie, nie miał zaburzonego stosunku do seksualności. Grała ona ważną rolę w jego kulturze, religii, medycynie. Ale tu nie czuł się z nią dobrze. Wydawało mu się, że wie dlaczego: bo dla tych wszystkich ludzi mimo jej wszechobecności była tak naprawdę sprawą krępującą.

Jednak interes kwitł. Już po miesiącu po Mellingerach „Love Food” miało pięć zamówień w jednym tygodniu. A w następnym po raz pierwszy codziennie podawali *love menu*.

Pod koniec września podzielili się dochodem na czysto, wynoszącym prawie siedemnaście tysięcy franków. Bez podatku.

## 19.

Jeśli codziennie odbywały się erotyczne kolacje, oznaczało to dla Maravana, że przez cały dzień i przez pół nocy pracuje w kuchni. O szóstej rano zaczynał przygotowania, zaraz po dwunastej zajeżdżała Andrea swoim kombi i ładowali do samochodu wielkie termosy i inne urządzenia kuchenne.

Była to ciężka praca i trochę monotonna, bo za każdym razem musiał gotować dokładnie te same potrawy. Cieszyła go jednak samodzielność oraz uznanie i towarzystwo Andrei.

Co dzień byli sobie bliżsi, niestety jednak nie w taki sposób, jaki sobie wymarzył. Stali się kolegami po fachu, którzy lubią ze sobą pracować, i być może byli na dobrej drodze do prawdziwej przyjaźni.

Któregoś południa Andrea przyniosła stos przesyłek pocztowych, wystających z jego przepełnionej skrzynki na listy. Między ulotkami i prospektami, których roznosiciele chcieli się jak najszybciej pozbyć i dlatego wrzucali po kilka do każdej skrzynki, znalazł się list lotniczy, zaadresowany dziecięcym pismem. Napisał go Ulagu, jego siostrzeniec, zgodnie z tamilskim zwyczajem zwracając się do niego przez „pan”.

*Kochany Wujku!*

*Mam nadzieję, że miewa się Pan dobrze. Nam się tu dobrze nie powodzi. Mnóstwo ludzi uciekło przed wojną do Dżafny. Często nie dla wszystkich starcza jedzenia. Ludzie mówią, że przegramy wojnę, i boją się, co będzie potem. Nangay mówi jednak, że już gorzej być nie może.*

*Piszę ten list z powodu Nangay. Czuje się bardzo źle, ale nie chce, żeby Pan się dowiedział. Bardzo schudła, pije przez cały dzień tylko wodę i co noc siusia do łóżka. Lekarz mówi, że jeśli nie dostanie lekarstwa, całkiem wyschnie. Zapisał mi, co jej jest i jak się nazywa lekarstwo. Może mógłby dostać je Pan u siebie i przysłać nam? Nie chcę, żeby Nangay wyschła.*

*Pozdrawiam Pana i dziękuję. Mam nadzieję, że wkrótce wojna się skończy i będzie Pan mógł wrócić.*

*Albo ja przyjadę do Pana i będę pracował jako kucharz. Już nieźle to potrafię.*

*Pański siostrzeniec Ulagu*

Ulagu był najstarszym synem jego najmłodszej siostry Rugini. Miał jedenaście lat, kiedy Maravan opuszczał kraj. Najtrudniej było mu pożegnać się właśnie z nim. Maravan był bardzo do niego podobny, kiedy był chłopcem: cichym, rozmarzonym i dość skrytym. Ulagu chciał zostać kucharzem tak jak Maravan i spędzał wiele czasu w kuchni Nangay.

Z powodu Ulagu Maravan miał czasem uczucie, że porzucił sam siebie. Jemu także zawdzięczał fakt, że nadal trochę tam był.

- Złe wiadomości? - Andrea obserwowała go podczas czytania, wynosząc sprzęty kuchenne na korytarz.

Skinął głową.

- Mój siostrzeniec pisze, że moja cioteczna babka jest bardzo chora.

- Ta znakomita kucharka?

- Tak.

- Co jej jest?

Maravan odczytał z kartki załączonej do listu: *diabetes insipidus*.

- Moja babcia już od lat ma cukrzycę - próbowała pocieszyć go Andrea. - Z tym można żyć sto lat.

- To nie jest cukrzyca, tylko się tak nazywa. Pije się bez przerwy, ale organizm nie zatrzymuje wody i człowiek wysycha.

- Można to leczyć?

- Tak. Ale tam nie mają tego lekarstwa.

- To musisz spróbować kupić je tutaj.

- Tak właśnie zrobię.

Poczekalnia była mała i przepelniona. Prawie wszyscy pacjenci byli azylantami. Większość Tamilów, kilkoro Erytrejczyków i Irakijczyków. Doktor Kerner w ostatnich latach został, raczej z przypadku niż celowo, lekarzem azylantów. Zaczęło się od tego, że zatrudnił tamilską pomocnicę. Wkrótce wiadano już w całej tamilskiej diasporze, że u doktora Kenera można mówić po tamilsku. Potem doszli jeszcze Afrykanie, a teraz Irakijczycy.

Maravan stał przeszło godzinę, póki nie odziedziczył po kimś krzesła. Teraz była przed nim już tylko czwórka pacjentów.

Przyszedł tu z nadzieją, że dostanie receptę. Może uda mu się przesłać lekarstwo dla Nangay. Wprawdzie było to coraz trudniejsze, ale jeszcze możliwe. Byłby wtedy zdany na usługi Tamilskich Tygrysów, ale pogodzi się z tym, chodziło przecież o życie Nangay.

Asystentka lekarza zawołała ostatnią pacjentkę przed Maravanem. Była to starsza Tamilka. Wstała, skłoniła się ze złożonymi rękami przed obrazem Sziwy i ruszyła za asystentką.

W poczekalni doktora Kenera wisiały zgodnie obok siebie wizerunki Sziwy, Buddy, chrześcijański krzyż i wykaligrafiowany werset z Koranu. Wprawdzie nie wszystkim pacjentom to się podobało, ale „komu to przeszkadza, nie musi do mnie przychodzić” - mawiał lekarz.

Długo trwało, zanim Maravan usłyszał, jak pomocnica żegna starszą Tamilkę kilkoma pocieszającymi słowami. Tuż przed szóstą zaprowadzono go do gabinetu.

Doktor Kerner mógł być około pięćdziesiątki. Miał niesforne brązowe włosy i zmęczone oczy w młodzieńczej twarzy. Był w rozpiętym fartuchu, na szyi miał stetoskop, raczej jako środek wzbudzający zaufanie niż z realnej potrzeby. Kiedy Maravan wszedł, podniósł wzrok znad jego karty, wskazał mu krzesło po drugiej stronie biurka i znowu zagłębił się w jego historię choroby. Maravan był dawno temu u niego z powodu oparzenia, którego się nabawił, obsługując wielką patelnię w wielkiej kuchni.

- Nie chodzi o mnie - wyjaśnił Maravan, kiedy asystentka wyszła. - Chodzi o moją cioteczną babkę w Dżafnie.

Opowiedział o chorobie Nangay i trudnościach w zdobyciu lekarstwa.

Doktor Kerner słuchał, kiwając głową, jakby znał od dawna tę historię.

- A teraz potrzebuje pan recepty - powiedział, zanim jeszcze Maravan skończył.

Tamil skinął głową.

- Krążenie, ciśnienie krwi, naczynia wieńcowe, wszystko w porządku u pana babci?



- Ma silne serce - odpowiedział Maravan. - Zawsze mówi: „Gdybym nie miała tak dobrego serca, już dawno nie sprawiałabym wam kłopotów”.

Doktor Kerner wziął bloczek recept. Pisząc, rzekł:

- To drogie lekarstwo. - Wydarł z bloczku receptę i podał ją Marawanowi. - Recepta powtarzalna na rok. Jak lekarstwo dotrze do pana babci?

- Przez kuriera do Kolombo, a potem... - Maravan uniósł ramiona - jakimś sposobem dalej.

Doktor Kerner oparł brodę na rękę i zastanowił się.

- Jedna moja znajoma pracuje dla Lekarzy bez Granic. Wiedzą, że rząd Sri Lanki wydalil wszystkie organizacje pomocowe z północy. Znajoma leci jutro do Kolombo, żeby pomóc ich delegacji przy przeprowadzce. Mógłbym ją zapytać, czy weźmie ze sobą lekarstwo. Co pan na to?

## 20.

W tych dniach hindusi obchodzili święto Navratri, upamiętniające walkę Dobra ze Złem.

Kiedy bogowie poczuli się kiedyś bezradni wobec sił Zła, oddali część swojej boskiej mocy i uformowali z niej nową boginię, zwaną Kali. Podczas straszliwej walki, trwającej dziewięć dni i nocy, pokonała ona demona Mahiszasurę.

W rocznicę tej walki hindusi modlą się przez dziewięć dni do Saraswati, bogini wiedzy, do Lakszmi, bogini dostatku, i do Kali, bogini władzy.

Owego dnia i wieczora w święto Navratri Maravan miał gotować. Kiedy późno wrócił zmęczony do domu, mógł już tylko odmówić pudzę, codzienną modlitwę przed domowym ołtarzykiem, co trwało nieco dłużej i było bardziej uroczyste niż zwykle, i złożyć boginiom w ofierze trochę jedzenia, które zostawił dla nich podczas gotowania. W końcu to Lakszmi zawdzięczał, że nie miał już prawie długów i zarabiał dość pieniędzy, żeby regularnie wysyłać je rodzinie w kraju.

W Vijaya Dasami, noc zwycięstwa, chodził co roku do świątyni, odkąd tylko sięgał pamięcią.

Już kilka tygodni temu zastrzegł to sobie i Andrea zapisała datę w terminarzu. Jednak kilka dni później przyszła do niego i powiedziała mimochodem:

- Musiałam przyjąć zamówienie na ten dzień, kiedy obchodzisz to święto niemożliwe do wymówienia, czy to źle?
- W Vijaya Dasami? - zdziwił się.
- Mogliby przyjść dopiero za trzy tygodnie.
- Odwołaj to zamówienie.
- Teraz już za późno.
- To będziesz gotować sama.

Andrea odwołała. Był to pierwszy konflikt w ich wspólnej pracy.

W nocy mocno padało. Przez cały dzień szara wysoka mgła przesłaniała niebo nad Mittelland. Było jednak prawie dwadzieścia stopni ciepła i ustał deszcz. Procesja szła ze śpiewem, bębnieniem i klaskaniem w ręce, z wizerunkiem Kali, po uprzątniętym na tę okazję z aut parkingu przed budynkiem przemysłowym, w którym była świątynia.

Maravan przyłączył się do procesji. Miał na sobie, w przeciwieństwie do wielu pozostałych mężczyzn w tradycyjnych strojach, garnitur, białą koszulę i krawat. Tylko znak błogosławieństwa, który kapłan namalował mu na czole, wskazywał, że nie jest przypadkowym widzem.

- Gdzie jest pana żona? - odezwał się jakiś głos tuż obok niego.

Była to młoda Tamilka z tramwaju, którą wtedy potrafił. Zwróciła ku niemu twarz i popatrzyła na niego badawczo. Jak ona ma na imię? Sandana?

- Cześć, Sandana, *vanakam*, witam. Nie mam żony.
- Moja matka ją widziała. W pana mieszkaniu.
- Kiedy pani matka była w moim mieszkaniu?
- Raz odbierała *mot agam* dla świątyni.

Maravan przypomniał sobie: to dlatego tamta kobieta wydawała mu się znajoma.

- Ach, to była Andrea. Nie jesteśmy małżeństwem. Pracujemy razem. Ja gotuję, ona zajmuje się organizacją wszystkiego i podaje do stołu.

- Nie jest Tamilką.

- Nie, tu się urodziła.

- Ja też się tu urodziłam i jestem Tamilką.

- Ona jest Szwajcarką. Dlaczego pani pyta?

Jej ciemna cera zrobiła się jeszcze ciemniejsza. Nie spuściła jednak oczu.

- Skoro już pana zobaczyłam...

Procesja dotarła do wejścia do świątyni. Tłum utworzył półkole wokół posągu Kali. Tłok wokół figury był tak wielki, że Sandana znalazła się tuż obok Maravana. Na moment straciła równowagę i przytrzymała się go. Poczul jej ciepłą mięką dłoń na przegubie. Zatrzymała ją tam moment dłużej, niż to było konieczne.

- Kali, Kali, dlaczego nam nie pomożesz? - szlochała jakaś kobieta.

Wyciągnęła błagalnie ręce w kierunku bogini, a potem zasłoniła sobie twarz. Dwie kobiety obok niej podtrzymały ją i odprowadziły na bok.

Kiedy Maravan zwrócił się znowu ku Sandanie, zdążył jeszcze zobaczyć, jak matka odciąga ją i mówi coś do niej z naciskiem.

## 21.

Kryzys finansowy dotarł do Europy. Anglia upaństwowiała bank Bradford & Bigley, kraje Beneluksu - czterdzieści dziewięć procent koncernu finansowego Fortis. Duński bank Roskilde mógł przeżyć tylko dzięki swoim konkurentom. Rząd islandzki przejął trzeci co do wielkości bank Glitnir, wkrótce potem objął kontrolą państwową wszystkie banki i wyraźnie ostrzegł przed możliwością bankructwa państwa.

Rządy europejskie przekazały branży finansowej bilion euro do dyspozycji.

Również rząd szwajcarski dał do zrozumienia, że w razie trudności podejmie dalsze działania na rzecz stabilizacji systemu finansowego i zabezpieczenia wkładów klientów banku.

U Huwylera nie czuło się jeszcze kryzysu. Ale Eric Dalman już to czuł.

Siedział właśnie ze swoim doradcą finansowym Fredem Kellerem jak zwykle przy stoliku numer jeden, ale tym razem jadł na rachunek swojego gościa. Nie dlatego, że było z nim już tak źle, lecz uważał, że Keller powinien poczuć w portfelu, co takiego narobił.

Zainwestował mianowicie znaczną część *venture capital*, jak Dalman, przymrużając oko, nazywał tę część swojego kapitału, którą spekulował, w amerykański *subprime market*.

Dalman, który sam lubił ryzykowne inwestycje, nie brał mu tego za złe, jednak miał pretensję o to, że Keller poradził mu przeczekać kryzys, kiedy zaznaczały się dopiero jego początki. Drugi gruby błąd polegał na tym, że wszystkie te transakcje zlecał amerykańskiemu bankowi Lehman Brothers, a trzeci - że tę część kapitału, którą pozostawił w Europie, zainwestował przede wszystkim w papiery wartościowe w koronach islandzkich.

Popełnił także czwarty błąd: znaczna część niespekulacyjnego majątku Dalmana była ulokowana w akcjach największego banku szwajcarskiego.

Posiłek przebiegał więc dotychczas raczej w milczeniu. Zjedli przystawkę do *menu surprise*, truflowy mus z przepiórek z esencją z przepiórek i kryształami jabłkowymi, Dalman jak zwykle w swój żarłoczny, bezrefleksyjny sposób, Keller nieco bardziej kulturalnie.

- Nikt nie wiedział, jak to się potoczy - zaznaczył.

Zdanie to wygłosił już przedtem, zanim kelner przyniósł danie, ale Dalman nie zareagował. Teraz jednak warknął:

- To dlaczego jest tu tak pełno? I wszyscy na luzie. Kto im doradzał?

- Może mają niższy procent ryzykownych transakcji.

W tym wypadku wysokość kapitału ustala klient. Zawsze to powtarzam. Klient mówi, jaki procent chce zainwestować konserwatywnie, a jaki trochę dynamiczniej.

- Dynamiczniej! - prychnął Dalman. Małutki kawałek jego musu z przepiórek prysnął na talerz doradcy. Keller z kamienną miną spojrzał na swoją niezjedzoną jeszcze przystawkę i położył sztucce równolegle na talerzu.

Dalman odłożył również sztucce na swój pusty talerz.

- Porozmawiajmy więc o konserwatywnych transakcjach, na przykład w UBS.

- To były duże spółki giełdowe. Żaden człowiek...

Dalman przerwał mu.

- Spadają czy zwyżkują?
- Długofalowo zwyżkują.
- Długofalowo to ja będę martwy.

W tym momencie podszedł do nich Huwyler. Zanim zdążył otworzyć usta, Dalman się odezwał:

- Nie widać tu kryzysu.
- Ludzie zawsze muszą jeść - odparł Huwyler. Zresztą nie po raz pierwszy tego wieczoru.
- A jakość nie zna kryzysów - dodał Dalman.
- Zawsze to mówię - powiedział Huwyler z uśmiechem.
- Wiem. Co będzie na następne danie?
- Niespodzianka, dlatego to się nazywa *menu surprise*.
- Niech pan nie będzie taki i powie. Na dziś miałem już dość niespodzianek.

Huwyler się zawahał:

- Homar bretoński.
- Jak przyrządzony?
- To właśnie niespodzianka.
- Sam pan nie wie, prawda?
- Oczywiście, że wiem.
- Dlatego zlikwidowali państwo klosze, żeby pan widział, co podają.

Huwyler skorzystał z szansy i zmienił temat.

- Brakuje państwu kloszy?
- Uważam, że to poprawiało jakość posiłku.
- A ja uważam, że to akurat nie wymaga u nas poprawy.

Kelner wybawił Huwylera, zbierając talerze.

Nawet jeśli Dalmannowi nie chodziło jeszcze o przeżycie, to miał jednak poważne problemy.

Wielu z jego rosyjskich klientów, którym ułatwiał tu kontakty i zapewniał przyjemny klimat pracy, poczuło kryzys i się wycofało.

Poza tym była jeszcze ta sprawa z Liechtensteinem. Niemiecka policja podatkowa odkupiła od informatora dane bankowe setek obywateli niemieckich, którzy mieli konta w Landesbank. Miało to nie tylko wpływ na kontakty Dalmanna z Liechtensteinem, lecz oznaczało również wzmożoną presję na tajemnicę bankową w kraju i utrudniało jego pracę jako pośrednika i doradcy.

Wciąż na nowo odżywała także sprawa zniszczenia akt, dotyczących przemytu materiałów radioaktywnych. Za każdym razem istniało ryzyko, że media się o tym dowiedzą i że pojawi się w nich nazwa PALUCRON oraz udział Dalmanna w radzie nadzorczej firmy.

Wszystko to byłoby jeszcze znośne, gdyby nie problemy ze zdrowiem. Znakomicie doszedł do siebie po zawale, ale choroba spowodowała, że nie był już taki jak dawniej. Przypominał sobie o swojej śmiertelności, co zmniejszyło nieco jego radość życia. Wprawdzie dalej robił te wszystkie rzeczy, których zabraniał mu Anton Hottinger, jego lekarz rodzinny i przyjaciel, ale robił je teraz z nieczystym sumieniem. Nigdy dotąd nie miał do czynienia z czymś takim jak sumienie, a już na pewno nie wtedy, gdy chodziło o jego zwyczaje. Kiedyś usłyszał, że grzeszki, które powodują wyrzuty sumienia, szkodzą o wiele bardziej niż inne.

Dlatego zaczął teraz, zamiast nad grzechami, pracować nad swoim sumieniem, jak dotąd bez widocznych rezultatów.



## 22.

Do niedawna Andrea w ogóle nie używała sypialni Dagmary. Chciała zostawić ten pokój dla ewentualnej współmieszkancki. Jednak „Love Food” miało się już tak dobrze, że mogła pozwolić sobie na samodzielne mieszkanie. Teraz używała pokoju Dagmary jako biura.

Nie było jej łatwo usunąć ostatnie ślady Dagmary: resztki plakatów jej ulubionych filmów, którymi wytapetowała ściany. Dagmara była wielką miłośniczką kina. Lubiła trudne filmy studyjne w niezrozumiałych językach, miała zbiór szwedzkich filmów niemych i znała się na twórczości filmowej w porewolucyjnej Rosji. To jej zamiłowanie było w swoim czasie przyczyną wielu konfliktów w ich związku. Nie tylko dlatego, że Andrea miała zupełnie inny gust, ale przede wszystkim z tego powodu, że ich zawody pozostawiały im niewiele czasu wolnego dla siebie nawzajem. Dagmara pracowała jako higienistka dentystryczna, Andrea nie miała ochoty spędzać wszystkich nielicznych wspólnych wieczorów na oglądaniu filmów pełnych problemów.

Namiętne ukochanie filmów przez Dagmarę było jednak także częścią fascynacji nią Andrei. Dagmara ubierała się, malowała i czesała jak gwiazda niemego filmu, paliła długie papierosy, zanim razem rzuciły palenie, i urządziła swoją sypialnię na wzór garderoby gwiazd z lat dwudziestych. Z lat

spędzonych z Dagmarą pozostało Andrei podkreślanie atrakcyjności własnego wyglądu.

Teraz sypialnia było świeżo wymalowana i wyposażona w regał, biurko z telefonem i komputer oraz biurowe krzesło obrotowe. Wszystko poza telefonem i komputerem pochodziło ze sklepu z używanymi meblami, mieszczącego się w pobliżu mieszkania Maravana.

Jedyną rzeczą, która przypominała jej Dagmarę, był zapomniany przez nią kryształ górski, wiszący na długim sznurze w jednym z okien i załamujący czasem promienie porannego słońca, tak że na ścianach pojawiały się barwne plamy.

Andrea właściwie nie potrzebowała biura; kilka numerów telefonów, dwie teczki z dokumentami i terminarz wystarczyłyby do administrowania „Love Food”. Ale biuro dodawało przedsięwzięciu profesjonalności. Z biurem „Love Food” stała się firmą, a praca Andrei - zawodem.

Nie zostawiła też dla siebie tego pokoju jako gościnnego, bo niewiele kobiet, które pozostawały u niej na noc, spało w jej łóżku. Żyła jako singielka i nie zamierzała wchodzić szybko w nowy stały związek. Nie czuła się samotna, bo praca nie pozostawiała jej na to czasu.

Siedziała właśnie w swoim biurze i przyglądała się barwnym plamom na ścianach, kiedy zadzwonił pan Mellinger, ich pierwszy klient. Była trochę zaskoczona. Wprawdzie często zdarzało się, że pary zamawiały *love menu* po raz drugi, ale dotąd odbywało się to za pośrednictwem Esther Dubois, terapeutki seksuologicznej. Zamawianie bezpośrednio dotychczas nie miało miejsca.

Wkrótce Andrea poznała powód tej zmiany.

Pan Mellinger odchrząknął z zażenowaniem, po czym przeszedł do rzeczy.

- Czy państwo robią także... eee... dyskretne przyjęcia?
- Gdybyśmy nie byli dyskretni, musielibyśmy zamknąć budę.
- Oczywiście... eee... również dyskretni wobec pani Du-bois?
- Niezupełnie pana rozumiem.
- To znaczy: czy urządzają państwo przyjęcia, o których ona nie wie?

Andrea zastanawiała się przez chwilę, po czym postanowiła nie narażać lekkomyślnie spółki z Esther na szwank - miała ona dziesięć procent udziału w zyskach.

- Myślę, że to nie byłoby *fair*. I mogłoby się odbić na te-rapii.
- Nie w ramach terapii. - Mellinger lekko się już niecier-pliwił.

I kiedy Andrea dalej nie chciała zrozumieć, sprecyzował:

- Nie z moją żoną. Rozumie pani?

Andrea zrozumiała. Ale jeśli Esther się o tym dowie...

- Zapłacę podwójnie.

Tylko od kogo miałyby się dowiedzieć? Na pewno nie od Mellingera.

Zgodziła się i ustalili termin.

Pokój dzienny w trzypokojowym dwupoziomowym miesz-kaniu znajdował się na wyższym poziomie, prowadziły do niego wąskie, kręte schody. Pełno tam było różowego kiczu: poduszek, lalek, pluszowych zwierzątek, figurek z porcelany, obrazków, serwetek, kilimków na ścianach, boa z piór, blich-tru taniej, bezstylowej biżuterii.

- Zbieram wszystko różowe - wyjaśniła Alina, wpro-wadziwszy Andreeę do pokoju.

Była drobną blondynką, słodką, jeżeli lubiło się ten typ. A Mellinger najwidoczniej go lubił. Mieszkanie z pewnością nie było tanie. Mieściło się w dobrej dzielnicy, było nowe, a wyposażenie drogie.

- Może przejdziemy na ty? Na pewno nie jesteś dużo starsza ode mnie - zaproponowała Alina.

Andrea się zgodziła. Według niej Alina była raczej trochę starsza.

- Zostawiam was na gospodarstwie. Tylko wam przeskadzam - powiedziała Alina i zostawiła ich samych na całe popołudnie.

Andrea i Maravan zataszczyli okrągły niski stół, poduszki i nakrycie po krętych schodach na górę. Rzeczy te nie należały do Maravana, „Love Food” nabyło je na rachunek firmy.

- Obawiam się, że nie bardzo to wszystko do siebie pasuje - powiedziała Andrea, wskazując na różowe wnętrza.

- Wręcz przeciwnie - odparł Maravan. - Kolor różowy jest u hindusów kolorem czakry serca. Zielony i różowy. Centrum miłości, *anata*.

Andrea zaczęła dekorować pokój, Maravan poszedł do kuchni.

Później, kiedy mu się przyglądała, jak owijał kruche wstążki wstążkami elastycznymi z soczewicy *urd* - również przy tym przepisie za każdym razem się doskonalił - powiedział, kręcąc głową:

- Dziwne, taka młoda i już takie problemy.

Andrea nie poinformowała go o szczególnych okolicznościach tego zlecenia i wysokości honorarium. Teraz też nie powiedziała i nie miała zamiaru informować go o tym później, jeśli nie będzie takiej konieczności.

\*

Nie dowiedziałaby się, gdyby nie kręte schody.

Andrea niosła na górę półmisek ze sferami z klarowanym masłem. W połowie drogi przydepnęła brzeg swojego sari. Zamiast upuścić półmisek i przytrzymać się poręczy, próbowała odzyskać równowagę bez pomocy rąk i skrzyła sobie nogę.

Udało jej się wprawdzie podać potrawę i wrócić, kulejąc, do kuchni, ale potem usiadła na krześle i zbadła staw. Zaczynał właśnie puchnąć. Maravan musiał ją zastąpić.

Wniósł tacę z herbatą i słodyczami na górę i zapukał.

- Śmiało! - zawołał męski głos.

Maravan wszedł do pokoju. Światło świec nadało temu potokowi różu złoty blask. Na poduszkach przeciągała się Alina. Kiedy spostrzegła, że to nie Andrea, przykryła piersi ramieniem i wydała z siebie odgłos raczej ubawiony niż lękliwy.

Mężczyzna siedział plecami do drzwi. Odwrócił głowę i powiedział: - He, he. - Od góry też był nagi.

Maravan rozpoznał go jako ich pierwszego klienta. Przez moment zastanawiał się, czy powinien wyjść i dać obojgu czas na ubranie się.

- Nie przeszkadzaj sobie - powiedziała Alina. - Jesteśmy ciekawi deseru.

Maravan postawił tacę na stole i sprzątnął naczynia po ostatnim daniu. Starał się nie patrzeć na oboje, ale i tak dostrzegł męskie spodnie i kilka różowych sztuk bielizny rozsianych wokół stołu.

- Dlaczego nic nie powiedziałaś? - zapytał Andreę w kuchni.

- Tym razem nie pytałeś, czy są małżeństwem.

- Bo myślałem, że to się rozumie samo przez się.

- Dlaczego to takie ważne?
- To jest normalne, jeśli są małżeństwem. Teraz to co innego. Teraz to jest nieprzyzwoite.

Andrea wyglądała tak, jakby musiała podjąć jakąś trudną decyzję, po czym powiedziała:

- Dlatego jest lepiej płatne. Jak wszystko, co nieprzyzwoite.

Listopad 2008

## 23.

Barack Obama bez trudu wygrał wybory. Od następnego roku po raz pierwszy w historii Stanów Zjednoczonych miał rządzić ciemnoskóry prezydent. Świat trwał w zdumieniu, a w Europie wybuchł entuzjazm chyba jeszcze większy niż w kraju, który wybrał Obamę.

Tylko w otoczeniu Dalmanna, zarówno w międzynarodowym, jak i krajowym, panował sceptycyzm. Dwukrotnie w czasie minionych wyborów prezydenckich trzymano palce za republikanów i tym razem było tak samo. Ich polityka gospodarcza, zagraniczna, a przede wszystkim finansowa była bardziej przewidywalna i spójna.

- *Bad news* - powiedział Dalmann, kiedy Schaeffer obudził go, potwierdzając wiadomość z późnego wieczoru poprzedniego dnia.

Jednak dopiero kilka dni później zaistniały rzeczywiście niepomyślnie okoliczności: po raz pierwszy w gospodarce europejskiej ogłoszono oficjalnie recesję. Produkt krajowy brutto strefy euro spadł po raz drugi.

Dla Dalmanna był to sygnał, żeby się intensywniej zająć interesami, z których w ostatnich latach coraz bardziej się wycofywał.

W barze w „Imperialu” siedziało czterech panów przy drinkach. Pianista grał nieśmiertelne przeboje, dość cicho, jednak dostatecznie głośno, żeby umożliwić dyskretne rozmowy przy stolikach.

Panowie zjedli dobry obiad u Huwylera, trunki też były dobre. Teraz pozwolili sobie jeszcze na wieczornego drinka.

Do nadejścia pań.

Czterech nierzucających się w oczy facetów w ciemnych garniturach, dwóch Europejczyków, jeden Amerykanin i jeden Azjata. Ten ostatni mógł mieć około pięćdziesiątki, nosił duże, okrągłe okulary. Tak jak to w Tajlandii było w zwyczaju, nosił przydomek: Waen - Okularnik.

Rozmawiali po angielsku, jeden z tajlandzkim, dwóch ze szwajcarskim i ostatni z akcentem południowych stanów Ameryki.

Amerykanin nosił nazwisko Steven X. Carlisle. Steve miał małą firmę w Memphis, zajmującą się eksportem i importem. Między innymi pracował jako pośrednik przy kupnie i sprzedaży nowych i używanych produktów różnych amerykańskich fabryk zbrojeniowych. Firma Waena z siedzibą w Bangkoku zajmowała się tym samym.

Dwaj pozostali panowie to Eric Dalmann i jego współpracownik Hermann Schaeffer.

Steve i Waen spotkali się po raz pierwszy. Dalmann zorganizował spotkanie i dwóch panów natychmiast się dogadało. Przed obiadem popracowali solidnie w biurze Dalmanna i wszyscy byli zadowoleni z rezultatu.

Chodziło o interes, którym Dalmann nigdy by się nie zajął, gdyby czasy były pomyślniejsze. Jednak wobec kryzysu finansowego, jak również osobistego, i faktu, że interes był na pół legalny, Dalmann zgodził się na pośredniczenie w tej sprawie.

Przedmiotem handlu miały być wysłużone haubice z lat pięćdziesiątych, których armia szwajcarska się pozbyła i którym



groziło złomowanie. Waen miałby odbiorców na ten towar, problemem było ustawodawstwo szwajcarskie. Zezwalało ono wprawdzie na wywóz broni do Tajlandii, ale jedynie ze zobowiązaniem do niewywożenia jej dalej. Wypełnienie tego zobowiązania Szwajcaria mogła skontrolować.

Prawdopodobieństwo kontroli było wprawdzie niewielkie, ale jednak istniało ze względu na wewnątrz krajowe nastroje w Szwajcarii. Eksport broni do krajów prowadzących wojny stał się tematem numer jeden, kraj był w przededniu referendum na temat zakazu eksportu broni.

Jednak kilka lat temu rząd podjął decyzję, która rozwiązywała ten problem: wysłużona broń mogła powrócić do kraju producenta bez składania deklaracji o niewywożeniu jej dalej. W wypadku haubicy M-109 były to Stany Zjednoczone.

Tu mógł włączyć się Steve: kupi towar dla firmy produkującej broń za symboliczną sumę i jako pochodzący z kraju producenta dostarczy Waenowi. Nie był to żaden problem, bo Stany to najważniejszy dostawca broni dla Tajlandii.

Na następne przedpołudnie Schaeffer zaplanował spotkanie Carlisle'a, Dalmanna i urzędnika odpowiedzialnego za wycofanie haubic z armii szwajcarskiej. Potem miał być lunch.

Waen dołączy do nich, kiedy urzędnik już sobie pójdzie.

Kelner przyprowadził do stolika dwie długonogie kobiety w obcisłych koktajlowych sukienkach. Wyższa z nich była Murzynką. Jej krótko obcięte włosy wyglądały jak czarny czepek kąpielowy pływaczki olimpijskiej. Czterech panów wstało, żeby się pożegnać. Dwóch z nich ustąpiło paniom miejsca i pożegnało się do jutra.

## 24.

Był to tylko jeden telefon, ale brzemienny w skutki. Andrea robiła właśnie zakupy w dziale „Mieszkanie” w domu towarowym. Wybierała obrusy, poduszki, lichtarze i kilka innych elementów dekoracyjnych. Nie dlatego, że firma „Love Food” naprawdę ich potrzebowała, lecz dlatego, że w domu towarowym trwał właśnie tydzień hinduski i ceny były przystępne.

Zadzzwoniła komórka, na displeju ukazał się numer terapeutki Esther Dubois.

- Cześć, Esther! - zawołała Andrea z przesadnym entuzjazmem. - Tak się cieszę, że cię słyszę!

Rozmowa z terapeutką była rzeczowa i krótka.

- Moim zadaniem jest rozwiązywanie problemów moich pacjentów, a nie stwarzanie ich. Dlatego chciałabym od zaraz zakończyć naszą współpracę.

- Nie rozumiem. - Andrea mówiła z powagą, cichym głosem.

- Żona Mellingera dowiedziała się o jego romansie. Wspomniał o was. Jak mogłaś!

- Strasznie się uparł. Przykro mi bardzo.

- Mnie też.

Esther odłożyła słuchawkę. Andrea odniosła na miejsce rzeczy, które przedtem wybrała.

Interesy „Love Food” nieźle szły jeszcze przez dwa tygodnie, ale potem rzeczywiście nikt już nie składał zamówień.

Esther potraktowała sprawę poważnie. Andrea próbowała zmienić jej nastawienie, ale jej się nie udało.

- Wiesz - powiedziała terapeutka - mogłabym stracić dobrą opinię. Jeśli „Love Food” jest takim podejrzanym interesem, mogę wysłać moich pacjentów od razu do burdelu.

Andrea podejrzewała, że Esther była zadowolona z pretekstu, by zakończyć współpracę, i popełniła błąd, że to powiedziała.

- Jasne - zauważyła - ty nic z tego nie masz, jeśli pacjenci zwracają się bezpośrednio do nas, a potem nie przychodzą już do ciebie.

Jeśli nawet istniała jeszcze minimalna szansa odwiedzenia Esther od tego kroku, to Andrea ją tym zdaniem pogrzebała.

Nie od razu poinformowała o tym Maravana. W końcu sam zapytał:

- Czy mamy mniej zamówień, czy nie przyjmujesz już wszystkich?

Dopiero teraz przyznała się do wszystkiego.

Wysłuchał jej spokojnie i powiedział:

- Wreszcie będę mógł gotować coś innego.
- Ale gdzie ja znajdę chętnych na normalne jedzenie?
- Moje jedzenie nigdy nie jest normalne - odparł.

Andrea miała rację. Bez dodatku erotyzmu byli po prostu małą firmą cateringową z tą wadą, że pracowali na czarno i skazani byli na reklamę ustną. Kto jednak zrobi ustną reklamę firmie zupełnie nieznaney? Potrzebowali nowego pomysłu. Andrea bezskutecznie starała się o pierwsze zamówienie. To Maravan podsunął jej pomysł:

- Dlaczego nie zrobisz przyjęcia dla znajomych? Jeśli wszystkim będzie smakować, powiesz, że możemy też gotować u nich w domu.

Andrea zestawiała listę znajomych spośród osób najbardziej aktywnych, najzamożniejszych, najbardziej lubiących eksperymenty i mających liczne kontakty. Było ich dwanaście. W tym ani jednego mężczyzny.

Był piętnasty listopada. W Waszyngtonie spotkało się dwadzieścia wiodących krajów uprzemysłowionych i będących na drodze do uprzemysłowienia na światowym szczyście finansowym i postanowiło zreformować globalne rynki finansowe. Armia Sri Lanki kontynuowała ostrzał miasta Kilinochchi. A szwajcarski minister obrony był szykanowany i został pozbawiony stanowiska przez własną partię.

Andrea zajmowała się dekoracją jadalni i nakrywaniem do stołu. Postanowili jeść sztućcami i nie siedzieć na podłodze. Maravan zgodził się również na odrobinę hinduskiej muzyki. Zaprotestował natomiast przeciwko kadzidełkom.

Był właśnie w kuchni Andrei i wreszcie mógł gotować, co tylko dusza zapagnie. Nie musiał zważać na erotyczne działanie potraw, jego wyposażenie kuchni znacznie się poprawiło, tak że mógł z radością oddawać się kulinarnym eksperymentom. Od dwóch dni zajmował się gotowaniem.

Menu składało się z eksperymentalnych wersji klasycznych potraw hinduskich:

Miniciapaty z kawiozem z listków curry, cynamonu i oleju kokosowego

Marynowane w kurkumie rybki *baby snapper*  
w zabajone z mleka kokosowego i curry

Mrożone espumy z curry z mango

Kotleciki z jagnięcia w esencji *jardaloo* z purée z suszonych moreli

Kurczęta *tandoori* (300 do 500 g),  
wędzone w dymie z drewna bukowego, na galaretkę z po-  
midorów, masła i papryki  
Hinduskie lody *kulfi* z pianką z mango

Jadłospis zawierał wprawdzie nieco mniej dań niż klasyczny *love food*, ale był pracochłonniejszy, gdyż każda potrawa wymagała jakiejś czynności kucharza na krótko przed podaniem. Sześć razy dla dwunastu osób.

Maravan był zdenerwowany niczym biegacz przed startem. Nie poprawiał jego nastroju fakt, że równie zdenerwowana Andrea co kilka minut pojawiała się w kuchni.

W nowym nabytku „Love Food”, sterowanym cyfrowo urządzeniu do kąpeli wodnej, dochodziły w temperaturze 65 stopni jagnięce kotlety, razem z kurczętami *tandoori*, jednym z jego nowych pomysłów. Właśnie robił curry, stanowiące podstawę zabajone z mleka kokosowego, dusząc na oleju kokosowym cebulę na patelni *tawa*, razem z chili, czosnkiem i imbirem. Cebula nabrała miodowego koloru, gdy Andrea znowu wkroczyła do kuchni.

- Że też nie zamarznie przy otwartym oknie.

Nie odpowiedział. Już wiele razy jej tłumaczył, że nie potrafi pracować w chaosie zapachów. Musiał wiele razy wietrzyć kuchnię, żeby czuć poszczególne zapachy i móc swobodnie pracować. Swoich curry nie gotował według dokładnych ilości, lecz na nos.

Jego nos mówił mu właśnie, że dokładnie w tej chwili jest dobry moment na dodanie pomidorów, pieprzu w ziarnach, goździków, kardamonu i listków curry.

- Cieszyłabym się, gdybyś mógł na moment przyjść do pokoju, jak będziesz miał chwilę czasu.

Musiał spojrzeć na nią z rozdrażnieniem, bo dodała:

- Tylko na króciutko, bardzo cię proszę.

Poczekaj, póki nie poszedł z nią do jadalni.

Komplet wypoczynkowy, który czynił z pomieszczenia jadalnię i pokój dzienny, przenieśli już wcześniej do biura Andrei, bo inaczej nie zmieściłby się stół dla dwunastu osób. Stół i krzesła wypożyczyła od dawnego pracodawcy, posiadającego na przedmieściu alternatywną restaurację na świeżym powietrzu. Teraz stół przykrywały różne hinduskie chusty, które Andrea jednak kupiła w domu towarowym podczas hinduskiego tygodnia. Na całej długości stołu leżał bieżnik, zrobiony z dwóch złożonych białych obrusów. Na nim aranżacja z gałązek orchidei, jakie można było tanio kupić w tajlandzkich sklepach, a pomiędzy nimi świeczniki. Pomysł ze świecami zachowali.

- No i? - zapytała Andrea.

- Pięknie - odpowiedział Maravan.

- Nie kiczowato?

- Kiczowato? - Maravan nie znał tego słowa. - Naprawdę pięknie - wzmocnił swoją wypowiedź i wrócił do kuchni.

Na przystawkę tradycyjnie podał miniciapaty. Jednak zamiast pokropić je esencją z listków curry, cynamonu i oleju kokosowego, odtłuścił ją i nadał jej postać kawioru, po czym dodał trochę utartego miąższu kokosa i posmarował tą masą ciepłe placuszki.

Produkcję tego surogatu kawioru musiał pozostawić na ostatnią chwilę, żeby kuleczki nie zżelowaly całkowicie. Musiały być w środku płynne i pękać między językiem a podniebieniem. Andrea znowu zjawiała się w kuchni. Miała komórkę w ręce, a na twarzy uśmiech pełen niedowierzania.

- Nie uwierzysz - zaczęła.

Pracował dalej, nie podnosząc wzroku.

- Jakiś typ dzwoni i powiada: „Państwo robią takie sexy jedzenie, prawda?”.

- I co odpowiedziałaś?
- Pomyłka.
- Dobrze.
- A on na to: „Dodzwoniłem się przecież do «Love Food»?”.
- Skąd miał numer?
- Od przyjaciela jakiegoś przyjaciela.
- A mianowicie?
- Powiedział, że to nie ma nic do rzeczy. „Robicie seks-przyjęcia czy nie?” - Andrea powiedziała to niskim głosem w rozwlekłym, trochę prostackim dialekcie.
- A potem?
- Zaprzeczyłam.
- Widzisz jego numer na displeju?
- Tak.
- Sprawdź w internecie, kto to był.
- Nie da się. To jest numer komórki.

Przeszło pół godziny trwało, zanim zebrali się wszyscy goście. Maravan słyszał przez drzwi kuchni cienkie okrzyki powitalne i afektowane śmiechy przybywających. Od czasu do czasu Andrea przynosiła pustą butelkę szampana i zabierała nową, pełną.

W końcu wetknęła głowę przez drzwi i powiedziała:

- Już!

Był to dla Maravana sygnał do startu.

Prawie trzy godziny później usiadł na kuchennym stołku, zadowolony ze swojego dzieła i sprawnego przebiegu przygotowania kolejnych dań. Wtedy Andrea weszła do kuchni, promienna i trochę podchmielona, wzięła go za rękę i wprowadziła do jadalni.

Dwanaście kobiet siedziało w milczeniu w korzystnym dla

ich urody blasku świec; teraz zwróciły twarze w kierunku drzwi.

- Drogie panie, chciałabym przedstawić naszego mistrza Maravana! - zawołała Andrea.

Aplauz, który nastąpił po tych słowach, był tak żywiołowy, że Maravan z zakłopotania zeszywniał i z powagą przyjął hołdy.

Następnego dnia do Andrei zadzwoniło kilka pań, a trzeciego dnia otrzymała kilka listów od zachwyconych gości. Większość zaznaczyła, że będą chciały wkrótce skorzystać z usług firmy „Love Food”. W jednym przypadku otrzymała już konkretne zamówienie: za dziesięć dni, dwudziestego siódmego listopada, dziewiętnasta trzydzieści, cztery osoby.

Bardzo było im ono potrzebne: w jedzenie, szampana i wino „Love Food” zainwestowało ponad dwa tysiące franków. Ani Andrea, ani Maravan nie mieli większych oszczędności. Dobrze im ostatnio szło, więc wydawali trochę zbyt rozrzutnie. „Love Food” zainwestowało też sporą sumę w nowoczesne urządzenia kuchenne, na które firma w dzisiejszej sytuacji nie mogłaby sobie pozwolić.

Byli też zmuszeni do zmiany polityki cen. Początkowo ceny za nieterapeutyczne jedzenie musiały być niższe. Andrea skalkulowała, że te straty da się odrobić dzięki większej ilości osób na jednym przyjęciu. Przeciętnie liczyła po sześć osób. Pierwsza rezerwacja dla czwórki gości nie była więc złym początkiem.

Kiedy w tydzień po przyjęciu promocyjnym nie nadeszło jeszcze żadne nowe zamówienie, Andrea zaczęła się denerwować. Zadzwoniła do znajomej, która zapowiedziała wizytę, już wkrótce”, i powiedziała:

- Na następne dziesięć dni zarezerwowałam ci kilka terminów i chciałam po prostu być pewna, że nie zaplanowałam



niczego innego, zanim je przeznaczę dla innych klientów.

- Ach, tak się cieszę, że dzwonisz. Mamy na razie pewne trudności z terminami. Nie chciałabym, żebyś z mojego powodu odrzucała zamówienia. Wiesz co? Możesz zająć te dni, a ja spróbuję znowu zadzwonić, kiedy już się jakoś rozejrzemy w sytuacji. Jeśli mi się wtedy nie uda, co wcale by mnie nie zdziwiło, to cóż: będę sama sobie winna.

Pozostałe klientki, które obiecały, że „wkrótce” złożą zamówienie, zareagowały na telefon Andrei podobnymi wymówkami.

## 25.

Maravan klęczał przed domowym ołtarzykiem. Czołem dotykał podłogi. Modlił się do Lakszmi o pomyślność Ulagu.

Właśnie dostał wiadomość, że Ulagu zniknął. Rano był jeszcze ze swoim rodzeństwem, wieczorem nie było po nim śladu.

Jeśli na północy Sri Lanki znika czternastoletni chłopak, pierwszą myślą jest, że zginął, a następną - że został żołnierzem. Dobrowolnie albo pod przymusem, u Tamiłskich Tygrysów albo u tych, którzy zwalczali ich razem z armią rządową, tak zwanych rebeliantów Karuny.

Maravan modlił się, żeby tak się nie stało. O to, żeby w tej chwili, w której się modli, Ulagu był już w domu, cały i zdrowy.

Z kuchni rozległa się melodyjka z komórki. Nie odebrał, dokończył modlitwę i przyciszonym głosem zaczął śpiewać swoją mantrę.

Gdy skończył, wyprostował się, złożył ręce przed piersią, skłonił się i dotknął czoła. Potem wstał i wrócił do kuchni, gdzie przygotowywał się do obiadu na pojutrze; przerwał przygotowania tylko na czas modlitwy.

Na zimnym piecyku stały cztery żelazne garnki, każdy z curry innego koloru: jasnobrażowe z jagnięcia z jogurtem, żółte rybne z mlekiem kokosowym, zielone jarzynowe i pomarańczowe z homarem z Goa.

Chciał zżelować wszystkie cztery curry i każde przybrać właściwym dodatkiem: usmażonym na różowo filetem z jagnięcia na jasnobrązowym curry, duszonym halibutem na żółtym, pizmianem nadziewanym różową soczewicą na zielonym i rozetą z homara na pomarańczowym.

Zapalił znowu palniki pod garnkami i czekał zamyślony, aż pojawią się bąbelki.

Przypomniała mu się komórka, która leżała na blacie kuchennym. Na displeju widniał tekst: „Stop. Obiad odwołany. A.”.

Również trzeciego dnia od zniknięcia Ulagu nie było po nim śladu.

Czwartego dnia zjawiły się Tygrysy.

Maravan eksperymentował w kuchni z różnymi proporcjami przy żelifikacji, kiedy zadźwięczał dzwonek. Za drzwiami stało dwóch jego rodaków. Jednego znał, był to Thevaram, człowiek Tygryśów, który polecił go w świątyni, żeby robił *motagam*, i otrzymał za to darowiznę w postaci tysiąca franków.

Drugi miał ze sobą aktówkę. Thevaram przedstawił go jako „Rathinam”.

- Możemy wejść? - zapytał Thevaram.

Maravan niechętnie wpuścił ich do mieszkania.

Thevaram zajrzał do kuchni.

- Dobrze wyposażona. Interesy najwyraźniej świetnie idą.

- W czym mogę pomóc? - zapytał Maravan.

- Krążą wieści, że otworzył pan firmę cateringową.

Ten, którego Thevaram przedstawił jako Rathinam, nic nie mówił, tylko wpatrywał się uparcie w Maravana.

- Czasem gotuję dla ludzi. Gotowanie to mój zawód.
- I odnosi pan sukcesy. W ostatnich tygodniach przesłał pan rodzinie ponad sześć tysięcy franków, moje gratulacje!

Maravan nie był zaskoczony, że sklep Batticaloa udziela tym ludziom szczegółowych informacji.

- Moja cioteczna babka jest bardzo chora - powiedział tylko.

- I oddał pan całą pożyczkę Oriemu, jeszcze raz gratuluję!

„A więc i Ori” - pomyślał Maravan i czekał, co będzie dalej.

- Wczoraj był *mavirar* - ciągnął Thevaram. - Dzień Bohaterów.

Maravan skinął głową.

- Przynieśliśmy panu przemówienie Velupillai Pirapaharana.

Thevaram spojrział na swojego towarzysza. Ten otworzył aktówkę i wyjął z niej wydruk komputerowy. W nagłówku na pierwszej stronie widniał portret przysadzistego dowódcy Tamilskich Tygrysów w mundurze maskującym, a pod zdjęciem było mnóstwo tekstu.

Maravan wziął od niego papier. Obaj przybysze uścisnęli mu dłoń.

- Jeszcze raz serdecznie gratuluję sukcesów. Trzymamy palce, żeby administracja szwajcarska nie dowiedziała się o pana dochodowej działalności. Sam pan wiejący są uparci. A szczególnie wtedy, kiedy się pobiera zasiłek.

Już w drzwiach Rathinam odezwał się po raz pierwszy:

- Niech pan przeczyta przemówienie. Przede wszystkim sam koniec.

Maravan słyszał ich kroki na klatce schodowej, a potem stłumiony odgłos dzwonka piętro niżej.

Zakończenie przemówienia brzmiało następująco: „W tym przełomowym historycznym momencie wzywam wszystkich Tamilów, gdziekolwiek mieszkają, by podnieśli stanowczo i mocno głos wspierający walkę wyzwolenczą ich sióstr i braci w oddziałach Tamilskich Tygrysów. Wzywam ich całym sercem do wspierania naszej walki i do dalszej pomocy oraz nadsyłania darowizn. Przy tej sposobności chciałbym podziękować i wyrazić sympatię naszej tamilskiej młodzieży, mieszkającej poza granicami kraju, za pełną zaangażowania rolę, jaką odgrywa, aktywnie przyczyniając się do oswobodzenia naszego narodu.

Podjmijmy stanowcze i niezłomne postanowienie, żeby z całą mocą naśladować naszych bohaterów, którzy oddali życie w walce o wolność i sprawiedliwość i w ten sposób stali się częścią naszej historii i naszego narodu”.

Maravan poszedł do kuchni, wyrzucił papier do śmieci i szczególnie starannie umył ręce i twarz. Przed wejściem do dużego pokoju zdjął buty, ukląkł przed domowym ołtarzykiem, zapalił lampkę *deepam* i całym sercem pomodlił się o to, żeby Ulagu nie poszedł śladem bohaterów.

## 26.

Andrea siedziała w ratanowym fotelu w ogrodzie zimowym i marzła. Miała na sobie grube wełniane skarpety, podciągnęła kolana, żeby kaszmirowy szal okrył jej stopy. Szal był prezentem od Liliane, sprzedawczyni Dagmary. Poznały się w „Sulawesi”, restauracji, w której spotykały się lesbijki. Przeżyła ona krótki okres świetności, kiedy oferowała potrawy z różnych krajów, po czym zniknęła z horyzontu. Liliane zajmowała się analizą danych w dużym banku i była stałą klientką w „Sulawesi”. Andrea obsługiwała jej stolik pierwszego dnia po podjęciu pracy i trochę z nią poflirtowała. Kiedy długo po północy opuszczała restaurację, Liliane czekała na nią w swoim czerwonym porsche boxster i zapytała, czy może ją odwieźć do domu.

- Do czyjego domu? - zapytała Andrea.

Było to już dawno i kaszmirowy szal miał kilka dziurek wygryzionych przez mole, co złościło Andreę, ilekroć wyjmowała szal z szafy.

Listopadowy fen wstrząsał sfatygowanymi oknami, przeciąg poruszał liście palm. Andrea postawiła elektryczny piecyk pośrodku pomieszczenia, bo jedyny kaloryfer był ledwo ciepły. Trzeba go odpowietrzyć, ale nie wiedziała jak. Zawsze robiła to Dagmara.

Piec elektryczny podniesie koszt energii, ale nie obchodziło jej to. Nie chciała zaakceptować, że w zimie nie będzie mogła

używać ogrodu zimowego.

Odłożyła przeczytaną gazetę i zrobiła coś, czego nie robiła już od tygodni: wzięła do ręki ogłoszenia o pracy, które zwykle wyrzucała nieczytane razem z innymi reklamami.

Do końca roku „Love Food” miało raptem trzy zamówienia: dwa jako rezultat promocyjnego przyjęcia i jedno od pary pacjentów Esther, którzy zwrócili się bezpośrednio do ich firmy. I tak było w grudniu, kulinarnym szczycie sezonu.

Nawet jeśli dojdzie do tego jedno lub dwa zamówienia, „Love Food” i tak nie przeżyje. Andrea widziała dwa wyjścia: zasilek dla bezrobotnych jak Maravan albo szukanie pracy. Może znajdzie takie zajęcie, że będzie mogła mieć wieczory wolne, byłaby wtedy do dyspozycji „Love Food”, gdyby nadeszły zamówienia. Nie straciła jeszcze nadziei, że zgłosi się Esther Dubois albo ktoś z jej branży. Dalej była przywiązana do pomysłu - jej pomysłu - potraw erotyzujących i miała nadzieję, że pozwolenie na pobyt Maravana wkrótce umożliwi im legalizację „Love Food”.

Uważała, że tak szybka rezygnacja byłaby nie *fair* w stosunku do Maravana. Czuli się odpowiedzialni za jego sytuację. Bez niej pewnie pracowałby wciąż u Huwylera. I to w końcu wskutek jej błędu Esther zerwała z nimi współpracę.

Upuściła gazetę na podłogę, podciągnęła szal pod samą szyję i zaczęła rozmyślać nad reorganizacją firmy „Love Food”.

Rozwiązanie przyniósł zaskakujący telefon od Maravana.

Poprzedniego dnia Maravan stał przy stoliku barowym na dworcu głównym. Miał na sobie wełnianą czapkę i szalik, małymi łykami popijał herbatę. Przed nim leżała złożona niedzielna gazeta, w którą wsunął kopertę z trzema tysiącami

franków w banknotach o dużych nominałach. Było to prawie wszystko, co pozostało mu z zarobków w „Love Food”.

Wczoraj dowiedział się, że siostra dostała list od Ulagu. Napisał w nim, że się poświęcił walce o wolność i sprawiedliwość i przyłączył do Tamilskich Tygrysów. Siostra twierdziła, że jest to jego pismo, ale nie jego styl.

Z daleka zobaczył Thevarama. Torował sobie drogę wśród podróżnych oczekujących na pociąg i ludzi po prostu próżnujących w ten niedzielny dzień. Za nim szedł małowówny Rathinam.

Przywitali się i stanęli przy jego stoliku. Żaden z nich nie zamierzał niczego zamawiać.

Maravan wskazał gazetę. Thevaram przyciągnął ją do siebie, uniósł lekko, wymacał ręką kopertę i przeliczył banknoty bez patrzenia. Potem podniósł z uznaniem brwi do góry i powiedział:

- Pańscy bracia i siostry w ojczyźnie będą panu wdzięczni.

Maravan napił się herbaty.

- Może i oni mogliby coś dla mnie zrobić.
- Oni za pana walczą - odparł Thevaram.
- Mam siostrzeńca. Przyłączył się do bojowników. Nie ma jeszcze piętnastu lat.

- Jest wielu dzielnych młodych ludzi wśród naszych braci.

- On nie jest młodym człowiekiem. Jest dzieckiem.

Thevaram porozumiał się wzrokiem z Rathinamem.

- Będę jeszcze bardziej wspierał walczących.

Znowu wymienili spojrzenia.

- Jak się nazywa? - zapytał nagle Rathinam.

Maravan podał mu nazwisko, Rathinam zapisał je w notesie.

- Dziękuję - powiedział Maravan.



- Na razie zapisałem tylko jego nazwisko - odparł Rathinam.

To spotkanie sprawiło, że Maravan zadzwonił do Andrei.

Wprawdzie nie był pewien, czy Thevaram i Rathinam mogą mieć wpływ na los Ulagu, ale wiedział, że ramię Tygrysów jest długie. Słyszał o azylantach, których ofiarność wzmagana była przez Tygrysy za pomocą niemal jawnych gróźb pod adresem krewnych w kraju. Jeśli mieli możliwość zagrażać na taką odległość życiu ludzi, to może mieli też dostateczną władzę, by życie ratować.

Maravan nie miał wyboru. Nie mógł zaprzepaścić szansy, nawet bardzo nikłej, że tych dwóch mogłoby zrobić coś dla Ulagu. A na to były potrzebne pieniądze. Więcej, niż teraz zarabiał.

W zimnym pokoju pachniało olejem opałowym. Maravan zużył mnóstwo czasu, nim zapalił w piecu. Teraz klęczał, marznąc, z bosymi nogami i w sarongu, przed domowym ołtarzykiem i odmawiał pudżę. Mimo zimna modlił się dłużej niż zwykle. Modlił się za Ulagu i za siebie, żeby podjąć właściwą decyzję.

Kiedy wstał z kolan, spostrzegł, że piec zgasł, a jego dno zalane jest olejem. Zabrał się do znieawidzonej roboty, usuwając olej ręcznikami papierowymi. Kiedy mu się to udało i piec znowu grzał, Maravan i całe mieszkanie cuchnęło olejem. Otworzył okna, długo stał pod prysznicem, ubrał się ciepło, zaparzył herbatę i zamknął okna.

Przesunął krzesło sprzed komputera pod piec. Siedział w słabym świetle lampki *deepam*, która wciąż jeszcze się paliła, ubrany w skórzaną kurtkę, z ciepłą filiżanką przytuloną do brzucha, i rozmyślał.

Niewątpliwie było to niezgodne z jego kulturą, religią, z

jego wychowaniem i przekonaniach. Ale nie był w Sri Lance. Był na emigracji. Nie można tu żyć tak jak w domu.

Ileż kobiet z diaspory chodziło do pracy, chociaż ich zadaniem było prowadzenie domu, wychowywanie dzieci i pielęgnacja tradycji i religijnych obyczajów! Tutaj musiały jednak zarabiać dodatkowe pieniądze. Życie zmuszało je do tego.

Iluż azylantów było zmuszonych do zajęć, nadających się jedynie dla najniższych kast: byli kuchcikami, pomocnikami sprzątaczy, salowymi w szpitalach. Większość, bo tutejsze życie zmuszało ich do tego.

Iluż hindusów z diaspory musiało uznać niedzielę za dzień święty, chociaż powinien to być piątek? Wszyscy, taka była tutejsza rzeczywistość.

Dlaczego on, Maravan, nie może robić czegoś, co w domu sprzeciwiałoby się kulturze, tradycji i przyzwoitości, skoro życie na obczyźnie go do tego zmusza?

Podszedł do telefonu i wybrał numer Andrei.

- Jak sytuacja? - To było jego pierwsze pytanie, kiedy podniosła słuchawkę.

Przez chwilę nie odpowiadała.

- Uczciwie mówiąc, dość marnie. Dalej tylko trzy zamówienia.

Przez chwilę Maravan milczał. Potem powiedział:

- Myślę, że teraz bym to zrobił.

- Co?

- Te brudne rzeczy.

Andrea od razu zrozumiała, o co mu chodzi, ale zapytała:

- Jakie brudne rzeczy?

Zawahał się.

- No, jakby znowu ktoś zadzwonił i chciał... no, to seksjedzenie. Jeśli o mnie chodzi, możesz się zgodzić.

- Ach, to. Okej, wezmę to pod uwagę. A poza tym?
- Poza tym nic nowego.

Kiedy tylko odłożył słuchawkę, Andrea odszukała numer telefonu klienta, który zanotowała sobie wtedy na wszelki wypadek.

Grudzień 2008

## 27.

Apartament przy Falkengässchen znajdował się na czwartym piętrze, w samym środku Starego Miasta, w odrestaurowanym domu z siedemnastego wieku, jeżeli wierzyć napisowi nad drzwiami. Renowacja musiała kosztować niemałe pieniądze. Nowa, bezszelestna winda zawiozła ich na górę. Salon-jadalnia i kuchnia zajmowały całe piętro. Skośny sufit otwierał się na taras na dachu, z którego można było widzieć kryte dachówką dachy i wieże kościołów Starego Miasta.

Przez ścianę przebito drzwi do sąsiedniego budynku. Za drzwiami znajdowały się dwie duże sypialnie, każda z kompletem wypoczynkowym i luksusową łazienką. Wszystko było nowe i drogie, ale urządzone bez smaku. Dużo marmuru, połączone armatury, puszyste dywany, wątpliwego pochodzenia antyki i meble z chromowanej stali, czary z suszonymi i perfumowanymi płatkami kwiatów.

Mieszkanie przypominało apartament w hotelu. Nie wyglądało na to, że ktoś tu mieszka na stałe.

Kiedy zadzwoniła do mężczyzny, który pytał wtedy o „seksjedzenie”, usłyszała szorstkie: „Tak!”. Nazywał się Rohrer i od razu przeszedł do rzeczy. Organizują - nie wyjaśnił kto - od czasu do czasu prywatne kolacje dla odprężenia.

Gośćmi są ludzie, którzy przywiązują wielką wagę do dyskrecji. Jeśli Andrea uważa, że mogą spełnić te warunki, on, Rohrer, zorganizuje testowe przyjęcie.

Już następnego dnia spotkała się z Rohrerem, żeby zobaczyć mieszkanie. Był krótko ostrzyżonym mężczyzną przed czterdziestką, przyjrzał jej się w profesjonalny sposób. Andrea była wyższa od niego o głowę, w ciasnej kabinie windy czuła jego zapach: mieszanek potu z perfumami Paco Rabanne.

Uznała lokal za nadający się na takie przyjęcie, a proponowany termin za cztery dni za możliwy; przedtem przejrzała dokładnie swój terminarz.

Jedzenie miało być podane w sypialni. Komplet wypożyczony usunięto, Andrea urządziła tak jak zawsze miejsce do siedzenia: poduszki, orientalne chusty i tak dalej. Włącznie z mosiężnymi czarami do mycia palców, bo na tych przyjęciach miało się jeść rękami.

Maravan po raz pierwszy pracował w wysokiej kucharskiej czapce. Andrea upierała się przy tym, a w ostatnim czasie nie było w nim zbyt wiele ducha oporu.

Jedzenie miało być dla pani i pana. Rohrer pożegna się, kiedy tylko goście przyjdą, ale Andrea i Maravan mają pozostać po ostatnim daniu tak długo, dopóki ich nie zawołają.

Maravan gotował swoje standardowe menu. Ze zwykłą starannością, ale bez zwykłej pasji, uważała Andrea.

Mężczyzna był szefem Rohrera. Tuż po pięćdziesiątce i trochę za bardzo wypiełgnowany, miał na sobie blezer ze złotymi guzikami do szarych spodni z gabardyny, koszulę w biało-niebieskie paski, której wysoki biały kołnierzyk spiął złotą szpilką tuż pod węzłem żółtego krawata.

Miał zielone oczy i rudawe, półdługie, szesane do tyłu i utrwalone żelem włosy. Andrei rzuciły się w oczy jego paznokcie. Były starannie wymanikiurowane i wypolerowane.

Zajrzał do kuchni, przywitał Andreę i Maravana i przedstawił się jako Kull. René Kull.

Jego towarzyszkę zobaczyła dopiero wtedy, kiedy przyniosła im szampana. Siedziała przed toaletką, odwrócona do Andrei wąskimi plecami z głębokim dekoltem. Miała milimetrowej długości włosy, z tyłu tworzyły wąski klin. Jej skóra o kolorze ciemnego hebanu lśniła matowo w blasku świec.

Kiedy się odwróciła, Andrea spostrzegła wypukłe czoło, jakie zwykle mają kobiety z Etiopii albo Sudanu. Uszmiłkowała na czerwono pełne wargi, na widok Andrei uśmiechnęła się z zaskoczeniem i zainteresowaniem.

W odpowiedzi Andrea też uśmiechnęła się promiennie.

Dawno już nie widziała takiej pięknej kobiety. Miała na imię Makeda. Oddawała się jedzeniu z taką przyjemnością, że Andrea zwątpiła, czy jest zawodową prostytutką. Kull natomiast zachowywał chłodną postawę, nawet nie rozpiął kołnierzyka, który dusił go od samego początku.

Kiedy świątynny dzwonek po słodyczach na dłuższą chwilę zamilkł, Andrea zaczęła niespokojnie nasłuchiwać dźwięków dochodzących z pokoju. Nagle Kull wszedł do kuchni.

- To działanie wywołuje przede wszystkim wiedza, że chodzi o menu erotyczne - powiedział. - No i cały ten kram, świece i jedzenie rękami. Ale czy pan jeszcze czegoś dodaje? - Miał trochę zaczerwienione policzki, ale górny guzik koszuli był dalej zapięty.

- Niczego nie dodaję - wyjaśnił Maravan. - Wszystkie produkty mają to działanie.

- Jakież?

- Sam pan rozumie, panie Kull - wtrąciła się Andrea - że to nasza tajemnica zawodowa.

Kull skinął głową.

- Czy poza tym też są państwo dyskretni? - zapytał po chwili.

## 28.

Od tej pory „Love Food” gotowało regularnie dla Kulla. Kolacja odbywała się zawsze w mieszkaniu przy Falkengässchen. Tylko goście się zmieniali. Przede wszystkim panowie.

René Kull prowadził serwis towarzyski dla szczególnie wymagających, przeważnie zagranicznych klientów. Byli to panowie, których interesy sprowadzały do zuryskiego centrum finansowego albo do głównej siedziby FIFA, albo tacy, którzy przed rodzinnymi świętami w górach po prostu robili sobie w Zurychu krótką przerwę. Przywiązywali wielką wagę do dyskrecji, nierzadko towarzyszyli im silni małomówni mężczyźni, którzy, czekając na panów, jedli w salonie przyniesione ze sobą kanapki.

Kull, nie targując się, zapłacił sumę, którą Andrea zaproponowała na próbę: dwa tysiące franków plus napoje.

Andrea nigdy jeszcze nie miała do czynienia z takim środowiskiem. Była zafascynowana. Szybko nawiązywała kontakt z kobietami, które przeważnie przychodziły wcześniej niż ich klienci i skracaly sobie oczekiwanie przy drinku i papierosach w salonie. Były piękne, nosiły firmowe ubrania i drogą biżuterię i traktowały Andree jak swoją. Andrea lubiła z nimi rozmawiać. Miały poczucie humoru i traktowały swój zawód z ironicznym dystansem, który bawił Andree.



Kobiety lubiły te spotkania z powodu jedzenia. Oraz - jak wyznała pewna Brazylijka - dlatego, że nawet to, co następowало później, sprawiało odrobinę przyjemności.

Andrea miała mało kontaktu z tymi mężczyznami. Przeważnie przychodzili w towarzystwie Rohrera, zaufanego Kulla, który prowadził ich od razu do przygotowanego pokoju, a potem znikał. Kiedy Andrea wносиła potrawy, poświęcali całą swoją uwagę kobiecie, z którą jedli.

Kiedyś Andreę wyproszono do kuchni. Już przed przybyciem gościa w Falkengässchen było mnóstwo ruchu. Kilku ochroniarzy zbadało mieszkanie, jeden zajął posterunek w kuchni, a kiedy przemycili tajemniczego gościa do sypialni, przyszedł następny i oświadczył, że on będzie podawał do stołu. Zadaniem Andrei będzie tylko objaśnianie kolejnych dań. Za każdym razem, kiedy zaniósł potrawę do pokoju, aż do dźwięku dzwonka ćwiczył z Andreą zapowiedź następnej.

- Bardzo bym chciała wiedzieć, kto to był - powiedziała, zjeżdżając windą z Maravanem.

- Ja nie - odparł.

Nie tyle podejrzany charakter jego pracy martwił Maravana, ile rola, jaką mu przy tym przydzielano.

Pary terapeutyczne traktowały go z szacunkiem należnym lekarzowi czy też innemu specjalście, który jest w stanie pomóc pacjentowi. Przy nielicznych normalnych zamówieniach cateringowych wychwalano go pod niebiosa niczym gwiazdora.

Teraz w ogóle nie zwracano na niego uwagi. Mógł sobie nosić wysoką, białą kucharską czapkę, ale i tak traktowano go jak powietrze. Gości prawie nie widywał, Andrea też nie miała mu do powtórzenia żadnych komplementów pod adresem

kucharza, kiedy przynosiła do kuchni naczynia po ostatnim daniu.

Jako kuchcik Maravan był przyzwyczajony, że wiedzie życie cienia. Teraz jednak było co innego: goście przychodzili z powodu jego kreacji kulinarnych. To, co u nich wywoływały, cokolwiek to było, zawdzięczali jemu i jego sztuce. Krótko mówiąc, artysta w Maravanie czuł się zaniedbywany. A może jeszcze gorsze było to, że czuł się pomijany jako mężczyzna.

Jego kontakty z Andreą nie rozwijały się tak, jak by sobie życzył. Miał nadzieję, że prawie codzienne obcowanie i spiskowy charakter pracy zbliżą ich do siebie. Wprawdzie tak było, ale te wzajemne kontakty były czysto koleżeńskie, niemal jak wśród rodzeństwa. Erotyczny charakter pracy nie udzielał się ich wzajemnemu stosunkowi.

Natomiast stosunki Andrei z kobietami, pracującymi dla Kulla, były bardzo bliskie. Mówiły sobie „ty”, już przy drugim spotkaniu padały sobie w objęcia niczym długo rozdzielone przyjaciółki i spędzały razem czas do przyjścia klientów, siedząc przy drinkach w salonie na białych sofach, plotkując, śmiejąc się i paląc. Andrea lubiła przede wszystkim jedną z nich: wysoką Etiopkę imieniem Makeda. Jeśli Maravan miał być szczery, był o nią po prostu zazdrosny.

Makeda jako dwunastolatka uciekła z matką i starszą siostrą do Anglii. Należeli do szczepu Oromo, ich ojciec przyłączył się do walki wyzwolenczej oddziałów Oromo Liberation Front. Po obaleniu rządów DERG - wojskowej rady zarządzającej Etiopią po obaleniu cesarza Hajle Sellasje - był przedstawicielem tej grupy ludności w przejściowym parlamencie, ale po wyborach OLF wystąpiła z rządu i zwróciła się przeciwko partii rządzącej.

Pewnego ranka w rodzinnym domu Makedy zjawili się żołnierze, przewrócili wszystko do góry nogami i zabrali ojca.

Widziała go wtedy po raz ostatni. Jej matka uparcie próbowała się dowiedzieć, gdzie mąż przebywa, i udało się jej to dzięki wcześniejszym kontaktom. Kontakty te ułatwiły jej również uzyskanie pozwolenia na widzenie w więzieniu. Wróciła stamtąd milcząca, z zaczerwienionymi oczami. Dwa dni później matka, starsza siostra i Makeda przekroczyły kenijską granicę w rozklekotanym land-roverze. Wcześniejsze kontakty nie wystarczyły na więcej. Rodzina uciekła do Londynu i poprosiła o azyl. O ojcu wszelki śluch zaginął.

Pewien scout - osoba poszukująca nowych twarzy do agencji modelek - odkrył Makedę jako szesnastolatkę. Nazwał ją „nową Naomi Campbell”. Wbrew woli matki dziewczyna wzięła udział w kilku castingach, potem w kilku pokazach mody, pozowała też parę razy dla ilustrowanych gazet. Jednak daremnie czekała na sławę.

Podczas mediolańskiego tygodnia mody przekroczyła po raz pierwszy granicę między początkującą modelką a *call girl*. Czuliła się samotna i zabrała do pokoju komiwojażera pewnej sieci butików. Kiedy obudziła się następnego dnia, komiwojażera nie było. Na nocnej szafce leżało pięćset euro. „Uświadomiłam sobie, że mój pierwszy kochanek był równocześnie moim pierwszym klientem” - opowiadała Makeda z sarkastycznym uśmiechem.

Kiedy musiała sobie powiedzieć, że nie zajdzie daleko jako modelka, wróciła do rodziny i do szkoły. Jednak przyzwyczaiła się już do swobodniejszego sposobu życia. W domu było jej za ciasno, poglądy matki wydawały jej się zbyt mieszczańskie. Wkrótce zaczęły się spory. Makeda wyprowadziła się z domu, już ostatecznie.

Znowu odkrył ją jakiś scout, ale tym razem był to serwis towarzyski. Makeda została dziewczyną na telefon. W tym zawodzie miała lepsze wyniki niż na wybiegu.

Rok temu poznała Kulla. Zwerbował ją, Makeda pospieszyła za nim do Szwajcarii. Mieszkała tu teraz i czuła się samotna.

Wszystko to opowiedziała Andrei w półmroku jej sypialni. Podczas czekania na klienta umówiły się na następny dzień, mimo zimna poszły na spacer nad jeziorem i w końcu wylądowały w łóżku Andrei, jakby było to zupełnie naturalne.

Zazdrość Maravana miała więc uzasadnienie. Andrea się zakochała.

Wkrótce po ostatniej wizycie Thevaram i Rathinam stali znowu pod drzwiami Maravana. Przynieśli wiadomości od Ulagu. Twierdzili, że zgłosił się do Czarnych Tygrysów, elitarniej jednostki zamachowców samobójców. Jednak warunki przyjęcia były bardzo surowe, szanse wstąpienia do jednostki raczej małe. Jeśli Maravan chce, mogliby spróbować utrudnić je jeszcze trochę dzięki swoim powiązaniom.

Maravan obiecał następny datek: dwa tysiące franków.

Po tych odwiedzinach przesłał przez sklep Batticaloa wiadomość siostrze, że poczynił postępy w wiadomej sprawie.

Zwykle w grudniu Huwyler miał komplet gości. Obie sale dla imprez zamkniętych były też przeważnie zajęte. Tym razem jednak rezerwację odwołało kilka najwierniejszych firm, które organizowały u niego świąteczne imprezy dla kierownictwa. Huwyler był przekonany, że pretekstem do tego był kryzys albo że zdecydowali się na to ze względów przyzwoitości: niezbyt ładnie wygląda, kiedy podkreśla się znaczenie kryzysu, a jednocześnie ucztuje u Huwylera. W każdym razie oznaczało to, że restauracja była bardziej pusta niż zwykle o tej porze roku.

Dlatego właściciel szczególnie dbał o stół Staffla. Siedziało przy nim dwanaście osób: kierownictwo firmy z małżonkami, co było charakterystyczne dla tego okresu.

Staffel miał oczywisty powód do świętowania. Prasa ekonomiczna ogłosiła go menedżerem roku w dziedzinie nowych technologii. Firma, którą prowadził, a mianowicie KUGAG, miała tak dobry wynik roczny, że mógł, a nawet powinien pozwolić sobie na tę małą ekstrawagancję.

Jedynie przy wyborze menu mógłby być bardziej szczodry. Huwyler zaproponował menu degustacyjne, ale Staffel zdecydował się na zwykłą sześciodaniową kolację. W wyborze win nie wyszedł także poza przeciętność. W tych czasach menedżerami roku zostawali skąpcy.

Za to inny gość na pewno nie był skąpy. Dalmann, po zawale serca. Za pierwszym razem, kiedy znowu, zaraz po rehabilitacji, zjawił się w lokalu - nie upłynął nawet miesiąc od tamtego zdarzenia - Huwyler się przestraszył. Nie tyle z powodu beztroski, z którą Dalmann w ogóle miał śmiałość pojawić się tu znowu po tym przykrym wypadku, ile tego, że mógłby się on powtórzyć. Dalmann mianowicie nie żałował sobie jedzenia ani picia, a nawet zamówił cygaro do koniaku.

Od tej pory jednak stał się znowu mile widzianym gościem w restauracji Huwylera. Swoistym symbolem normalności.

Tego wieczoru znowu się tu zjawił, w towarzystwie doktora Neller, adwokata do spraw gospodarczych oraz, jak o późniejszej godzinie podkreślali obaj coraz częściej, przyjaciela z harcerstwa. Zamówili *menu surprise*.

Dalmann wyciągnął małą gałązkę choiny ze stroika z granatową bombką i potrzywał ją nad świecą. Lubił zapach nadpalonego igliwia. W ogóle lubił Boże Narodzenie. Stawał się wówczas w przyjemny sposób sentymentalny. Szczególnie w taki wieczór jak dzisiaj, po dobrej kolacji z dawnym przyjacielem. Restauracja nie za pełna, nie za pusta, nie za głośna

i nie za cicha. Chłodny dym cygara Bahia, miękki smak armaniaku i intymna rozmowa.

- Korzystasz znowu z usług Kulla? - pytał właśnie Neller.

- Muszę uważać na serce, przecież wiesz - powiedział Dalmann z uśmiechem.

- Jasne. Ciągle o tym zapominam, kiedy tak patrzę na ciebie.

- Dlaczego? Powinienem z nich korzystać?

- Nie chcę cię kusić. Ale gdybyś miał to zrobić, oferuje on teraz coś takiego z jedzeniem.

- Jeść wolę tutaj.

- Specjalnym jedzeniem. Erotycznym.

Dalmann spojrział na niego pytająco, pykając cygaro.

- Ma jakiegoś Hindusa albo kogoś w tym rodzaju, który gotuje, i ostrą panienkę, która podaje. Znasz ją zresztą, kiedyś tu krótko obsługiwała, taka wysoka, z czarnymi włosami, szczesnymi na jedną stronę.

- To ona teraz pracuje dla Kulla?

- Tylko podaje.

- I dba o erotyczną oprawę?

- Nie, afrodyzjakiem jest jedzenie. Z początku sam w to nie wierzyłem, ale tak jest naprawdę. Jedzenie cię całkiem odmienia.

- Jak to odmienia?

- Napala cię nie tylko tu. - Neller wskazał w dół. - Też, ale bardziej tu. - Wskazał na swoje wysokie czoło, błyszczące od potu.

- Co, dostajesz erekcji w głowie? - Dalmann się zaśmiał, ale Neller zdawał się brać to poważnie pod uwagę.

- Tak, można to tak nazwać. A najlepsze, że napala także kobiety. Człowiek ma wrażenie, że sprawia im to przyjemność.

- One tak zawsze udają, za to im się płaci.

Neller pokręcił głową.

- Uwierz staremu wydze. Zauważyłem różnicę. To jest szczerze. Może nie całkiem, ale jednak trochę.

Dalman przeżuwał w zamyśleniu. Potem otarł usta i zapytał:

- Myślisz, że czegoś dodają?
- Mówią, że nie. To te przepisy. I dekoracja. Poduszki i świece, coś w tym stylu. Siedzi się na podłodze i je rękami.
- A co się je?
- No, takie ostre rzeczy. Ostre i słodkie. Rodzaj ajurwedyskiej kuchni molekularnej. Dziwne, ale znakomite. Super. Niezbyt tanie, ale naprawdę coś innego.
- Na pewno nie ma tam narkotyków ani chemii?
- W każdym razie świetnie się czułem następnego dnia.

I - to tylko między nami mężczyznami - dawno nie bzykałem się tak dobrze.

- Mówiłem już: moje serce.

Neller uniósł ręce w górę.

- Chciałem ci to tylko opowiedzieć, Eric.

Dalman nie zamierzał wypróbować oferty przyjaciela. Ale jeśli będzie potrzebował dla kogoś czegoś specjalnego, na pewno o tym pomyśli.

Zmienił temat i zagadali się. Kiedy Huwyler odprowadzał ich z parasolem do taksówki, na podjeździe leżał śnieg. I ciągle jeszcze padał, dużymi, ciężkimi płatkami.

Owego wieczoru, kiedy Staffel opijał dobry wynik końcowy firmy i wybranie go na menedżera roku, Dalman podszedł do jego stołu, pogratulował mu i powiedział:

- Dzięki panu wygrałem zakład.
- Zakład? - zdziwił się Staffel.
- Założyłem się, że pan wygra.
- Rzykował pan; mam nadzieję, że zakładaliście się panowie o niewielką sumę.

- A jednak nie: o sześć butelek cheval blanc. Ale to nie było żadne ryzyko. Smacznego, panie i panowie, cieszcie się tym wieczorem, zasługujecie na to.

- To ten, który ostatnim razem do nas podszedł i wiedział więcej niż ja - szepnęła żona Staffila, kiedy Dalmann wrócił do stolika. - Wiesz już, kto to jest?

Staffel zasięgnął informacji, ale wiele się nie dowiedział: Dalmann jest adwokatem, ale nie pracuje jako adwokat. Zasiada w licznych radach i zarządach jako doradca i pośrednik. Nawiązuje kontakty zawodowe, zapoznaje ze sobą ludzi, udziela się także czasem, gdy chodzi o nieformalne obsadzenie jakiejś posady przez kogoś nowego, również z mediami ma tak dobre powiązania, że może zdobywać w miarę potrzeby pewne informacje wcześniej niż inni.

Staffel miał wkrótce lepiej go poznać.



## 29.

Rok się kończył; trudno było powiedzieć, co przeważało: ulga z tego powodu czy troska, co przyniesie następny.

Dla międzynarodowych rynków akcji rok był katastrofalny: giełda szwajcarska miała najgorszy rok od 1974, indeks Dax spadł o 40 procent, Dow Jones stracił przeszło jedną trzecią, indeks Nikkei miał podobne straty, giełda w Szanghaju spadła o 65 procent, a Rosja zakasowała wszystkich: główny indeks spadł o 72 procent.

Szpeciallynie ta ostatnia okoliczność odbiła się zauważalnie na interesach Kulla. Rosjanie byli w ostatnich latach dobrymi klientami. Jego team przenosił się w dużej mierze na okres świąteczny do St. Moritz, musiał zatrudniać dodatkowe pracownice. Z zamówień wynikało, że w tym roku będzie to możliwe jedynie w ograniczonym zakresie.

Firma „Love Food” jednak tak dobrze się sprawdziła, że chciał ją zaproponować również w Engandynie. Przewornie zamówił duet Andrea-Maravan na kilka dni w okresie świątecznym.

Dla Dalmanna święta w St. Moritz były najważniejszym zawodowym wydarzeniem roku. Miał tam możliwość spotykania ludzi, z którymi osobisty kontakt nie był możliwy przez cały rok. Mógł odświeżać dawne stosunki i nawiązywać nowe.

Liczne okazje towarzyskie dawały sposobność do niewymuszonych spotkań na luzie, do prywatnego zbliżenia z ewentualnymi klientami i tworzyły bazę dla nowych interesów albo dla podtrzymania dawnych.

Wprawdzie w górach dawało się również odczuć kryzys, ale było właśnie tak, jak przypuszczał Dalmann: dobrzy partnerzy przybyli także w tym roku. Kryzys dawał również okazję do oddzielenia ziarna od plew.

Mieszkał jak zwykle w hotelu „Chesa Clara”, w pięciopokojowym apartamencie na najwyższym piętrze. Zaprzyjaźniony dentysta wybudował ten dom na początku lat dziewięćdziesiątych i odtąd Dalmann był tam stałym gościem w okresie świątecznym. „Chesa Clara” to stały wydatek w jego rocznym budżecie, wprawdzie wydatek wysoki, ale jak dotąd zawsze opłacalny. Miał nadzieję, że tak będzie i tym razem.

Apartament był trochę zagracony meblami, wyposażono go w stare drzwi i meble z orzechowego drewna, pozbierane w różnych starych domach. Był wystarczająco duży dla Dalmana i dwóch jego gości i posiadał mały pokój dla służby. Mieszkała tam Lourdes, która również tutaj troszczyła się o przyziemne sprawy swego szefa i przygotowywała śniadania. Nie musiała gotować obiadów, bo Dalmann jadał zawsze w lokalach i nikogo do siebie nie zapraszał. Z wyjątkiem słynnego „śniadania na kacu” w Nowy Rok. *Open house* od jedenastej do zmroku.

Nie uprawiał już prawie żadnych sportów. Kiedyś był znakomitym narciarzem, ale teraz stawał na nartach tylko po to, żeby dotrzeć do górskich restauracji, do których nie dawało się dojść pieszo. Poza tym preferował łatwe spacerunki do przybytków kulinarnych. Albo jazdę saniami konnymi w tym samym celu.

\*

Maravan był po raz pierwszy w górach. Sceptyczny i milczący, jechał obok Andrei w wyładowanym po brzegi kombi, a gdy pagórki wokół nich stawały się coraz wyższe i bardziej strome, szosy coraz węższe, a pobocza zasypane śniegiem, kiedy do tego zaczął znowu padać śnieg, Maravan pożałował, że zgodził się na tę eskapadę.

U celu podróży przekonał się rozczarowany, że przyjechali znowu do miasta, wcale nie piękniejszego niż to, które opuścili, tylko mniejszego, zimniejszego, otoczonego górami i z większą ilością śniegu.

Miejsce ich zakwaterowania wyglądało też nie lepiej niż przy Theodorstrasse. Oboje mieszkali w maleńkich kawalerkach w bloku z widokiem na następny blok.

Jednak wkrótce po przybyciu Andrea zapukała do jego drzwi i namówiła go na wycieczkę. Pojechali dalej wzdłuż doliny, w kierunku na południe.

W miejscowości o nazwie Maloja wysiedli z samochodu.

- Gdybyśmy pojechali jeszcze dalej, zobaczyłbyś za godzinę palmy - powiedziała Andrea.

- W takim razie jedźmy dalej - odrzekł półzartem.

Roześmiała się i ruszyła przodem.

Droga wkrótce się zwęziła, ograniczały ją ściany śniegu.

Maravan z trudem nadażał za koleżanką. Miał niezgrabne buty z gumy i nylonu, w których się ślizgał. Kupił je w tym samym tanim domu towarowym, gdzie nabywał wszystkie potrzebne mu rzeczy poza kuchennymi. Spodnie były za wąskie, nie mógł wyłożyć ich na cholewy, musiał wepchnąć je do butów, co na pewno wyglądało śmiesznie. Nie wiedział tego na pewno, bo w jego nędznym mieszkanku nie było lustro, w którym mógłby się przejrzeć.

Masy śniegu przykrywały jodły, stojące wzdłuż drogi. Od czasu do czasu biały puch sypał się na ścieżkę, a potem jeszcze przez chwilę prószył, połyskując srebrzyście.

Maravan słyszał tylko skrzywienie butów ich obojga. Kiedy Andrea zatrzymała się i poczekała na niego, on też się zatrzymał. Dopiero wtedy usłyszał ciszę.

Ciszę pochłaniającą wszystko, z każdą sekundą coraz potężniejszą.

Nigdy jeszcze nie uświadomił sobie, że całe jego życie jest pełne bezlitosnego hałasu. Gadanina rodziny, klaksony samochodów, szum wiatru wśród palm, przybój Oceanu Indyjskiego, detonacje wojny domowej, brzęk naczyń w kuchniach, monotonne zawodzenie w świątyniach, dzwonki tramwajów, huk pojazdów, gwar jego własnych myśli.

A teraz nagle ta cisza. Jak klejnot. Jak luksusowy artykuł, do którego ludzie tacy jak on nie mają prawa.

- Co jest? - zawołała Andrea. - Chodź już!
- Psst! - Maravan położył palec na ustach.

Ale cisza już umknęła niczym spłoszone zwierzę.

Andrea czyniła sobie wyrzuty, że przywlokła tu Maravana. Widziała, że czuje się nieswojo. Zachowywał się na śniegu jak kot w deszczu.

Nie pasował też do tego krajobrazu. Pamiętała, z jakim wdziękiem porusza się w sarongu i jak elegancko wygląda w długim kucharskim fartuchu i białej kucharskiej czapie na głowie. Tu w swojej bezkształtnej nadymanej kurtce, w wełnianej czapce naciągniętej na uszy i tanich śniegowcach wyglądał na odartego z godności, niczym zwierzę w zoo, pozbawione naturalnego środowiska.

Najbardziej bolało ją, że Maravan o tym wie. Znosił to z rezygnacją, jak znosił wszystko, odkąd zdecydował się brać udział w „brudnych rzeczach”, jak to nazywał.

Nie łudziła się też co do uczuć, którymi ją darzył. Im dłużej pracowali razem, tym jaśniejsze stawało się dla niej, że się w

niej kocha. To, co ona sama nazywała „incydentem”, on potraktował poważniej, niż sądziła. Czuła, że Maravan nie traci nadziei, że ją znowu do tego skłoni, a może nawet spróbuje namówić do pozostania razem na zawsze.

Kiedy to sobie uświadomiła, zaczęła zwiększać dystans między nimi. Świadomie zaniechała wszelkiej przyjacielskiej poufałości, żeby Maravan tego źle nie zrozumiał. Traktowała go z obojętną uprzejmością i wyczuwała, że wprawdzie go to boli, ale że jasna sytuacja dobrze wpływa na ich współpracę.

Jednak od pojawienia się Makedy ich stosunki znowu się skomplikowały. Maravan był najwyraźniej zazdrosny. Wprawdzie było jej go żal, ale nie widziała możliwości, jak mogłaby mu pomóc.

Za to ona była zadowolona i szczęśliwa, bo Makeda też tu przyjechała. Wraz z innymi kobietami, pracującymi dla Kulla, mieszkała w bloku z kawalerkami w pobliżu. Andrea i Makeda postanowiły spędzać ze sobą jak najwięcej czasu.

Maravan wiedział o tym. Żeby go trochę podnieść na duchu, Andrea zaprosiła go od razu po przybyciu na tę wycieczkę.

Tamil został w tyle i od momentu stał bez ruchu pośród baśniowego krajobrazu. Wołała go, ale szorstko kazał jej zamilknąć. Stał tam, jakby czegoś nasłuchiwał. Andrea słuchała również, ale niczego nie usłyszała.

W końcu ruszył się z miejsca i podszedł do niej. Kiedy był już blisko, uśmiechnął się.

- Pięknie tu - powiedział.

## 30.

Dwie zalety Dalmanna współgrały ze sobą i sprawiały, że inwestycja „Chesa Clara” opłacała się już po kilku dniach: było to jego szczęście i pamięć do twarzy.

Obecna zima była tak mroźna i śnieżna, jak już od wielu lat nie bywała: o białobłękitnym kolorycie i z ilością śniegu, jakiej tu w górach nigdy jeszcze nie widziano.

Dalmann siedział na słonecznym tarasie górskiej restauracji daleko w głębi doliny. Był w towarzystwie Rolfa Schära, zaprzyjaźnionego dentysty, który wynajmował mu tu mieszkanie. Niezbyt korzystna znajomość, jeśli chodzi o interesy, ale jednak pożyteczna, bo Dalmann dobrze wiedział, że ta lokalizacja i szczyt sezonu pozwoliłyby właścicielowi wynająć mieszkanie za dużo większe pieniądze. Dlatego czuł się zobowiązany do spędzenia pewnej ilości czasu z Schärem przynajmniej raz podczas swojego pobytu tutaj.

Siedzieli sobie spokojnie na ławce przed drewnianą fasadą restauracji, twarze błyszczące od kremu przeciwsłonecznego wystawili do zimowego słońca, pili veltlinera i od czasu do czasu sięgali po kęs z talerza z wędlinami, stojącego na stole. Raz jeden, raz drugi mówił coś, przeważnie to, co mu właśnie przyszło do głowy, jak to robią starsi ludzie, dobrze znający się nawzajem i niepotrzebujący niczego przed sobą udawać.

Przyglądali się dzieciom, jeżdżącym opodal na sankach; Schär powiedział właśnie: „Kiedy jest się dzieckiem, zaspj

śniegu wydają się człowiekowi jeszcze wyższe”, gdy uwagę Dalmanna przyciągnęła nowo przybyła grupa czterech mężczyzn około pięćdziesiątki, wyglądających na Arabów. Kelner podprowadził ich do sąsiedniego stolika, który przez dłuższy czas czekał na gości z tabliczką „Zarezerwowane”.

Dalman rozpoznął jednego z nich, kiedy ten na krótko zdjął ciemne okulary i rzucił okiem na innych gości: był prawą ręką Jafara Fajahata, mężczyzną, któremu PALUCRON pomagał wówczas przy transakcjach. Dalman widział go wprawdzie przed prawie dziesięciu laty, ale był to na pewno ten sam człowiek.

Po ustąpieniu Musharrafa w Pakistanie Dalman nie zdołał się skontaktować z Fajahatem; myślał wówczas, że padł on ofiarą zmian u szczytu władzy. Jednak jego asystentowi udało się najwidoczniej przetrwać, w przeciwnym razie nie mógłby sobie pozwolić na pobyt tutaj.

Żeby tylko mógł sobie przypomnieć jego nazwisko! Khalid, Khalil, Khalig albo jakoś tak. Dalman oparł się chęci zaczepienia go. Kto wie, kim byli trzej pozostali.

Poszukał jednak jego wzroku, co mu się po chwili udało. Mężczyzna zdjął ciemne okulary, spojrzał na niego pytająco, a kiedy Dalman skinął głową i uśmiechnął się, wstał i przywitał go po angielsku.

- Pan Dalman? Cieszę się, że pana widzę, pamięta mnie pan? Kazi Razzaq.

- Oczywiście, że pamiętam. - Dalman nadal unikał wspomnienia o Jafarze Fajahacie.

Razzaq przedstawił trójkę swoich towarzyszy nazwiskami, których Dalman nie próbował zapamiętać, a Dalman zapoznał ich ze swoim znajomym. Zapanowało krótkie milczenie, jak zwykle po takich prezentacjach.

Przerwał je Dalman.

- Zostają tu panowie przez kilka dni? - zapytał.

Czterech mężczyzn skinęło głowami.

- Świetnie, w takim razie moglibyśmy się może spotkać.

W jakim hotelu panowie mieszkają?

Mężczyźni wymienili spojrzenia między sobą.

- Wiecie panowie co? Dam wam moją wizytówkę. Jest tam numer komórki. Zadzwońcie do mnie i umówimy się. Bardzo bym się cieszył ze spotkania.

Dalmann podał Razzaqowi wizytówkę, w nadziei, że ten poczuje się zobowiązany do przekazania mu swojej. Ale Razzaq tylko podziękował, schował ją do kieszeni i odwrócił się do kelnerki w stroju ludowym, która chciała przyjąć zamówienie.

Jednak zadzwonił jeszcze tego samego wieczoru. Umówili się w barze jednego z dużych pięciogwiazdkowych hoteli z widokiem na jezioro. Dalmann znał tam barmana i miał swój stały stół w spokojnej niszy nie za blisko pianisty.

Przyszedł trochę za wcześnie. Popijał małymi łykami Campari z wodą sodową i chrupał ciepłe jeszcze solone migdały. Była to pora między *après-ski*, wypoczynkiem po nartach, i wieczornym *apéro* - aperitifem przed kolacją, ulubiona pora Dalmana. Większość gości hotelowych była w swoich pokojach, odpoczywali po nartach i odświeżali się przed kolacją. Pianista cicho grał sentymentalne kawałki, kelnerzy mieli czas na krótką pogawędkę.

Razzaq przyszedł punktualnie i zamówił coca-cole. Należał do tych mahometan, którzy również za granicą nie pili alkoholu.

Teraz, w cztery oczy, Dalmann najpierw zapytał o Jafara Fajahata.

- Już nie pracuje. Korzysta z owoców swojej pracy i cieszy się wnukami. Ma ich piętnaścioro.



Wymienili kilka wspomnień, po czym Dalmann zamilkł, żeby dać swojemu gościowi okazję do omówienia jego interesu. Razzaq, nie zwlekając, przystąpił do rzeczy.

- Pan nam wtedy polecał od czasu do czasu panie.

Dalmann natychmiast sprostował:

- To nie moja dziedzina. Poznałem pana wtedy z kimś, kto prawdopodobnie polecał panu damskie znajomości.

Razzaq nie zwrócił uwagi na sprostowanie.

- Czy i tutaj byłoby to możliwe?

Dalmann odchylił się w tył na fotelu i udał, że się zastanawia, po czym powiedział:

- Zobaczę, co się da zrobić. Na kiedy miałyby to być?

- Jutro, pojutrze. Zostajemy tu jeszcze sześć dni.

Dalmann przyjął to do wiadomości. W ten sposób zdobył sobie prawo stawiania własnych pytań.

- Czy nadal działa pan w dziedzinie bezpieczeństwa i obronności? - zagadnął. Kiedy Razzaq potwierdził, zapytał delikatnie: - Czy zmiana strategii naszego rządu sprawia panu duże kłopoty?

- To nie tylko niesprawiedliwe i krótkowzroczne, ale też bardzo szkodliwe dla bezpieczeństwa. I dla interesów.

W bieżącym roku Pakistan był największym importerem broni ze Szwajcarii; obroty wyniosły sto dziesięć milionów franków. Teraz jednak rząd szwajcarski wstrzymywał się z nowymi zezwoleniami.

- W tej chwili naciski ze strony społeczeństwa są bardzo duże. Niedługo będzie referendum na temat zakazu eksportu broni. Jeśli referendum wypadnie negatywnie, a wypadnie tak na pewno, sytuacja ulegnie zmianie.

Następnie Dalmann zaczął mówić o wysłużonych wozach pancernych M 113 i całkowicie legalnej możliwości ich importu via Stany Zjednoczone. Wspomniał również o własnej roli, którą mógłby odegrać przy takiej transakcji.

Wieczór spędził na przyjęciu pewnego domu aukcyjnego, prezentującego najpiękniejsze eksponaty mającej się wkrótce odbyć aukcji ekspresjonistów w Nowym Jorku. Potem zjadł w małej, międzynarodowej kompanii fondue serowe w zupełnie zwyczajnej restauracji. Spokojne spotkanie z dawną tradycją: kto choćby, słówkiem napomknął o interesach, musiał za karę postawić butelkę wina. Dozwolone było natomiast umawianie się podczas kolacji na tego rodzaju rozmowy w innym czasie i miejscu.

Sprawę Kazi Razząqą Dalmann przekazał Schaefferowi. Sam znał wprawdzie Kulla, ale w żadnym wypadku by się z nim nie pokazał.

Zamówił Schaeffera na następny ranek o dziesiątej. Przyjął go w szlafroku przy śniadaniu.

Jego współpracownik był już oczywiście po rannym posiłku i jak zwykle zamówił u Lourdes herbatę i jabłko, które znowu obierał w denerwująco pedantyczny sposób.

- Zaraz skończę - powiedział Dalmann - jeszcze tylko rozcieńczę krew, obniżę ilość płytek krwi, ureguluję rytm serca, obniżę ciśnienie, cholesterol i poziom kwasu moczowego.

Chwilę, kiedy jego szef z odrazą połykał swoją kolekcję leków, popijając sokiem pomarańczowym, Schaeffer wykorzystał na wdrożenie lekarstwa do oczu.

- No i co? - zapytał Dalmann.

Schaeffer ścierał chusteczką resztki kropli z policzków.

- Powiedział, że to jak najbardziej możliwe.

- Również pakistańskie menu?

- Też.

Dalmann zlecił Schaefferowi, by się dowiedział, czy Kull oferuje normalne pakistańskie menu dla pięciu osób, które można by zjeść przy normalnym stole zwykłymi sztućcami.

Stronę erotyczną miały zapewnić panie, które przyłączyłyby się do panów przy deserze i z którymi można by później pójść do hotelu. Chciał robić interesy, a nie orgie. W końcu nie był właścicielem burdelu.

- A termin?
- Pojutrze firma cateringowa ma czas. Musimy się jednak zdecydować przed południem.

Dalmann ostrożnie przełożył żółtko jajka sadzonego, które starannie oddzielił od białka, na swój tost. Smażoną wędzonkę zostawił ze względów zdrowotnych na talerzu. Co drugi raz, nieubłaganie.

- W porządku - powiedział i wsunął kęs tosta do ust.

## 31.

W ten sposób Tamil Maravan bezwiednie przygotował dla Razzaqą, Pakistańczyka, kolację, podczas której zaaranżowano interes, mający nieco okrężną drogą zaopatrzyć cejlońską armię rządową w wysłużone szwajcarskie wozy pancerne.

Zleceniodawca chciał zrobić niespodziankę swoim gościom klasycznym pakistańskim menu. Maravan pozwolił sobie na jeszcze kilka innych niespodzianek.

*Arha dal*, klasyczną potrawę z soczewicy, zinterpretował jako wieniec z risotta z soczewicą i podał z pianką z kolendry i pianką cytrynową.

*Nihari*, curry z wołowiny, gotowane na najmniejszym płomieniu przez sześć godzin, przekształcił za pomocą żelatyny w praliny *nihari* i wzbogacił je emulsją cebulową i chipsami cebulowymi na purée z ryżu.

Kurczak na *biryani* został ugotowany w naczyniu próżniowym w niskiej temperaturze i został podany w chrupiącej skorupce z cukru palmowego i specjalnych przypraw do *biryani*. Wzbogacił go pianką z mięty i cynamonowymi lodami.

Ciesząc się z odmiany, Maravan pracował ze skupieniem w źle wyposażonej, za to przesadnie ozdobnej kuchni z dużą ilością granitu i sztucznie postarzanego drewna.

Przyjął ich niejaki Schaeffer, chudy, sztywny mężczyzna, który w miarę swoich możliwości udzielił im wskazówek, po czym zostawił samych na całe popołudnie. Powiedział, że

mogą dysponować panią Lourdes. Gospodarza mieli oczekiwać o siódmej, gości o wpół do ósmej.

Zamówiono kolację dla pięciu osób, a deser dla dziesięciu. Dołączy się do nich podczas deseru jeszcze pięć pań, jak powiedział Kull. Deser miał się składać z typowych dla *love menu* słodczy.

- A więc z penisów z galaretki ze szparagów z masłem klarowanym i lukrowanych muszelek z ciecierzycy z imbirem i pieprzem - sprecyzowała Andrea, notując zamówienie. - I z lodów na patyku z lukrecji z miodem i masłem klarowanym.

Tuż po siódmej Andrea przysłała do kuchni.

- Wiesz, kto jest gospodarzem? Dalmann.

Jego nazwisko nic Marawanowi nie mówiło.

- Dalmann od Huwylera. Ten lubieżny staruch, zawsze siedział przy stoliku numer jeden.

Maravan pokręcił głową.

- Może go poznam, jak go zobaczę.

Ale Maravan nie zobaczył tego wieczoru ani Dalmanna, ani jego gości.

O wpół do ósmej rozległ się dzwonek do drzwi. Maravan usłyszał śmiech i gwar głosów. Panie przyszły na deser.

Andrea weszła do kuchni i szybko zamknęła drzwi.

- Zgaduj.

- Makeda?

Andrea skinęła głową. Od tej pory niewiele mówiła.

Wkrótce po deserze panowie wraz ze swoimi paniami pożegnali się. Maravan i Andrea również skończyli pracę. W garderobie wisiał już tylko jeden płaszcz. Andrea rozpoznała go: należał do Makedy.

Na wieczór sylwestrowy roku 2008 nikt nie zamówił „Love Food”. Maravan w aneksie kuchennym swojej kawalerki na

jedynym palniku ugotował klasyczne *kodhi kari*, curry z kurczaka, którego nauczyła go jeszcze Nangay, kiedy był małym chłopcem. Dodał klasyczne przyprawy plus trochę więcej nasion kozieradki. A do mieszanki przypraw ze zmielonych ziaren kopru włoskiego, owoców kardamonu i goździków, którą na koniec posypał gotową potrawę, zanim pokropił ją sokiem z cytryny, dodał dodatkową porcję cynamonu, tak jak to czyniła jego mistrzyni.

Andrea była słomianą wdową, jak to określiła. Makeda była zajęta. Przed godziną musiała się z nią rozstać. Makeda włożyła zapiętą pod szyję długą, czarną suknię, a myśl, że spędzi noc z jednym z tych starych, bogatych worków pieniędzy, których tu w górach nie brakowało, przyprowadziła Andree o obłąd.

Przyniosła napoje na party sylwestrowe samotnych serc. Dwie butelki szampana dla siebie i dwie butle wody mineralnej dla Mara vana. Gazowanej.

Siedziała na jedynym fotelu w tym pomieszczeniu, a Maravan na łóżku. Między nimi stał mały okrągły stolik klubowy.

W pokoju było zimno. Maravan wyznawał zasadę, że w mieszkaniu nie powinno pachnieć jedzeniem, i dopiero na krótko przed jej przyjściem zamknął okno. Na dworze z pewnością było jakieś piętnaście stopni mrozu. Musiała go poprosić o pikowaną kołdrę, którą zarzuciła sobie na szyję niczym etolę.

Jedli rękami, tak jak za pierwszym razem. Curry przypominało jej smakiem jakąś potrawę z dzieciństwa, ale w dzieciństwie nie jadła nigdy curry. Raz, w zwykłej restauracji, była to potrawa o nazwie *riz colonial* - ryżowy wieniec z drobno pokrojonym kurczakiem w żółtym sosie z dużą ilością śmietany i owoców z puszki.

Opowiedziała to Marawanowi.

- Może to cynamon - odrzekł. - W tym jest dużo cynamonu.
- Owszem, to był cynamon. Ryż na mleku z cukrem i cynamonem, jedna z jej ulubionych potraw z dzieciństwa. I ciasteczka na Boże Narodzenie z cynamonem. I pierniki.
- Czy dzisiaj u was jest też sylwester?
  - Kiedyś w Kolombo, przed wojną, obchodziliśmy wszystkie święta: hindusów, buddystów, muzułmanów i chrześcijan. Za każdym razem nie szliśmy do szkoły. W noc sylwestrową wszyscy wychodzili na ulice i odpalali fajerwerki.
  - Pięknie. Jak myślisz, czy kiedyś znowu tak będzie?
- Maravan długo się zastanawiał.
- Nie - zdecydował w końcu. - Nigdy nie będzie już tak, jak było kiedyś.
- Andrea milczała chwilę.
- Racja - powiedziała. - Ale czasem może być jeszcze piękniej.
  - Nigdy jeszcze nie miałem takiego doświadczenia.
  - Czy teraz nie jest lepiej niż u Huwylera?
- Wzruszył ramionami.
- Praca tak. Za to mam większe kłopoty. - I opowiedział jej o Ulagu, swoim ulubionym siostrzeńcu, który został dzieckiem-żołnierzem.
  - I nic się nie da zrobić?
  - Owszem, coś robię. Ale czy to pomoże...
  - Dlaczego nie masz żony? - zagadnęła go po chwili przerwy.
- Uśmiechnął się znacząco i zmilczał.
- Andrea zrozumiała.
- Nie, Maravan, wybij to sobie z głowy. Nie jestem wolna.
  - Jesteś z kimś, kto śpi z mężczyznami.
  - Za pieniądze.
  - Jeszcze lepiej.

Andrea się rozzłościła.

- Ty też robisz dla pieniędzy rzeczy, których nigdy byś inaczej nie robił!

Maravan poruszył głową, ni to przecząco, ni twierdząco.

- Nigdy nie wiem, co to u was znaczy. Tak czy nie?

- U nas nieuprzejmie jest mówić „nie”.

- Trudna sprawa, kiedy jest się dziewczyną. - Andrea się roześmiała. - A mimo to nie masz żadnej przyjaciółki.

Nie odpowiedział jej uśmiechem.

- U nas rodzice aranżują małżeństwa.

- W dwudziestym pierwszym wieku? Nabierasz mnie.

Wzruszył ramionami.

- I jesteście z tego zadowoleni?

- Nieźle to funkcjonuje.

Pokręciła głową z niedowierzaniem.

- A dlaczego nie zaaranżowali jakiegoś dla ciebie?

- Nie mam tu rodziców ani rodziny. Nikogo, kto mógłby zaświadczyć, że nie jestem rozwiedziony ani nie mam poza-mażeńskich dzieci, że nie prowadzę niemoralnego trybu życia i jestem z właściwej kasty.

- Myślałam, że kasty zniesiono.

- Owszem, ale musisz być z właściwej zniesionej kasty.

- A z jakiej ty jesteś?

- O to się nie pyta.

- To w jaki sposób można się dowiedzieć?

- Pyta się kogoś innego.

Roześmiała się i zmieniła temat.

- Wyjdziemy na dwór zobaczyć fajerwerki?

Maravan pokręcił głową.

- Boję się eksplozji.

\*



Znowu zaczął padać śnieg. Rakiety dopalały się, pękały i gasły za zasłoną z białych płatków, która tylko gdzieniegdzie barwiła się lekko na zielono, czerwono albo żółto.

Dzwony kościelne ogłosiły początek nowego roku, o którym nic jeszcze nie wiadomo oprócz tego, że będzie trwał o sekundę dłużej niż stary rok.

Dalman bawił się w jednym z pięciogwiazdkowych hoteli i przechodził właśnie u boku Schelberta, inwestora z północnych Niemiec, przez gwarny hol, pełen dekoltów, minispódniczek i markowych butów.

- Cholerna moda w tym sezonie - westchnął Schelbert. - Po czym poznam dziwki?

- To te, które na to nie wyglądają.

Styczeń 2009

## 32.

Andrea już wkrótce miała znowu zobaczyć pana Schaeffera.

Właśnie przygotowywali *love menu* dla czterech osób przy Falkengässchen. Wkrótce mieli przyjść goście. Chciała zapalić świece, ale stwierdziła, że jej zapalniczka jest bez gazu, a pudełko zapalek, które miała zawsze przy sobie na wszelki wypadek, gdzieś się zapodziało.

W kuchni był piecyk gazowy, ale w szufladach nie znalazła nigdzie zapalek ani zapalniczek. Sprawdziła w innych pomieszczeniach, bez skutku.

- Skoczę do baru naprzeciwko - powiedziała Maravano-wi, narzuciła płaszcz na sari, zjechała windą, przebiegła uliczkę i kupiła u barmana pudełko zapalek. Kiedy wychodziła z baru, zobaczyła, że obaj mężczyźni właśnie nadchodzą, o kwadrans za wcześnie. Popędziła do wejścia i zdążyła ich wyprzedzić. Wjechała na górę, rzuciła płaszcz na krzesło w kuchni i poprosiła Maravana o wpuszczenie gości, tymczasem zapaliła świece.

Jednego z gości rozpoznała. Schaeffer, chłopiec Dalmanna do wszystkiego. Drugi też wydał jej się znajomy. Kiedy świece już się paliły, a drugi z gości przywitał się z nią, mówiąc z silnym holenderskim akcentem, wiedziała już, skąd go zna:

z lokalu Huwylera. Był wtedy w towarzystwie Dalmanna. Schaeffer pokazał mu teraz drogę, sam nie wjechał na górę.

Holender upewnił się, że jest pierwszy, kazał sobie pokazać pokój, w którym mieli jeść, gwizdnął z uznaniem i uparł się, żeby poczekać na drugiego gościa w salonie.

Ten przybył jeszcze przed paniami. Jego Andrea też już widziała u Huwylera. Był to dość korpulentny mężczyzna, bliższy pięćdziesiątki niż czterdziestki, ostrzyżony na jeża. Miał na sobie oficjalny granatowy garnitur z nieco za krótkimi spodniami i wydawał się onieśmielony.

- Ciekaw jestem, jak to będzie - powtórzył kilkakrotnie, podczas gdy Andrea prowadziła ich do jadalni. Tak jak terapeutka Esther Dubois podczas pierwszego testowego posiłku.

Staffel bez trudu mógł odmówić i żałował teraz, że tego nie zrobił. Czuł się jak podczas palenia pierwszego papierosa, kiedy miał piętnaście lat. Jego rodzice chcieli mu dać dziesięć tysięcy franków, jeśli nie będzie palił do dwudziestki. Do dziś był przekonany, że właśnie ta umowa spowodowała, iż uległ pokusie. Nigdy się to nie wydało, rodzice się nie dowiedzieli, a dziesięć tysięcy rozsądnie zainwestował podczas studiów inżynierskich w komputer i oprogramowanie.

Jeszcze raz tak się czuł: w Denver, osiem lat temu. Nie chciał być mieszczański i poszedł z innymi do klubu erotycznego. Pewnie za dużo wypił; obudził się o piątej rano w swoim pokoju hotelowym obok tlenionej blondyny, której perfumy zdołał wywabić z garnituru dopiero po oddaniu go do pralni.

Ten fakt również nie miał następstw. Béatrice nigdy się o tym nie dowiedziała.

Staffel i tutaj też się o to postara.

Dalman zgłosił się wtedy niedługo po drugim spotkaniu

u Huwylera. Powiedział, że jest przyjacielem van Genderena, a ten jest przypadkowo w tych dniach w kraju i chętnie poznałby go osobiście.

Staffel wiedział oczywiście, kim był van Genderen: numerem drugim w HOOGTECO, wielkiej firmie dostawczej w branży energii odnawialnej. Informacyjne spotkanie z tym wielkim holenderskim konkurentem na pewno nie zaszkodzi.

Spotkali się na drinku w pięknym domu Dalmana z wido-kiem na jezioro, poczuli do siebie sympatię i umówili się na następny wieczór na kolację we dwóch.

Zjedli świetny japoński obiad, nie rozmawiając prawie o interesach, dużo się śmiali. Van Genderen miał niewyczerpany repertuar dowcipów; taki sam posiadał Hofer, kolega Dalmana ze szkoły rekruckiej, poza nimi Dalmann nie znał nikogo innego o takim zasobie kawałów.

W miarę upływu czasu anegdota stawały się coraz bardziej pieprzne i w ten sposób doszli w rozmowie do innych frywolnych rzeczy. Wtedy zrodził się pomysł spotkania na „kolacji, pikantnej pod każdym względem”, jak ją nazwał van Genderen.

Teraz, kiedy w luksusowym mieszkaniu na Starym Mieście ładna Hinduska, mówiąca w dialekcie *Schweizerdeutsch* - a może nie była to Hinduska? - podawała mu szampana, czuł się raczej niepewnie. Ale także był lekko podniecony.

Postanowił, że weźmie w tym udział, dopóki to wszystko nie przekroczy pewnych granic, a potem przystopuje. W ten sposób nic mu się nie stanie.

To, że Makeda bierze udział w kolacji, nie było tym razem niespodzianką. Makeda powiedziała to Andrei.

Tuż po Nowym Roku po raz pierwszy się pokłócili. Andrea powiedziała:

- Proszę cię, skończ z tym, zarabiam dosyć na dwie osoby.

Makeda dostała napadu śmiechu.

- Chyba się przesłyszałam - westchnęła, kiedy się już uspokoiła.

- Dlaczego? - Andrea się obraziła.

- Że mówisz mi to właśnie ty. Normalnie mówią tak mężczyźni: uratuję cię przed takim życiem, a ty wprowadzisz się do mnie, będziesz mi gotować i prać skarpetki. Chyba zwariowałaś.

- Mówię poważnie.

- Zarabiasz dosyć na nas obie? A co z pozostałą czternastką? Moją rodziną w Addis Abebie?

Nigdy więcej o tym nie rozmawiały, ale Andrea pytała za każdym razem, co Makeda dzisiaj robi. Andrea uświadomiła sobie, że mniej się przejmuje, gdy wie. W ten sposób wszystko nabierało profesjonalnego charakteru.

*Z love dinners* nie było to jednak takie proste. Andrea wiedziała z własnego doświadczenia, jak takie jedzenie działa na zmysły. Nie potrafiła sobie wyobrazić, że Makeda zachowa potem profesjonalny dystans. Jednak nie mogła z nią o tym rozmawiać. Chociaż się sobie zwierzały, nigdy nie opowiedziały przyjaciółce o epizodzie z Maravanem.

Kilka dni po kolacji dla Staffla i van Genderena, Thevaram i Rathinam zgłosili się znowu do Maravana. Powiedzieli, że mają dla niego nowiny, i zapytali, czy mogą wpaść.

Dotąd wszystkie spotkania z nimi kosztowały dużo pieniędzy. Maravan wy dostał tysiąc franków z za ołtarza Lakszmi i czekał na dzwonek do drzwi.

Nowością było zlecenie. Maravan miał ugotować obiad na Pongal dla TCA, Tamil Cultural Association.

Pongal było tamilskim świętem dożynek. Ważne święto i piękne zlecenie.

Thevaram zaproponował honorarium w wysokości tysiąca franków, które Maravan miał oczywiście ofiarować na szlachetny cel. Zarabiać będzie na następnych zleceniach, które bez wątpienia nadejdą.

Maravan miał po dziurki w nosie swojej podejrzanej działalności - jeden z klientów nazwał go niedawno sekskucharzem - więc zgodził się na propozycję, by ugotować normalny tamilski posiłek świąteczny dla normalnych tamilskich rodaków.

- A Ulagu? Wiecie coś o nim?

Thevaram i Rathinam wymienili spojrzenia.

- Ach, tak - powiedział Rathinam. - Odrzucili go.

- Jako bojownika? - Maravanowi krew uderzyła do głowy.

- Nie, tylko jako Czarnego Tygrysa.

Kiedy wyszli, Maravan znowu ukrył tysiąc franków za ołtarzem.

Na małej kuchence gazowej w nowym glinianym garnku, obwiązany świeżą kurkumą i imbirem, gotował się ryż i soczewica z cukrem palmowym i mlekiem. Rodziny siedziały półkołem wokół kuchenki. Wszyscy w nowych ubraniach, kobiety i dziewczęta przystrojone kwiatami nosiły kolorowe sari albo pandzaby.

Nagle potrawa wykipiła, przelała się pieniście przez krawędź garnka, błękitne płomyki gazowe żółkły.

- *Pongalo, Pongali* - wołali goście.

Maravan przygotował wcześniej ryż na mleku, ale nie mógł brać udziału w ceremonii kipienia. Od wczoraj zajęty był w kuchni ośrodka gminy tamilskiej.

Tamilskie Zrzeszenie Kulturalne wynajęło tam salę, członkowie ją udekorowali. Kilku kobietom polecono pomagać Maravanowi. Robiły to za darmo, ale bez zbytniego zapału.

Maravan zatrudnił również swojego rodaka Gnanama, mieszkającego nad nim na mansardzie i pracującego jako kuchcik. Potrzebował kogoś z doświadczeniem; liczył się z tym, że będzie musiał sam mu zapłacić.

System wentylacyjny w kuchni źle działał, okien w pomieszczeniu nie było. Pachniało intensywnie soczewicą, ryżem, klarowanym masłem, chili, kardamonem i cynamonem oraz niezbędnym w wielu przepisach na Pongal *hing* - asafetdą, tym dziwnym ziołem, które traci swój obrzydliwy zapach dopiero na patelni i dlatego zwane jest również czarcim łajnem.

Maravan gotował cztery klasyczne wegetariańskie potrawy, podawane w święto Pongal: *avial*, pastę z dwóch różnych rodzajów soczewicy i z orzecha kokosowego z *hing* i różnymi warzywami; ryż cytrynowy z soczewicą, ziarnami gorczycy, kurkumą i *hing*; *parangikkai pulikulambu*, ostrą, słodko-kwaśną potrawę z dyni z cebulą, pomidorami i mnóstwem owoców tamaryndy; *sarkkai Pongal*, ryż na mleku z migdałami i orzechami nerkowca, soczewicą, szafranem i kardamonem.

Właśnie prażył na ciężkiej żeliwnej patelni migdały i orzechy, gdy ktoś dotknął jego ramienia. Maravan odwrócił głowę z nieco przesadnym pośpiechem, który miał pokazać, jak bardzo jest zajęty i jak nie w porę mu przeszkadzają.

Obok niego stała Sandana.

- Mogę ci pomóc?

Zastanowił się przez moment, a potem podał jej dużą łyżkę.

- Mieszać, mieszać, nic nie może się przypalić, kiedy już wszystko będzie złotego koloru, trzeba przelać to do tej miski i... eee... zawołaj mnie.

Pospieszył do następnej pomocnicy przy następnym garnku, sprawdził, czy wszystko w porządku, dał jej kilka wskazówek i ruszył do kolejnej.

Jako dziecko widział w cyrku chińską akrobatkę, która kręciła talerzami na czubku elastycznych prętów. Najpierw jednym, potem dwoma naraz, trzema, czterema i tak dalej, aż zrobiło się ich dwadzieścia albo trzydzieści, nie umiał wtedy jeszcze dobrze liczyć. Zadawała sobie mnóstwo trudu, by utrzymać talerze w ruchu, biegała między tańczącymi prętami w tę i z powrotem i zawsze udawało jej się w ostatnim momencie uchronić talerze od upadku.

Teraz było podobnie: jako jedyny kucharz biegał między dziesiątką patelni, których zawartość w każdej chwili mogła stracić równowagę.

Jednak przy Sandanie zatrzymywał się trochę dłużej.



## 33.

Pongal jest radosnym świętem. Ludzie cieszą się z nowego początku i zostawiają przeszłość za sobą. Ale tutaj, w baraku ośrodka gminy, tego zimnego, wietrznego czternastego stycznia 2009 roku nie wyczuwało się bynajmniej beztroski i nadziei, cechujących zazwyczaj to święto.

Prawie wszyscy obecni mieli rodziny albo przyjaciół, o których się lękali. Armia rządowa Sri Lanki stała pod Mullaitivu, Tamilskie Tygrysy broniły się zacięcie, a ludność cywilna na próżno próbowała uciekać.

Wielu świątecznych gości od dawna nie miało kontaktu ze swoimi rodzinami. W sali było ciszej niż w poprzednich latach. Twarze były poważniejsze, a modlitwy gorętsze.

Również Maravan nie miał wieści o swojej rodzinie. Mówiono, że po obławie policyjnej zamknięto sklep w Dżafnie, to za jego pośrednictwem sklep Batticaloa utrzymywał kontakt z krajem i przekazywał pieniądze. Nie byłoby to pierwszy raz, dotąd dzięki łapówkom udawało się znowu uruchomić placówkę, ale za każdym razem trwało to kilka dni.

Maravan siedział przy jednym z długich stołów, przybranych białymi papierowymi wstęgami. Połowa miejsc była już pusta, dekoracja stołu - nieco nadwerężona. Kilkoro gości, którzy już poszli, zabrało ze sobą kwiaty.

Powód, dla którego Maravan jeszcze się tu znajdował, siedział dwa stoły dalej, otoczony rodzicami, ciotkami, wujami i

przyjaciółmi. Sandana często spoglądała ku niemu, ale nie dawała mu znaku, aby się do nich przyłączył.

Kilka razy był już bliski, by po prostu podejść do stołu i zapytać, czy smakowało im jedzenie. W końcu był kucharzem. Kucharze robią takie rzeczy.

No dobrze, a potem? Gdyby tak powiedzieli: „Dziękujemy, było bardzo smaczne”, i nie zaprosili go do zajęcia miejsca? Wyobrażenie, że stoi przy stole jak półtora nieszczęścia, a potem stara się odejść z godnością, trzymało go przy własnym stole, który coraz bardziej się wyludniał.

Zauważył, że przy stole Sandany zaczął się jakiś spór, doszło do ostrej wymiany zdań między nią a rodzicami. Lekko tylko wygięte brwi dziewczyny tworzyły razem z kropką u nasady nosa ciągłą linię.

Nagle wstała i podeszła do jego stołu, nie zwracając uwagi na wołanie rodziców.

- Nie patrz tam - powiedziała i usiadła obok niego.

Jej *pottu*, kropka na czole, dalej odznaczało się wyraźnie między fałdami powstałymi z gniewu.

- Klótnia? - zapytał Maravan.

- Klótnia kultur. - Próbowała się uśmiechnąć.

- Rozumiem.

- Niech pan mi coś opowie. Niech nie myślą, że nie mamy sobie nic do powiedzenia.

- O czym mam opowiedzieć? - Maravan zauważył głupotę tego pytania i dodał: - Nie jestem dobrym rozmówcą.

- A co pan dobrze robi?

- Gotuję.

- Więc niech mi pan opowie o gotowaniu.

- Kiedy po raz pierwszy zobaczyłem, jak moja cioteczna babka robi *allangai puttu*, miałem może pięć lat. Przemieniała ryż i soczewicę w mąkę, utarty orzech kokosowy w mleko, a

wszystko razem w ciasto, z którego robiła małe kulki, które z kolei za pomocą pary, mleka kokosowego i cukru palmowego przemieniała w słodkie fałszywe figi bengalskie. Nauczyłem się wtedy, że gotowanie nie jest niczym innym niż przemianą. Przemianą zimnego w gorące, twardego w miękkie, kwaśnego w słodkie. Dlatego zostałem kucharzem. Bo zafascynowały mnie przemiany.

- Jest pan wspaniałym kucharzem.

- To dzisiaj to było nic. Chciałbym pójść dalej. Przemienione przemieniać dalej. Miękkie, zrodzone z twardego, w coś chrupiącego. Albo w piankę. Albo w coś, co się rozplywa. Rozumie pani? Chcę - poszukał właściwych słów - chciałbym robić z czegoś zwykłego coś nowego. Z tego, czego się oczekuje, coś niespodziewanego. - Sam był zdziwiony swoją elokwencją. A przede wszystkim treścią tego, co mówił. Nigdy jeszcze nie potrafił tak tego wyrazić.

- Idziemy - powiedział jakiś głos za nimi.

Był to ojciec Sandany, który niepostrzeżenie podszedł do ich stołu.

- Tato, to jest Maravan. Dzisiaj dla nas gotował. Maravan, to jest mój ojciec, Mahit.

Maravan wstał i chciał podać mężczyźnie rękę. Tamten jednak nie podał mu swojej i powtórzył:

- Zaraz idziemy.

- Dobrze. Przyjdę trochę później.

- Nie. Pani idzie teraz z nami.

- Mam dwadzieścia dwa lata.

- Pani pójdzie z nami.

Maravan widział, jak Sandana walczy ze sobą. W końcu wzruszyła ramionami, powiedziała:

- Do następnego razu. - I ruszyła za ojcem.

\*

Maravan ćwiczył się w robieniu drinków. Klienci *love menu* nie zawsze zadowalali się szampanem i winem. Pytali o koktajle i aperitify. Ambicja Maravana nie pozwalała mu na podawanie po prostu campari lub krwawej Mary.

Właśnie miksował gęste mleko kokosowe z kostkami lodu, arakiem, ginger ale, białą herbatą, ksantanem i guaraną. Zamrozi żółtawą masę w temperaturze minus dwudziestu stopni, a potem poda ją na porcelanowych łyżkach z odrobiną strzelającej lemoniady jako elektryczne słodczyce arakowe. Tym razem królikiem doświadczalnym będzie znowu Andrea, bo sam nie używał alkoholu.

Usłyszał dzwonek do drzwi. Spojrzał na zegarek: prawie wpół do jedenastej wieczorem. Wyjrzał przez judasza: nikogo. Wziął do ręki słuchawkę staromodnego domofonu i zapytał:

- Tak?

Przez szum i trzaski usłyszał żeński głos. Nie zrozumiał jednak, co mówi.

- Proszę głośniej ! - zawołał.

Teraz zrozumiał słowo, które brzmiało jak „Andrea”. Andrea? O tej porze? Nie umawiając się? Nacisnął brzęczyk i czekał na progu. Usłyszał ciche szybkie kroki na schodach i zobaczył swojego wieczornego gościa: Sandanę.

Była w europejskim ubraniu: dzinsy, sweter i pikowana kurtka, którą znał z ich pierwszego spotkania. Pomyślał, że lepiej wygląda w tradycyjnym stroju cejlońskim.

Poprosił ją do środka. Dopiero teraz zauważył, że ma ze sobą torbę podróżną. Postawiła ją na podłodze i przywitała się trzema szwajcarskimi całuskami. Miało to wyglądać naturalnie, ale wypadło trochę niezręcznie.

- Czy mogę tu przenocować? - zapytała bez tchu. Musiał wyglądać na bardzo zaskoczonego, więc dodała: - Na kanapie albo na podłodze, wszystko jedno.

Maravan znał tamilskie rodziny hinduistyczne i poczuł, jak wali się na niego lawina konsekwencji.

- Dlaczego nie chce pani spać w domu?
- Wyprowadziłam się.
- Dam pani pieniądze na hotel.
- Pieniądze mam.

Maravan przypomniał sobie, jak mu mówiła, że pracuje w kasie dworcowej.

Spojrzała na niego błagalnie.

- Nie musi pan ze mną spać.

Uśmiechnął się.

- Dzięki Bogu.
- Ale musi pan mówić, że spaliśmy razem.

Pomógł jej się rozebrać z kurtki i zaprowadził do kuchni.

- Proszę mi pozwolić skończyć, a potem mi pani wszystko opowie. - Włączył znowu mikser, miksował jeszcze przez chwilę, a potem wlał jego zawartość do elastycznej formy.

- Przemienia pan?
- Tak. Wódkę kokosową w kokos wódczany.

Po raz pierwszy uśmiechnęła się lekko.

Maravan wstawił formę do zamrażarki i zaprowadził Sandaną do dużego pokoju. Kiedy otworzył drzwi, płomień *deepam* zachybotał w przeciągu. Maravan zamknął okno.

- Niechże pani siada. Chce pani herbaty? Właśnie miałem parzyć dla siebie.

- W takim razie też się napiję. - Złożyła ręce przed twarzą, skłoniła się lekko przed Lakszmi i usiadła na jednej z poduszek.

Kiedy Maravan wrócił z kuchni z herbatą, Sandana siedziała wciąż w tej samej pozycji, tak jak ją zostawił. Usiadł i wysłuchał jej historii. Mógł jej się zresztą domyślić.

Jej rodzice ustalili już jakiś czas temu z rodzicami pewnego

młodego człowieka imieniem Padmakar - byli z kasty waiszja tak samo jak oni - że młodzi mają się pobrać. Kasta się zgadzała, także wcześniejsze ich życie i horoskop były odpowiednie. Jednak Sandana nie chciała. Teraz, kiedy ślub się zbliżał, trwały coraz ostrzejsze kłótnie. Podczas sporu, który Maravan obserwował z daleka w święto Pongal, chodziło właśnie o to. A dziś wieczorem nastąpiło apogeum dramatu. Sandana spakowała kilka rzeczy i odeszła. Matka płakała, ojciec powtarzał: „Jeśli dziś odejdziesz, możesz nie wracać”.

- A teraz? - zapytał w końcu Maravan.

Sandana zaczęła płakać. Patrzył na nią przez chwilę, a potem usiadł koło niej i objął ją ramieniem.

Miał ochotę ją pocałować, ale zdawał sobie sprawę z konsekwencji, których ostatnie informacje bynajmniej nie zmniejszyły: ona była waiszja, a on szudra. Może o niej zapomnieć.

Sandana przestała płakać, wytarła łzy i powiedziała z pretensją w głosie:

- A ja w życiu nie byłam w Sri Lance.
- Niech się pani cieszy.

Spojrzała na niego zdumiona.

- Dzięki temu pani nie tęskni.
- A pan?
- Zawsze. Czasem bardziej, czasem mniej. Ale zawsze.
- Czy tam rzeczywiście jest tak pięknie?

- Kiedy się podróżuje wąskimi drogami w głąb kraju, gdzie się jak przez jedną dużą wieś. Wzdłuż dróg rosną drzewa, w ich cieniu widać domy, tajemnicze i bezpiecznie ukryte. Czasem pole ryżowe, potem znowu drzewa i domy. Niekiedy dzieci szkolne w białych mundurkach i znowu domy. Od czasu do czasu jest ich więcej, a potem mniej, ale nigdy się nie kończą. Człowiek myśli, że to już ostatni, ale zaraz zjawia się

następny. Jeden wielki zamieszkanym, bujnym, tropikalnym park.

- Niech pan przestanie. Ogarnia mnie tęsknota za krajem.

Sandana spała w łóżku Maravana, strzeżona przez drzewka curry. On ułożył dla siebie legowisko z poduszek w jadalni. Dali sobie koleżeńskiego, cnotliwego całusa i długo nie mogli zasnąć.

Następnego ranka Maravan ocknął się z krótkiego, głębokiego snu. Drzwi do jego sypialni były otwarte, łóżko pościelone. Na kołdrze leżała kartka: „Dziękuję za wszystko, S.”.

I numer komórki.

Torba podróżna została.

Maravan włączył komputer i wszedł do internetu. Ostatnio regularnie przeglądał strony Tamijskich Tygrysów i cejlońskiego rządu. Żadnym nie można było wierzyć, ale razem z doniesieniami zachodnich mediów i organizacji międzynarodowych można było sobie od biedy wytworzyć obraz sytuacji.

Wojska rządowe zajęły Mullaitivu i posuwały się dalej na północ. Tygrysy zostaną wkrótce otoczone, a razem z nimi, według szacunków organizacji pomocowych, około dwustu pięćdziesięciu tysięcy cywilów. Obie strony zarzucały sobie nawzajem, że używają ludności cywilnej jako tarczy. Z tutejszych mediów nie można było prawie niczego dowiedzieć się o grożącej katastrofie humanitarnej.

Mimo tego chaosu sklep Batticaloa zaczął znowu funkcjonować jako pośrednik. Jeszcze siedząc przed komputerem, Maravan odebrał telefon od nich. Następnego dnia o jedenastej rano miał zadzwonić pod zwykły numer. Siostra chciała z nim rozmawiać.

Maravan przygotował się na złe wieści.

\*

Po śniadaniu wybrał numer Sandany. Zgłosiła się po wielokrotnym sygnale.

- Nie mogę teraz rozmawiać, mam klientów - powiedziała. - Zadzwoń do pana w czasie przerwy.

- Kiedy będzie przerwa? - zapytał, ale odłożyła już słuchawkę.

Czekał więc. Czekał i myślał o torbie podróżnej, która stała na podłodze obok jego materaca, tak jakby to było jej miejsce.

Co zamierzała Sandana? Czy odważy się wywołać skandal i sprowadzi się do niego? I czy on sam tego chce? Znał przypadki dziewcząt, które - tutaj urodzone i wychowane - nie chciały podporządkować się tradycjom i zwyczajom kultury kraju, który był im obcy. Decydowały się na zerwanie z rodziną i sprowadzały się do mężczyzny, którego kochały.

Przeważnie byli to mężczyźni miejscowi. Ale również w wypadkach, kiedy Tamilka bez błogosławieństwa rodziców żyła z jakimś Tamilem, jeszcze do tego z niewłaściwej kasty, parę wykluczano z rodziny i wspólnoty.

Czy on chciałby tego? Czy chciałby żyć z kobietą wykluczoną ze społeczności? Musieliby zrezygnować z udziału w wielu religijnych i towarzyskich okazjach albo godzić się z tym, że by ich tam unikano. Czy potrafiłby coś takiego zrobić?

Gdyby kochał kobietę, pewnie by potrafił.

Wyobraził sobie Sandanę. Zbuntowaną i zrezygnowaną, jak w czasie święta Pongal. Zdecydowaną i niepewną jak wczoraj. Lekki szwajcarski akcent, z którym mówiła po tamilsku. Dżinsy i sweter, które na niej wyglądały niestosownie.

Owszem, potrafiłby.

W końcu zadzwoniła.

- Czemu pani mnie nie obudziła? Zrobiłbym pani *egg hoppers*.



- Zajrzałam do pana, ale spał pan twardo.

Rozmawiali jak zakochani po pierwszej wspólnej nocy.

Nagle powiedziała:

- Muszę kończyć, już po przerwie. Będzie pan w południe w domu? Chciałabym zabrać torbę. Przeprowadzam się do koleżanki z pracy.

## 34.

Czas, który właściciel sklepu Batticaloa wyznaczył Marawanowi na rozmowę, był niekorzystny ze względu na terminy w „Love Food”: jedenasta przed południem.

Mieli zlecenie z Falkengässchen i Maravan powinien o tej porze stać w kuchni i przygotowywać posiłek. Należało zorganizować niektóre sprawy, Andrea musiała mu w tym pomóc, by teraz mógł punktualnie usiąść przed komputerem ze słuchawkami na uszach i z notatnikiem w drżących rękach; czuł, jak szybko bije mu serce.

Wybrał numer i natychmiast uzyskał połączenie. Usłyszał głos właściciela sklepu, przedstawił się i w kilka sekund później rozległ się zdławiony głos jego starszej siostry:

- Maravan?
- Czy coś się stało Ulagu?

Usłyszał tylko szloch. Czekał.

- Nangay - wykrztusiła wreszcie.

Nie, pomyślał, tylko nie Nangay.

- Co jej jest?
- Nie żyje - wyjąkała. Potem znowu szloch.

Maravan ukrył twarz w dłoniach i milczał. Milczał długo, póki nie usłyszał znowu głosu siostry, tym razem wyraźniejszego i bardziej opanowanego:

- Bracie? Jest pan tam?
- Jak? - zapytał.

- Serce. Żyła, a w sekundę później była martwa.
- Ale miała przecież silne serce.
- Nie, jej serce było słabe. Dwa lata temu miała zawał.
- Przecież by mi o tym powiedziała!
- Nie chciała, żeby pan o tym wiedział.
- Dlaczego?
- Bała się, że pan wróci.

Kiedy Maravan zakończył rozmowę, poszedł do sypialni, wziął zdjęcie Nangay i postawił na domowym ołtarzyku. Potem ukląkł i zaczął się za nią modlić. Zadawał sobie pytanie, czy miała rację. Czy rzeczywiście wróciłby, gdyby dowiedział się o zawale?

Prawdopodobnie nie.

Tego wieczoru Maravan zmienił *love menu*. Wszystkie dania ugotował dokładnie tak, jak mu Nangay podała wtedy przez telefon.

Purée z soczewicy *urd*, wymoczone w osłodzonym mleku, przygotował niejako „Mężczyznę i Kobiety”, lecz wysuszył je porcjami w piecyku.

Mieszaninę z szafranu, mleka i migdałów podał po prostu jako ciepły napój. Z szafranowego masła klarowanego zrobił pastę, którą jadło się z gorącym mlekiem.

Nie użył ani parownika obrotowego, ani metody żelifikacji, nie zmieniał ani konsystencji, ani też zapachów.

Dzisiejsza kolacja była uhonorowaniem kobiety, której zawdzięczał wszystko. Chciał przynajmniej dzisiaj nie nadużywać jej sztuki dla celów, których nigdy by nie zaakceptowała.

Przez cały czas listki curry i cynamon smażyły się w gorącym oleju kokosowym i wypełniały całe mieszkanie zapachem jego młodości. Na cześć Nangay.

\*

Andrea od razu zauważyła, że coś się stało. Maravana długo nie było, chociaż powinien przygotowywać kolację. Gdy wreszcie wrócił, całe mieszkanie pachniało intensywniej niż zwykle, kiedy to maniaczko wietrzył kuchnię. To, co podawała, nie miało nic wspólnego z *love menu*, które znała.

Zaraz na początku zrobiła uwagę o zmianach w menu i otrzymała w zamian wściekle spojrzenie.

- Tak albo wcale - warknął Maravan, a potem odzywał się tylko w razie konieczności.

Gość - stały klient - był najwyraźniej rozczarowany, kiedy przyniosła „pozdrowienie z kuchni”. Była to łyżeczka ciemnej pasty oraz gorące mleko w kieliszku do wódki, którą to potrawę musiała zapowiedzieć jako „soczewicę *urd* z gorącym mlekiem”. Ale zaproszona kobieta była tak zachwycona, że gość nie dał nic poznać po sobie.

Na krótko przed opuszczeniem mieszkania - Maravan już dawno prawie bez pożegnania poszedł do domu - klient wyszedł z pokoju ubrany jedynie w rękawiczki, wetknął Andrei w rękę sześćset franków i uśmiechnął się:

- Najpierw myślałem, że to alternatywna wersja *love menu*. Ale jest jeszcze bardziej podniecająca. Gratulacje dla kucharza.

## 35.

Maravan znowu spędził ponad dwie godziny w poczekalni u doktora Kenera. Wszystkie zmięte gazety, poniewierające się po pokoju, miały ten sam temat artykułu wstępnego: zaprzysiężenie pierwszego czarnego prezydenta Stanów Zjednoczonych, Baracka Husseina Obamy.

Wydarzenie to było również głównym tematem rozmów pacjentów. Tamilowie mieli nadzieję, że Obama nie będzie tak przychylny rządowi Sri Lanki, Irakijczycy - że wkrótce oddziały amerykańskie opuszczą ich ojczyznę, a Afrykańczycy spodziewali się większego zaangażowania w Zimbabwe i Darfurze.

Maravan nie brał udziału w rozmowie. Miał inne troski.

Kiedy wreszcie poproszono go do gabinetu, doktor Kerner podniósł wzrok znad jego karty i zapytał:

- Jak się czuje pańska cioteczna babka?
- Umarła.
- Bardzo mi przykro. Robił pan wszystko, co tylko mógł.

Co pana do mnie sprowadza?

- Nie chodzi o mnie, tylko o nią. Ostatnim razem zapytał mnie pan, czy ma serce w porządku. Dlaczego?

- Gdyby miała kłopoty z krążeniem, nie powinna brać minirinu. Działa jako środek wpływający na krzepliwość krwi.

Wzmaga działanie leków zmniejszających krzepliwość i może doprowadzić do udaru albo zawału. Na co umarła?

- Na zawał.
- I teraz pan się obawia, że mogło być winne lekarstwo.

Nie jest to zbyt prawdopodobne. Musiałaby mieć już przedtem problemy z krążeniem.

- Miała zawał. Dwa lata temu.

Doktor Kerner spojrział na niego przestraszony.

- Powinien był mi pan o tym powiedzieć.
- Nie wiedziałem o tym. Ukryła to przede mną.

## 36.

Pod koniec stycznia krótkie doniesienie w prasie ekonomicznej wzbudziło zdumienie w branży. Tak duże, że również w normalnych gazetach znalazło się dla niego miejsce.

KUGAG, firma rzekomo skutecznie opierająca się kryzysowi w dziedzinie energii odnawialnych, podała do wiadomości, że zakłada spółkę *joint venture* z holenderską firmą HOOGTECO.

HOOGTECO była najważniejszym dostawcą Europy w dziedzinie energii słonecznej i wiatrowej. Oraz najpoważniejszym konkurentem firmy KUGAG.

Kto wiedział - a niektórzy komentatorzy dobrze to wiedzieli - jak błyskawiczny jest rozwój w tej dziedzinie i jak delikatną rzeczą jest wiedza techniczna w branży, dziwił się bardzo. Wymagało to bowiem wzajemnej wymiany *know-how*.

Ekspertcy otwarcie pytali, co firmie KUGAG, mniejszej, ale bardziej dynamicznej niż HOOGTECO, przyniesie dobrego ta współpraca. Dział badawczy KUGAG był mianowicie jednym z przodujących na świecie, ostatnio rozszerzono możliwości produkcyjne z widokiem na przyszłość, księga zamówień była pełna, a analitycy podkreślali znaczenie kilku obiecujących nowych produktów w dziedzinie rurociągów.

KUGAG nie miała również problemów, jeśli chodziło o image. Jej dyrektor został niedawno wybrany na menedżera roku w dziedzinie nowych technologii.

Jeśli ktoś miałby odnieść korzyści z tego *joint venture*, to tylko HOOGTECO.

Dyrektor firmy KUGAG, Hans Staffel, zwykle dobry w dziedzinie PR, tym razem nie dbał o rzetelną informację.

To HOOGTECO upubliczniła tę wiadomość. KUGAG początkowo odmawiała wszelkich komentarzy, potem twierdziła, że sprawa jeszcze nie dojrzała do podsumowań, a wreszcie podała skąpy komunikat, który w pełni potwierdzał informację Holendrów.

W poniedziałek firma KUGAG została ukarana przez giełdę. Natomiast HOOGTECO świetnie zaczęła tydzień.

Rzeczniczka firmy KUGAG - przedsiębiorstwo zatrudniło rzecznikę, pewnie za namową swoich doradców PR - zbagatelizowała znaczenie tej wiadomości i określiła transakcję jako zupełnie normalne posunięcie bez większych konsekwencji. Z pozycji silniejszego.

Jeden z komentatorów wąpił w ową siłę i rozważał temat przypuszczalnych finansowych trudności, spowodowanych przez spekulacje na amerykańskim rynku kredytów *subprime*.

Inny z kolei zadawał sobie pytanie, dlaczego rada nadzorcza nie zapobiegła temu krokowi. Albo czy Staffel nie przekroczył swoich kompetencji.

Natomiast sam dyrektor, który zwykle nie obawiał się światła rampy, nie zajął żadnego stanowiska.



Luty 2009

## 37.

Maravan pracował teraz przeważnie wieczorami, w południe natomiast mógł zrobić sobie chwilę przerwy. Spotykał się wtedy z Sandaną. Czekał na nią przed salą obsługi pasażerów i szli do kawiarni, restauracji albo jakiegoś bufetu niedaleko dworca.

W ciągu tej krótkiej godziny opowiadali o sobie i o swoim życiu.

Kiedyś Sandana zapytała:

- Gdybyśmy byli teraz w Sri Lance, co byśmy robili?
- To znaczy teraz? O tej porze?
- Tak, w południe o wpół do pierwszej.
- Czasu miejscowego?
- Tak.
- Byłoby gorąco, ale by nie padało.
- A więc co byśmy robili?
- Jesteśmy na plaży. Pod palmami w morskiej bryzie jest trochę chłodniej. Morze jest spokojne. W lutym jest przeważnie spokojne.
- Jesteśmy sami?
- Nigdzie ani śladu człowieka.
- Dlaczego siedzimy w cieniu, zamiast wejść do wody?
- Nie mamy kostiumów kąpielowych. Tylko sarongi.

- W sarongu też można się kąpać.
- Tak, ale robi się przezroczysty.
- Przeszkadzałoby to panu?
- Przy pani nie.
- To chodźmy do wody.

Innym razem Maravan opowiadał jej o swoim lęku o Ulagu. I o Nangay. Ile dla niego znaczyła. I że czuje się współwinny jej śmierci.

- Przecież pan mówił, że wyszłaby bez tego lekarstwa.

Maravan skinął głową.

- I przecież pana siostra powiedziała: „Nangay żyła, a w sekundę później umarła”.

W ten sposób stawali się sobie coraz bliżsi. Prawie się nie dotykali, ale zawsze dawali sobie całusa przy powitaniu i pożegnaniu, co w Szwajcarii było normalne, ale w ich kulturze nie.

Sandana wciąż mieszkała wspólnie z koleżanką, spokojną dziewczyną, pochodzącą z berneńskiego Oberiandu, którą Maravan kiedyś spotkał, kiedy obie wychodziły z sali obsługi na dworcu. Z rodzicami w ogóle się nie kontaktowała.

Pewnego lutowego wieczoru - Maravan gotował przy Falkengässchen i mógł wcześniej wyjść z pracy - siedział przed komputerem i surfował po internecie. Wiadomości z jego kraju były coraz bardziej niepokojące.

Armia rządowa wyznaczyła strefę bezpieczeństwa dla uciekinierów, którą teraz bombardowała według doniesień Tamilskich Tygrysów i różnych organizacji pomocowych. Wielu cywilów zginęło, było dużo rannych. Kto mógł, uciekał z terenu walk i zostawał natychmiast internowany w obozach

dla uchodźców. Wielu przewidywało rychle zwycięstwo oddziałów rządowych. Maravan i większość jego rodaków wiedzieli, że to zwycięstwo nie oznacza bynajmniej pokoju.

Kilka minut po jedenastej rozległ się natarczywy głos dzwonka do drzwi.

Maravan zobaczył przez judasza jakiegoś Tamila w średnim wieku.

- Czego pan chce? - zapytał, kiedy mężczyzna na moment przestał dzwonić.

- Otwierać! - zażądał.

- Kim pan jest?

- Ojcem. Otwierajcie natychmiast, bo wyważę drzwi!

Maravan otworzył. Poznał ojca Sandany, który wdarł się gwałtownie do mieszkania.

- Gdzie ona jest?

- Jeśli mówi pan o Sandanie, to jej tu nie ma.

- Oczywiście, że jest.

Maravan ruchem ręki zaprosił go, by się rozejrzał. Mahit przeszukał oba pokoje, wszedł do łazienki, nie zapomniał nawet o balkonie.

- Gdzie ona jest? - zapytał z groźbą w głosie.

- Pewnie w domu.

- W domu od dawna jej nie ma!

- Miałem na myśli, że w mieszkaniu z koleżanką.

- Ha! Koleżanką! Ona mieszka tutaj.

- Tak panu powiedziała?

- My już ze sobą nie rozmawiamy! - wykrzyknął i nagle się uspokoił. Powtórzył normalnym głosem, zdumiony, jakby dopiero teraz sobie to uświadomił: - My ze sobą nie rozmawiamy.

Maravan zauważył, że mężczyźnie napłynęły łzy do oczu.

Położył mu rękę na ramieniu. Ojciec Sandany strząsnął ją z wściekłością.

- Niech pan siada. Zrobię panu herbaty.

Wskazał krzesło przed komputerem. Mahit usiadł posłusznie, ukrył twarz w dłoniach i cicho szlochał.

Kiedy Maravan przyniósł herbatę, ojciec Sandany trochę się uspokoił. Podziękował i pił gorący napój małymi łykami.

- Dlaczego pozwala nam wierzyć, że tu mieszka, skoro mieszka u koleżanki?

- Nie chce poślubić mężczyzny, którego państwo dla niej wyszukali.

Mahit pokręcił bezradnie głową.

- Przecież to dobry człowiek. Tak długo szukaliśmy, moja żona i ja. Nie było to łatwe.

- Tutejsze dziewczęta chcą same szukać sobie mężów.

Znowu się rozgniewał.

- Ona nie jest tutejszą dziewczyną!

- Ale także nie tamtejszą.

Mahit skinął głową i znowu łzy napłynęły mu do oczu. Tym razem nawet nie próbował ich ocierać.

- Ta cholerna wojna - szlochał. - Ta przeklęta, cholerna wojna.

Kiedy się uspokoił, dopił herbatę, przeprosił i wyszedł.

## 38.

Maravan nie pracował już z takim oddaniem jak kiedyś. Prawie codziennie wychodził w południe na godzinę, chociaż wcześniej poświęcał cały swój czas przygotowywaniu jedzenia.

- Idę coś przegryźć - mówił krótko.

Kiedy wracał, był przeważnie w dobrym humorze, czego Andrea nie widziała od tego wieczoru, gdy ugotował nieco inne menu niż zwykle.

Ówczesny klient zamówił wtedy po kilku dniach jeszcze raz to samo jedzenie i inną kobietę, ale Maravan odmówił.

- To menu nie nadaje się do tych celów - powiedział Andrei.

- Ale klient mówi, że było cudownie skuteczne.

- Nie miałem takiego zamiaru. - Na tym zakończył temat.

Nie chciał wyjaśnić Andrei, co to wtedy miało znaczyć, a ona nie nalegała. Była to delikatna sprawa. Nie chciała psuć mu nastroju. Cieszyła się, że ostatnio jest w dobrej formie.

Tylko przypadek umożliwił jej poznanie przyczyny tej zmiany: odprowadzała na pociąg Makedę, którą zamówiono jako towarzyszkę uczestnika konferencji Narodów Zjednoczonych w Genewie. Kiedy pociąg odjechał, poszła do baru karnapkowego w hali dworca i tam go spotkała.

Maravan siedział przy małym stoliku z ładną Tamilką. Dla tych dwojga świat poza nimi nie istniał.

Andrea zawahała się przez moment, ale zdecydowała się jednak przerwać idyllę. Podeszła do stolika i powiedziała:

- Nie chciałabym przeszkadzać...

Dziewczyna zauważyła ją pierwsza i spojrzała pytająco na Maravana. Maravan milczał.

Andrea się przedstawiła.

- Jestem Andrea, partnerka Maravana w interesach. - Wyciągnęła rękę, a młoda Tamilka uściśniła jej dłoń z uśmiechem ulgi.

- A ja jestem Sandana. - Mówiła szwajcarskim dialektem bez śladu obcego akcentu.

Maravan nie poprosił Andrei, żeby usiadła, dlatego szybko się pożegnała, rzucając „na razie” do Maravana i „miło mi było poznać” do Sandany.

Później przy Falkengässchen powiedziała:

- Dlaczego nie zaprowadzisz biedaczki do lepszej restauracji?

- Pracuje w sali obsługi pasażerów na dworcu i ma krótką przerwę na lunch.

- Sprawa się wyjaśniła: zakochani - uśmiechnęła się Andrea.

Maravan nie podniósł głowy znad roboty. Pokręcił tylko głową i mruknął:

- Ja nie.

- Za to ona tak - odparła Andrea.

Następnego dnia sensację wzbudziła następna wiadomość dotycząca firmy KUGAG: Hans Staffel, w końcu jeden z menedżerów roku, został zwolniony ze skutkiem natychmiastowym. „Z powodu różnicy zdań w kwestii strategii rozwoju

firmy”. Dla komentatorów sprawa była jasna: posunięcie to miało związek z niezrozumiałą decyzją dyrektora, dotyczącą założenia spółki *joint venture* z największym konkurentem firmy.

- Popatrz, znajoma twarz - powiedziała Makeda i pokazała Andrei oficjalny portret, który Staffel w lepszych czasach zamówił u raczej nietaniego fotografa dla celów zawodowych. Andrea i Makeda leżały w łóżku. Andrea kartkowała gazety, które kupiła razem z croissantami na śniadanie. Makeda nie umiała czytać po niemiecku.

- Co o nim piszą? - zapytała.
- Wyrzucili go z pracy - odparła Andrea.
- Myślałam, że jest genialny.
- Zrobił jakieś głupstwo z pewną holenderską firmą.
- Ten, z którym przyszedł wtedy na Falkengässchen, też był taki.
- Jaki?
- No, Holender.

Maravan czytał tę samą gazetę z innego powodu: przeszło dziesięć tysięcy jego rodaków demonstrowało przed budynkiem Narodów Zjednoczonych w Genewie. Żądali natychmiastowego zakończenia ofensywy militarnej.

Wiadomości ze Sri Lanki w ostatnich dniach stawały się coraz bardziej dramatyczne. Obszar zajęty przez Tamilskie Tygrysy skurczył się do enklawy liczącej zaledwie sto pięćdziesiąt kilometrów kwadratowych. Pośrodku tego obszaru leżała miejscowość Puthukkudiyurpu. Kilinochchi, Przełęcz Słoni, miasta portowe Mullaitivu i Chalai były w rękach rządu. Według szacunków Czerwonego Krzyża razem z dziesięcioma tysiącami Tygrysów otoczono tam dwieście pięćdziesiąt tysięcy cywilów, których stale ostrzeliwano.

Kiedy w Genewie demonstrowano, rząd w Kolombo uroczystie obchodził sześćdziesiątą pierwszą rocznicę niepodległości Sri Lanki: zorganizowano paradę wojskową. „Jestem przekonany, że Tamilskie Tygrysy za kilka dni zostaną pobite” - oznajmił prezydent Mahinda Rajapakse. Prezydent wzywał do powrotu wszystkich Cejlończyków, którzy opuścili kraj z powodu wojny.

Rząd opublikował zdjęcia, niesprawiające wrażenia zbyt autentycznych, na których widniał dwupiętrowy komfortowy bunkier, gdzie rzekomo zamieszkiwał komendant Tamilów Prabhakaran, a teraz jakoby go w pośpiechu opuścił. Krążyła plotka, że wyjechał z kraju.

Dopiero kiedy Maravan odkładał gazetę, zobaczył zdjęcie mężczyzny, którego w zeszłym miesiącu musiał wpuścić do mieszkania przy Falkengässchen, bo Andrea wyszła po zapalniczki, a gość przyszedł za wcześnie. Maravan przeczytał tylko podpis pod fotografią: „Wyrzucony z pracy: menedżer roku Hans Staffel”.

Nieco później - Andrea i Makeda ciągle jeszcze leżały w łóżku - Makeda nagle oświadczyła:

- On go sfotografował.
- Kto?
- Ten Holender. Kiedy ten wyrzucony szedł z Cécile do drugiego pokoju. Holender po chwili wstał, wyjął coś z marynarki, cicho otworzył drzwi i został na progu, aż Cécile go wyprosiła.
- Skąd wiesz, że sfotografował?
- Bo Cécile zawołała: „*Ça suffit!* Fotografowanie dodatkowo płatne!”.



## 39.

Firma „Love Food” gotowała tym razem dla małżeństwa. Klienci pochodzili jeszcze z kręgu pacjentów terapeutki Esther Dubois: para po czterdziestce, nieco nadgorliwi i snobistyczni uczniowie Esther, którzy bardzo poważnie pracowali nad swoim związkiem. Andrea nie wiedziała, skąd mieli jej adres. Przypuszczała, że pacjenci Esther podawali sobie tę wiadomość z ust do ust, gdyż wciąż jeszcze zdarzali się goście z tego kręgu.

Klienci mieszkali w domu jednorodzinnym z ogrodem warzywnym i żona upewniała się u Maravana, czy używa tylko produktów ekologicznych. Odpowiedział, że tak, chociaż nie włożyłby ręki w ogień za niektóre składniki tekstur molekularnych.

Podczas przygotowań Andrea powiedziała:

- Słyszałeś, że tego Staffla wyrzucili?
- Kryzys nikogo nie oszczędza.
- Makeda mówi, że ten Holender sfotografował go w łóżku z Cécile.
- Nie chcę wiedzieć, co oni tam robią.
- Nie rozumiesz? Sfotografował go, a potem szantażował zdjęciami. Staffel podobno podejmował dziwne decyzje w interesach i związał się z konkurencyjną firmą.

Maravan wzruszył tylko ramionami.

- Zgadnij, kto jest konkurentem tutejszych firm.
- Holendrzy? - odgadł Maravan.

Maravan nie był w tych dniach jedynym zakochanym. Również Dalmann po raz pierwszy od niepamiętnych czasów oddał serce kobiecie, a nie było ono zdrowe. Jego chore serce należało do kogoś, kto nie mógł wiele z nim zdziałać: do Makedy, *call girl* z Etiopii i stałej towarzyszkii życia Andrei, kierowniczkii firmy „Love Food”.

Zamawiał ją kilka razy w tygodniu. Nie dlatego, że jego apetyt seksualny był tak nienasycony, a możliwości tak wielkie. Czuł już swój wiek, swoje serce i codzienny koktajl z lekarstw. Nie, on po prostu dobrze się czuł w jej towarzystwie. Lubił jej poczucie humoru i niekiedy bardzo subtelną ironię. A przede wszystkim nie mógł się jej napatrzeć.

A więc za mnóstwo pieniędzy sprawił sobie niemal mieszczkański związek, dużo czasu spędzał z Makedą w swoim domu, oglądał telewizję i godzinami grał w tryktraka, bez najmniejszych szans na wygraną.

Makeda nigdy nie żądała, by pokazywał się z nią publicznie, tak jak niektóre jego kobiety z przeszłości. Nigdy nie pozwalała na najmniejsze wątpliwości co do swojego czysto zawodowego stosunku do partnera.

Na początku podobało mu się to, ale w miarę upływu czasu zaczęło mu przeszkadzać. Niekiedy pytał ją, czy go choć trochę lubi, a ona za każdym razem odpowiadała to samo:

- Trochę lubię? *I absolutely worship you.*

Dystans ten spowodował, że zaczął jej dawać prezenty. Na przykład kolbę z pereł, pasującą do tego perłową bransoletę i czarną jak noc etolę z nerek.

Doszło do tego, że pewnego dnia pokazał się z nią u Huwylera.

Makeda jadła duże *menu surprise*, jakby jadła tak codziennie. Pozostała przez cały czas przy szampanie, co z jednej strony zrobiło przykrość kucharzowi Huwylera, ale ucieszyło go ze względu na interesy. Dalmann natomiast pił wina po aperitifie i pozostawiał ich wybór kelnerowi od win.

Kuchnię błyskawicznie obiegra wieść, że Dalmann jest dzisiaj z kimś godnym oglądania. Cały personel kolejno zaglądał ciekawie przez okienko do wydawania potraw i wygłaszał swoją opinię: tancerka, modelka albo dziwka.

Makeda była ekstrawagancją, na którą właściwie Dalman-na nie było stać. Bank, w którym zainwestował pieniądze, jeszcze nie otrząsnął się z kryzysu. Wręcz przeciwnie. Właśnie ten bank, wspomagany przez państwo, ogłosił stratę dwudziestu miliardów franków za zeszły rok. Stratę unikatową w historii gospodarki kraju. Klienci wycofali z banku dwieście dwadzieścia sześć miliardów, akcje straciły w tym okresie prawie dwie trzecie wartości. Amerykańskie urzędy podatkowe groziły odebraniem bankowi licencji, jeśli nie podadzą im danych dotyczących kilkuset obywateli Stanów Zjednoczonych, podejrzanych o oszustwa podatkowe. Bez amerykańskiej licencji największy bank szwajcarski mógł zamknąć kramik.

Natomiast sprawa ze Stafflem i van Genderenem rozwinęła się pomyślnie. Nowe kierownictwo pod naciskiem udziałowców próbowało rozpaczliwie anulować *joint venture* firm KUGAG i HOOGTECO. Ale Dalmanna nie musiało to interesować, jego prowizja została przesłana do odpowiedniego banku.

Dziwił się, jak szybko van Genderen dał sobie radę z biednym Stafflem; nie miał pojęcia, jak mu się to udało. Miał jednak swoje podejrzenia. Rozeszła się pogłoska, że żona Staffla

wystąpiła o rozwód; mógł to być właśnie ten powód, jak sugerowała pochodząca z Salzburga reporterka plotkarskiej rubryki dużego dziennika. Ale to też nie był problem Dalmanna.

Również w innej dziedzinie jego działalność jako pośrednika i doradcy dobrze się zapowiadała dla jego klientów: tajlandzkiego i pakistańskiego, czyli Waena i Fajahata. Obaj dogadali się z Carlisle'em, towar został sprzedany do Stanów Zjednoczonych i dostarczony do Tajlandii i Pakistanu. Dalmann wątpił w to, czy broń tam się jeszcze znajdowała. Dostawa tajlandzka prawdopodobnie została nieoficjalnie przeładowana w Zatoce Bengalskiej na statki Tamilskich Tygrysów, a pakistańska - pewnie jak najbardziej oficjalnie dostarczona drogą morską do Kolombo.

Wszystko to nie obchodziło Dalmanna. On tylko zupełnie legalnie zaoferował swoje znakomite usługi i otrzymał za to odpowiednie wynagrodzenie. Gdyby nie zrobił tego on, zrobiłby to ktoś inny. Również ta suma zdeponowana została na koncie w mniejszym, ale solidniejszym banku niż poprzednio wymieniony.

Były to dodatkowe dochody, które go wprawdzie nieszczerze wzbogacały, ale jednak usprawiedliwiały po trosze jego ekstrawagancje.

## 40.

Pod wieczór około dziewiętej dwa małe samoloty wystartowały z północy w kierunku Kolombo. W kokpitach siedzieli dwaj *Black Air Tigers*: pułkownik Rooban i podpułkownik Siriththiran. Wystartowali z szosy, znajdującej się na otoczonych terenach walk. Rooban pozostawił list, w którym zaklinał młodzież, by przyłączyła się do Tamilskich Tygrysów.

Tuż przed stolicą rozdzielili się. Jedna z maszyn poleciała w kierunku bazy lotniczej Katunayake, celem drugiej było dowództwo lotnictwa w śródmieściu Kolombo.

Dwadzieścia po dziewiętej zaciemniono stolicę. Zawył kilka syren.

Maravan znajdował się właśnie w tamilskim sklepie spożywczym, kiedy dotarła do niego ta wiadomość. Z tylnego pokoju za sklepem rozległy się nagle okrzyki triumfu i okłaski. Właściciel wpadł do sklepu z krzykiem:

- Zbombardowaliśmy Katunayake i Kolombo! Jeszcze nie przegraliśmy!

Maravan wziął z półki ryż *sali*, pieprz bengalski i cukier palmowy i podszedł do kasy, żeby zapłacić. Klienci i personel sklepu przekrzykiwali się jeden przez drugiego: „Katunayake i Kolombo! Zbombardowane! A armia rządowa zawsze twierdzi, że pokonała Tygrysów! Jeszcze nie koniec z nami!”.

Maravan podszedł do właściciela sklepu.

- Rajapakse powiedział, że to totalna klęska armii rządowej! Totalna klęska! - krzyczał tamten załamującym się głosem.

- Czy mógłbym zapłacić? - zapytał Maravan.

- A Prabhakaran opuścił kraj! Zniknął bez śladu! W internecie jest jego zdjęcie z obydwojoma pilotami! Ha!

- Czy mogę zapłacić?

- Nie cieszysz się?

- Będę się cieszył, kiedy nastanie pokój.

Następnego dnia Maravan do późnej nocy eksperymentował z wędzeniem cynamonu w swojej przenośnej wędzarni. Kiedy kolejny raz wpuszczał zimne świeże powietrze przez drzwi balkonowe, usłyszał wiwaty i oklaski z mieszkania piętro wyżej. Wyszedł na balkon i spojrzał w górę.

Na kuchennym balkonie nad nim stał Murugan, ojciec rodziny, któremu wolno było palić tylko na balkonie, i też spoglądał w górę.

- Znowu atak z powietrza? - zapytał Maravan.

- *Slumdog, milioner z ulicy!*

- Co to znaczy?

- To jest film o chłopcu z Bombaju, który mieszkał w slumsach i wygrał w telewizji milion. Film zbiera Oscary jak szalony. I za każdym razem Ratnamowie triumfują.

- Ratnamowie nie są przecież Hindusami?

- Bardziej Hindusami niż Szwajcarami, jak my wszyscy.

Dalmanna nie interesowały wydarzenia w Sri Lance ani też Oscary. Był człowiekiem gospodarki, a ta dostarczała ostatnio wiele powodów do zdenerwowania.

Jego bank, za który odmawiał co wieczór strzeliste modlitwy, błagał rząd o pozwolenie podania do wiadomości danych o trzystu amerykańskich klientach, którym zarzucano oszustwa podatkowe. Byłby to ostatni gwóźdź do trumny tajemnicy bankowej.

Splajtował SAAB, szwedzka firma produkująca samochody, należąca do nadwyřęzonego koncernu General Motors. Dalmanna raczej to nie zaskoczyło, nigdy nie wierzył zbyt w te wózki na kółkach dla intelektualistów, ale dało mu jednak do myślenia, że rząd do tego dopuścił.

Niemcy uchwalili tak zwany program koniunkturalny na bazie pięćdziesięciu miliardów euro, tak że nowy dług kraju został wyśrubowany do rekordowej wysokości.

A teraz jeszcze to.

Schaeffer wyrwał go telefonem z łóżka, w którym chętnie by się jeszcze poprzecigał w obłoku perfum Makedy.

Kazał mu poczekać godzinę i zjawił się wykąpany, ogolony i trochę za bardzo wyperfumowany w pokoju śniadaniowym, gdzie jego współpracownik siedział nad szklanką herbaty i obierkami jabłek.

- Co masz takiego pilnego? - powiedział Dalmann na przywitanie. Wiedział, że nie chodzi o drobiazgi.

- Przeciwnicy eksportu broni.
- Co oni mnie obchodzą?
- Dotarli do Waena.
- No i co z tego?
- Ktoś im dał wskazówkę, że to on kupił haubice opancerzone, odesłane z powrotem do Stanów.
- Wszystko było legalne, wiesz to równie dobrze jak ja.
- Ale dowiedzieli się, że Waen dostarcza broń Tamiłskim Tygrysom.
- To jego problem.

- Cieszy mnie, że tak lekko to traktujesz.
- A ty nie?
- Opublikują to w swojej gazecie, a jakiś wścibski szpesczacz spośród naszych przyjaciół dziennikarzy będzie pilnie kopał i niewykluczone, że dokopie się do ciebie.

- W powiązaniu z Waenem?

- W powiązaniu z Carlisle'em. Przecież pośredniczyłeś w jego transakcji.

- Niech sobie kopią. - Dalmann powiedział to lekko, ale obaj wiedzieli, że nie może sobie pozwolić na wymienienie jego nazwiska w prasie w powiązaniu z takimi interesami.

- Chciałem cię tylko ostrzec. - Schaeffer wstał.

- Chwileczkę, nie tak szybko.

Schaeffer usiadł z powrotem.

- Co możemy zrobić?

- Niewiele.

- A konkretnie?

Schaeffer udał, że się głęboko zastanawia.

- Moglibyśmy może zadbać o to, żeby sprawą zajęły się media, na które możemy mieć wpływ.

Dalmann skinął głową. Był tylko jeden taki środek przekazu.

- A jak chciałbyś to zrobić?

- Dam im wskazówkę co do Carlisle'a. Pod warunkiem, że nie wymienią ciebie.

Ten facet był dobry. Denerwował Dalmanna, ale był dobry.

- A jak chcesz zapobiec, żeby nie zaczął węszyć jakiś inny dziennikarz?

- Dziennikarze nie węszą w związku z sensacjami swoich kolegów. Po prostu z nich ściągają.

Schaeffer pożegnał się, a Dalmann nieco uspokojony zabrał się do śniadania.



## 41.

Tuż przed jedenastą rano Andrea nacisnęła dzwonek z inicjałem M, w bloku z kawalerkami, gdzie mieszkała Makeda. Czekala na nią na próżno przez całą noc. Makeda uprzedziła ją wcześniej, że zaangażował ją Dalmann, ale zwykle nie trwało to tak długo.

Umówiły się już dawno, że nie będą czekać na siebie nawzajem i że nigdy nie będą na siebie liczyć. Za każdym razem miała to być radosna niespodzianka, kiedy się odwiedzą. Ale, jak to między wszystkimi zakochanymi, było dużo umów, i jak to między zakochanymi nie zawsze ich dotrzymywały.

Jedną z umów było niestawianie pytań. Mogły mieć przed sobą tajemnice. Nie jakieś bardzo ważne, bardzo wielkie. Po prostu takie, które nie dotyczyłyby ich obu.

Ale Andrei nie zawsze się to udawało. Nie zadawała pytań wprost, ale zdarzało się, że mówiła bardziej do siebie niż do Makedy:

- Nie muszę wiedzieć, co robiłaś znowu przez pół nocy.

Makeda nigdy nie odpowiadała na te retoryczne pytania i nigdy nie pytała o to samo Andrei.

W domofonie rozległ się głos zaspanej Makedy:

- Taaak?

- To ja, Andrea.

Makeda nacisnęła przycisk, a kiedy winda wjechała na

czwarte piętro, czekała na nią w drzwiach.

Andrea powitała ją zdawkowym całusem i weszła do mieszkania.

- Kawa? - zapytała Makeda.

Andrea była na nią wściekła, ale teraz, kiedy zobaczyła partnerkę tak piękną, wdzięczną i rozluźnioną, złość jej minęła.

- Niech będzie - powiedziała i odwzajemniła uśmiech.

Makeda zrobiła dwa espresso, postawiła filiżanki na niskim stoliku między dwoma fotelami, usiadła naprzeciwko Andrei i założyła nogę na nogę.

- Dalmann - powiedziała, lekceważąco machnąwszy ręką.

- Wydaje mi się, że trochę za dużo tego Dalmanna. -

Andrea powtórzyła jej gest.

- Płaci dobrze i nie jest natarczywy.

- To obrzydliwy staruch z podejrzanymi interesami. Zorganizował ten wieczór z Holendrem i tym menedżerem, kiedy Holender robił zdjęcia.

- Skąd wiesz?

- Holender przyszedł w towarzystwie pomagiera Dalmanna.

- Schaeffera? To ciekawe.

- Wiem, że to wbrew umowie, ale diabli mnie biorą, że spędzasz z tym Dalmannem tyle czasu. Brzydzą się go.

- To mój zawód: spędzanie czasu z mężczyznami, którzy budzą obrzydzenie w innych kobietach.

- Jest dość innych.

- To dobry klient Kulla. Kull twierdzi, że to dobry interes.

Andrea popatrzyła żałośnie na Makedę.

- Ach, dziewczyno - westchnęła. - To takie trudne.

Makeda miała dobre serce.

- Nigdy się jeszcze z nim nie bzyknęłam.

Andrea czekała, co będzie dalej.

- On nie może, jest chory na serce. Pożera tysiąc tabletek dziennie. I do tego jeszcze pije.

- To co robicie?

- Zakazane pytanie.

- Wiem. Co?

- Gadamy. Jemy. Oglądamy telewizję. Jak stare małżeństwo.

- I to wszystko?

Makeda się roześmiała.

- Czasem chce się przyglądać, jak się rozbieram. A ja muszę udawać, że tego nie zauważam. Jest podglądaczem.

- Obrzydliwe.

- Och, daj spokój. To łatwe pieniądze.

Andrea wstała, podeszła do Makedy i pocałowała ją namiętnie.

## 42.

Tygodnik „Freitag” przyjął do druku meldunek przeciwników eksportu broni i podał do wiadomości publicznej informację o handlu wybrakowanymi haubicami opancerzonymi pod rzucającym się w oczy tytułem *Intrygujące powiązania w handlu złomem*.

Obok zdjęć haubic i grafiki Zatoki Bengalskiej z licznymi statkami były też na honorowym miejscu fotografie amerykańskiego biznesmena Carlisle'a i jego tajlandzkiego partnera Waena. Informacje o tych dwóch były skąpe, ale można się było dowiedzieć, że Carlisle kupił działa legalnie za śmieszłą cenę od instytucji zajmującej się złomowaniem broni albo odsyłaniem jej do kraju producenta i sprzedał je via Stany Zjednoczone na pewno z ogromnym zyskiem Tajlandczykowi Waenowi, który przekazał towar do swojej ojczyzny.

Tam gubił się ślad haubic, ale należało przypuszczać, że zostały znowu sprzedane i przeładowane na jeden ze statków, zwanych „pływającymi domami towarowymi”, obsługującymi klientów w Zatoce Bengalskiej. Do niedawna, aż do upadku miast portowych Mullaitivu i Chalai, głównymi odbiorcami były Tamilskie Tygrysy.

Dalman odłożył z zadowoleniem „Freitag” na stół i wziął do ręki gazetę codzienną. Dzień wcześniej, na krótko przed pierwszą lekcją gimnastyki, pod ciężarem śniegu zawalił się w St. Gallen dach sali gimnastycznej. Nikt nie został ranny.

Sandana siedziała przy okienku dwunastym. Ubrana była w bluzę od mundurka i pasujący do niej konwencjonalny szal, tak że Andrea rozpoznała ją dopiero na drugi rzut oka.

Na krzesłach w sali obsługi podróżnych siedzieli oczekujący z numerkami w rękach i podnosili wzrok za każdym razem, kiedy rozlegał się sygnał dźwiękowy i wyskakiwał kolejny numer na tablicy świetlnej.

Andrea wyciągnęła kilka różnych numerków, żeby nie musiała podchodzić do okienka innego niż Sandany.

To, że tu była, należało przypisać jej zwyczajowi mieszania się w nie swoje sprawy. Makeda chciała ugotować dla niej kolację po etiopsku, kiedy będzie miała wolny wieczór, i wspomniała mimochodem, że można by zaprosić także Maravana i jego dziewczynę.

Andrei spodobał się ten pomysł, choć była prawie pewna, że Maravan odmówi. Po pierwsze, bronił się przed nazywaniem Sandany swoją dziewczyną, a po drugie, tylko dlatego nie potępiał związku Andrei z Makedą, że go ignorował.

Sytuacja w kraju bardzo go przygnębiała. Andrea przypuszczała, że także w jego przyjaźni z Sandaną nie wszystko przebiegało gładko. Jego zawód „kucharza erotycznego”, jak to czasem z goryczą nazywał, też go raczej nie cieszył.

Może taka kolacja we czwórkę poprawiłaby mu nastrój.

Poszła więc do Sandany, żeby wyprzedzić Maravana. Chciała ją zaprosić i postawić Maravana przed faktem dokonanym.

Pierwszy jej numerek wypadł dla okienka dwunastego.

Sandana poznała ją, pamiętała nawet jej imię.

- W czym mogę pomóc?

- W sprawie prywatnej - powiedziała Andrea. - Moja przyjaciółka gotuje jutro kolację po etiopsku, chciałabym

zaprosić do nas panią i Maravana.

Sandana wyglądała na zaskoczoną.

- Proszę, niech pani przyjdzie.
- Czy Maravan też chce, żebyśmy przyszła?
- Tak. - Andrea nie zawahała się nawet na sekundę.
- W takim razie chętnie przyjdę.
- Będziemy się bardzo cieszyć.

Macki frontu burzowego „Emma” dotarły po południu nad miasto. Wciąż jeszcze czuło się porywy wiatru w pełnym przeciągów mieszkaniu Andrei. Płomyki świec chwiały się niespokojnie. Siedzieli we czwórkę przy stole, Makeda i Andrea paliły, Sandana i Maravan pili herbatę. Byli rozluźnieni, jak ludzie po dobrym posiłku.

, Ich grupka była bardzo elegancka tej burzliwej nocy. Makeda miała na sobie długą do ziemi, haftowaną etiopską szatę *tibeb*, Sandana - jasnoniebieskie sari, Andrea wieczorową suknię z dużym dekoltem, a Maravan zaskoczył kobiety garniturem i krawatem.

Kiedy Andrea go zaprosiła, z miejsca odmówił.

- Szkoda - powiedziała. - Sandana też przyjdzie.
- Nie mogę sobie tego wyobrazić. Sandana jest przyzwyczajoną tamilską dziewczyną.
- W takim razie byłoby może lepiej, żebyś jej towarzyszył.

Jak dotąd nie żałował, że przyszedł. Jedzenie było smaczne. Nie różniło się za bardzo od potraw w jego kraju. Równie ostre, dużo cebuli, czosnku, jako przyprawy imbir, kardamon, goździki, kurkuma, kozieradka, kmin, gałka muszkatołowa, chili i cynamon.

W Etiopii używano również klarowanego masła, tylko nazywa była inna: *niter kibehi*, i było przyprawione.

Jadło się także rękami. Nie było nawet naczyń. Na stole, wyłożonym białym papierem, leżały *injera*, duże placki z nasion trawy abisyńskiej *tef*, którą uprawiano już chyba tylko w Etiopii. Potrawy leżały bezpośrednio na plackach, goście odrywali kawałki i zwijali w ruloniki, wyglądające jak duże, jadalne jointy.

- U nas robi się czasem jedną *injera*, tak dużą jak obrus. Ale na tutejszych kuchenkach nie można tego zrobić - wyjaśniła Makeda.

Panował miły nastrój. Żadna z obaw Maravana się nie spełniła. Sandana wcale nie była oszołomiona, ani faktem, że gospodynie były parą, ani też zawodem Makedy, który nie pozostał długo tajemnicą. Trzy kobiety zachowywały się swobodnie, jak stare przyjaciółki. Maravan mógł się odprężyć.

Brak przesądów Sandany pomógł mu przezwyciężyć swoje zastrzeżenia co do Makedy. Przyczyniło się do tego także jedzenie. Kto tak gotuje, nie może być zupełnie zły.

Jednak w pewnej chwili kobiety zaczęły rozmawiać o sprawach, które zakłóciły spokój Maravana.

- Maravan mówi, że u was rodzice decydują o zamążpójściu córek - powiedziała Andrea.

- Niestety - westchnęła Sandana.

- A w jaki sposób znajdują odpowiednich kandydatów? - zaciekała się Makeda.

- Przez krewnych, znajomych, czasem przez specjalne agencje, czasem przez internet. A kiedy już takiego znajdą, musi się jeszcze zgadzać horoskop, kasta i tak dalej.

- A miłość?

- Miłość jest uważana za niepewną bazę małżeństwa.

- A wy dwoje? - zapytała Makeda.

Sandana spojrzała na Maravana, wpatzonego w stół. Pokręciła głową.

Poryw wiatru wstrząsnął szybami i wydał zasłony.

- Tu możesz przecież wyjść za mąż, za kogo chcesz - dodała Andrea.

- Owszem. Jeśli cię nie obchodzi, że pogrążysz rodzinę w niesławie i zrujnujesz szanse rodzeństwa na małżeństwo. - Po krótkiej przerwie Sandana dodała: - I złamiesz serce rodzicom.

- A twoje serce? - zapytała Andrea.

- Jest na drugim miejscu.

Przez chwilę słychać było tylko odległe stukanie szarpanej wiatrem okiennicy. Milczenie przerwała Makeda.

- A ty? Jak zdołałaś się wyprowadzić z domu?

Teraz Sandana spuściła oczy. Powiedziała cicho:

- U mnie serce nie jest na drugim miejscu.

Pełne zażenowania milczenie przerwała znowu Makeda:

- Nie trzeba być zamężną, żeby pójść z kimś do łóżka.

- Wtedy musisz uważać, żeby cię nie przyłapano. To jest równie złe, jak poślubienie kogoś z innej kasty. Przynosi hańbę całej rodzinie. Również tej, która pozostała w Sri Lance. - Po chwili Sandana dodała z goryczą: - Ale jeśli tam nadal tak będzie jak teraz, to wkrótce nie pozostanie nikt, na kogo można by ściągnąć hańbę.

- Może jeszcze herbaty albo czegoś innego? - zaproponowała Andrea swobodnie.

Maravan spojrział na Sandanę pytająco. Jeśli powie „tak”, to i on się napije.

Ale Sandana nie powiedziała ani „tak”, ani „nie”. Powiedziała coś nieoczekiwanego:

- Nic się o tej wojnie nie pisze, nie pokazuje w telewizji, nie rozmawiają o niej politycy i najwyraźniej nie nadaje się także na temat rozmowy przy stole!

Wyprostowała się na krześle i ściągnęła piękne brwi. Maravan położył rękę na jej ramieniu, a Andrea zrobiła minę pełną poczucia winy.



- To jest wojna w Trzecim Świecie - rzekła Makeda. - Mnie też wygnała z kraju wojna Trzeciego Świata, o której się powszechnie milczało. Wojny w Trzecim Świecie nie są tematem dla Pierwszego Świata.

- Ale interesy owszem, są. - Sandana sięgnęła po torebkę, wiszącą na oparciu krzesła i wyciągnęła złożony papier. Była to relacja o handlu bronią, którą wydarła z tygodnika „Freitag”.

- Masz. - Podała Andrei wycinek. - Sprzedaje się wybra-kowane haubice okrężną drogą do Sri Lanki. A ludziom, którzy uciekają przed tą wojną tutaj, nie wierzy się, że są w nie-bezpieczeństwie.

Andrea zaczęła czytać reportaż, Makeda spoglądała jej przez ramię.

- Znam ich - powiedziała Makeda, wskazując na zdjęcia Waena i Carlisle'a.

Andrea i Sandana spojrzały na nią zdumione.

- Tych? Skąd? - zapytała Andrea.

Makeda przewróciła oczami.

- Możecie trzy razy zgadywać.

Maravan wstał i przyjrzał się wygniecionej stronie gazety. Andrea wygładziła ją, Makeda włączyła lampę nad stołem. Azjata w okularach i pulchny Amerykanin wymieniali spoj-rzenia.

- Nie mam żadnych wątpliwości. A wiecie, kto zorganiz-ował spotkanie? - Makeda nie poczekała na odpowiedź. - Dalmann i Schaeffer.

- Przepraszam, że się źle zachowałam - powiedziała Sandana.

Schronili się pod daszek nad przystankiem dwunastki. Sandana tu się przesiadała, Maravan wysiadł także, żeby

poczekać z nią na tramwaj. Było zimno i nadal zdarzały się silne porywy wiatru.

- Nie zachowała się pani źle. Miała pani rację.
- Kim są Dalmann i Schaeffer?
- Klientami.
- Pana czy Makedy?
- Moimi i Makedy.
- Dlaczego firma nazywa się „Love Food”?

Przez cały wieczór Andrea i Makeda używały tej nazwy, jakby to była znana firma w rodzaju McDonald'sa albo Movenpick. Maravan dziwił się, dlaczego Sandana nie zadała tego pytania przy stole.

- To przecież ładna nazwa - brzmiała jego odpowiedź.

Uśmiechnęła się.

- Ach, Maravan, niech pan odpowie.

Spojrzał w kierunku, skąd miał nadjechać tramwaj. Tramwaju ani śladu.

- Gotuję... - szukał właściwego słowa - pobudzające potrawy.

- Pobudzające apetyt?

Maravan nie wiedział, czy sobie z niego nie żartuje.

- W pewnym sensie - odpowiedział zmieszany.
- A gdzie się pan tego nauczył?
- Od Nangay. Wszystkiego od Nangay.

Silny podmuch wiatru unióś w górę kilka gratisowych gazetek ze skrzynki z prasą. Tramwaj Sandany wybawił Maravana.

Zanim wsiadła, nieśmiało pocałowała go w usta. Stojąc w otwartych drzwiach, zapytała:

- Ugotuje pan coś kiedyś dla mnie?

Skinął głową z uśmiechem. Tramwaj ruszył. Sandana stała z tyłu wagonu i machała ręką na pożegnanie.

Marzec 2009

## 43.

Tygodnik „Freitag” w niewiadomy sposób dotarł do Jafara Fajahata. Z najnowszego wydania czytelnicy dowiedzieli się o odysei kilku wysłużonych dział pancernych, wysłanych przez Stany Zjednoczone do Pakistanu, najważniejszego dostawcy broni dla armii rządowej Sri Lanki.

W reportażu ukazały się znowu zdjęcia Stevena X. Carlisle'a i Waena. Doszedł do tego portret wąsatego Pakistańczyka nazwiskiem Kazi Razzaq. „Freitag” pisał o nim, że pochodzi z otoczenia Jafara Fajahata, który odegrał kluczową rolę w aferze atomowej.

Podpisy pod zdjęciami były nieco kiczowate: Dostawca Tamilskich Tygrysów: Waen. Dostawca armii rządowej: Razzaq. Dostawca armii i Tamilskich Tygrysów: Carlisle.

- Żeby to się tylko dobrze skończyło - jęknął Dalmann, kiedy Schaeffer pokazał mu gazetę.

I skończyło się dobrze. Prasa codzienna powieliła wprawdzie wiadomość, rozpowszechniły ją również media elektroniczne, ale nie wyglądało na to, by ktokolwiek miał ochotę do dokładniejszego zbadania newsa.

Zresztą Dalmann miał znowu szczęście, jeśli chodzi o media:

w stanie Alabama szaleniec zastrzelił ośmioro ludzi, w tym matkę, a potem zabił się sam.

Następnego dnia siedemnastolatek z Winnenden, przedmieścia Stuttgartu, zastrzelił w swojej dawnej szkole dwanaście osób, potem trzech przechodniów, a na końcu siebie.

Rząd szwajcarski bez zwłoki zaakceptował standard Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju, co oznaczało przewidziany przez Dalmana koniec tajemnicy bankowej.

Wysłanie nieco sfatygowanej broni do nieco zaniedbanego przez media obszaru działań wojennych straciło na wartości jako news.

Spotkali się na peronie ósmym na ostatniej ławce, jeszcze pod dachem. Sandana zaproponowała to miejsce, powiedziała, że chciałyby porozmawiać w spokoju. Przyniesie lunch: dla każdego po dwa precele, jeden z serem, drugi z szynką, po butelce wody mineralnej bez gazu i po jabłku.

Maravan przyszedł pierwszy. Kawalek dalej, tam, gdzie kończył się dach nad peronem, asfalt lśnił wilgocią. Już w nocy zaczął padać drobny deszczyk.

Po drugiej stronie peronu stało mnóstwo podróźnych, ale po ich stronie nie było nikogo. Właśnie odjechał pociąg, a następny miał być nieco później. Sandana nie pozostawiła niczego przypadkowi.

Właśnie szła, w spodniach, mundurku kolejowym i pikowanej kurtce. Maravan wstał z ławki, przywitali się standardowym całusem i usiedli obok siebie.

Maravan przyglądał się jej z boku. Miała wyraz twarzy, który poznał podczas święta Pongal: zbuntowany i zrezygnowany jednocześnie. Podała mu najnowsze wydanie tygodnika „Freitag”.

- Strona dwunasta - powiedziała krótko.

Maravan przeczytał artykuł i przyjrzał się zdjęciu Razzaqa obok znanych już fotografii Waena i Carlisle'a. Kiedy skończył, spojrział na Sandanę, która obserwowała go, czekając na jego opinię.

- I co? - zapytała.

- Speculanci bronią - odpowiedział, wzruszając ramionami. - Tacy nie przestrzegają zasad moralności.

- Nie wątpię w to. A kucharze? Kucharze powinni jednak zwracać uwagę na to, dla kogo gotują.

Dopiero teraz zrozumiał, o co jej chodzi.

- Mówi pani o Dalmannie.

Skinęła energicznie głową.

- Jeśli ma do czynienia z tym Amerykaninem i z Tajlandczykiem, to na pewno też z tym z Pakistanu.

Bezradnie wzruszył ramionami.

- Możliwe.

Sandana spojrzała na niego z niedowierzaniem.

- To wszystko? Ten facet ma do czynienia z typami dostarczającymi broń, którą nasi ludzie nawzajem się zabijają, a pan dla niego gotuje?

- Nie wiedziałem o tym.

- A teraz, kiedy już pan wie?

Maravan się zastanowił.

- Jestem kucharzem - odpowiedział w końcu.

- Kucharze też mają sumienie.

- Z tego nie da się żyć.

- Ale nie można się sprzedawać.

- Wie pani, co robię z tymi pieniędzmi? - Maravan powiedział to z irytacją. - Pomagam rodzinie i wspieram walkę o wolność.

- Z pieniędzy spekulantów bronią wspiera pan walkę o wolność. Znakomicie.

Maravan wstał i spojrział z wściekłością na dziewczynę, ale Sandana wzięła go za rękę i pociągnęła z powrotem na ławkę. Usiadł i wziął od niej kanapkę.

Przez chwilę jedli w milczeniu. Wreszcie Maravan powiedział półgłosem:

- Był jeden jedyny raz gościem. On jest tylko pośrednikiem.

Sandana położyła lekką dłoń na jego ręce.

- Przepraszam. Ja też przecież nie wiem, komu sprzedaję bilety.

- A gdyby pani wiedziała?

Zastanowiła się.

- Myślę, że bym nie sprzedała.

Skinął głową.

- Ja zrobiłbym tak samo.

Makeda może nie dowiedziałaaby się niczego więcej o koneksjach pakistańskich, gdyby Dalmann nie zamówił jej znowu na „całkiem normalny wieczór w domu”.

Polecił Lourdes, żeby przygotowała zimną kolację na dwie osoby. Z reguły składała się ona z różnych wędlin, zimnego pieczonego kurczaka, zimnych grillowanych kiełbasek *chipolata*, gotowanej golonki, zwanej tutaj *Gnagi*, sałatki ziemniaczanej i zielonej sałaty. Do tego pił zimne wino z tej okolicy, a kończył kilkoma butelkami piwa. Makeda pozostała przy szampanie.

Jedli w bawialni, nie mówiąc wiele, przerzucali kanały w telewizorze i wcześniej poszli do łóżka.

Tego zwyczajnego wieczoru podczas kolacji przed telewizorem Makeda wzięła jedną z gazet leżących na małym stoliczku i, żując, przewracała kartki. Trzy zdjęcia nie wzbudziły jej zainteresowania. Dopiero kilka stron dalej zatrzymała się, a potem cofnęła.

Ludzie z dwóch zdjęć byli jej znani: Carlisle i Waen. Trzeci nie. To znaczy, nie знаła zdjęcia, ale człowieka tak. Był jednym z Pakistańczyków na przyjęciu w St. Moritz. Teraz dowiedziała się, że nazywa się Kazi Razzaq i jest handlarzem bronią.

Sprzedawał broń armii rządowej Sri Lanki. Jego też poznała podczas jednego ze spotkań, które organizował Dalmann. Dalmann i jego dziwny współpracownik Schaeffer.

Popatrzyła na Dalmanna, który pochylony do przodu siedział na sofie i ciężko oddychając, oddzielał kości od swojej golonki.

- Mam nadzieję, że się tym udławisz - mruknęła.

Dalmann odwrócił się do niej z uśmiechem.

- Co mówiłaś, *darling*?

- Życzyłam ci smacznego, *honey*.

Makeda trzymała się ceremoniału: nagle wstała, powiedziała: „Idę pierwsza”, pocałowała go w czoło, weszła po schodach na górę do sypialni i niby przypadkiem zostawiła drzwi uchylone.

Dalmann poszedł po cichu za nią i obserwował, jak się podniecająco wolno rozbiera i znika w łazience, zostawiając również uchylone drzwi. Przez szparę przyglądał się, jak oblewa się wodą, namydła, spłukuje, wyciera i dokładnie smaruje kremem.

Tym razem jednak nie dała mu czasu, żeby wyśliznął się z sypialni, zanim ona wróci. Nagle wyszła, pociągnęła go za krawat do łóżka i popchnęła na materac. Protestował, chichocząc, ale nie ustępowała.

- Teraz zjem cię całego, całutkiego - zagroziła i rozebrała go.

Starła się usilnie i jej starania uwieńczyło powodzenie. Ale kiedy Dalmann chciał w nią wejść, nie udało mu się.

Próbowała dalej, łagodnie, brutalnie, czule, przypochebnie, a na koniec zdecydowanie i władczo. Za każdym razem z tym samym rezultatem. W końcu zaprzestała wysiłków i z cichym przekleństwem, którego nie zrozumiał, padła na poduszki.

Dalman poszedł do łazienki, wziął prysznic i wrócił w piżamie.

- To te przeklęte pigułki - złościł się. - Wcześniej mi się to nigdy nie zdarzało.

- To przestań je brać.

Opowiedział jej z dumą i ze znajomością rzeczy chirurga o swojej rurce, która rozszerza zwężone naczynie wieńcowe, powód jego zawału. I o tabletkach, które miały stabilizować ciśnienie, regulować rytm serca i utrzymywać sprawne krążenie krwi.

Makeda słuchała go ze współczuciem. Kiedy skończył, zapytała:

- Dlaczego nie spróbujemy *love menu*?

Właściwie dlaczego nie, pomyślał Dalmann, wstał z łóżka i przyniósł sobie z lodówki piwko na dobranoc.



## 44.

Maravan siedział przed komputerem i próbował uzyskać połączenie z siostrą. W przerwach, kiedy musiał czekać, przeglądał meldunki z pola walki. Front skurczył się do wąskiego pasa wschodniego wybrzeża. Razem z Tamiłskimi Tygrysami na tym skrawku ziemi było uwięzionych pięćdziesiąt tysięcy kobiet, mężczyzn i dzieci. Brakowało jedzenia, wody, ochrony przed deszczem, lekarstw, urządzeń sanitarnych. Każda rakietą i pocisk z moździerza raniły i zabijały cywilów.

Żadna z walczących stron nie przejmowała się apelami międzynarodowymi, żeby zapewnić cywilom odpowiednią ochronę albo ograniczyć walki tylko do terenów poza gęsto zaludnioną strefą, pełną uciekinierów.

Aktualna sytuacja nie była dokładnie znana. Na teren walk nie wpuszczano dziennikarzy.

Wreszcie Maravan uzyskał połączenie. Głos siostry brzmiał słabo i apatycznie. Wymieniała nazwiska przyjaciół, krewnych i znajomych, którzy zaginęli lub zmarli. Zaopatrzenie było złe. Na przejściach granicznych przetrzymywano całymi dniami transporty, konfiskowano towary. Dostęp do półwyspu od morza kontrolowała marynarka Sri Lanki.

O Ulagu słuch zaginał.

Siostra powiedziała, że się wstydzi prosić go znowu o pieniądze. Niepotrzebnie - zapewnił ją. O mało nie dodał, że on sam dostatecznie się już wstydzi.

Thevaram i Rathinam, wysłannicy Tamiłskich Tygrysów, zaprzestali niezapowiedzianych wizyt u niego. Mogli być pewni, że będzie dotował ich bez wezwania.

- Jest pan w trudnej sytuacji - powiedział Thevaram podczas ich ostatniego spotkania. - Prowadzi pan catering. Właściwie potrzebowałby pan na to pozwolenia, którego pan nie ma i raczej nie dostanie. Otrzymuje pan zasiłek dla bezrobotnych, chociaż zarabia pan wystarczająco dużo na utrzymanie, a nawet więcej. Nie może pan jednak z niego zrezygnować, bo wtedy władze mogłyby zapytać, z czego pan żyje. Jest więc pan zmuszony do pobierania zasiłku. Czy nie ulżyłoby to pana sumieniu, gdyby bezprawnie zarabiane pieniądze przeznaczył pan na jakiś szlachetny cel? A poza tym pomógłby pan siostrzeńcowi.

Od tej pory Maravan regularnie deponował w sklepie Batticaloa swój zasiłek w zamkniętej kopercie, zaadresowanej do Th.

Andrea nic o tym wszystkim nie wiedziała. Utrzymywałyby to dalej w tajemnicy, gdyby planowe posiedzenie firmy „Love Food” przebiegło inaczej.

Tak, Andrea zwoływała teraz posiedzenia. Maravan nie miał nic przeciwko temu, miało to swoje zalety. Nie musieli podczas przygotowań do kolacji albo podczas jazdy samochodem omawiać terminów i treści zamówień. Przeszkadzało mu jednak, że zebrania te odbywały się zawsze u Andrei i że coraz częściej była przy tym obecna Makeda. Uważał, że Andrea powinna oddzielać sferę prywatną od zawodowej, nie podobało mu się też omawianie kwestii finansowych przy osobie z zewnątrz.

Podczas jednego z takich posiedzeń w przytulnie już teraz urządzonym biurze Andrea oświadczyła, że chciałaby na dwa tygodnie wyjechać z Makedą.

- A kto cię zastąpi? - zapytał.
- Myślałam, że może zapytałbyś swoją przyjaciółkę.
- Sandanę? Chyba zwariowałaś.
- Dlaczego? Jest ładna i nie w ciemię bita.
- Jest tamilską kobietą. Tamilska kobieta nie bierze udziału w seksualnych przedsięwzięciach.

Makeda dotąd milczała, teraz się zaśmiała.

- Etiopska kobieta też nie.
- A tamilski mężczyzna? - zapytała Andrea.
- Także nie - przyznał Maravan.
- To dlaczego to robisz?
- Bo potrzebuję tych zasranych pieniędzy!

Andrea przestraszyła się, ponieważ Maravan nigdy nie podnosił głosu.

- No to odwołajmy wszystkie spotkania i ty też weźmiesz urlop - zaproponowała.
- Nie mogę sobie na to pozwolić - burknął.
- Przecież nieźle zarobiliśmy. Na pewno odłożyłeś dość, żeby wystarczyło na dwa tygodnie.

Wypowiedź Andrei spowodowała, że Maravan wyjaśnił swoją sytuację.

Obie kobiety słuchały w milczeniu. W końcu Andrea skostatowała:

- To znaczy, że cię szantażują.
- Nie tylko, pomagają mi też.
- W jaki sposób?

Maravan opowiedział o Ulagu. Jak ubiegał się o przyjęcie do Czarnych Tygrysów i jak tamci zapobiegli jego przyjęciu.

- I ty im wierzysz? - prychnęła Makeda.

Nie odpowiedział.

- Nie ufaj nikomu, kto wysyła dzieci na wojnę.

Maravan milczał.

- Mężczyźni - powiedziała Makeda, udając, że wymiotuje. - Przepraszam cię, Maravan. Mężczyźni, wojna i pieniądze. Chce mi się rzygać.

Andrea skorzystała z okazji.

- I spędzasz całe noce z takim, którego zajęciem jest szmuglowanie broni dla Tamilskich Tygrysów i armii Sri Lanki.

Makeda wstała bez słowa i opuściła pokój. Andrea przekornie siedziała dalej.

- Dalmann? - zapytał Maravan po chwili.

- Oczywiście.

- On też ma do czynienia z tym Pakistańczykiem?

- Ty też - Andrea skinęła głową. - Gotowałeś dla niego.

- W St. Moritz. - Nie brzmiało to jak pytanie. Było potwierdzeniem jego podejrzeń. - Ale nie wiedziałem o tym.

- Teraz już wiesz. Makeda też wie. I co dalej?

- Nie będę więcej dla niego gotował.

- Okej. A poza tym?

Makeda weszła niepostrzeżenie do pokoju. Była w płaszczu, chustce na głowie i rękawiczkach.

- A ty? - zapytała ją Andrea. - Co dalej z Dalmannem?

- Odczekamy.

Pocałowała Andreę w policzek, zwichrzyła Maravanowi włosy i wyszła.

## 45.

Zimna, wietrzna noc, deszcz ze śniegiem. Do przystanku tramwajowego było pięć minut piechotą. Maravan zaciskał pięści w kieszeniach skórzanej kurtki i chował głowę w ramionach.

A więc to prawda. Dalmann miał do czynienia z ludźmi, którzy zaopatrywali armię rządową i Tamilskie Tygrysy. Gdyby nie robił z nimi interesów, wcale by się z nimi nie spotykał. Sandana miała rację: możliwe, że pieniądze, które on posyłał rodzinie, pochodziły z zysków, które ktoś ciągnął z tego, że pomagał rodakom Mara vana nawzajem się mordować. A datki, którymi wspierał Tygrysy, pochodziły być może od Tygrysów, którzy z kolei od ludzi takich jak Maravan...

Zakręciło mu się w głowie. Dotarł do przystanku, ale szedł dalej. Na myśl, że będzie siedział teraz w tramwaju, wpadł w panikę.

Na ulicy nie było ludzi. W długich odstępach czasu przejeżdżały samochody. Domy stały ciemne, z zamkniętymi okiennicami i zasuniętymi zasłonami. Maravan szedł szybko, dużymi krokami. Jak uciekający przestępca, pomyślał. Właśnie tak się czuł.

\*

Dopiero po godzinie dotarł do domu, przemoczony i zdyszany. Rozpalił w piecu olejowym, włożył sarong i czystą koszulę, zapalił lampkę przed domowym ołtarzykiem, zadzwonił świątynnym dzwonkiem i zaczął odmawiać pudżę.

Kiedy skończył, wiedział już, co ma robić. Od razu następnego dnia pójdzie do Andrei i odmówi swojej współpracy w „Love Food”. Nie wystarczy nie pracować dla Dalmanna. W tych kręgach było wielu Dalmannów. Jeśli chce pozostać niewinny, musi z tym skończyć.

Zawiadomi Thevarana i Rathinama, że potrzebuje zasiłku dla siebie, bo zaprzestał pracy w cateringu.

Było już po pierwszej, ale był zbyt niespokojny, żeby iść do łóżka. Włączył komputer i wszedł na stronę o wojnie domowej.

Tamilskie Tygrysy ogłosiły jednostronne zawieszenie broni. Minister obrony Sri Lanki nazwał to żartem. „Mają się poddać - powiedział. - Oni z nami nie walczą, tylko przed nami uciekają”.

Ministerstwo Obrony utworzyło serwis internetowy, z którego można się było dowiedzieć, ile kilometrów kwadratowych pozostało jeszcze Tamilskim Tygrysom. Oraz tysiącom uciekinierów. Było ich zaledwie trzydzieści.

Jedna ze stron przyjaznych rządowi jako dowód na to, że Tygrysy wbrew przyrzeczeniu wciąż jeszcze rekrutują dzieci, opublikowała zdjęcie. Wśród soczystej zieleni stało dwóch żołnierzy. Mieli na sobie mundury maskujące, broń zawieszoną na szyi i spoglądali obojętnie w kamerę. W tle ściana palm i bananowców. Pośrodku przesieka. Gąsienice rozorały tu miękką ziemię.

Zwłoki czterech chłopców opierały się o zwalony pień drzewa u stóp żołnierzy. Głowy opadły im na ramiona, jakby się zdrzemnęli. Mieli na sobie mundury bojowe z nieco innym wzorem niż dorośli żołnierze.

Maravan powiększył zdjęcie i jęknął głośno.

Jednym z czterech chłopców był Ulagu.

Resztę nocy Maravan spędził przed ołtarzykiem, modląc się, medytując i drzemiąc. O wpół do piątej usiadł do komputera i wybrał numer sklepu w Dżafnie. Tam była już ósma, sklep był otwarty.

Wciąż na nowo pokazywał się komunikat, że wszystkie linie są zajęte i ma spróbować później. Po półgodzinie zgłosił się właściciel sklepu.

Maravan poprosił go, żeby posłał po jego siostrę Ragini. Aby kupiec się zgodził, musiał obiecać mu pięć tysięcy rupii napiwku przy następnej wysyłce pieniędzy. Właściciel sklepu kazał zadzwonić za dwie godziny.

Był to czas udręki. Maravan ciągle widział przed sobą Ulagu. Jako przerażonego małego chłopczyka, który zawsze potrzebował trochę czasu, zanim komuś zaufał. Jako poważnego chłopca, który nie chciał się bawić ani wygłupiać, za to chciał wiedzieć wszystko o gotowaniu. Tylko wtedy Maravan widywał go roześmianego, kiedy udało mu się coś trudnego. Albo kiedy próbował jakiejś potrawy i smakowała tak, jak powinna.

Maravan nigdy nie spotkał dziecka, które by tak wcześniej wiedziało, kim chce zostać. I było tak pewne tego, że któregoś dnia mu się to uda.

Upłynęły dokładnie dwie godziny; Maravan zadzwonił. Odebrał właściciel sklepu i połączył go natychmiast z siostrą.

- Ragini?
- Tak - powiedziała głuchym głosem.
- Ragini - zaszlochał.
- Maravan - odparła z płaczem.

Płakali razem, oddaleni o osiem tysięcy kilometrów, w tle słyhać było monotony szum światowej sieci połączeń.

## 46.

Poprzedniego wieczoru Andrea zdołała jeszcze dogonić Makedę i namówić ją, żeby wróciła. Maravan już wyszedł, a one się pogodziły. Ale dzisiejszego ranka znów się posprze-  
czyły.

Andrea przyniosła śniadanie do łóżka i kiedy zrobiło się naprawdę przyjemnie, powiedziała:

- Nazwisko „Dalmann” będzie od dzisiaj tabu, okej?

Makeda uśmiechnęła się i odparła:

- To nie takie proste, on chce *love menu*.

Andrea spojrzała na nią oniemiała.

- U niego w domu. Ze mną.

- Powiedziałaś mu, mam nadzieję, że to nie wchodzi w grę.

- Nie, nie powiedziałam. To idzie przez Kulla, przecież wiesz.

- To ja powiem Kullowi. - Andrea odłożyła nadgryziony croissant na talerz i skrzyżowała ramiona.

Makeda spokojnie jadła dalej.

- On się tak łatwo nie zgodzi, mówi, że Dalmann jest ważnym klientem. Ważnym pośrednikiem klientów.

- A ja jestem ważną partnerką w interesach.

Makeda objęła ją ramieniem.



- Uch, daj spokój, kochanie, zachowujesz się nieprofesjonalnie. On i tak nie da rady, nawet sztuka Maravana nie zdoła tego dokonać.

- Ale będzie próbował - dąsała się Andrea.

- Mam nadzieję - powiedziała Makeda zdecydowanie.

- I co sobie po tym obiecujesz?

- Że kopnie przy tym w kalendarz - odpowiedziała ponuro.

Andrea spojrzała ze strachem na przyjaciółkę. Makeda roześmiała się i pocałowała ją.

W tym momencie ktoś zadzwonił do drzwi.

- Nie oczekuję nikogo. - Andrea nie miała zamiaru wstać.

Dzwonek się powtórzył. I jeszcze raz. Wreszcie wstała rozwścieczona. Narzuciła kimono i poszła do drzwi.

- Tak? - warknęła do domofonu.

- To ja, Maravan.

Stał już pod drzwiami. Andrea otworzyła i wpuściła go do środka.

- Jak ty wyglądasz?

Miał potargane włosy, był nieogolony, co przy jego silnym zarostcie wyglądało na trzydniową brodę. Pod oczami widniały ciemne kręgi, spoglądał inaczej niż zwykle. Jakby coś w nim zgasło.

- Co się stało?

Zamiast odpowiedzi pokręcił tylko głową.

- Wycofuję się - wykrztusił.

Andrea od razu zrozumiała, co ma na myśli, ale mimo to zapytała:

- Co to znaczy „wycofuję się”?

- Od dzisiaj nie gotuję dla „Love Food”.

Makeda stanęła w drzwiach sypialni. Otuliła się prześcieradłem, związanym nad piersiami, w palcach trzymała papierosa.

- Twój siostrzeniec? - zapytała.

Maravan opuścił głowę.

Makeda podeszła do niego i objęła go. Andrea widziała, że ramiona Maravana zaczynają drgać. Drgały też jego plecy. Nagle z piersi wyrwał mu się dziwny dźwięk. Wysoki, żałobny, przeciągły ton, który zupełnie nie pasował do tego dużego, cichego mężczyzny.

Twarz Makedy się wykrzywiła. Jej oczy napęłniły się łzami i szlochając, ukryła twarz na jego ramieniu.

Godzinę później Maravan na tyle się uspokoił, że pozwolił mu odejść.

- O twoim wycofaniu się porozmawiamy innym razem - powiedziała Andrea, stojąc w drzwiach.

- Nie ma już o czym rozmawiać.

- To rozwiązuje przynajmniej problem z Dalmannem - zauważyła Makeda.

- Jaki problem?

- Dalmann zamówił *love menu* - wyjaśniła Andrea. - Z Makedą. U niego w domu.

Maravan wyszedł. Na półpiętrze odwrócił się jeszcze raz i wrócił na górę.

- Ale po Dalmannie się wycofuję.

## 47.

- Kiedy ktoś umiera nienaturalną śmiercią, jego nieuko-  
jona dusza nie może znaleźć spokoju i krąży po naszym świecie.

- Wierzy pan w to? - zapytała Sandana.

Dotarli do najwyższego punktu miasta, dokąd dojeżdżał tramwaj, i poszli na spacer przez las. Było zimno, powyżej ośmiuset metrów padał śnieg. Maravan miał nadzieję, że dojdą do śniegu, bo od swojego spaceru w Engadynie tęsknił czasem do tej białej ciszy. Ale wszystko tutaj było zielone albo brązowe. Tylko kiedy wiatr rozwiewał wysoką mgłę, mógł zerknąć na przysypane śniegiem pagórki i lasy.

- Tak mnie uczono. Nigdy nie wątpiłem w zasady religii. Nie znam nikogo, kto by wątpił.

Sandana włożyła do pikowanej kurtki różową wełnianą czapkę; ściągnęła ją nisko na czoło. Czapka nadawała jej dziecinny wygląd. Wrażenie wzmacniało jeszcze to, że mimo poważnego tematu od czasu do czasu wydychała energicznie powietrze i zafascynowana wpatrywała się w obłoczek pary.

- Ja owszem. Jeśli się tu dorasta, człowiek uczy się wątpić.

Maravan milczał chwilę.

- To musi być trudne.

- Wątpić?

Skinął głową.

- Wiara też nie jest prosta.

Naprzeciw nich szła jakaś starsza para. Kobieta namawiała do czegoś mężczyznę, zamilkła na ich widok. Maravan i Sandana także przerwali rozmowę. Kiedy znaleźli się obok siebie, wszyscy czworo powiedzieli sobie *Grüezi*\*, jak nakażywała niepisana zasada spacerujących po lesie.

\* *Grüezi* - pozdrowienie w niemieckim dialekcie szwajcarskim.

Doszli do rozdroża. Maravan bez wahania zdecydował się na drogę wiodącą pod górę, ku śniegowi.

Szli dalej w tym samym tempie. Wysiłek powodował, że zwiększały się przerwy, najpierw między zdaniami, a potem już i między słowami.

- Wszyscy mówią, że wojna wkrótce się skończy.
- Mam nadzieję.
- Przegraliśmy - dodała.
- Ale przynajmniej będzie pokój.
- Wróci pan?

Maravan przystanął.

- Do niedawna byłem tego pewny. Ale teraz, bez Nangay i Ulagu... A pani?

- Wracać? Ja jestem stąd.

Droga doprowadziła ich do polany i lekko zakręciła. Kiedy dotarli do połowy polanki, nagle na drodze stanęła sarna. Spojrzała na nich z przestachem i uciekła. W najwyższym punkcie na skarpie zatrzymała się i spoglądała na nich z góry.

- Może to Ulagu - powiedziała Sandana.

Maravan popatrzył na nią zaskoczony i zobaczył, że dziewczyna się uśmiecha. Złożył ręce przed twarzą i skłonił się w kierunku sarny. Sandana zrobiła to samo.

Z szarego nieba nad polaną zaczął padać śnieg.

Kwiecień 2009

## 48.

Niektóre pracochłonne składniki *love menu* można było bez trudu przygotować poprzedniego dnia. Na przykład erotyczne słodycze, które, schłodzone, dobrze się przechowywały. Albo wstążki z soczewicy *urd*, które potrzebowały czasu, by się wysuszyć lub zżelowac. Również esencje uzyskane z parownika obrotowego można było spokojnie przechowywać w szczelnie zamkniętych naczyniach.

Tym właśnie zajmował się Maravan, kiedy usłyszał dzwonek do drzwi. Otworzył. W półmroku na klatce schodowej stała Makeda, wysoka i uśmiechnięta.

- Nie rób takiej wystraszonej miny, poza sąsiadką z drugiego piętra nikt mnie nie widział.

- To zupełnie wystarczy. - Maravan wpuścił ją do środka.

Makeda zdjęła płaszcz. Pod nim miała tradycyjny strój etiopski.

- Pomyślałam sobie, że będzie bardziej pasował do tutajszego otoczenia.

- Czego chcesz? - zapytał.

- Najchętniej trochę twojej białej herbaty, szampana chyba nie masz w domu.

Maravan w pytaniu nie to miał na myśli, nie wiedział, czy

ona go źle zrozumiała, ale skinął głową. Makeda poszła za nim do kuchni.

Rzuciła okiem na słodycze w różnym stadium zaawansowania.

- Dla Dalmanna i dla mnie?

Maravan znowu skinął głową i nalał wody do czajnika.

- Mogę? - Pokazała na jedną z niepolukrowanych muszelek z ciecierzycy.

- Ale tylko jedną, są policzone. - Wyjął filiżanki i spodeczki z szafy i postawił na tacy.

Makeda sięgnęła po ciasteczko i odgryzła kawałek.

Woda się zagotowała, Maravan zaparzył herbatę i ruszył przodem z tacą do swojego małego saloniku.

Lampka *deepam* płonęła przed ołtarzykiem, wyjątkowo pachniało drewnem sandałowym. Maravan podczas ostatniej modlitwy złożył ofiarę z palącego się drewna. Przed ołtarzem leżała fotografia z poległymi dziećmi-żołnierzami. Makeda przyglądała się jej, podczas gdy Maravan nakrywał do herbaty.

- Który to?

Maravan nie podniósł głowy.

- Pierwszy z lewej.

- Dziecko.

- Chciał zostać kucharzem. Jak ja.

- Na pewno byłby dobry.

- Na pewno. - Maravan spojrzał na zdjęcie. - To przecież niesprawiedliwe - powiedział załamującym się głosem.

Makeda skinęła głową.

- Miałam kuzynkę. Chciała zostać pielęgniarką. Wzięli ją do wojska, kiedy miała dziesięć lat, i zamiast leczyć i pielęgnować ludzi, musiała się uczyć, jak ranić i zabijać kałasznikowem. Nie dożyła dwunastu lat.

Jej też się głos załamał. Maravan położył jej rękę na ramieniu.

- Za wolną Erytreę! - Chciała się roześmiać, ale zabrzmiało to raczej jak szloch.

Usiedli oboje. Ostrożnie popijali za gorącą herbatę.

Makeda odstawiała filiżankę i powiedziała:

- To tacy ludzie jak Dalmann mają te dzieci na sumieniu.

Maravan pokręcił głową.

- Nie. To ci, którzy wszczynają wojny.

- To są ideologowie. Oni też są źli. Ale nie tak źli jak dostawcy. Umożliwiają wojny, bo dostarczają broni. Zarabiają na wojnach i przedłużają je. Ludzie tacy jak Dalmann.

Maravan lekceważąco machnął ręką.

- Dalmann to mała płotka.

Makeda skinęła głową.

- Ale nasza płotka.

Maravan zamilkł.

Po długiej przerwie Makeda dodała z naciskiem:

- On za nich wszystkich.

Maravan nadal milczał.

- Mówisz, że chcesz się wycofać z „Love Food”? Dlaczego gotujesz jeszcze tę kolację? Właśnie tę?

- Nie wiem.

- Masz jakieś zamiary, prawda?

- Nie wiem. A ty? Dlaczego to robisz?

- Ja wiem dlaczego.

Za oknami rozległa się syrena wozu policyjnego i stopniowo ucichła.

- Dalmann choruje na serce - powiedziała Makeda.

- Mam nadzieję, że ciężko.

Uśmiechnęła się.

- Miał zawał. Wszczepili mu rurkę w naczynie wieńcowe.

Musi teraz obniżyć ciśnienie i rozcieńczać krew, bo inaczej mógłby znowu dostać zawału.

Maravan milczał, dmuchając na herbatę.

- Wiesz, gdzie go dostał?

Maravan pokręcił głową.

- U Huwylera. Podczas dużego ruchu.

Maravan nie reagował.

- Musi się oszczędzać. Żadnego dużego wysiłku. Żadnego przekraczania granic swoich możliwości.

- Rozumiem.

Makeda wypła łyk herbaty.

- Możesz usuwać zakłócenia erekcji? - zapytała nagle.

- Myślę, że tak. Dlaczego pytasz?

- Mógłbyś dodać coś do jedzenia, co by pomogło mu osiągnąć erekcję?

- Nie pomogłoby natychmiast. Ale po pewnym czasie tak.

- Ale musiałyby to być natychmiast.

Maravan rozłożył ręce z ubolewaniem.

- Są środki, które działają w pół godziny.

- Nie mam takich środków.

- Ja mam - powiedziała Makeda.

Kiedy piętnaście minut później opuszczała mieszkanie Maravana, obok przyborów do herbaty leżała folia z czterema tabletkami.

W środku nocy Maravana obudził sen. Stał przed zieloną ścianą, gęstą, ciemnozieloną i mokrą od deszczu - to dżungla. Nagle z gęstwiny wyłoniły się czołgi, zawróciły, wryły nowe ślady w ziemi, znikły; warkot ich silników zamierał powoli. Potem znowu się pojawiły, zawróciły i znikły, pojawiły się znowu, znowu zawróciły i zniknęły, aż w końcu nie pozostało nic z roślinności dżungli. Na horyzoncie widać było teraz tylko ciemny, obojętny ocean.

Maravan ocknął się i zapalił światło. Drzewka curry stały przy jego łóżku niby przestraszone żywe istoty.



Spojrzał na zegarek. Była trzecia. Jeśli teraz nie wstanie i nie zrobi sobie gorącego mleka z kardamonem i kurkumą, już do rana nie zaśnie.

Czekając w kuchni na gorące mleko, zastanawiał się nad propozycją Makedy.

Mleko było letnie, kiedy podjął decyzję.

## 49.

- W archiwum prokuratury federalnej? Tak po prostu? W jajo mnie robisz?

Dalmann siedział, ubrany już do kolacji, w swoim gabinecie za biurkiem okutym mosiądzem i wyłożonym zieloną skórą w złoty wzór. Ludzie z cateringu byli w domu już od wczesnego popołudnia, a on chciał sobie jeszcze pozwolić na małe sherry, zanim przyjdzie Makeda. Nagle w gabinecie pojawił się niezapowiedziany Schaeffer z pilną sprawą.

I rzeczywiście była pilna. Partacze z prokuratury federalnej zachowali w którymś z archiwów komplet kopii akt tak zwanej afery atomowej, które urząd federalny z wyjątkową przeornością i wskutek nacisku CIA dawno już kazał zniszczyć. I zamiast je dyskretnie przepuścić przez niszczarkę, jak by zrobił każdy w miarę rozsądny człowiek, opowiadali teraz o tym każdemu, kto tylko chciał słuchać.

- Czy wiadomo, że to wszystkie? To znaczy, czy są kompletne? Ach, do diabła, czy ten zasrany PALUCRON tam figuruje?

- Nic o tym nie wiem, ale należy się z tym liczyć. Wiem tylko, że specjaliści z Międzynarodowej Agencji Energii Atomowej już dawno przeanalizowali papiery i najciekawsze oddzielili od tych bardziej niewinnych.

- PALUCRON nie będzie chyba należał do tych najciekawszych.

- Na razie możemy tak przyjąć.
- To niech sobie ci faceci od atomu zabiorą najciekawsze, a resztę do niszczarki.
- Obawiam się, że raczej te najatrakcyjniejsze znajdą się w niszczarce.

Dalmannowi nie spodobała się ostatnia wypowiedź współpracownika.

- Co zamierzasz zrobić, Schaeffer? - Spojrzał z wyrzutem na swego rozmówcę, jakby oczekiwał od niego natychmiastowego skorygowania niewybaczalnego błędu.
- Jeszcze za wcześnie na prognozy. Chciałem cię tylko poinformować, żebyś był na bieżąco. Nie zamierzałem rozmawiać o tym przez telefon, chyba rozumiesz.
- Powiedz otwarcie, że mój telefon jest na podsłuchu.
- Tam, gdzie włączają się tajne służby, ostrożność na pewno nie zawadzi.

Rozległ się dzwonek do drzwi.

- To już chyba mój gość. Masz coś jeszcze?
- Schaeffer wstał.
- Mimo wszystko życzę ci miłego wieczoru. Odpręż się. Myślę, że sprawa przebiegnie gładko.
  - Tak bym ci radził - burknął Dalmann, tylko w połowie żartobliwie.

On też wstał i odprowadził Schaeffera do holu, gdzie Lourdes właśnie pomagała się rozbierać Makedzie. Schaeffer chyba też zauważył, jak fantastycznie wygląda.

Przez całe popołudnie Maravan stał w niepraktycznej kuchni tego obszernego, ale zbyt mieszczkańskiego domu. Był skoncentrowany, pracował bardzo starannie. Ulagu i Nangay znajdowali się razem z nim w tym pomieszczeniu, czuł to bardzo wyraźnie.

Przyglądali mu się, jak z rozmachem kraje pomidory, jak przekształca białą cebulę w górę maleńkich kosteczek, jak dwoma cięciami wykrawa zielone kielki z ząbków czosnku, jak przetwarza kolendrę, pieprz bengalski, chili i tamaryndę w delikatną pastę. Pokazywał im nowe urządzenia i procesy: żelowanie, sferyfikację, sporządzanie pianek, produkcję esencji. Rozmawiał z nimi po cichu, nie troszcząc się o Andreę, która chętnie wyładowałaby na kimś zły humor.

Poprzedniego dnia Maravan wstał wcześniej i wykupił minirin w aptecce w pobliżu na powtarzalną receptę Nangay. Aptekarka pamiętała go i ze współczuciem zapytała:

- Jak zdrowie pańskiej ciotki? A może to matka?
- Cioteczna babka. Odpowiednio do sytuacji, dziękuję.

W kuchni uważnie przestudiował ulotkę i rozgniół jedną tabletkę w moździerzku na proszek. Zwilżył palec i spróbował kilku kropelek leku. Był gorzki.

Rozpuścił proszek w wodzie w kieliszku do wódki. Ciecz zrobiła się mleczna, ale po krótkim czasie się wyklarowała. Powąchał ją, przyjrzał się kieliszkowi i popadł w zamyślenie.

Nagle wstał, poszedł do sklepu spożywczego i wrócił z butelką campari.

W moździerzku utarł na proszek jeszcze jedną tabletkę i rozpuścił ją w kieliszku w campari. Ten sam rezultat: najpierw ciecz mleczna, potem przezroczysta.

Maravan wlał campari do innego kieliszka, nabrał pipetką po kropelce z obu rodzajów cieczy i spróbował. Gorzkie, jedno i drugie.

Potem utarł dziesięciokrotnie większą dozę i rozpuścił w stu pięćdziesięciu mililitrach campari. Kiedy ciecz się wyklarowała, dosypał półtora grama alginatu i wymieszał.

Nabrał spreparowanego campari do szprycki i wpuszczał

równomiernie do roztworu chlorku wapnia. Wylawiał kuleczki z cieczy, przyglądał się im, wąchał, ale nie próbował.

Wycisnął sok z mrożonej pomarańczy do szklanki, udekorował ją cieniutkim plasterkiem owocu i wpuścił do niej czerwone kuleczki.

Specjalność Maravana: campari orange minirin.

Powąchał drink i wylał go do zlewu. Jeszcze raz roztarł w moździerz tabletki. Tym razem na następny dzień. Wystarczającą ilość na trzy campari. Słyszał już wcześniej, że Dalmann nieźle żłopie.

Maravana zaskoczył dzwonek do drzwi. Jeśli to Makeda, to przysła o pół godziny za wcześnie. Ale do kuchni weszła Andrea i odwołała alarm.

- To ten niezastąpiony Schaeffer.

Pół godziny później rozległ się znowu dzwonek.

- To ona - powiedziała Andrea ponuro.

Maravan zabrał się do przygotowania aperitif.

- Campari orange dla pana. A Makeda pozostaje jak zwykle przy szampanie.

Dalmann wolałby właściwie normalne campari orange. Albo jeszcze lepiej campari soda. Ale nigdy nie psuł zabawy.

Wziął więc czarkę z tacy, trzymanej przez ładną kelnerkę, i poprosił o wyjaśnienie, z czego drink się składa. „Campari z sokiem pomarańczowym, chili i zeszlony plasterek noweliny. Na zdrowie!”.

Dalmann poczekał, aż Andrea opuści pokój, podniósł czarkę i wypił za zdrowie Makedy, która jak zwykle pozostała przy szampanie. Spojrzała na niego znad kieliszka i uśmiechnęła się. Jego złość z powodu fuszerki prokuratury federalnej minęła.

Sypialnia albo *master bedroom*, jak ją nazywał, była nie do

poznania. Usunięto wszystkie meble oprócz łóżka i szafki nocnej. Niski okrągły stół był nakryty na sposób orientalny, siedzenia zrobiono z poduszek.

- Aha, można od razu się położyć - zażartował Dalmann, kiedy weszli do pokoju i przyzwyczaili się do światła świec, jedyne oświetlenia.

Drink smakował... ciekawie. Nie było łatwo go pić. Kuleczki z campari, tworzące pływający dywanik, były śliskie, trzeba je było siorbać albo chwycić wargami. Makeda zaśmiewała się zaraźliwie, więc Dalmann przesadzał trochę, żeby ją jeszcze bardziej rozbawić.

Przy takiej zabawie szybko opróżnił kieliszek i zapytał:

- Jak myślisz, czy mógłbym dostać repetę?

Makeda nie zrozumiała tego słowa, więc wyjaśnił:

- Myślisz, że mógłbym dostać jeszcze jednego drinka?

Makeda zadzwoniła świątynnym dzwonkiem.

Maravan właśnie przygotowywał zakąski. Kiedy otworzył buteleczkę z esencją z listków curry, cynamonu i oleju kokosowego i skrapiał ostrożnie małe ciapaty z mąki ryżowej, poczuł znowu zapach swojej młodości. I młodości Ulagu, która tak wcześnie się skończyła.

Zrobił coś, czego nie robił nigdy przedtem: włożył jeden placuszek do ust, zamknął oczy i oddał się całkowicie temu smakowi, rozwijającemu się między językiem a podniebieniem.

Andrea, która nachmurzona stała w drzwiach i czekała na dzwonek, odezwała się:

- Myślałam, że są wyliczone?

Maravan otworzył oczy, przeżuł, połknął i odpowiedział:

- Na pewno wystarczy.

Z pierwszego piętra rozległ się dzwonek, Andrea wzięła ciapaty i zaniósła na górę.

Kiedy wróciła do kuchni, pusta czarka po koktajlu stała na tacy.

- Chce jeszcze jeden.

Maravan sporządził następny drink.

Dalmann skosztował jeszcze wstążek z soczewicy *urd* w dwóch konsystencjach, zamrożone espumy szafranowo-migdałowe i ich szafranowe tekstury. Za moment Makeda zbiegła na dół, głośno dzwoniąc świątynnym dzwonkiem.

- On umiera - powiedziała i popędziła znowu na górę.

Maravan i Andrea poszli za nią.

Dalmann leżał wśród chust i poduszek. Prawą dłoń zacisnął kurczowo na piersi. Jego blada twarz lśniła wilgocią w świetle świec. W przerażeniu otworzył szeroko oczy, spazmatycznie chwycił powietrze ustami.

Makeda, Andrea i Maravan zatrzymali się w pewnej odległości od niego i obserwowali tę scenę. Nikt nie podchodził bliżej, każdy zatopiony był we własnych myślach.

Dalmann chyba chciał coś powiedzieć, ale przeszkadzała mu w tym walka o oddech i życie. Chwilami poddawał się, zamykał oczy, prawie nie oddychał. Potem znowu się sprężał i walczył dalej.

- Trzeba gdzieś zadzwonić - powiedziała Andrea.

- Tak - zgodziła się z nią Makeda.

- Sto czterdzieści cztery - dodał Maravan.

Ale żadne z nich nie ruszyło się z miejsca.

Kiedy przyjechała karetka, Andrei i Maravana już nie było. Zabrali ze sobą wszystko, co by mogło wskazywać na związek śmierci Dalmana z firmą „Love Food”. Makeda zadzwoniła pod sto czterdzieści cztery i czekała na lekarza.

Lekarz pogotowia mógł już tylko stwierdzić zgon. Obdukcja wykazała, że rurka, którą wszczepiono pacjentowi osiem miesięcy temu po pierwszym zawale, zatkała się mimo kardioaspiryny i plaviksu. Według lekarza domowego, doktora

Hottingera, ten niepomysłny rozwój choroby spowodowany był dalszym nierozsądnym trybem życia zmarłego.

Zeznanie obywatelki Etiopii i Wielkiej Brytanii Makedy F., która tego wieczoru robiła kolację dla zmarłego, potwierdziło wypowiedź lekarza. Podobnie jak zawartość alkoholu we krwi Erica Dalmanna. .

Hermann Schaeffer zorganizował swojemu szefowi odpowiedni pogrzeb, na którym jednak było mniej żałobników, niż oczekiwano. Zadbął także o piękny nekrolog w tygodniku „Freitag”.

Pozostałe media zadowolily się krótkimi notkami. Do tej chwili nazwa firmy PALUCRON i jej powiązania z Dalmanem nie zostały wymienione.

Na Isles of Scilly narcyzy kwitną już w listopadzie. Ale teraz, w kwietniu, rosły wciąż małymi grupkami w trawie, przypominającej angielski trawnik.

Andrea i Makeda wynajęły w hotelu pokój ze śniadaniem na dwa tygodnie. Codziennie spacerowały wąską dróżką wzdłuż wybrzeża, z której był widok na skały, nurzające się we wzburzonych falach jak leniwe przedpotopowe zwierzęta.

- Wiesz, dlaczego nie pomogłam Dalmannowi? - zapytała nagle Andrea. Dotąd unikały starannie tego tematu.

- Chciałaś, żeby umarł.

Andrea skinęła głową.

- Byłam taka zazdrosna.

Makeda objęła ją ramieniem i przyciągnęła bliżej do siebie.

Przez chwilę szły objęte, póki ścieżka nie zwężyła się tak, że musiały się rozłączyć.

Nagle Andrea usłyszała głos Makedy:

- Miał się zabzykać na śmierć.



Andrea zatrzymała się i odwróciła.

- Myślałam, że on już nie mógł?
- Chciałam mu dać środek na erekcję.
- W jaki sposób?
- Poprosiłam Maravana, żeby dosypał go do jedzenia.

Oczy Andrei były wielkie jak spodki.

- Chcieliście go zabić?

Makeda skinęła głową.

- Tak, jako przedstawiciela jemu podobnych.

Andrea usiadła na miękkiej trawie na skraju ścieżki. Jej blada twarz pobladła jeszcze bardziej.

- To na pewno ten środek wywołał zawał.

Makeda usiadła obok niej i uśmiechnęła się.

- Na pewno nie. Maravan nie dodał go do jedzenia.
- Skąd ta pewność?
- Oddał mi tabletki. Tego samego wieczoru, potajemnie.
- Dzięki Bogu!

Przez dłuższą chwilę siedziały na trawie i patrzyły na łągody z Golfstrom morze i chmury, które zbierały się na zachodzie.

- Może istnieje jakaś wyższa sprawiedliwość - powiedziała Andrea w zamyśleniu.

- Na pewno - odparła Makeda.

## 50.

Na płaskim talerzu leżały połówki mango i łódeczki z ananasa. Maravan przekroił mango na pół, prowadząc nóż bliźniutko pestki, wyciął w jego ciemnożółtym miąższu kwadrat i odwrócił go do góry dnem. Delikatny miąższ wyglądał teraz jak pancerz z kostek o ostrych krawędziach.

Łódeczkom z ananasa pozostawił przybranie z twardych liści. Najdelikatniejszą, najśłodsza część miąższu oddzielił ostrym nożem od łuskowatej skóry i zdrewniałej części wewnętrznej i naciął poprzecznie. W ten sposób powstały podłużne kostki ananasa, które poprzesuwał tak, że wystawały poza łódeczkę z prawej i lewej strony. Oba dania nie były bardzo oryginalne, ale ładnie wyglądały i można je było jeść rękami.

Maravan znajdował się we własnej kuchni. Był wczesny ranek, miało się na deszcz, zaczynał się szary, chłodny dzień.

Śmieciarka z hałasem opróżniła przed chwilą kontenery ze śmieciami, a teraz nad kwartałem budynków przy Theodorstrasse panowała znowu niesamowita cisza. Było tam tak cicho od dnia, gdy rząd Sri Lanki ogłosił klęskę Tamiłskich Tygrysów. Dziennikarzy, niezależnych obserwatorów i organizacji pomocowych nie wpuszczano na teren działań wojennych. Nie było żadnych pewnych informacji poza pogłoskami. Straszными pogłoskami o dziesiątkach tysięcy

zabitych, zagłodzonych i chorych cywilów i o zbrodniach wojennych po obu stronach. Ludzie, którzy mieli krewnych na tych terenach, czekali przerażeni na wiadomości albo na jakiś znak życia stamtąd. Ci, którzy mieli dobre wieści, nie odważali się cieszyć ze względu na tych, którzy już dostali złe. Wszystkim ciążyła niepewność jutra, tym mieszkającym tam i tutaj.

Ale inne wydarzenia spowodowały, że dramat ten nie znalazł się na tytułowych stronach gazet. Został zagłuszony przez temat, który obchodził wszystkich: w Meksyku wybuchła świńska grypa i świat obawiał się pandemii, takiej jak po pierwszej wojnie światowej, z milionami ofiar.

Poprzedniego wieczoru Maravan sporządził gęste ciasto z mąki ryżowej, mleka kokosowego, cukru i odrobiny drożdży i zostawił je, żeby przefermentowało przez noc. Przed półgodziną dodał do niego trochę soli i proszku do pieczenia.

Teraz nadszedł czas, żeby natrzeć gorącą półokrągłą żeliwną patelnię odrobiną oleju kokosowego.

Odstawił ją, wrzucił dwie łyżki ciasta, zdjął patelnię z kuchenki i tak kręcił jej zawartością, że po obu stronach patelni zrobiła się warstwa z ciasta. Rozbił jajko i wlał na środek patelni. Potem postawił ją znowu na małym ogniu i przykrył pokrywką. Po trzech minutach brzegi *egg hopper* zrobiły się brązowe i chrupiące, a jajko się ścięło. Włożył placek do ciepłego piekarnika, żeby nie wystygł, i zrobił następny.

Kiedy przyniósł tacę z pachnącymi placuszkami, sosem z orzecha kokosowego, herbatą i owocami do sypialni, było tam jeszcze ciemno.

Jednak głos Sandany był rześki i jasny, kiedy się odezwała:

- A kiedy zrobisz miłosną kolację dla mnie?
- Nigdy.

# Przepisy Maravana

Przepisy Maravana są częściowo zainspirowane cudowną książką Heika Antoniewicza i Klusa Dahlbecka *Verwegen kochen: Molekulare Techniken und Texturen* (Odważne gotowanie: molekularne techniki i konsystencje), wydawnictwa Matthaes. W poniższym zbiorze przepisów Heiko Antoniewicz przystosował je do naszych warunków, żeby można było te potrawy gotować w domu, a tam, gdzie wydawało się to niezbędne, z zastosowaniem tańszego wyposażenia kuchennego. *Love menu* jest przewidziane na dwie osoby i dziesięć dań. Potrawy *promotion menu* przeznaczone są dla czterech osób.

## *LOVE MENU*

Miniciapaty z esencją z listków curry, cynamonu i oleju kokosowego

Wstążki z soczewicy *urd* w dwóch konsystencjach

Curry z piżmianu na ryżu *sali* z pianką czosnkową („palce damy”)

Curry z kurczaka na ryżu *sasztika* z pianką kolendrową

*Churaa Varai* (rekin) na ryżu *niwara* z pianką miętową

Mrożone espumy szafranowo-migdałowe i ich tekstury szafranowe

Słodko-pikantne sfery z kardamonu, masła klarowanego i cynamonu

Lukrowane muszelki z ciecierzycy z imbirem i pieprzem

Fallusy z galaretki ze szparagów i masła klarowanego

Lizaki lodowe z lukrecji, miodu i masła klarowanego

\*

### **Miniciapaty z esencją z listków curry, cynamonu i oleju kokosowego**

65 g mąki pszennej  
40 ml letniej wody  
1 łyżeczka masła klarowanego

Mąkę z wodą i masłem wyrobić na elastyczne ciasto, najlepiej rękami, ugniatać około ośmiu minut. Ciasto przykryć ściereczką i pozostawić na godzinę. Rękami w mące formować małe kuleczki ciasta. Stolnicę posypać odrobiną mąki, spłaszczyć kuleczki ciasta i rozwałkować je na cienkie placki. Na krótko przed podaniem przyrumienić z obu stron na gorącej, suchej żeliwnej patelni.

### **Esencja z listków curry, cynamonu i oleju kokosowego**

100 g oleju kokosowego  
9 świeżych listków curry  
1 laska cynamonu, grubo utłuczona w moździerzu

Wszystkie składniki odparowywać przez godzinę w parowniku obrotowym w temperaturze 55 stopni. Do zrobienia esencji można wykorzystać destylat z górnej kolby albo koncentrat z dolnej. Maravan miesza obie te substancje. Skrapiać esencją ciapaty za pomocą pipetki.

\*

### **Wstążki z soczewicy *urd* w dwóch konsystencjach**

200 g soczewicy *dal*  
150 ml mleka  
50 g jogurtu  
70 g cukru kandyzowanego  
2 g agaru

Soczewicę moczyć w osłodzonym mleku przynajmniej przez 6 godzin. Dokładnie zmiksować. Połowę masy rozsmarować na folii do pieczenia, pokroić w paski i wysuszyć w piekarniku w temperaturze 50 stopni. Jeszcze ciepłe zdjąć z folii i skrócić w spirale. Przechowywać w suchym miejscu.

Drugą połowę masy zmiksować z agarem i ogrzać do 90 stopni.

Dodać jogurt i uzyskaną masę cienko rozsmarować na folii. Ostudzić i pokroić w paski tej samej szerokości. Przed podaniem połączyć z wysuszonymi spiralami.

\*

### **Curry z piżmianu na ryżu *sali* z pianką czosnkową („palce damy”)**

10 delikatnych owoców piżmianu (okry) w kształcie palców  
2 zielone drobno pokrojone chili  
1 średnia cebula, drobno pokrojona  
 $\frac{1}{4}$  łyżeczki nasion kozieradki  
 $\frac{1}{2}$  łyżeczki sproszkowanego chili  
 $\frac{1}{2}$  łyżeczki soli  
5-8 świeżych listków curry  
50 ml wody  
50 ml gęstego mleka kokosowego

Piżmian umyć i wysuszyć papierem kuchennym. Pokroić na 3-centymetrowe kawałki. Kawałki piżmianu, chili, cebulę i wszystkie przyprawy dobrze wymieszać w garnku. Dodać wodę i gotować tak długo, aż zostanie bardzo mało cieczy. Zamieszać i dodać mleko kokosowe. Gotować jeszcze przez 3 minuty. Odparować ciec na małym ogniu.

### **Podest z ryżu**

- 1 filiżanka ryżu *sali*
- 2 filiżanki wody
- sól

Ryż lekko zrumienić i dolać do niego wodę. Przykryć, wstawić do piekarnika i 20 minut ogrzewać w temperaturze 160 stopni. Wyjąć z piekarnika i natychmiast pokroić drewnianą szpatułką, żeby się nie kleił. Włożyć do formy i trzymać w ciepłe. Bezpośrednio przed podaniem odwrócić formę do góry dnem i nakładać curry na ryż.

### **Pianka czosnkowa**

- 200 ml odtłuszczonego wywaru z kurczaka
- 1 ząbek czosnku
- odrobina soku z cytryny
- 2 g lecytyny sojowej

Wywar zmiksować dokładnie z przyprawami i przetrzeć przez sito. Zmieszać z lecytiną sojową, przyprawić do smaku i ubić na pianę. Dużą miskę przykryć kawałkiem przezroczystej folii i pod nią ubijać pianę, aż będzie puszysta, po czym zostawić ją na chwilę. Łyżką durszlakową zebrać samą pianę i podawać.

\*

### **Curry z kurczaka na ryżu *sasztika* z pianką kolendrową**

200 g kurczaka pokrojonego na małe kawałki  
3  $\frac{1}{2}$  łyżeczki nasion kolendry  
 $\frac{1}{2}$  łyżeczki nasion kminu  
 $\frac{1}{2}$  łyżeczki czarnego pieprzu  
1 czerwone chili (suszone)  
1 duża cebula, drobno pokrojona  
 $\frac{1}{4}$  łyżeczki nasion kozieradki  
szczypta kurkumy w proszku  
6 ząbków czosnku  
sól do smaku  
400 ml wody  
 $\frac{1}{2}$  łyżeczki pasty z tamaryndy  
6-8 świeżych listków curry  
1 łyżka gęstego mleka kokosowego

Zemleć drobno kolendrę, kmin, pieprz i chili. Kurczaka, cebulę, nasiona kozieradki, kurkumę, czosnek i sól przykryć i gotować do miękkości w 300 ml wody. Zmielone przyprawy i tamaryndę rozpuścić w 100 ml wody i dodać do kurczaka razem z listkami curry i mlekiem kokosowym. Zagotować, potem dusić na bardzo małym ogniu przez 2 minuty i zdjąć z pieca.

#### **Podest z ryżu**

1 filiżanka ryżu *sasztika*  
3 filiżanki wody  
sól

Przygotowanie: patrz podest z ryżu, str. 266



### **Pianka kolendrowa**

200 ml wywaru z drobiu, dokładnie odtłuszczonego

20 ziaren kolendry

pęczek liści kolendry

2 g lecytyny sojowej

Przygotowanie: patrz pianka czosnkowa, str. 266

\*

### ***Churaa Varai (rekin) na ryżu niwara* z pianką miętową**

250 g steku z rekina

200 g utartego miąższu orzecha kokosowego

$\frac{1}{4}$  łyżeczki kurkumy w proszku

$\frac{1}{2}$  łyżeczki zmielonego pieprzu

1 łyżeczka zmielonego kminu

1 łyżeczka soli

$\frac{1}{4}$  łyżeczki sproszkowanego chili (do smaku)

$1\frac{1}{2}$  łyżki oleju kokosowego

1 duża cebula, drobno pokrojona

4 suszone strąki czerwonego chili

$\frac{1}{2}$  łyżeczki ziaren gorczycy

9-11 świeżych listków curry

Ugotować rekina na parze i ostudzić. Rozdzielić na włókna i starannie wymieszać z orzechem kokosowym, kurkumą, pieprzem, kminem, solą i sproszkowanym chili (do smaku). Na patelni zeszklić cebulę na oleju kokosowym. Dodać suszone chili, gorczycę i listki curry. Smażyć tak długo, aż ziarna gorczycy zaczną skakać. Dodać mieszankę z rekinem i dusić na małym ogniu, starannie mieszając.

### **Podest z ryżu**

1 filiżanka ryżu *niwara*

3 filiżanki wody

sól

Przygotowanie: patrz podest z ryżu, str. 266

### **Pianka miętowa**

200 ml wywaru z drobiu, starannie odtłuszczonego

pęczek listków mięty, drobno porwanych

trochę odtłuszczonego mleka

2 g lecytyny sojowej

Przygotowanie: patrz pianka czosnkowa, str. 266

\*

## **Mrożone espumy szafranowo-migdałowe i ich tekstury szafranowe**

### **Tekstury szafranowe**

200 ml wody mineralnej

80 g sproszkowanego cukru kandyzowanego

2 g proszku szafranowego

2 g nitek szafranu

2 g agaru

1 płatek żelatyny, rozpuszczony

40 g masła klarowanego

Podgrzać wodę z cukrem kandyzowanym. Rozpuścić w roztworze szafran w proszku i zmiksować razem z agarem. Raz zagotować i dodać żelatynę. Wylać na podgrzane tace ze sztucznego tworzywa i

ostudzić. Pociąć na długie paski szerokości 2 cm. Posmarować cienko masłem klarowanym i posypać nitkami szafranu. Zwinąć i tak ustawić cylinderki na tacy, żeby obrzeżały espumy.

### **Espumy**

300 ml śmietany  
3 g sproszkowanego szafranu  
140 g utartych migdałów  
białka z 2 jajek  
1 łyżka sproszkowanego cukru kandyzowanego  
2 g soli

Podgrzać śmietanę do 60 stopni i zmiksować wszystko razem z wyjątkiem białek. Dodać białka i wlać wszystko do półlitrowego syfonu, wpuścić gaz z naboju i schładzać przez 3 godziny. W miarę potrzeby wlać azot do naczynia Dewara i schłodzić w nim metalową łyżkę. Kuleczki wielkości orzecha włoskiego wtryskiwać na łyżkę i zanurzać na 20 sekund w azocie. Ułożyć między teksturami szafranowymi i natychmiast podawać.

### **Słodko-pikantne sfery z kardamonu, masła klarowanego i cynamonu**

#### **Masa z przyprawami**

200 ml wody kokosowej  
40 g masła klarowanego  
2 owoce pieprzu bengalskiego  
1 kapsułka kardamonu  
szczypta cynamonu w proszku  
40 g cukru palmowego

0,5 g ksantanu  
2 gramy soli wapniowych kwasu mlekowego

Masło klarowane razem z przyprawami utrzeć w moździerzu na pastę. Podgrzać purée, przetrzeć przez sitko i zmiksować razem z wodą kokosową i składnikami zmieniającymi konsystencję: ksantanem i solami wapniowymi. Odstawić na chwilę, żeby uszły bąbelki powietrza. Przed zastosowaniem lekko podgrzać.

### **Roztwór żelowy**

500 ml wody mineralnej  
2,5 g alginatu  
Oba składniki zmiksować i odstawić.

Specjalną łyżką do sfer formować w roztworze kuleczki z masy z przyprawami. Podgrzane masło klarowane naciągnąć do małej strzykawki jednorazowego użytku. Wstrzykiwać masło do kuleczek. Wyciągnąć igłę i natychmiast obracać sferę, żeby zamknęła się dziurka po igle. Pozostawić w roztworze na 3-5 minut. Opłukać w wodzie i pozostawić w cieple w temperaturze 60 stopni.



### **Lukrowane muszelki z ciecierzycy z imbirem i pieprzem**

50 g ryżu *sali*  
300 ml mleka  
2 łyżki mączki z ciecierzycy  
1 łyżka masła klarowanego  
2 łyżki cukru palmowego  
1 łyżka posiekanych migdałów 1 łyżka rodzynków  
3 daktyle

$\frac{1}{2}$  łyżeczki imbiru w proszku

$\frac{1}{4}$  łyżeczki zmielonego czarnego pieprzu

Ryż zwilżyć mlekiem i utrzeć w moździerzu, dodając stale mleko, aż powstanie gładka, wilgotna pasta. Dodać jeszcze 150 ml mleka, starannie wymieszać. Wszystko przetrzeć przez drobne sitko i dobrze odcisnąć. Do otrzymanego ekstraktu dodać jeszcze 50 ml mleka. Mączkę z ciecierzycy zrumienić na klarowanym maśle, wysypać do otrzymanego płynu razem z cukrem, zagotować i, stale mieszając, utrzeć na małym ogniu na gęstą masę. Dodać pozostałe składniki i dalej mieszać na małym ogniu przez 2-3 minuty. Pastę rozsmarować na folii do pieczenia i ostudzić. Pokroić na równe porcje, nadać kształt i polukrować. Wsuszyć w piekarniku w temperaturze 60 stopni.

### **Lukier**

100 g cukru pudru

1 łyżka syropu z granatów

Składniki wymieszać i polukrować ciasteczka. Suszyć, aż nabiorą matowego połysku.

### **Fallusy z galaretki ze szparagów i masła klarowanego**

(Przepis z użyciem świeżych szparagów. Maravan używa suszonych, ilość płynu redukuje za pomocą parownika obrotowego).

200 g białych obranych szparagów

1 łyżka cukru

szczypta soli

4 g agaru

1 płatek żelatyny, rozpuszczony

1 g chlorofilu  
4 kapsułki kardamonu, dokładnie utartego w móżdżerzu  
100 g masła klarowanego

Szparagi włożyć do garnka z zimną wodą, przykryć i zagotować. Dodać kardamon i poczekać, aż szparagi będą miękkie. Utrzeć masę na purée i przetrzeć przez sitko. 4 łyżki masy wymieszać z chlorofilem. 3 g agaru dodać do pozostałej masy, raz zagotować i dodać żelatynę. Wylać na płaską formę i ostudzić, tak żeby masa dała się formować. Pokroić w paski, zawinąć je w papier do pieczenia i ostudzić. Kiedy stwardnieją, odwinąć z papieru i pokroić otrzymane paluszki na dziesięciocentymetrowe kawałki. Pozostałą masę szparagową zagotować z agaru. Jeden koniec galaretowatych szparagów zanurzyć kilka razy w zielonej masie, aż utworzy się zielone zgrubienie. Wystudzić. Jeśli ktoś ma ochotę, może tak ponacinać zielone główki, że będą wyglądały jak główki szparagów. Podawać z ciepłym dipem z kardamonu, chili i masła klarowanego.

\*

### **Lizaki lodowe z lukrecji, miodu i masła klarowanego**

100 ml wody  
20 g pasty z lukrecji  
30 g miodu  
30 g masła klarowanego  
0,5 g ksantanu  
40 g pistacji, pokrojonych na cienkie listki

Wodę podgrzać. Dodać miód i pastę z lukrecji i wymieszać. Zmiksować razem z ksantanem i zmieszać ciepłą masę z masłem klarowanym. Masę wyłożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, uformować lizaki i dodać patyczki jak do lodów. Posypać pistacjami i zamrozić.

## **PROMOTION MENU**

Miniciapaty z kawiozem z listków curry, cynamonu  
i oleju kokosowego  
Marynowane w kurkumie rybki *baby snapper*  
w zabajone z mleka kokosowego i curry  
Mrożone espumy z curry z mango  
Kotleciki z jagnięcia w esencji *jardaloo* z purée z suszonych  
moreli  
Kurczęta *tandoori* (300 do 500 g), wędzone w dymie  
z drewna bukowego, na galaretkę z pomidorów, masła i  
papryki  
Hinduskie lody *kulfi* z pianką z mango

\*

**Miniciapaty z kawiozem z listków curry,  
cynamonu i oleju kokosowego**  
(przyrządzanie bez parownika obrotowego)

40 ml wody mineralnej  
4 listki indyjskiego curry  
1 laska cynamonu szczypta cukru szczypta soli  
120 ml wody kokosowej  
1 g alginatu  
2 g chlorku wapnia  
500 ml wody  
10 g tłuszczu kokosowego

Wodę lekko podgrzać. Dodać przyprawy i pozostawić na godzinę. Posolić i posłodzić. Wszystko przetrzeć przez sitko i dobrze odcisnąć. Z soku powinno wyjść 20 ml esencji. Zmieszać z wodą kokosową i doprawić. Alginat zmiksować. Odstawić na bok, póki nie

ujdą wszystkie bąbelki powietrza. Zmiksować chlorek wapnia z wodą i odstawić. Masę curry nabrać do dużej strzykawki i wkraplać do roztworu. Zostawić w roztworze na maksymalnie minutę, po czym opłukać kuleczki czystą wodą. Kiedy odciekną, natychmiast podawać, żeby kulki za mocno nie zżelowaly. Układać na ciepłych ciapatkach i posmarować lekko tłuszczem kokosowym.



### **Marynowane w kurkumie rybki *baby snapper* w zabajone z mleka kokosowego i curry**

4 filety z *baby snapper* bez ości  
szczypta kurkumy  
szczypta soli  
60 ml płynnego mleka kokosowego  
sok i otarta skórka z jednej limonki

Ułożyć filety obok siebie w formie. Pozostałe dodatki zmiksować i wyłożyć na rybę. Marynować minimum 6 godzin w lodówce. Wyjąć filety i osuszyć. Zwiijać je od strony głowy i przekłuć drewnianym patyczkiem, tak żeby się nie rozpadały. Włożyć do piekarnika i 12 do 15 minut piec w temperaturze 60 stopni na lekko natłuszczonej blasze (włączyć termoobieg), tak żeby pozostały lekko szkliste.

### **Zabajone z mleka kokosowego i curry**

1 mała cebula pokrojona w drobną kostkę  
1 mały strąk chili, jak najdrobniej pokrojony w kostkę, bez pestek  
1 ząbek czosnku, pokrojony w drobną kostkę  
10 g kostek z imbiru  
20 g oleju kokosowego  
1 dojrzały pomidor



5 zmiądzonych ziarenek pieprzu  
2 goździki lekko rozgniecione  
1 owoc kardamonu  
4 listki curry  
marynata z *baby snapper*  
300 ml pozostałego sosu z ryby  
50 ml oleju kokosowego  
1 g ksantanu  
1 g guarany

Cebulę wraz z przyprawami zeszklić na oleju kokosowym. Pomidor pokroić na ćwiartki i udusić. Smażyć tak długo, aż zapach przypraw stanie się wyraźnie wyczuwalny. Zalać marynatą i krótko zagotować. Dodać sos z ryby i odparować wszystko w kąpeli wodnej, żeby pozostało 300 ml. Przetrzeć przez gęste sitko i mieszać z olejem kokosowym. Dodać ksantan i guaranę i zmiksować. Przełąć do półlitrowego syfonu, wpuścić gaz z naboju i ogrzewać w temperaturze 60 stopni w kąpeli wodnej. Ułożyć filety na półmisku i polać je zabajone z syfonu.

### **Mrożone espumy z curry z mango**

200 g purée z mango  
150 g śmietany  
20 g ciecierzycy  
10 ml soku z imbiru  
szczypta chili w proszku  
szczypta kminu rzymskiego (kuminu)  
szczypta kaszmirskiego curry w proszku

(Maravan praży przyprawy pojedynczo i uciera je potem w młynku jako swoją autorską mieszankę curry).

Wszystkie składniki krótko zmiksować, przetrzeć przez drobne sitko i wlać do półlitrowego syfonu. Wpuścić gaz z naboju i całość ostudzić. Wtryskiwać na metalową łyżkę i obracać w azocie maksymalnie przez 20 sekund. Natychmiast podawać.

\*

### **Kotlety z jagnięcia w esencji *jardaloo* z purée z suszonych moreli**

2 kotlety z jagnięcia z kością  
200 ml sosu jagnięcego  
2 cebule, pokrojone w drobną kostkę  
20 g imbiru, pokrojonego w drobną kostkę  
2 ząbki rozgniecionego czosnku  
2 laski cynamonu  
1 rozgniecione małe chili  
szczypta kminu  
1 łyżka masła klarowanego

Cebulę poddusić na maśle i dodać przyprawy. Lekko podsmażyć, aż wydzielią się olejki eteryczne i zaczną pachnieć. Dodać sos z jagnięcia i zredukować ilość cieczy do połowy w kąpieli wodnej. Całość przetrzeć przez drobne sitko i dodać do kotletów w naczyniu próżniowym. Przez 15 minut gotować kotlety z sosem w temperaturze 65 stopni, wyjąć z naczynia, lekko osuszyć i krótko obsmażyć.

#### **Purée z suszonych moreli**

100 g moreli bez pestek  
50 ml soku pomarańczowego  
1 łyżka jasnego octu winnego  
100 g miękkiej cebuli

Namaczyć morele w soku pomarańczowym i occie winnym.

Podgrzać razem z cebulą i dokładnie utrzeć na purée. Posmarować kotlety tą masą i podawać z gotowanymi ziemniakami, polanymi sosem z kotletów.

\*

**Kurczęta *tandoori* (300 do 500 g),  
wędzone w dymie z drewna bukowego,  
na galaretkę z pomidorów, masła i papryki**

2 kurczaki bez kości  
1 utarty ząbek czosnku  
10 g imbiru, pokrojonego w drobną kostkę  
1 pokrojony strąk chili  
8 zmiażdżonych ziaren kolendry  
szczypta *garam masala*  
szczypta soli  
sok i skórka z limonki  
30 g jogurtu

Włożyć kurczaki do torby próżniowej. Z pozostałych składników zrobić dokładnie utartą pastę i dodać do kurczaków. Zamknąć torbę i gotować 20 minut w kąpeli wodnej w temperaturze 65 stopni. Wyjąć kurczaki i krótko obsmażyć.

**Galaretka z pomidorów, masła i papryki**

100 ml soku pomidorowego  
100 ml soku z czerwonej papryki  
20 g masła klarowanego  
2 g agaru  
1 łyżka mąki bukowej

Soki zmiksować z masłem klarowanym i agarem. Raz zagotować i wlać do prostokątnej formy. Studzić przez dwie godziny, pokroić na kawałki. Podgrzać w piekarniku w temperaturze 90 stopni.

Ułożyć kurczęta w przezroczystej salaterce i przybrać galaretką. Dodać trochę sosu z kurcząt. W fajce elektrycznej podwędzić mąkę bukową i wprowadzić dym pod potrawę. Natychmiast podawać.

Wędzić maksymalnie 1 minutę.

\*

### **Hinduskie lody *kulfi* z pianką z mango**

100 ml mleka  
100 ml śmietany  
40 g cukru  
trochę soku z limonki  
szczypta kardamonu  
1 g szafranu

Mleko podgrzać do 60 stopni i rozpuścić w nim cukier. Zmiksować razem z sokiem z limonki, kardamonem i szafranem. Wymieszać ze śmietaną i doprawić. W naczyniu z podwójnymi ściankami ubić masę trzepaczką do piany, schładzając ją tak, by powstały lody o kremowej konsystencji. Formować z masy kulki.

#### **Pianka z mango**

200 ml soku z mango  
odrobina soku z limonki  
2 g lecytyny sojowej  
4 listki srebra płatkowego

Wszystkie składniki zmiksować i ubić na pianę blenderem. Odczekać, aż piana się trochę ustabilizuje, i podawać z lodami. Przybrać płatkami srebra.

# Bibliografia

Nesa Eliezer, *Recipes of the Jaffna Tamils*, Orient Longham Private Ltd., Hyderabad 2003.

Vinod Verma, *Ayurveda for Life: Nutrition, Sexual Energy and Healing*, Weiser Books, York Beach Me, 1997.

Chandra Dissanayake, *Ceylon cookery*, Felix Printers, Kolombo 1968.

Camellia Panjabi, *Currys - Das Herz der indischen Küche*, Christian Verlag, Monachium 1996.

Heiko Antoniewicz, *Molekulare Basics: Grundlagen und Rezepte*, Matthaes, Stuttgart 2008.

Heiko Antoniewicz, Klaus Dahlbeck, *Verwegen kochen: Molekulare Techniken und Texturen*, Matthaes, Stuttgart 2008.

Heiko Antoniewicz, *Fingerfood: Die Krönung der kulinarischen Kunst*, Matthaes, Stuttgart 2007.

Thomas Vilgis, *Die Molekularküche*, Tre Torri, Wiesbaden 2007.

Vera Markus, *In der Heimat ihrer Kinder*, Offizin, Zurich 2005.

Chronik einer beispiellosen Krise, DRS4 News

(<http://www.drs4news.ch>)

# Podziękowania

Dziękuję Heiko Antoniewiczowi za jego rady, dzielenie się doświadczeniami oraz przejrzenie i poprawienie przepisów kulinarnych. Dziękuję Lathanowi Suntharalingamowi za rady we wszystkich sprawach dotyczących kultury tamilskiej i sytuacji Tamilów. Dziękuję mojemu przyjacielowi prof, dr. Hansowi Landoltowi ze szpitala kantonalnego w Aarau za jego diaboliczne rady medyczne. Dziękuję pani Irene Tschopp i panu Canowi Arikan z Urzędu Gospodarki i Pracy w Dyrekcji Gospodarki Narodowej kantonu zuryskiego, pani Bettinie Dangel z Urzędu ds. Migracji tegoż kantonu, panu Beatowi Rinzowi z Kasy dla Bezrobotnych w Zurychu, Komisariatowi ds. Pozwoleń (na pobyt) Policji Miejskiej w Zurychu i kantonalnemu laboratorium w Zurychu za ich uprzejme i niebiurokratyczne odpowiedzi na moje pytania. Dziękuję również panu Simonowi Pliissowi, kierownikowi resortu kontroli eksportu materiałów wojennych w Państwowym Sekretariacie Gospodarczym SECO, za jego precyzyjne i obszerne informacje. Jestem wdzięczny także pani Verze Markus za pomoc i za jej książkę *In der Heimat ihrer Kinder* oraz pani Pauli Lanfrancconi i pani Damaris Lüthi za ich kompetentny udział w powstaniu książki. Dziękuję panu Andreasowi Weiblowi ze stowarzyszenia „Szwajcaria bez Armii”(GsoA) za wyczerpujące informacje na temat eksportu broni ze Szwajcarii.

Dziękuję mojej przyjaciółce i redaktorce Ursuli Baumhauer za jak zwykle profesjonalną, rzeczową i miłą współpracę. Dziękuję moim dzieciom Anie i Antoniowi za drobne zakłócenia w czasie pracy na tę książkę, a także mojej żonie Margrith Nay Suter za jej bezstronną, precyzyjną i twórczą krytykę. Dziękuję wydawnictwu Diogenes za wspieranie mnie podczas trudnego okresu.

# Podziękowanie tłumaczki

Dziękuję mojemu mężowi Adamowi Faudrowiczowi za informacje dotyczące urządzeń technicznych i za wsparcie w czasie pracy nad książką.

Dziękuję również panu Gabrielowi Borgowi i jego kolegom za rady w sprawach finansowych.